CONTRATO DE SUMINISTRO	TRD 111.22.15 **No. 009 DE 2025**
CONTRATISTA	**GRUPO NITRO SAS** **RL.: FRANCISCO ALVARADO PEÑA**
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	**NIT. 901.255.880-8** **C.C. 79.525.186 BOGOTA D.C.**
OBJETO	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS, EVENTOS Y ACTIVIDADES DE GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES EN EL MUNIICPIO DE SIBATÉ.**
VALOR DEL CONTRATO	**VEINTE MILLONES DE PESOS ($20.000.000,00) M/CTE**
PLAZO DE EJECUCIÓN	**SEIS (06) MESES Y/O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS, LO PRIMERO QUE SUCEDA**
IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	**2025000420 DEL 15/04/2025**

ASUNTO: ACEPTACION DE LA OFERTA DENTRO DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. MIC-SP-002-2025.

LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE SIBATÉ – CUND COMUNICA QUE LA OFERTA POR USTED PRESENTADA Y QUE LE FUE APROBADA DENTRO DEL ASUNTO DE LA REFERENCIA CUYO OBJETO ES EL **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS, EVENTOS Y ACTIVIDADES DE GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES EN EL MUNIICPIO DE SIBATÉ"***:* HA SIDO **ACEPTADA** EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN A CONTINUACIÓN:

ESTIPULACIONES CONTRACTUALES

PRIMERO. - IDENTIFICACION DE LAS PARTES: Entre los suscritos **LUIS MANUEL GONZÁLEZ RAMÍREZ**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **80.932.895** expedida en Bogotá D.C., quien actúa en nombre y representación legal del Municipio de Sibaté en su condición de Alcalde Municipal; según Acta de Posesión No. 001 del Primero (1°) de enero de Dos Mil Veinticuatro (2024) de la Notaria Segunda del Círculo de Soacha y quien para los efectos del presente documento se denomina EL MUNICIPIO, por una parte y **FRANCISCO ALVARADO PEÑA**, identificado con Cedula de Ciudadanía **No. 79.525.186** de Bogotá D.C., quien actúa en Representación Legal del **"GRUPO NITRO SAS"**, identificada con el **NIT. 901.255.880-8,** con domicilio en la Calle 14 No. 9 - 64 Barrio San Juan Sibate Cundinamarca, Teléfono: **3203071384**, quien para los efectos del presente documento se denomina **EL CONTRATÍSTA.**

SEGUNDO. -TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO**.**

TERCERO. - OBJETO CONTRACTUAL: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS, EVENTOS Y ACTIVIDADES DE GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES EN EL MUNICIPIO DE SIBATÉ.

CUARTO. – ALCANCE: Con esta contratación se pretende suministrar la alimentación e hidratación para satisfacer las necesidades del personal involucrado en la atención de emergencias y en las jornadas operativas que se desarrollan durante períodos prolongados en condiciones adversas. Esto incluye la provisión de comidas listas y

frescas, agua, bebidas hidratantes, frutas, productos de panadería, y porciones tanto dulces como saladas, todo ello en empaques que aseguren la preservación de sus propiedades nutricionales y características. De esta manera, se busca asegurar una adecuada alimentación que apoye el bienestar del personal, mitigando el desgaste físico derivado de las exigencias operativas y mejorando la eficiencia y efectividad en las intervenciones realizadas.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS Y CARACTERISTICAS DE LOS BIENES:

El Municipio de Sibaté requiere la contratación para el suministro de alimentación e hidratación de acuerdo a las siguientes características:

No°	ITEM	DESCRIPCIÓN
1	Desayuno tipo 1	**Caldo de costilla con 250 gr de proteína** **Proteína:** huevos y queso-140 gramos **Cereal derivados de harina de trigo o de maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, **Bebidas lácteas:** frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar. Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.
2	Desayuno tipo 2	**Changua de 500 ml** **Proteína:** huevos y queso-140 gramos **Cereal derivados de harina de trigo o de maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, **Bebidas lácteas:** frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar. Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.
3	Desayuno tipo 3	**Frutas** (mezcladas 3 o más)-250 gramos **Proteína:** huevos y queso-140 gramos **Cereal derivados de harina de trigo o de maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, **Bebidas lácteas:** frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar. Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.
4	Almuerzo / Cena	**Sopa de 350 ml con 100 gr de proteína.** **Proteína:** Carne de res y/o de cerdo y/o Pollo y/o pescado-250 gramos **Cereal** (arroz o pastas)-150 gramos **Energético:** raíces o tubérculos o plátano-80 gramos **Ensalada**-100 gramos **Postre** -no procesados 30 gramos **Bebidas frías:** jugos naturales - 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar. Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.

