SELECCIÓN ABREVIADA-SUBASTA INVERSA ELECTRONICA
No. VC-SA-SIE-004-2025
CONTRATO DE SUMINISTRO No. 337 DE 2025

CONTRATANTE	MUNICIPIO DE VILLANUEVA Nit. 892.099.475–7
CONTRATISTA	**MONTAJES Y LOGISTICA H&L S.A.S ZOMAC** Nit. No. **901.635.659-7** **R/L HELMAN EDUARDO PLAZAS VELASQUEZ** C.C. No. 1.118.198.976 DE VILLANUEVA
OBJETO	**PRESTAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PÚBLICA QUE, EN CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES QUE REQUIERAN EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA, CASANARE.**
VALOR	**CIENTO VEINTE MILLONES PESOS ($120.000.000,00) M/CTE** monto agotable
PLAZO DE EJECUCION	CUATRO (04) MESES O HASTA AGOTAR RECURSOS, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SUSCIRPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.
VIGENCIA	PLAZO DE EJECUCION Y SEIS MESES MÁS.

Entre los suscritos **HÉCTOR FERNANDO VIZCAÍNO CAGUEÑO**, mayor de edad, domiciliado y residente en el Municipio de Villanueva Casanare, identificado con la cédula de ciudadanía número 7.062.754 expedida en Villanueva-Casanare en calidad de Alcalde del Municipio de Villanueva (Casanare), facultado para contratar de acuerdo a Ley 80 del 1993, ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, y Acuerdo Municipal No. 013 del 30 de noviembre de 2024 art. 45, quien para efectos del presente Contrato, en adelante se denominará **EL MUNICIPIO**, identificado con NIT. 892.099.475-7 por una parte y por la otra, **MONTAJES Y LOGISTICA H&L S.A.S ZOMAC Nit. 901.635.659-7 representada legamente por HELMAN EDUARDO PLAZAS VELASQUEZ** identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.118.198.976 DE VILLANUEVA, quien en el presente Contrato se denominará **EL CONTRATISTA,** hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE SUMINISTRO** que se regirá por las cláusulas que adelante se expresan, previas las siguientes consideraciones: **1)** Que las normas legales varían constantemente en nuestro país, y para el cumplimiento de las fines y cometidos de las administraciones públicas, se requiere contar personas que puedan colaborar en el mejoramiento de la administración pública, aplicando los principios y procedimiento que la rigen con observancia de las normas creadas para tal fin, dando cumplimiento a los cometidos y principios preceptuados en las normas de contratación en especial la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2911, decreto ley 019 de 2012 y el decreto 1082 de 2015. **2)** Que según lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.1.1. del decreto 1082 de 2015, "Los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones, y el contrato. Deben permanecer a disposición del público durante el desarrollo del Proceso de Contratación (…)", por lo cual, la Secretaría de gobierno seguridad y convivencia de la Alcaldía de Villanueva Casanare, elaboró el estudio previo donde justificó iniciar un proceso de selección que tiene por objeto **"PRESTAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS INTEGRANTES DE LA**

FUERZA PÚBLICA QUE, EN CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES QUE REQUIERAN EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA, CASANARE." y este arrojo como presupuesto oficial la suma de **CIENTO VEINTE MILLONES PESOS ($120.000.000,00) M/CTE** monto agotable, dicha erogación presupuestal se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

INFORMACIÓN PRESUPUESTAL	
1. CDP NO.	000024 DEL 25 DE JULIO DE 2025.
1.1. RUBRO PRESUPUESTAL	2.3.4.45.01.001.19.03 ($120.000.000,00)
1.1.1. DENOMINACIÓN DEL RUBRO PRESUPUESTAL	IMPLEMENTAR PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA. -RBCOP
1.1.2. FUENTE DE FINANCIACIÓN	Sobretasa fondo de seguridad
1.1.3. VALOR	**CIENTO VEINTE MILLONES PESOS ($120.000.000,00) M/CTE**

