Armenia, Quindío, 06 de agosto de 2025

Señores,
GALLO CAMPUZANO SAS
NIT Nro. No. 900581497-3
LUIS BERNARDO GALLO CAMPUZANO
CC 7.561.597
Representante legal

Asunto:	**COMUNICACIÓN ACEPTACIÓN DE LA OFERTA**
Contrato:	**CCTA-SMIC-007-2025**
Referencia:	INVITACIÓN PÚBLICA MÍNIMA CUANTÍA Nro. CCTA-SMIC-007-2025
Objeto contractual:	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING, NECESARIOS PARA APOYAR EL ADECUADO DESARROLLO Y CUBRIMIENTO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES Y/O REUNIONES ADELANTADAS POR LA CORPORACIÓN DE CULTURA Y TURISMO DE ARMENIA.**

La suscrita Directora de Cultura y Turismo de Armenia, en uso de sus competencias y especialmente la consignada en el artículo 31 del Decreto 089 de 2004, articulo 1 de la Resolución 052 de 2004 y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y de los numerales 7º y 9º del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, como también, lo indicado en el numeral 5º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, por medio del presente escrito, me permito comunicarle que previa verificación del valor de su oferta y verificación de los requisitos habilitantes, la Corporación de Cultura y Turismo de Armenia, procede a **ACEPTAR** la oferta que usted presentó dentro del proceso de selección de la referencia.

En consecuencia, las partes quedan obligadas en adelante al cumplimiento de los términos y obligaciones consignados tanto en la Invitación pública de este proceso de selección como en la oferta presentada por usted y en los términos señalados en la presente aceptación de la oferta:

1. EL VALOR DEL CONTRATO.

El valor total del Contrato asciende a la suma de **OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE ($8.000.000.00)**, a partir de los siguientes valores unitarios presentados en su oferta económica, los cuales regirán para todo el plazo de ejecución contractual, así:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN / TIPO DE COMIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS REQUERIDAS	CANTIDAD	VALOR
1	Desayuno 1	• Huevos con queso y jamón 150 gramos • Tajada de pan 30 gramos. • Mantequilla y/o mermelada unipersonal. • Porción de fruta picada 60 gramos. • Chocolate (con o sin leche 150 ml) o café (con o sin leche tipo deslactosada 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.	1	20.000

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN / TIPO DE COMIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS REQUERIDAS	CANTIDAD	VALOR
2	Desayuno 2	• Tortilla de huevo 100 gramos. • Tajada de pan o arepa 30 gramos. • Porcion de fruta 60 gr. • Chocolate (con o sin leche 150 ml) o cafe (con o sin leche tipo deslactosada 150 ml) y jugo de naranja natural 200 ml.	1	18.000
3	Refrigerio 3	• Sandwich de jamon, queso, tomate, Batavia, mayonesa • Bebida gaseosa (10) onzas (marca reconocida) o te frio o jugo natural de 200 ml.	1	16.000
4	Refrigerio 4	• Sandwich de pollo 150 gramos (pan tajado, pechuga de pollo banado en salsa blanca). • Bebida gaseosa (10) onzas (marca reconocida) o te frio (marca reconocida) o jugo natural de 200 ml.	1	21.000
5	Refrigerio 5	• Pastel de hojaldre con relleno de pollo o carne o hawaiano o arequipe o bocadillo 90 gramos. • Bebida gaseosa 10 onzas (marca reconocida) o te frio (marca reconocida) o jugo natural de 200 ml	1	11.000
6	Refrigerio 6	• Salpicon de frutas: 415 gramos, empacados en vaso de 16 onzas	1	11.000
7	Refrigerio 7	• Pandebono o bunuelo o croissant • Avena (marca reconocida) de 200 ml.	1	6.000
8	Refrigerio 8	• Tajada de ponque aproximadamente 63 gramos, en empaque individual. • Bebida gaseosa (10) onzas (marca reconocida) o te frio (marca reconocida) o jugo natural de 200 ml	1	6.000
9	Refrigerio 9	• Empanada de carne o pollo o mixta: 120 gramos. • Bebida gaseosa 10 onzas (marca reconocida) o café con leche tipo deslactosada de 150 ml	1	5.500
10	Refrigerio 10	• Porcion de crispetas de 100 gramos. • Bebida gaseosa tipo PET de 250 ml (marca reconocida) o jugo natural 200 ml	1	10.000
11	Refrigerio 11	• Crepes de pollo o mixto: 150 gramos. • Bebida gaseosa tipo PET de 250 ml (marca reconocida) o jugo natural pack 200 ml.	1	21.000
12	Refrigerio 12	• Ensalada de frutas: 440 gramos empacados en contenedor de 14 onzas.	1	13.000
13	Estacion de cafe, agua y aromatica 1	• Estacion de cafe, agua y aromatica para 60 personas, con vasos de carton, mezcladores y azucar individual.	1	220.000
14	Estacion de cafe, agua y aromatica 2	• Estacion de cafe, agua y aromatica para 100 personas, con vasos de carton, mezcladores y azucar individual.	1	350.000
15	Agua	• Agua en botella 300 ml	1	2.500
		• Agua en botella 600 ml	1	4.000
		• Porrón de agua 5 galones	1	100.000

2. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Para asumir el compromiso contractual, la entidad se ampara con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que a continuación se relaciona:

Nro. CDP	FECHA DEL CDP	NOMBRE DEL RUBRO	CODIGO PRESUPUESTAL	VALOR
188	14/07/2025	**Servicios de alojamiento servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua**	2.1.2.02.02.006_5	**$8.000.000.00**
TOTAL				$8.000.000.00

3. LUGAR DE EJECUCIÓN Y/O FORMA DE ENTREGA

El lugar de ejecución del contrato será en el municipio de Armenia Quindío.

4. FORMA DE PAGO

La Corporación de Cultura y Turismo de Armenia pagará al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: se cancelará al contratista mediante pagos parciales mensuales vencidos, acorde con el servicio real y efectivamente prestado por parte del contratista, previa presentación de facturas y del respectivo informe de cumplimiento de actividades, avalada por parte del Supervisor o Funcionario designado para la vigilancia y control del contrato, junto con la certificación que acredite el pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social

5. DESCUENTOS Y TRIBUTOS LEGALES

Los impuestos, tasas y contribuciones que surjan con ocasión del contrato a ejecutar correrán por cuenta del contratista, y se encuentran debidamente regulados por los Acuerdo Municipales adoptados por el Municipio de Armenia, los cuales gravan los contratos que suscriban las entidades descentralizadas del orden municipal.

Estampilla, Tasa o Contribución	Porcentaje Unitario	Porcentaje Total
Estampilla Pro-Cultura (Numeral 6 del artículo 160 del Acuerdo Municipal No. 229 de 2021)	1% si se trata de persona natural y los demás será del 1.5% del valor total del pago	8% ó 8.5%
Estampilla Pro-Bienestar del Adulto Mayor (Numeral 6 del artículo 169 del Acuerdo Municipal No. 229 de 2021)	2% del valor total del pago	
Estampilla Pro-Hospital Departamental Universitario del Quindío San Juan de Dios (Numeral 8.5 Artículo 5 de la Ordenanza No. 005 de 2005 - Entidades del Orden Municipal)	2% del valor total del pago	
Estampilla Pro-Justicia Familiar (Artículo 7 del Acuerdo Municipal No. 262 del 2022)	2% del valor total del pago	
Tasa Pro-Deporte y Recreación	2% del valor total del pago	

Estampilla, Tasa o Contribución	Porcentaje Unitario	Porcentaje Total
(Artículo 8 del Acuerdo Municipal No. 185 del 2020)		

Adicionalmente, se relacionan los impuestos tributarios que se realizan al contrato, los cuales son establecidos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con las responsabilidades tributarias asignadas al RUT de cada oferente.