No°	ITEM	DESCRIPCIÓN
5	Refrigerio tipo 1	**Bebidas:** yogurt, kumis, jugos naturales en leche o leche chocolatada (variar y ofrecer de cada uno solo 1 vez a la semana), 200 ml **Cereal** (galletas), 30 gramos **Proteína:** carne de res o pollo o jamón y/o queso: 60 gramos de carne o jamón o queso, pueden ser combinados completando 120 grs **Cereal derivados de harina de trigo y/o maíz (arepas, empanadas o productos de panadería):** Productos de harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína **Frutas (variadas):**250 gramos servidos Máximo 10 gramos de azúcar. Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.
6	Refrigerio tipo 2	**Bebida:** fría o caliente (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis), 240 mililitros, máximo 10 gramos de azúcar **Cereal derivados de harina de trigo y/o de maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería), Productos harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína Proteína: carne de res y/o pollo y/o queso y/o jamón y/o queso), Carne de res o pollo o jamón o queso 60 gramos, pueden ser combinados completando 120 grs **Verduras** (cuando aplique), 60 gramos **Frutos secos**: (maní, almendras, nueces, pistachos, entre otros), 40 gramos **Frutas (variadas)**:250 gr Servidas Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.
7	Agua en botella 420 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica.
8	Agua en botella 600 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica.
9	Agua garrafón 18 y 20 lts	100% Potable para consumo humano en garrafón plástico con válvula reguladora.
10	Bebidas hidratantes isotónicas (no bebidas gaseosas-no bebidas energizantes) - 500 ml	Presentación en botella plástica con contenido por cada 500Ml de: grasa total 0%, sodio 110 mg, carbohidratos 14 mg, proteína 0%, cloruro 100mg, potasio 30 mg, glucosa hasta en un 6%, osmolaridad 260-420 ml.
11	Bebidas calientes (te, café y aromática) 240 ml	Presentación en vaso en material que permita conservar y aislar el calor y evitar derrames, contenido unidad 240 ml agua, 5 gramos de café, o TE o Aromática.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES:

- Los alimentos deben ser entregados de manera oportuna para no afectar el suministro y en la cantidad estipulada, según la totalidad de raciones solicitadas por el supervisor del contrato.
- La ración preparada será ofrecida por el contratista en óptimas condiciones de presentación, calidad y temperatura, de acuerdo a la solicitud del supervisor del contrato, según la modalidad, lugar y horario señalado.
- La ración preparada, debe ser entregada en los sitios donde se realicen los eventos o actividades, dentro de la jurisdicción del Municipio de Sibaté, en coordinación con el supervisor del contrato.
- El contratista se obligará a suministrarlos debidamente empacados en empaque biodegradable.
- Cumplir con todas las condiciones de higiene y aseo requeridas para el suministro de alimentos.
- Entregar los bienes frescos y de la mejor calidad.
- Entregar los bienes debidamente empacados, con cubiertos y servilletas.
- En caso de que alguno de los alimentos no esté en las condiciones adecuadas para su consumo, se devolverá inmediatamente para su cambio.
- El Contratista para la ejecución del contrato deberá realizar la organización, coordinación, vigilancia, control, disposición para la prestación del servicio y traslado de las raciones y personal necesario durante la ejecución del contrato.
- La Ejecución del contrato será en nombre, cuenta, y riesgo propio y exclusivo del contratista, quien deberá adoptar las medidas de seguridad y previsibilidad necesarias respecto de sus bienes, equipos y personal, terceros y bienes ajenos para el debido y seguro desarrollo del contrato.

- El contratista deberá contar con vehículo para transporte de alimentos que garantice la efectividad de entrega de los mismos. (El suministro podrá realizarse en el casco urbano y/o rural).
- El contratista deberá certificar que cuenta con la disponibilidad para garantizar el suministro de alimentos e hidratación las 24 horas del día durante los 7 días de la semana durante la vigencia del contrato.