3). Que se hace necesario realizar el presente contrato de suministro. **4.** Que, por lo tanto, el presente contrato se celebra de conformidad con lo establecido en el artículo 2º numeral 1º de la Ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, decreto ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas que la modifiquen, y se regirá por las siguientes Cláusulas: **CLAUSULA PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO:** El Contratista se obliga para con el Municipio a realizar el Contrato de Suministro cuyo objeto es "**PRESTAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PÚBLICA QUE, EN CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES QUE REQUIERAN EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA, CASANARE**". **CLAUSULA SEGUNDA. VALOR DEL CONTRATO:** Para todos los efectos legales el valor del presente contrato es la suma de **CIENTO VEINTE MILLONES PESOS ($120.000.000,00) M/CTE** monto agotable, conforme a la propuesta económica, así:

ITEM		UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO AJUSTADO ANTES DE IVA 2025	IVA 19%	VALOR UNITARIO
DESAYUNO (El desayuno debe incluir servicio a la mesa o servicio para llevar a domicilio de acuerdo a la necesidad, empacado en materiales ecológicos [empaque de cartón o papel, que al momento de su empleo contribuyan al cuidado del medio ambiente)						
1	CALDO (Res o Pescado o Pollo o Picado)	25 Onz	1	$ 22,513.00	$ -	$ 22,513.00

	PROTEINA (Carne de res o cerdo o pollo o Hígado o pescado, etc)	150 Gramos				
	ACOMPAÑAMIENTO (Pan o arepa o croissant o porción de arroz, etc)	280 Gramos				
	BEBIDA CALIENTE (Café o chocolate o bebida achocolatada, etc.)	250 Mililitros				
ALMUERZO (El almuerzo debe incluir servicio a la mesa o servicio para llevar a domicilio de acuerdo a la necesidad, empacado en materiales ecológicos [empaque de cartón o papel], que al momento de su empleo contribuyan al cuidado del medio ambiente)						
2	SOPA (verdura, pasta, ajiaco, etc.)	25 Onz	1	$ 22,513.00	$ -	$ 22,513.00
	PROTEINA (carne de res, cerdo, pollo o pescado)	150 Gramos				
	CEREAL (Arroz blanco o combinado)	80 Gramos				
	ALIMENTO ENERGETICO (papa, yuca, plátano, etc)	100 Gramos				
	LEGUMINOSA (frijol, arveja, lenteja, etc)	100 Gramos				
	ENSALADA CRUDO O VERDURA COCIDA (lechuga, tomate, zanahoria, habichuela, espinacas, etc)	60 Gramos				
	JUGO DE FRUTA (cualquier fruta/sabor)	250 mililitros				
CENA (La cena debe incluir servicio a la mesa o servicio para llevar a domicilio de acuerdo a la necesidad, empacado en materiales ecológicos [empaque de cartón o papel], que al momento de su empleo contribuyan al cuidado del medio ambiente)						
3	SOPA (verdura, pasta, ajiaco, etc.)	25 Onz	1	$ 22,513.00	$ -	$ 22,513.00

	PROTEINA (carne de res, cerdo, pollo o pescado)	150 Gramos				
	CEREAL (Arroz blanco o combinado)	80 Gramos				
	ALIMENTO ENERGETICO (papa, yuca, plátano, etc)	100 Gramos				
	LEGUMINOSA (frijol, arveja, lenteja, etc)	100 Gramos				
	ENSALADA CRUDO O VERDURA COCIDA (lechuga, tomate, zanahoria, habichuela, espinacas, etc)	60 gramos				
	JUGO DE FRUTA (cualquier fruta/sabor)	250 mililitros				
REFRIGERIO **(El refrigerio se compone de un (1) alimento y una (1) bebida descrita a continuación, incluyendo servicio a la mesa o servicio para llevar a domicilio de acuerdo a la necesidad, empacado en materiales ecológicos [empaque de cartón o papel], que al momento de su empleo contribuyan al cuidado del medio ambiente)**						
	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO: (compuesto de pan dos tajadas de pan blanco con sabor a mantequilla, cada pan deberá tener un peso de 20 gramos, una loncha de jamón de cerdo de 15 gramos, una tajada de queso doble crema o mozzarella de 15 gramos).	PAQUETE 70 GRAMOS	1	$ 9,010.00	$ -	$ 9,010.00
	MANTECADA: (02 mantecadas de 80 gramos cada uno producto a base de batido el cual se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se	PAR 160 GRAMOS	1	$ 9,010.00	$ -	$ 9,010.00

