COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE LA PROPUESTA No. CCMC-037-2025
CCV-157-2025

Carmen de Carupa Cundinamarca, Octubre 02 de 2025

Señores:
MARIO ALONSO ROJAS ORTIZ
CC: 2.984.182

Referencia: Comunicación de Aceptación de la oferta presentada dentro de la invitación No. CCMC-037-2025, Cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA**

De conformidad con lo establecido en el artículo 94, literal d) de la ley 1474 de 2011 y en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, mediante la presente comunicación me permito manifestarles que, una vez evaluada la propuesta presentada por Ustedes, dentro del proceso de la invitación Pública **CCMC-037-2025**, ésta cumplió con todos los requisitos de precio y capacidad jurídica y de experiencia, según lo señala el comité de calificación en el acta de evaluación correspondiente. Por lo anterior, el Municipio de Carmen de Carupa manifiesta la aceptación expresa e incondicional de la oferta en las condiciones en que ustedes la presentaron, las cuales se describen a continuación: **PRIMERA: ALCALCE DEL OBJETO**: EL CONTRATISTA se compromete a ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones contenidas en los estudios previos, la invitación pública y la propuesta del contratista, las cuales se describen a continuación: **SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS PROGRAMADOS POR EL MUNICIPIO DE CARMEN DE CARUPA**

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN TÉCNICO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR TOTAL
50180000 50190003	Bebida caliente de 8 onzas que puede ser (café, milo, agua de panela o chocolate) un carbohidrato con peso aproximado de 100 gramos), que puede ser (empanada, arepa, mantecada, pastel de pollo, almojábana, palito de queso, Pandeyuca o sándwich de jamón, queso, tomate, lechuga y mayonesa). >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1	UNIDAD	5.800
50180000 50190001	Sándwich de jamón y queso de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 gramos>> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1	UNIDAD	6.200
50180000 50190001	Wrap o Sándwich de jamón, queso lechuga, tomate y mayonesa, de 150 gramos con un té helado o jugo de 300 mililitros, con fruta manzana o pera de 180 gramos >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>.	1	UNIDAD	8.800
50190004	Un vaso de fruta fresca picada, de 9 onzas, acompañada de yogurt y granola. Con su respectiva tapa y cuchara. >> Los refrigerios deben suministrase por separado en bolsa de papel o plástica según corresponda con servilleta y cubiertos, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1	UNIDAD	12.000

Activar Windo
Ve a Configuración

50190000 50200000	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1	UNIDAD	15.900
50190000 50200000	Almuerzos: incluye un carbohidrato, una opción de proteína (pollo, res, cerdo, pescado), fruta y ensalada. Con bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa. Que incluya sopa de 300 mililitros. Suministrar y coordinar la entrega de almuerzos en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. Con servilleta y cubiertos empacados en paquete individual, el proponente deberá entregarlos según las especificaciones del contrato, en el lugar y hora señalados previamente con el supervisor del contrato con el fin de ejecutar a cabalidad el objeto del contrato, incluye transporte a los lugares indicados. >>	1	UNIDAD	18.800
50190000 50200000	Lechona de 100 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1	UNIDAD	1.600.000
50190000 50200000	Lechona de 200 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1	UNIDAD	2.849.400
50190000 50200000	Lechona de 300 platos: incluye arepas, platos, cucharas y servilletas. Cuyos ingredientes son arroz, arveja seca, pollo, carne de cerdo, condimentos y especias, el peso por plato debe ser de 350 gramos. >>Suministrar y coordinar la entrega de la lechona en el lugar donde el supervisor del contrato indique, servidos de acuerdo a las normas de protocolo ubicado cerca al evento, el cual debe asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y al momento de servir los alimentos. >>	1	UNIDAD	4.350.300
50200000 BEBIDAS	Bebida de 300 mililitros jugo o gaseosa.	1	UNIDAD	4.100
TOTAL				8.871.300

NOTA UNO: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

- ✓ La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- ✓ Durante el proceso de preparación del menú se deberá aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de proteger los alimentos contra la contaminación.
- ✓ Para la preparación de la alimentación debe evitar el uso excesivo de sal y azúcar así mismo evitar alimentos altos en grasa.

Características de los alimentos:

- ✓ El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- ✓ Las carnes y derivados deben ser de consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- ✓ Las hortalizas y las verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

Aspectos a tener en cuenta para el servicio:

- ✓ Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- ✓ Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- ✓ Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.