PERSONAL REQUERIDO

El contratista deberá garantizar la disponibilidad de dos (2) personas naturales con el curso de manipulación de alimentos, con la siguiente documentación:

- Cédula de ciudadanía
- En caso de ser hombre y contar con menos de 50 años de edad, deberá acreditar que su situación militar se encuentra definida.
- Certificado vigente para la fecha de cierre del proceso de selección, del respectivo curso de manipulación de alimentos.
- Carta especial de exclusividad de compromiso con este oferente y con este proyecto.
- Personal de apoyo para la entrega de las raciones: Para la entrega de raciones, el contratista deberá contar con mínimo 2 personas que apoyen la distribución de los desayunos, almuerzos, cena o refrigerios, según sea el caso.

En caso de que se presenten eventos simultáneos, y previa notificación de dicha situación por parte del supervisor, el contratista debe garantizar que cuenta con mínimo tres (3) personas naturales que apoyaran la distribución de las raciones requeridas.

La disponibilidad del personal deberá certificarse, mediante compromiso escrito por parte del proponente, el cual deberá allegar con la presentación de la oferta.

MOBILIARIO Y RECURSOS

El Contratista deberá acreditar mediante certificación que cuenta con el mobiliario requerido para transportar los alimentos y/o bebidas en las condiciones técnicas y de calidad exigidas.

En todo caso el municipio se reserva el derecho de comprobar la información suministrada o aportada.

Observaciones: el suministro se realizará de acuerdo con las actividades y/o eventos de emergencia liderados por la secretaria de planeación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES
Los precios cotizados por el proponente serán inmodificables durante la ejecución del contrato, y no estarán sujetos a variación por ningún motivo.

QUINTO. - VALOR DEL CONTRATO: VEINTE MILLONES DE PESOS ($20.000.000,00) M/CTE, valor que incluye la totalidad de impuestos, tasas, costos directos e indirectos, el valor del IVA si a ello hubiere lugar, y demás tributos que se causen por el hecho de su celebración, ejecución y liquidación, costos directos e indirectos en que los proponentes puedan incurrir. y demás tributos nacionales, departamentales y municipales, los cuales serán ejecutados conformidad con la oferta económica presentada por el proponente "**GRUPO NITRO SAS"**, la cual hace parte integral del presente contrato.

La Aceptación de la oferta se adjudica en su totalidad por el presupuesto oficial, y se afectará por el sistema de monto agotable según los precios unitarios ofertados.

SEXTO. - APROPIACIÓN Y COMPROMISO PRESUPUESTAL:

CDP N°	RUBRO	DESCRIPCIÓN	VALOR
2025000420 15/04/2025	2.3	INVERSION CCPET: 2.3.2.02.01.002-PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO, TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO UNIDAD EJECUTORA:8-Fondo de Gestión del Riego SECTOR:45-GOBIERNO TERRITORIAL	20.000.000

		PROGRAMA: 4503-Gestión del riesgo de desastres y emergencias SUBPROGRAMA: 1000-Intersubsectorial Gobierno PRODUCTO: 4503018-Servicio de monitoreo y seguimiento para la gestión del riesgo CPC: 2399198-Preparados de frutas, legumbres, hortalizas y otros vegetales n.c.p. META: 23-Crear una red de gestión del riesgo de desastres que incluya el monitoreo y atención a las alertas tempranas en concordancia con el Plan Municipal de Gestión del Riesgo PROYECTO:2024257400038-Incorporación integral de medidas de gestión del riesgo para el monitoreo y atención de alertas en el municipio de Sibaté, Cundinamarca FUENTE:1306-R.B. LEY 99 DE 1993	
TOTAL DISPONIBILIDAD:			20.000.000

SEPTIMO. - BANCO DE PROYECTOS: 2024257400038- Incorporación integral de medidas de gestión del riesgo para el monitoreo y atención de alertas en el Municipio de Sibaté, Cundinamarca.

OCTAVO. - PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: SEIS (6) MESES Y/O HASTA AGOTAR RECURSOS, LO QUE PRIMERO SUCEDA, contados a partir de la suscripción del acta de inicio previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

NOVENO. - FORMA DE PAGO: PAGOS PARCIALES conforme al suministro de las raciones suministradas o hasta agotar el valor total del contrato, previa entrega de informe y ejecución de actividades.