	moldea de forma rectangular y se hornea).					
	PALITO DE QUESO: (02) palitos de queso, producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tubular o alargada, con adición de queso. Sensorialmente el producto es de textura crocante, con color y olor característico. No se utilizan sabores artificiales o esencias a queso).	PAR 140 GRAMOS	1	$ 9,010.00	$ -	$ 9,010.00
	EMPANADA DE CARNE Y/O POLLO: (02) empanadas (90 gr) c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo –aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca.	PAR 180 GRAMOS	1	$ 9,010.00	$ -	$ 9,010.00

	HOJALDRE ((02) hojaldre producto de panadería elaborado con dulce de guayaba (bocadillo) o arequipe con un peso de 80 cada uno.)	PAR 160 GRAMOS	1	$ 9,010.00	$ -	$ 9,010.00
	PAN DE YUCA (02 porciones elaborado con queso blanco molido, almidón de yuca cernido, huevo, polvo de hornear y sal; relleno con bocadillo)	PAR 120 GRAMOS	1	$ 9,010.00	$ -	$ 9,010.00
OPCION DE BEBIDA						
	JUGO EN CAJA (cualquier fruta/sabor Tetra Pak)	200 ML	1	$ 5,523.00	$ -	$ 5,523.00
	GASEOSA (Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de una marca reconocida en el mercado y sabores variados cualquier sabor)	250 ML	1	$ 5,523.00	$ -	$ 5,523.00
	MALTA (tipo de bebida gaseosa, de malta carbonatada, se prepara a partir de cebada, lúpulo y agua también puede llevar maíz y color caramelo, la malta no contiene alcohol).	200 ML	1	$ 5,523.00	$ -	$ 5,523.00
VALOR TOTAL DE UNITARIOS				**$ 138,168.00**	**$ -**	**$ 138,168.00**
VALOR TOTAL MONTO AGOTABLE: CIENTO VEINTE MILLONES DE PESOS MCTE (120.000.000),						

CLAUSULA TERCERA. FORMA DE PAGO: En pagos parciales que estarán precedidos de la certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato, para lo que el contratista deberá presentar informe de actividades, presentación de la relación de consumo con sus respectivos soportes (planilla suscrita por parte de los beneficiarios del suministro (integrantes

de la fuerza pública y comandante de estación) que son la evidencia de la prestación del suministro, presentación de la factura, suscripción del acta de pago parcial debidamente firmada por las partes, a la cual deberá anexar los soportes de pago de los aportes al sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos profesionales) del período correspondiente al pago. Para el último pago se deberá suscribir acta de terminación y liquidación, esta última debe estar aprobada y aceptada en la plataforma de SECOP II. **CLAUSULA CUARTA. PLAZO**: El plazo para la ejecución del presente contrato, CUATRO (04) MESES O HASTA AGOTAR RECURSOS, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SUSCIRPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, sin embargo, deberán tenerse en cuenta las prórrogas suspensiones y demás que pudiesen concurrir. **CLAUSULA QUINTA. VIGENCIA:** El presente contrato tiene una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más. **CLAUSULA SEXTA. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:** Los pagos correspondientes al presente contrato se harán con cargo al presupuesto asignado al Municipio de Villanueva – Casanare, así:

GRUPO	CLASE	SUBCLASE	NOMBRE	CCP-DANE	VALOR
633	6339	63394	Servicio de suministro de comida a domicilio	63394	$160.000.000