Temperaturas y tiempos de almacenamiento:

- ✓ Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frio se debe asegurar el buen manejo de estos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas practicas de manipulación, con el fin de preservar la calidad.
- ✓ El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberán ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.
- ✓ Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre-alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados:

- ✓ Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- ✓ Los alimentos listos para el consumo sin procesos térmicos como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C.
- ✓ Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- ✓ Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

Servido:

- ✓ Se debe verificar que los alimentos queden completamente cocidos.
- ✓ De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgo de contaminación de los alimentos.
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento.
- ✓ **NOTA DOS:** El contratista deberá garantizar disponibilidad de suministrar los refrigerios, almuerzos y alimentos solicitados por el supervisor de manera inmediata en los puntos determinados por el municipio.
- ✓
- ✓ **NOTA TRES:** La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente deberá suministrar la alimentación de acuerdo con lo requerido y según lo indique el supervisor del contrato.
- ✓
- ✓ **Atención oportuna:** El proponente seleccionado debe atender las solicitudes del Contratante oportunamente, después de radicada la solicitud de algún suministro o servicio, este debe ser entregado en donde el Supervisor le indique, lo anterior con el objeto de tener una eficiente prestación del servicio. Si se presentan inconsistencias en la respectiva entrega, por cualquier circunstancia, el contratista se compromete a realizar el cambio respectivo de los refrigerios o alimentos suministrados.
- ✓
- ✓ **Cantidad:** Suministrar los refrigerios o alimentos objeto de este contrato sin restricción en cuanto a las cantidades requeridas, aunque estas sean mínimas. Entregar los refrigerios o alimentos con la calidad exigidas por la norma y cantidad solicitada.

SEGUNDA: VALOR: El valor del presente contrato es por la suma de OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y UN MIL TRESCIENTOS PESOS M/CTE ($ 8.871.300), incluidos todos los impuestos, gravámenes departamentales, municipales y demás costos directos e indirectos a que haya lugar. aclarando que la oferta se presentó por valores unitarios

TERCERA: LUGAR DE EJECUCION: El Presente contrato, deben ser ejecutado en el Municipio de Carmen de Carupa en el sitio indicado por el Supervisor del Contrato**.**

CUARTA: SUJECION DE LOS PAGOS A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: El Municipio pagará el gasto que ocasione el presente contrato con cargo al presupuesto de rentas y gastos de la vigencia fiscal del Año 2025, según consta en el CDP Nº 2025000438 de Fecha 09 de Septiembre de 2025.

QUINTA PLAZO: El plazo de ejecución del contrato resultante será hasta 31 de diciembre y/o hasta agotar monto, contados a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para su ejecución y firma del acta de inicio.

SEXTA FORMA DE PAGO El valor del presente contrato se realizará mediante pagos parciales según el suministro de refrigerios y alimentos para los eventos de la administración municipal.

Previa presentación de informe de ejecución en medio físico y magnético, cuenta de cobro o equivalente, pagos y planillas a la seguridad social integral, parafiscales e informe de supervisión y recibido a satisfacción.

PARÁGRAFO PRIMERO. Para cada pago el contratista deberá acreditar el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral, de acuerdo con el Art. 50 de la Ley 789 de 2002. El supervisor que no verifique el pago al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales incurrirá en causal de mala conducta y estará sujeto a las sanciones establecidas en el Código Único Disciplinario (Ley 1952 de 2019). **No obstante, lo anterior, dicho pago estará condicionado al PAC y flujo de caja con que cuente el municipio.**

PARÁGRAFO SEGUNDO: El término del pago solo empezará a contarse desde la fecha que se presente en debida forma la totalidad de los documentos exigidos para el efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad de **EL CONTRATISTA** y no tendrá por ello lugar al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

SEPTIMA: **OBLIGACIONES: GENERALES:**

1. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del objeto contractual.
2. Cumplir con el objeto contractual.
3. Atender las sugerencias y condiciones establecidas por el supervisor y/o interventor del contrato y todas las observaciones y requerimientos relacionados con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
4. Presentar actas e informes de ejecución contractual a que haya lugar, al supervisor del contrato, en los casos que aplique.
5. El contratista será el único responsable del cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley.
6. Encontrarse afiliado al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) al momento de la suscripción del contrato, de conformidad con las disposiciones legales vigentes y presentar a la entidad de manera mensual los soportes de pago de los aportes respectivos.
7. Mantener informado al Supervisor del contrato de cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato.
8. Para efectos de liquidación del contrato si hubiere lugar a ello, se deberá contar con el paz y salvo de documentación expedida por el funcionario/contratista competente de la administración documental del archivo general del Municipio.