REQUISITOS PARA ACCEDER AL PAGO:

- Cuenta de cobro o factura, detallando cantidades, valor unitario y total.
- Planilla de registro de entrega del desayuno, almuerzo, cena o refrigerio suministrado a unidades de cuerpo de socorro y miembros de gestión del riesgo atendidos.
- Informe de ejecución de actividades.
- Registros fotográficos de alimentos suministrados.
- Certificación de aportes parafiscales suscrita por el representante legal, contador público o revisor fiscal, según sea el caso, para las personas jurídicas y acorde con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002; y Comprobante de afiliación y pago al sistema general de seguridad social y régimen parafiscal, según aplique, en el caso personas naturales correspondiente al período (s) de ejecución del contrato.
- Informe de supervisión.
- Certificación bancaria.
- Certificación de cumplimiento por parte del supervisor del contrato.

Nota 1: Los documentos requeridos para el pago, deberán ser cargados y enviados a la entidad a través del SECOP II para aprobación del supervisor del contrato y estarán sujetos a la programación anual de caja (PAC) de la entidad.

Nota 2: El IVA y retención en la fuente a los pagos, se harán de acuerdo con las disposiciones legales sobre la materia.

Nota 3: La Administración Municipal sólo adquiere obligaciones con el contratista y bajo ningún motivo o circunstancia efectuará pagos a terceros.

Nota 4: Si las facturas no son correctamente elaboradas o no se acompañan con los documentos requeridos para el pago, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos faltantes. Las demoras que se presenten por estos conceptos, serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Nota 5: Si, como resultado del presente proceso, se deben generar pasivos, reservas o cuentas por pagar, el contratista, acepta los tramites en la recepción de cuentas y trámite de pagos y/o las modificaciones en el contrato que sean requeridas, en atención a los trámites administrativos y presupuestales en los que debe incurrir la administración, ante el Concejo Municipal y Contraloría, sin que ello genere mayores costos al contrato.

DECIMO. - LUGAR DE EJECUCION: El Contrato se ejecutará en el Municipio de Sibaté – Cundinamarca, área urbana y rural, teniendo en cuenta los lugares donde se realicen las actividades.

DECIMO PRIMERO. - OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

a) OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Suscribir oportunamente el acta de inicio del contrato, conjuntamente con el/la supervisor/a del mismo.
2. Presentar oportunamente para cada pago derivado del contrato el respectivo informe de actividades con las correspondientes evidencias que den cuenta de la ejecución del contrato, los cuales debe cargar el CONTRATISTA en el SECOP II.
3. Prestar los servicios objeto del presente contrato en las condiciones establecidas en los estudios previos, la propuesta presentada y el contrato celebrado.
4. Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar.
5. De conformidad con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1562 de 2012 el (la) CONTRATISTA debe: A) Estar afiliado a un fondo de pensiones. B) Estar afiliado a una entidad promotora de salud (EPS). C) Estar afiliado a una administradora de riesgos laborales (ARL) D) Realizar los aportes a salud, pensión y riesgos laborales con un ingreso base de cotización (IBC) igual al establecido por la normatividad legal.
6. Cargar informes de ejecución y cuentas de cobro a la plataforma SECOP II.
7. Garantizar el adecuado manejo de la plataforma SECOP II, para la ejecución contractual
8. Cumplir con las metas del Contrato.
9. Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
10. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato.
11. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y en trabamientos.
12. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
13. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
14. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
15. Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.
16. Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y presentarse en la alcaldía municipal en el momento en que sea requerido.
17. Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.
18. Cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:
    - Procurar el cuidado integral de su salud.
    - Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
    - Informar al supervisor la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
    - Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
    - Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
19. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.

b. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Cumplir con cada una de las especificaciones establecidas en las condiciones técnicas relacionadas en el alcance del objeto contractual.
2. Cumplir con todas las condiciones de higiene y aseo requeridas para la preparación y suministro de hidratación, refrigerios, desayunos, almuerzos y/o cenas.
3. Preparar y entregar los bienes frescos, calientes o fríos de acuerdo con lo requerido por el supervisor del contrato.
4. Cambiar los alimentos que determine el supervisor no estén en las condiciones adecuadas para su consumo.
5. Tener a disposición el personal requerido y que cumpla con las normas técnicas de higiene y manipulación de alimentos.