INFORMACIÓN PRESUPUESTAL	
2. CDP NO.	000024 DEL 25 DE JULIO DE 2025.
2.1. RUBRO PRESUPUESTAL	2.3.4.45.01.001.19.03 ($120.000.000,00)
1.1.1. DENOMINACIÓN DEL RUBRO PRESUPUESTAL	IMPLEMENTAR PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA. -RBCOP
1.1.2. FUENTE DE FINANCIACIÓN	Sobretasa fondo de seguridad
1.1.3. VALOR	**CIENTO VEINTE MILLONES PESOS ($120.000.000,00) M/CTE**

IDENTIFICACION DE LA CLASIFICACION CENTRAL DE PRODUCTOS – DANE. –

CODIGO CCPET	NOMBRE
2.3.2.02.02.006	Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua

CLASIFICADOR PRESUPUESTAL PARA ENTIDADES TERRITORIALES – CCPET. –

CLAUSULA SEPTIMA. ACTIVIDADES: De conformidad con el cumplimiento de las especificaciones técnicas, el contratista deberá desarrollar las siguientes actividades: 1. Entregar la totalidad del suministro contratado, de acuerdo con las especificaciones técnicas estipuladas en la invitación, en perfecto estado, totalmente frescos, en el lugar y hora que le sean indicados por la entidad contratante. 2. Realizar las entregas del suministro cuando así lo requiera el comandante de la Estación de Policía, conforme al objeto del contrato y atendiendo las especificaciones técnicas establecidas, garantizando que los productos se encuentren en perfecto estado y frescos, en el lugar y hora previamente señalados. 3. Suministrar las raciones alimentarias cumpliendo estrictamente con los protocolos de bioseguridad, en condiciones óptimas de higiene y conforme a los requerimientos de empaque definidos en las especificaciones técnicas. 4. Llevar un registro diario del suministro entregado, el cual deberá ser debidamente firmado tanto por el contratista como por el comandante de la Estación de Policía o su delegado, como constancia de cumplimiento. 5. Contar con disponibilidad inmediata para atender oportunamente cada uno de los ítems requeridos para el cumplimiento del objeto contractual, sin dilaciones ni excusas logísticas. 6. Garantizar la calidad e inocuidad de todos los alimentos suministrados, asegurando que cumplan con los estándares sanitarios y normativos vigentes: **COMPONENTE DE CALIDAD: 1.** El establecimiento y el personal manipulador de alimentos deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013. **2.** Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según lo establezcan las normas que regulan la materia. **3.** El proponente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor. **4.** El proponente seleccionado tomara las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. **5.** Los alimentos proteicos, no se aceptará sustitutos de estos, en subproductos como (de manera enunciativa) molipollo, filete de merluza, salchichón, etc. **6.** En el evento de incluirse carne molida, esta debe obtenerse (molerse) a partir de materia prima de primera calidad (procesada en el mismo restaurante). **7.** Leguminosas: el suministro de leguminosas no excluye el suministro de carnes (carne de res, pollo o pescado). **8.** No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida, se incluyen en estos la naranjada y limonadas. **9.** Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con las características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. **10.** Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperaturas no inferior a 650 C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40 C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para el consumo humano. **11.** EL proveedor deberá ofrecer un buen