9. El contratista autoriza la utilización de su correo electrónico a efectos de que la entidad comunique por ese medio cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato según lo ordenado en la Ley 1437 de 2011.
10. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución

ESPECIFICAS:

1. Realizar y ejecutar el objeto contractual de acuerdo con las especificaciones técnicas, cada una de las notas establecidas y atender a las indicaciones del supervisor.
2. Nombrar un enlace para los requerimientos y eventos que se describen en el estudio previo, dicho enlace o articulador debe estar disponible para atención permanente de la entidad, y debe coordinar con el supervisor todas las actividades a desarrollar, que son parte del objeto del contrato.
3. Garantizar toda la logística necesaria para llevar a cabo el suministro de refrigerios y alimentación de cada uno de los eventos que requiera la administración municipal y que sean solicitados por el supervisor del contrato de forma escrita o verbal
4. Garantizar la disposición del personal mínimo requerido para el desarrollo del objeto del contrato
5. Garantizar que la persona designada del operador tanto para coordinar las labores como para desplazarse a apoyar el evento cuente con las herramientas básicas de trabajo, como comunicaciones, conectividad etc.
6. Informar por escrito de la ocurrencia de situaciones constitutivas de fuerza mayor o caso fortuito, al supervisor del contrato o quien haga sus veces y recomendar la actuación que debe proceder, siempre y cuando afecten o puedan afectar la adecuada ejecución del contrato.
7. Presentar una vez concluido cada evento, de forma escrita un informe que contenga los servicios efectivamente prestados junto con los soportes necesarios que incluirán registro de participantes, registro fotográfico, actividades realizadas, novedades reportadas durante la realización del evento, informe financiero de ejecución indicando el valor detallado de cada uno de los servicios y/o acciones desarrolladas
8. Garantizar el pago oportuno a los proveedores de productos o servicios contratados para la realización de los eventos requeridos
9. Garantizar que se tomaran las medidas necesarias para el adecuado suministro y manejo, bajo estrictas normas y estándares de higiene y presentación de alimentos, que sean requeridas durante la realización de los eventos.
10. Cumplir con las especificaciones técnicas del servicio y los bienes tal y como se establece en la ficha técnica, estos deben ser autorizados con una muestra previa y aprobados por el supervisor del contrato.
11. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía y bajo su propia responsabilidad, lo cual conlleva que no existirá ningún vínculo alguno con el municipio

OCTAVA: GARANTÍA: GARANTÍA ÚNICA Según lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.5. Del Decreto 1082 de 2015 que establece: Artículo 2.2.1.2.1.5.5. Garantías. La entidad estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición en grandes superficies. Y teniendo en cuenta la forma de pago (contra entrega) y el valor del contrato el Municipio no exigirá garantías que respalden el cumplimiento del contrato y la seriedad de la oferta

NOVENA: CLAUSULA PENAL: CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento por parte del CONTRATISTA de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato, el CONTRATISTA conviene en pagar al contratante, a título de pena, una suma equivalente al 10% del valor del contrato, suma que el CONTRATANTE hará efectiva mediante cobro de la garantía única de cumplimiento o de los saldos que adeude al contratista si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizada con la suscripción del Contrato; si esto no fuere posible se cobrará por vía judicial o por Jurisdicción Coactiva o por el mecanismo de la compensación. La aplicación de la cláusula penal no incluye la indemnización de perjuicios no cubiertos por la aplicación de dicha sanción.

PARÁGRAFO: PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE MULTAS, O SANCIONES Y/O DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO: Para la imposición de multas y sanciones pactadas en el presente contrato y hacer efectiva la cláusula penal se implementará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

DECIMA: INDEMNIDAD: EL CONTRATISTA se obliga para con el MUNICIPIO a mantenerlo indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del CONTRATISTA**.**

UNDECIMA: PARTICIPACION COMUNITARIA: Este proceso está dispuesto a la vigilancia y control ciudadano conforme a lo consagrado en el Artículo 66 de la Ley 80 de 1993.

DUODECIMA: SUPERVISION: La supervisión del presente contrato será ejercida por Oficina de Desarrollo Social de conformidad con lo establecido en el artículo 94, literal d) de la ley 1474 de 2011 y en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, la presente comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en el cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

Para efectos de lo anterior le solicitamos se acerque a la Secretaría de Gobierno, ubicada en el Palacio Municipal, carrera 3 No 02-04 del Municipio de Carmen de Carupa, a fin de adelantar las gestiones pertinentes para la ejecución del contrato.

Para constancia se firma una vez leído y aceptado electrónicamente mediante la plataforma SECOP II.