6. Llevar el control y registro diario de las raciones suministradas a fin de realizar el correspondiente informe mensual.
7. Los productos pre elaborados o deshidratados deben contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento vigente.
8. Los alimentos establecidos en el desayuno, almuerzo o cena como carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo (pechuga, pierna o pernil), NO podrán ser cambiadas por alimentos como huevo, salchichas (si estos alimentos se incluyen en el almuerzo, será como ingrediente de alguna preparación tipo ensalada rusa, bandeja paisa, tortas de verduras, etc.); alas de pollo, menudencias, pajarilla y otras vísceras; solo se intercambiarán entre ellas mismas.
9. Realizar la entrega de los alimentos a suministrar en los sitios acordados, según requerimientos de la supervisión.
10. Proveer a su costo, todos los bienes y/o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el contrato.
11. El contratista deberá asumir la totalidad de gastos que se originen para el transporte de los alimentos hasta el sitio donde sea requerido. (Casco urbano o rural)
12. Todo el personal involucrado en las actividades a contratar deberá cumplir con las medidas y protocolos de bioseguridad.

c). OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1. Exigir del CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
2. Recibir los bienes y servicios contratados a satisfacción.
3. Cancelar al contratista la suma estipulada como valor del contrato, en la oportunidad y forma estipulada en la cláusula de forma de pago.
4. Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el Contratista.
5. Ejercer la supervisión del contrato para exigir al Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual y verificar el cumplimiento del mismo.
6. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que forman parte del mismo.
7. La Secretaría Supervisora del contrato, dará al contratista toda la información pertinente para la debida ejecución del objeto contractual.
8. Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos contemplados por la ley.
9. Llevar a cabo de mutuo acuerdo cualquier cambio en las condiciones que surjan durante el término de ejecución del contrato, previa solicitud escrita plenamente justificada por parte del CONTRATISTA

DECIMO SEGUNDO. -GARANTÍA ÚNICA:
Con el fin de amparar los perjuicios de naturaleza contractual o extracontractual, derivados del incumplimiento del contrato, como requisito para la legalización, el contratista deberá constituir garantía única que de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.2.del Decreto 1082 de 2015 que podrá consistir en: .1) Contrato de seguro contenido en una póliza; 2) Patrimonio autónomo; o 3) Garantía Bancaria, dentro del día hábil siguiente a la aceptación de la oferta, el contratista debe legalizar los siguientes amparos:

AMPARO	VALOR	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	20% DEL VALOR DEL CONTRATO	Por un término igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más, contada a partir del perfeccionamiento de éste.
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	10% DEL VALOR DEL CONTRATO	Por el término del plazo del contrato y tres (3) años más, contada a partir del perfeccionamiento de éste
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	200 SMLV	Por un término igual a la ejecución del contrato

DECIMO TERCERO.- MULTAS Y SANCIONES: a) En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones legales y/o contractuales, el MUNICIPIO, podrá imponer al CONTRATISTA, multas diarias sucesivas del 1% del valor total del Contrato no ejecutado, sin que estas sobrepasen el Veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato contadas a partir del momento en que la entidad tenga conocimiento de la ocurrencia del hecho, de acuerdo con el informe presentado por el Supervisor del Contrato o quien este designe. **b) PENAL PECUNIARIA:** Si llegare a suceder el evento de incumplimiento total o parcial de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA esta deberá pagar a título de Cláusula Penal Pecuniaria, por incumplimiento total, el equivalente al Veinte por ciento 20% del valor del presente Contrato; en el evento de incumplimiento parcial la cláusula penal pecuniaria se aplicará de manera proporcional según lo incumplido. **PARAGRAFO 1.** El valor de las Multas y Cláusula Penal serán descontadas

directamente del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se cobrará por jurisdicción coactiva y/o jurisdicción ordinaria, de lo anterior se informará a la Cámara de Comercio. **PARAGRAFO 2.** Tal decisión deberá estar precedida de audiencia del afectado y procede solo mientras se halle pendiente la ejecución de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA. **PARAGRAFO 3.** El pago de las sanciones a que se refiere esta cláusula podrá exigirse directamente por el Municipio si dicho pago no se hubiese efectuado durante el término de duración del contrato y se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. **PARAGRAFO 4.** En todo caso se dará cumplimiento a lo preceptuado en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007.

DECIMO CUARTO.- LIQUIDACIÓN: La liquidación del contrato se realizará al expirar el plazo de ejecución del contrato o dentro de los cuatro (04) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga, en aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido.