servicio, garantizando que las personas que presten el servicio cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecida por el Ministerio de Salud. **COMPONENTE ABASTECIMIENTO: 1.** Los vehículos que proveen los alimentos deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección establecida por el Ministerio de Salud. No se debe almacenar directamente sobre el piso, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba, la cual, junto con las canastas y envases del producto, también deben cumplir con las medidas de limpieza. **2.** Mantener todo producto o materia prima cubierto, de manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción. **PREPARACION DE ALIMENTOS: 1.** Preparar los platos cumpliendo con los menús estándar ofertados y requerimientos del suministro. **2.** Llevar a cabo los procesos técnicos de cocción, según los procedimientos establecidos en el menú establecido. **3.** Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las raciones alimentarias estipuladas en el objeto del contrato. **4.** Garantizar y emplear los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad. **5.** Manejar los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento. **6.** Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicación de los usuarios, que deben ser ocasionados o transmitidas a través de los alimentos consumidos, por lo que el proponente deberá contar con el plan de evacuación de residuos. **CONDICIONES DE HIGIENE: 1.** Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con las buenas prácticas. **2.** No se permitirá el uso de manillas, anillos pulseras o esmalte en las uñas al personal del proceso. Las uñas deben permanecer cortas y limpias o como lo establece la normatividad vigente. **3.** Para manipular los alimentos no se deben emplear las manos, se debe realizar a través de cucharas, tenedores, pinzas o guantes desechables. **4.** Mantener siempre y en todo momento un buen e higiénico estado el área de la unidad de producción del servicio de alimentos, para lo cual deberá cumplir con las condiciones exigidas en la normatividad sobre el particular y que estén vigentes (saneamiento básico). **5.** Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños. **6.** Realizar constantes desinfecciones de la totalidad del sitio en el que se prestara el suministro, incluyendo el mobiliario, equipos y demás espacios y elementos que lo conforman. **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** EL CONTRATISTA queda obligado a cumplir el objeto del contrato y en la propuesta presentada. **OBLIGACIONES GENERAL DEL CONTRATISTA:** El contratista en desarrollo del presente contrato tendrá, además de los derechos y obligaciones contenidas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y el Decreto1082 de 2015, las que se enuncian a continuación: **1.** Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato, de conformidad a los parámetros establecidos por el Municipio de Villanueva Casanare. **2.** Garantizar la calidad y eficiencia en el suministro contratado para lo cual se deberá constituir garantía única, dentro de los tres (03) días siguientes a la aceptación de la oferta. **3.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales. **4.** Presentar la documentación solicitada por la administración municipal. (el formato de la planilla de control de entrega de suministro). **5.** Presentar los soportes exigidos por el supervisor para la liquidación del

contrato. **6.** Informar oportunamente al supervisor del contrato cualquier novedad derivada del objeto contractual. **7.** Acreditar el pago de los aportes a la seguridad social y parafiscal para la suscripción, pago y liquidación del contrato. **8.** Cumplir en forma eficiente y oportuna los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen de acuerdo con la naturaleza del servicio. **9.** Mantener restricción y reservas de la información manejada dentro de la Administración Municipal y demás entidades. **10.** No ceder ni subcontratar el objeto del contrato, sin previa autorización escrita del municipio. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:** Además de las obligaciones derivadas de la esencia y naturaleza del objeto del contrato. El contratista se compromete a: 1. Prestar el suministro contratado con la debida calidad, diligencia y prontitud, cumpliendo idónea y oportunamente con la ejecución del objeto del contrato, respetando las tarifas vigentes para tales suministros, desde la fecha del acta de inicio del contrato hasta la fecha de terminación del contrato, en los términos pactados y de conformidad con la propuesta presentada. 2. El contratista se obliga a destinar, como mínimo, el treinta por ciento (30%) del valor total del suministro de productos disponibles en la región a la adquisición de bienes provenientes de pequeños productores locales del municipio, debidamente inscritos y reconocidos como tales, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021. Para efectos de verificación, el contratista deberá aportar los respectivos soportes documentales, tales como facturas, RUT, certificados de origen y constancias de inscripción de los productores, que acrediten el cumplimiento de esta obligación. El seguimiento y control estará a cargo del supervisor del contrato. 3. Llevar un debido control de personal al cual se le suministra (planillas suscritas por el/la comandante y cada 1 de los beneficiarios del suministro para cada ración y refrigerio (desayuno coma almuerzo y cena y refrigerio), el formato de la planilla de control debe estar autorizado por el supervisor del contrato con lo cual debe presentarse con antelación a suministrar las raciones. 4. Presentar mensualmente la factura comercial por valor de las raciones suministradas, de acuerdo con lo relacionado en la planilla de control original. 5. Cumplir con las obligaciones al sistema de Seguridad Social integral y con los aportes parafiscales. 6. Cumplir con las condiciones especificaciones técnicas exigidas por la entidad. 7. Abstenerse de suministrar raciones (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios) a personal que no esté autorizado por el supervisor, de hacerlo, el municipio no estará en la obligación de pagar ese suministro y lo asumirá el contratista. 8. Informar de manera oportuna al supervisor del contrato cualquier inconveniente derivado del desarrollo de las actividades. 9. Permitir el ingreso al supervisor del contrato en los momentos en que él desee con el fin de verificar que las condiciones de abastecimiento, alimentos e higiene se están ejecutando de manera correcta, en ejercicio de la supervisión. 10. Atender las solicitudes y recomendaciones que provengan de la supervisión designada para el seguimiento del contrato. 11. Las demás propias del objeto del contrato y las contenidas en la propuesta. **CLAUSULA OCTAVA. OBLIGACIONES DE EL MUNICIPIO:** 1. Pagar el valor del contrato conforme a lo establecido en la Forma de pago. 2. Informar al contratista las ocurrencias de los inconvenientes de fuerza mayor o caso fortuito que llegaren a presentarse. 3. Desarrollar las revisiones necesarias para constatar la calidad de los servicios prestados. 4. Realizar la liquidación oportuna del