Concepto	Descripción
Retención en la fuente	El establecido por el Gobierno Nacional, de acuerdo con las responsabilidades tributarias asignadas en el RUT.
IVA (Impuesto al Valor Agregado)	El valor del producto o servicio debe tener IVA incluido, excepto para los servicios artísticos de artes escénicas.

NOTA: El contratista se hace responsable del pago de los impuestos directos e indirectos, tasas, contribuciones o estampillas y demás gravámenes ocasionados por la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2025 o antes en caso de agotar la disponibilidad presupuestal, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos para su perfeccionamiento y ejecución.

7. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

7.1 El contratista se obliga a ejecutar el objeto del contrato y a desarrollar las actividades de acuerdo con las especificaciones técnicas previa coordinación con el supervisor del contrato.

7.2 El contratista debe tener en cuenta lo establecido en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 en lo relacionado con las obligaciones y deberes del contratista y el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en lo referente al pago de la seguridad social.

7.3 El contratista se obliga a guardar reserva en relación con toda la información que maneje con ocasión de las actividades propias del proceso al cual preste sus servicios y de la entidad en general que le sea dado a conocer con ocasión del presente contrato.

7.4 Presentar certificación del revisor fiscal o representante legal, o a nombre propio, según corresponda, sobre el cumplimiento de pago de aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

7.5 El contratista debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventario y/o materiales que sean puestos a su disposición para la prestación del servicio objeto de este contrato.

7.6 Prestar la colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato.

7.7 Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo de este contrato.

7.8 Informar oportunamente al supervisor sobre posibles inconvenientes para la ejecución del objeto del contrato o de cualquier de sus actividades.

7.9 Atender los requerimientos que realice el supervisor del contrato y que sean necesarios para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.

7.10 Presentar informe detallado de las actividades realizadas incluyendo un CD con toda la información generada durante el desarrollo de estas y acompañada de las respectivas evidencias (Fotos-Videos-Listados). Además, presentar factura electrónica, Rut y certificación de aportes frente al sistema de seguridad social y parafiscal expedida por el representante legal o el revisor fiscal donde conste que la persona jurídica apoyada se encuentra al día con estas obligaciones.

7.11 Presentar el informe de actividades cada mes, allegando en medio magnético (CD) toda la información y evidencias que se generen en desarrollo de sus actividades y pago de aportes al sistema de seguridad social, al supervisor del contrato designado, para el respectivo pago.

8. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

8.1 El contratista se compromete a prestar el servicio de catering al número alimentos que requiere la Corporación de Cultura y Turismo de Armenia, en el lugar y hora indicado por el funcionario encargado de la supervisión y vigilancia del contrato, con previa solicitud del supervisor.

8.2 Los alimentos que constituyen los menús que se entreguen, así como los implementos que permitan la buena presentación, deberán ser puestos en el sitio donde determine el encargado del control y vigilancia del contrato, con mínimo una (1) hora de anticipación.

8.3 El contratista asumirá los gastos de transporte de los alimentos y productos necesarios para su consumo, así mismo del personal que se requiera para la entrega de estos, en los diferentes lugares que disponga la Corporación de Cultura y Turismo de Armenia en el Municipio de Armenia advirtiendo desde que la Corporación no tendrá ningún tipo de relación laboral con personal que el contratista seleccionado vincule para la ejecución del contrato.

8.4 Teniendo en cuenta que el contratista asumirá los gastos de transporte de los alimentos y productos necesarios para la ejecución del contrato, tendrá a disposición vehículos transportadores de alimentos preparados, que deberán cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 29 del Decreto No. 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social, y deberá contar con certificado o acta de inspección sanitaria vigente, donde consten las placas de los vehículos y el concepto favorable para el transporte de alimentos de igual forma el o los conductores asignados a los vehículos deberán contar con curso vigente de manipulación de alimentos.

8.5 Prestar el servicio de catering suministrando los alimentos servidos de acuerdo con los requerimientos realizados por el supervisor (vajilla de porcelana, desechables, biodegradables) con sus respectivos utensilios necesarios para su consumo (servilletas, cuchara, tenedor y/o cuchillo) según el alimento solicitado.