DECIMO QUINTO. – SUPERVISON Y/O INTERVENTORIA:

La coordinación y control en la ejecución del contrato, estará a cargo de la Secretaria de Planeación, quien a su vez se denominará el Supervisor del contrato. Para estos efectos, el Supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1 ° del artículo 4 ° y numeral 1 ° del artículo 26 de la Ley 80 de 1993 y demás normas establecidas sobre la materia, y en especial desarrollará las siguientes funciones:

1. Certificar la idoneidad del Contratista cuando haya lugar.
2. Verificar el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes.
3. Elaborar informe de ejecución remitiéndolo de manera oportuna a las instancias correspondientes.
4. Elaborar la certificación del cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago correspondiente.
5. Verificar al momento de certificar el cumplimiento del objeto contractual, el cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones con los sistemas de salud y pensiones en los porcentajes de Ley.
6. Impulsar el trámite de los pagos a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos.
7. Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad e incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato.
8. Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente.
9. Realizar el control y registro del suministro de alimentación e hidratación de manera mensual.

DÉCIMO SEXTO. - MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN, E INTERPRETACIÓN UNILATERAL: Cuando surgieren motivos posteriores al perfeccionamiento del presente Contrato que hicieren necesaria la modificación, terminación o interpretación unilateral del mismo, se dará aplicación a lo dispuesto para el efecto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

DECIMO SEPTIMO. -CONVOCATORIA A VEEDURIAS CIUDADANAS: De conformidad con lo ordenado por disposición legal, EL MUNICIPIO DE SIBATE CUNDINAMARCA convoca a las veedurías ciudadanas para realizar el control social al presente contrato, durante su etapa contractual y pos-contractual.

DECIMO OCTAVO. -INDEMNIDAD: El Contratista declara mantener indemne al MUNICIPIO de cualquier reclamación, demanda, acción legal o queja de cualquier índole, con ocasión de la ejecución del contrato**.**

DECIMO NOVENO. -RÉGIMEN DE SEGURIDAD SOCIAL: Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá efectuar y acreditar ante el Municipio el pago de las obligaciones frente al régimen de seguridad social integral y parafiscales cuando a ello hubiere lugar, en los términos de la Ley 789 de 2002, la Ley 797 de 2003, la Ley 828 de 2003, el Decreto 1703 de 2002, el Decreto 510 de 2003 y el Decreto 2800 de 2003. Igualmente, el contratista debe

conocer y aplicar todas las normas legales vigentes en el país de seguridad y salud en el trabajo, y dar cumplimiento al Decreto 1072 del 2015 y que sean de aplicación específica en el tipo de labor contratada, el Municipio se reserva el derecho de efectuar inspecciones para verificar el cumplimiento de este aspecto.

VIGECIMO. -PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN: el perfeccionamiento del contrato se entenderá conforme con el Artículo 41 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015; y como requisito de ejecución se tiene la aprobación de la garantía (cuando se exija por la entidad) y suscripción del acta de inicio, previo registró presupuestal. Publíquese ésta en el portal único de contratación página Web www.colombiacompra.gov.co.

En constancia y para todos los efectos legales se firma en Sibaté - Cundinamarca a través de la Plataforma Electrónica SECOP II.

SERVIDOR PUBLICO	ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Nombres y Apellidos	María Cecilia Gómez Ríos	Cindy Paola Bello Gutiérrez	Ángela González Castañeda
Cargo	Auxiliar Administrativa	Jefe de Contratación	Secretaria de Planeación
Fecha	Junio de 2025		

ANEXO. No. 2
PROPUESTA ECONÓMICA

REF.: INVITACIÓN PÚBLICA No. **MIC-SP-002-2025**

Asunto: **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS, EVENTOS Y ACTIVIDADES DE GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES EN EL MUNIICPIO DE SIBATÉ.**
El Municipio de Sibaté requiere la contratación para el suministro de alimentación e hidratación de acuerdo a las siguientes características

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS, EVENTOS Y ACTIVIDADES DE GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES EN EL MUNICIPIO DE SIBATÉ

Item	Cantidad requerida	Unidad de medida	Requerimiento	Descripción	Valor Unitario
1	1	UNIDAD	Desayuno tipo 1	**Caldo de costilla con 250 gr de proteína** **Proteína:** huevos y queso-140 gramos **Cereal derivados de harina de trigo o de maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, **Bebidas lácteas:** frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar. Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio. .	**$15.000**
2	1	UNIDAD	Desayuno tipo 2	**Changua de 500 ml** **Proteína:** huevos y queso-140 gramos **Cereal derivados de harina de trigo o de maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, **Bebidas lácteas:** frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar.	**$15.000**

				Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.	
3	1	UNIDAD	Desayuno tipo 3	**Frutas** (mezcladas 3 o más)-250 gramos **Proteína:** huevos y queso-140 gramos **Cereal derivados de harina de trigo o de maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería)- Productos harina de trigo 44 gramos, Productos de harina de maíz 55 gramos, **Bebidas lácteas:** frías o calientes (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis)- 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar. Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio	**$14.800**
4	1	UNIDAD	Almuerzo / Cena	**Sopa de 350 ml con 100 gr de proteína.** **Proteína:** Carne de res y/o de cerdo y/o Pollo y/o pescado-250 gramos **Cereal** (arroz o pastas)-150 gramos **Energético:** raíces o tubérculos o plátano-80 gramos **Ensalada**-100 gramos **Postre** -no procesados 30 gramos **Bebidas frías:** jugos naturales - 240 ml , máximo 10 gramos de azúcar. Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.	**$15.500**
5	1	UNIDAD	Refrigerio tipo 1	**Bebidas:** yogurt, kumis, jugos naturales en leche o leche chocolatada (variar y ofrecer de cada uno solo 1 vez a la semana), 200 ml **Cereal** (galletas), 30 gramos **Proteína:** carne de res o pollo o jamón y/o queso: 60 gramos de carne o jamón o queso, pueden ser combinados	**$8.000**

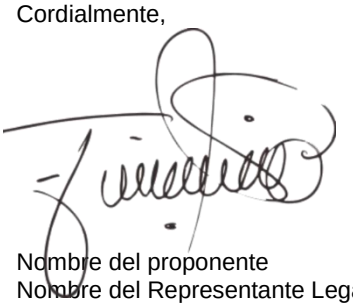
				completando 120 grs **Cereal derivados de harina de trigo y/o maíz (arepas, empanadas o productos de panadería):** Productos de harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína **Frutas (variadas):**250 gramos servidos Máximo 10 gramos de azúcar. Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.	
6	1	UNIDAD	Refrigerio tipo 2	**Bebida:** fría o caliente (chocolate, o café con leche o avena o leche o yogur o kumis), 240 mililitros, máximo 10 gramos de azúcar **Cereal derivados de harina de trigo y/o de maíz** (arepas, empanadas o productos de panadería), Productos harina de trigo 60 gramos, harina de maíz 60 gramos, más la adición de la proteína Proteína: carne de res y/o pollo y/o queso y/o jamón y/o queso), Carne de res o pollo o jamón o queso 60 gramos, pueden ser combinados completando 120 grs **Verduras** (cuando aplique), 60 gramos **Frutos secos**: (maní, almendras, nueces, pistachos, entre otros), 40 gramos **Frutas (variadas)**:250 gr Servidas Incluye empaque individual en material desechable, menaje desechable y entrega en sitio.	**$8.500**
7	1	UNIDAD	Agua en botella 420 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica.	$1.900
8	1	UNIDAD	Agua en botella 600 ml	100% Potable para consumo humano en botella plástica.	$2.400
9	1	UNIDAD	Agua garrafón 18 y 20 lts	100% Potable para consumo humano en botella plástica.	$20.000
10	1	UNIDAD	Bebidas hidratantes isotónicas (no bebidas gaseosas-no	Presentación en botella plástica con contenido por cada 500Ml de: grasa total 0%, sodio 110 mg, carbohidratos 14 mg, proteína 0%, cloruro 100mg, potasio 30	$7.500

			bebidas energizantes) - 500 ml	mg, glucosa hasta en un 6%, osmolaridad 260-420 ml.	
11	1	UNIDAD	Bebidas calientes (te, café y aromática) 240 ml	Presentación en vaso en material que permita conservar y aislar el calor y evitar derrames, contenido unidad 240 ml agua, 5 gramos de café, o TE o Aromática.	$2.000
				TOTAL	**$110.600**

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA: CIENTO DIEZ MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($110.600)

VALIDEZ DE LA OFERTA SESENTA (60) DÍAS

Cordialmente,



Nombre del proponente	GRUPO NITRO SAS.
Nombre del Representante Legal	FRANCISCO ALVARADO PEÑA
C. C. No.	79´525.186 DE BOGOTA
NIT No.	901255880-8
Dirección correspondencia:	CALLE 14 No. 9-64 BARRIO SAN JUAN MUNICIPIO DE SIBATE
Telefax:	320-3071384
Correo electrónico	gruponitro1@gmail.com
Ciudad:	Sibaté – Cundinamarca