contrato en los términos acordados en el contrato. 5. Las demás inherentes a la naturaleza del contrato y las contempladas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993. **CLAUSULA NOVENA. GARANTÍAS:** EL CONTRATISTA presentará garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, dentro de los tres días siguientes a la firma del mismo, la cual se mantendrá vigente durante su vida y liquidación y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado. Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia; La garantía se entenderá vigente hasta la liquidación del Contrato garantizado y la prolongación de sus efectos, y tratándose de pólizas, no expirarán por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales. Para la ejecución del presente contrato se requerirá de la aprobación de la garantía única que deberá contener: **1. Cumplimiento:** Por un valor equivalente al 10% del valor del contrato y con una vigencia igual a del contrato y seis (6) meses más. **2. Calidad del servicio**: Por un valor equivalente al 10% del valor total del contrato y una vigencia igual a la duración del contrato. **3. Salarios, Prestaciones e indemnizaciones:** Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, Duración del contrato y tres (3) años más. **4. Responsabilidad Civil Extracontractual**: Mínimo de 200 SMLMV o hasta el 5% del valor del contrato cuando este sea superior a 10.000 SMLMV, caso en el cual el valor asegurado debe ser máximo hasta 75.000 SMLMV, al momento de la expedición de la póliza y una vigencia igual a la duración del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El hecho de la constitución de los amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades en relación con los riesgos asegurados. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Será de cargo del CONTRATISTA el pago oportuno de todas las primas y erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías. En caso de demora en pagar oportunamente tales gastos, el MUNICIPIO podrá hacerlo y descontará su valor de la primera factura que debe pagar al CONTRATISTA o del saldo del contrato para ello deberá presentar el recibo de pago original de la garantía constituida. Igualmente deberá reponer las garantías cuando el valor de las mismas se vea afectado por razón de los siniestros. **DECIMA. TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL:** EL CONTRATANTE se reserva la facultad de terminar, modificar e interpretar unilateralmente el presente contrato según lo dispuesto en el artículo 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **DECIMA PRIMERA. CESIÓN DEL CONTRATO:** EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente el presente contrato, sin previa autorización escrita de EL CONTRATANTE. **DECIMA SEGUNDA. DE LA CADUCIDAD:** EL CONTRATANTE podrá declarar la caducidad del contrato de acuerdo a lo establecido en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. Si se declara ésta, no habrá lugar a indemnización para EL CONTRATISTA. **DECIMA TERCERA. MULTAS:** En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones adquiridas por EL CONTRATISTA, LA ENTIDAD pondrá multas diarias y sucesivas equivalentes al uno por mil del valor total de este contrato, por cada día hábil de retardo o incumplimiento, si a juicio de LA ENTIDAD de ello se derivan perjuicios para la administración, sin que el monto total de la multa exceda el diez por ciento (10%) del valor total de este contrato, cantidad que se imputará a la de los perjuicios que reciba LA ENTIDAD por el incumplimiento. **DÉCIMA CUARTA. PENAL PECUNIARIA:** En caso de