8.6 La elaboración de los alimentos en condiciones de asepsia y cuidado por parte del personal dispuesto por el contratista cumpliendo con los requisitos y normatividad que al respecto expide el Ministerio de Salud y las autoridades Departamentales y Municipales en Salud, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la

salud de los usuarios, por lo tanto con el fin de garantizar la calidad de los alimentos, no se permitirán preparaciones del día anterior o de días anteriores, en ninguna comida, todo debe ser preparado lo más cerca posible a la hora del consumo. Por lo cual, los alimentos que no cumplan con las condiciones de empaque, calidad y frescura mínimas exigidas serán devueltos por parte del Supervisor sin que los mismos puedan ser objeto de cobro alguno.

8.7 El contratista deberá garantizar que reemplazará los alimentos que resulten dañados o en mal estado, sin costo adicional para la entidad, en menos de una hora (1) siguiente a la solicitud que por escrito realice el supervisor del contrato.

8.8 Los alimentos o bebidas que el contratista comercialice con marca deben tener su respectivo registro sanitario expedido por el INVIMA, donde se indique la fecha de vencimiento, los empaques no deben presentar deterioro y la lectura debe estar completamente visible y legible.

8.9 El contratista deberá mantener vigente durante la ejecución del contrato el Acta de Visita de Inspección Sanitaria o Certificado de Condición Sanitaria con Concepto: Favorable, sin condicionamiento alguno, con fecha no superior a un (1) año expedido por la autoridad competente del sitio donde se encuentren las instalaciones de preparación, concepto que debe mantenerse vigente durante la ejecución del contrato.

8.10 El contratista deberá mantener vigente la certificación de la realización de cursos de manipulación de alimentos de mínimo dos (2) personas que preparan los alimentos en la ejecución del contrato, estos documentos deben tener fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de cierre y entrega de la propuesta.

8.11 Atender las observaciones del funcionario designado para ejercer la vigilancia y control durante el desarrollo del contrato, e informar oportunamente los inconvenientes técnicos que se presenten durante la ejecución del contrato.

8.12 El contratista deberá contar en la actividad y/o reunión que se preste el servicio a la mesa con personal que se encargue de verificar que el mismo se preste de la manera correcta y completa.

9. OBLIGACIONES DE CORPOCULTURA:

9.1 Expedir el correspondiente registro presupuestal

9.2 Efectuar cumplidamente los pagos señalados en el contrato para cubrir el valor de este.

9.3 Realizar el seguimiento al cumplimiento del objeto del contrato a través del funcionario encargado de ejercer las labores de supervisión.

9.4 Exigir y verificar, por intermedio del funcionario designado para ejercer la vigilancia y control de la ejecución del contrato, el cumplimiento de las obligaciones del contratista frente al pago de los aportes al sistema de seguridad social en salud' pensión y riesgos profesionales, así como de los aportes parafiscales (en caso de estar obligado a ello).

9.5 Liquidar el contrato.

10. GARANTÍAS

Atendiendo el contenido del inciso 5 del Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.5 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021,como quiera que se trata de un proceso cuyo valor NO supera el diez por ciento (10%) de la menor cuantía establecida para esta entidad, aunado a la forma de pago previo el visto bueno del funcionario encargado de la supervisión del contrato, se determinó por parte de la Corporación exigir al contratista seleccionado la constitución de garantía para el desarrollo del objeto contractual.

- **AMPARO DE CUMPLIMIENTO:** Cuyo valor será igual al 10% del valor del contrato y la vigencia se extenderá por el término de ejecución del contrato y **SEIS (6) MESES** más. Este amparo cubre a la Corporación de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista. Además de esos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

- **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Su cuantía no será inferior al 5% del valor total del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total del contrato y hasta por **TRES (3) AÑOS** más.

- **CALIDAD DE LOS BIENES:** Equivalente al 10% del valor del contrato, su vigencia será por el término del contrato y SEIS **(6) MESES** más.