incumplimiento de las obligaciones adquiridas o de declaratoria de caducidad de este contrato, EL CONTRATISTA pagará a LA ENTIDAD a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor de este contrato, cantidad que se tendrá como pago parcial de los perjuicios que reciba LA ENTIDAD por el incumplimiento. **DECIMA QUINTA. CAPTACIÓN DE LAS MULTAS Y DE LA PENA**: El valor de las multas y de la pena se tomará del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o si esto último no fuere posible, se cobrará por jurisdicción coactiva. **DECIMA SEXTA. EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL Y DE RESPONSABILIDAD SOLIDARIA:** El presente contrato no genera relación laboral alguna entre el Municipio de Villanueva –Casanare y el Contratista, en consecuencia, el MUNICIPIO no adquiere por este concepto responsabilidad laboral alguna frente al CONTRATISTA, el cual solo tendrá derecho al reconocimiento de las sumas expresamente pactadas en el presente contrato. **DECIMA SEPTIMA. NORMATIVIDAD ESPECIAL:** Además de la posibilidad de la terminación de este contrato por mutuo acuerdo de los contratantes, por estipulación expresa se incluyen las causales de terminación, interpretación y modificación unilateral por parte de LA ENTIDAD, de sometimiento a las leyes nacionales y de caducidad, previstas en la Ley 80 de 1.993. Igualmente, en cuanto a su liquidación, adiciones, cesión y responsabilidad del CONTRATISTA este contrato se rige por la citada ley, la ley 1150 de 2007 y demás decretos reglamentarios, y en materia no reguladas por ella, por las disposiciones de la legislación comercial colombiana, y está sometido a la jurisdicción de lo contencioso administrativo. **DECIMA OCTAVA. INCOMPATIBILIDADES O INHABILIDADES:** El CONTRATISTA manifiesta bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad legal para suscribir este contrato. **DECIMA NOVENA. INDEMNIDAD DE LA ENTIDAD:** El CONTRATISTA mantendrá indemne al MUNICIPIO DE VILLANUEVA contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el CONTRATISTA, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el MUNICIPIO por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al MUNICIPIO y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **VIGESIMA. MODIFICACIONES Y PRORROGAS:** Cualquier modificación o prórroga de este contrato, deberá hacerse por escrito. **VIGESIMA PRIMERA. DOMICILIO:** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será el Municipio de Villanueva – Casanare. **VIGESIMA SEGUNDA. DOMICILIO Y NOTIFICACIONES:** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será el Municipio de Villanueva – Casanare y señalan como dirección para notificaciones: EL CONTRATISTA, CR 11 NO. 5 - 46 - Brr progreso, Villanueva, E-mail: montajes.logisticahyl@gmail.com, Teléfono 3142774442, EL MUNICIPIO, ubicado en la Calle 8ª No.13 - 45, barrio Fundadores, Villanueva –Casanare. **VIGÉSIMA TERCERA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION:** Este contrato queda perfeccionado con las firmas de las partes, y para su ejecución se requiere de la aprobación de las garantías exigidas, la expedición del Registro Presupuestal y el pago de los impuestos de ley. **VIGESIMA**

CUARTA. DE LA INTERVENTORIA Y SUPERVISION. Para realizar seguimiento al cumplimiento del objeto contractual, no se requiere de conocimientos especializados, por lo cual, no se requiere contratar interventoría, sino que el seguimiento técnico, administrativo, financiero y jurídico se efectuará a través de Supervisión, la cual será ejercida por el secretario de despacho de la **Secretaría de gobierno seguridad y convivencia** o por quien haga sus veces, para lo cual deberá dar cumplimiento a los contemplado en los artículos 82, 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y Ley 1882 de 2018 y demás normas complementarías y reglamentarías sobre la materia.

DANIEL JOSE OCAMPO CASTAÑEDA. Jefe Oficina Asesora de Jurídica	**MARIA JOSE RINCON MONCALEANO** Profesional Contratado
REVISÓ	**ELABORÓ**

FIRMADO ELECTRONICAMENTE EN EL SECOP II