- **CALIDAD DEL SERVICIO:** Cuyo valor será igual al 10% del valor del contrato y la vigencia se extenderá por el término de duración del contrato, y hasta **SEIS (6) MESES** más

11. CONTROL Y VIGILANCIA

La vigilancia y control del contrato que se suscriba la ejercerá el funcionario del cargo Profesional Universitario Código 219 Grado 01 de la Gestión Administrativa y Financiera de Corporación de Cultura y Turismo de Armenia, o quien haga sus veces, la cual ejercerá la supervisión técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica en la ejecución del objeto contratado.

12. MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones por parte del contratista, la Corporación impondrá a éste multas diarias sucesivas del CINCO POR MIL (5/1.000), sin que éstas sobrepasen del 5 % del valor total del contrato, para conminar a cumplir las obligaciones incumplidas.

Las multas sólo podrán imponerse mientras se halle pendiente la ejecución de la obligación u obligaciones a cargo del CONTRATISTA. Las multas se impondrán mediante resolución motivada susceptible de impugnar mediante el recurso de reposición, de conformidad con el artículo 77 de la Ley 80 de 1993.

Previamente a la imposición de la multa, la Corporación requerirá al CONTRATISTA para que explique el incumplimiento dentro del término que le señale y aporte las pruebas pertinentes, de conformidad al procedimiento regulado en las disposiciones legales vigentes.

En caso de incumplimiento total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA o de declaratoria de caducidad, éste deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria un valor equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del valor total del contrato, previo agotamiento del procedimiento consagrado en las disposiciones legales.

13. DATOS DE CONTACTO DE LAS PARTES

DATOS DEL CONTRATANTE:

CORPORACION DE CULTURA Y TURISMO DE ARMENIA: Ubicado en el Edificio Republicano de la Antigua Estación del Ferrocarril, Carrera 19 entre calles 26 y 29 del Municipio de Armenia. Correo Electrónico: atencionalcliente@corpocultura.gov.co direccion@corpocultura.gov.co, www.corpocultura.gov.co Teléfono: 3183401185 y 3183401189.

DATOS DEL CONTRATISTA:

GALLO CAMPUZANO SAS
NIT Nro. No. 900581497-3
LUIS BERNARDO GALLO CAMPUZANO
CC 7.561.597
Representante legal

Dirección: Km 6 vía al Aeropuerto el Edén, Coffee Shop Mecatos
Ciudad: Armenia
Teléfono: 3155472368
Correo electrónico: gerencia@latiendadelosmecatos.com

Finalmente, debe advertirse que, para todos los efectos legales, de conformidad con el numeral 8 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la oferta y la presente aceptación constituyen el contrato, del cual hace parte integral a su vez la Invitación pública.

Aprobación del contrato y Firma electrónica: La Plataforma del SECOP II maneja para los procesos de selección y los contratos celebrados la firma electrónica. El SECOP II se rige por las normas que regulan y se aplican dentro del Sistema de Compras Públicas y por aquellos que rigen el comercio electrónico. Así las cosas, quien se inscribe en tal sistema, obtienen una firma electrónica con su usuario y contraseña, la cual es **personal e intransferible**, y obliga por medio de esta firma a quien suscriba el presente contrato, o a la persona a la que el firmante representa.

La firma electrónica que manejan los usuarios del SECOP II cumple con los requisitos de confiabilidad de las firmas electrónicas exigidos en el artículo 4° del Decreto 2364 de 2012 y por lo tanto los datos de creación de la firma corresponden exclusivamente al firmante.

En consecuencia, es posible detectar cualquier alteración no permitida posterior al momento de la firma o suscripción electrónica gracias al sello y constancia de tiempo real que contiene el Sistema Electrónico de Contratación Pública Secop II.

Proyectó: Jhon Freddy Muñoz Ramírez – Abogado Contratista (Gestión Jurídica-Corpocultura)

Revisó: Juli Milena Peralta Paula – Abogada Contratista (Gestión Jurídica-Corpocultura)

Aprobó: Erica Fernanda Falla García – Directora Corporación de Cultura y Turismo