ANEXO ACEPTACION OFERTA
MINIMA CUANTIA

PROCESO NÚMERO:	SMIN 006-2026
NÚMERO DE CONTRATO:	CO1.PCCNTR.9381101
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE NEMOCON
CONTRATISTA:	IDEACORP SAS
NIT	901.320.972-5
REPRESENTANTE LEGAL	LAURA VANESSA ACERO MARTÍNEZ
IDENTIFICACIÓN	C.C. 1.075.657.348 EXPEDIDA EN ZIPAQUIRÁ

CRISTIAN CAMILO CARRILLO CHACÓN actuando en calidad de Alcalde y como tal representante legal Municipio de Nemocón con NIT. 899999366-1, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 314 de la Constitución Política de Colombia, y con base en lo establecido en el numeral 5 literal d del artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012 y en concordancia con lo señalado en el artículo 11 de la ley 80 de 1993 debidamente autorizado para celebrar contratos, y de acuerdo a la reglamentación contenida en el Acuerdo Municipal N° 14 de 2025, expedido por el Concejo Municipal de Nemocón, quien para los efectos del presente documento se denominará **EL MUNICIPIO** por una parte, y de conformidad al procedimiento señalado en el Decreto 1082 de 2015 procede a manifestar la aceptación de la propuesta presentada en el SECOP II, por parte de **IDEACORP SAS.**, identificada con NIT: 901.320.972-5, representada Legalmente por la señora **Laura Vanessa Acero Martínez** con documento de identidad cedula de ciudadanía No 1.075.657.348 expedida en Zipaquirá, contenida en las siguientes clausulas:

1. **OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PUBLICA PERTENECIENTES AL FONDO DE SEGURIDAD DEL MUNICIPIO DE NEMOCÓN CUNDINAMARCA."**

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas de los suministros de alimentos que se deben tener en cuenta son las siguientes:

ITEM	RACION	DESCRIPCION
1	ALMUERZO	Porción de fruta fresca seleccionada y de temporada (120 g) o sopa especial tipo crema de verduras naturales, sancocho de carnes, sopa campesina o minestrone (350 g), elaborada con insumos frescos y sin caldos artificiales. Proteína premium: lomo de res (130 g), solomito de cerdo (130 g), pechuga de pollo tipo exportación sin piel (130 g), salmón, tilapia o róbalo en filete (140 g). Preparación a la plancha, horno o término medio, sin frituras.

		Cereal especial: arroz premium blanco o integral (150 g), arroz tipo jazmín o basmati, pasta importada o integral (120 g). Ensalada fresca gourmet (120 g) con mezcla de lechugas, tomate cherry, zanahoria baby, pepino europeo, maíz tierno o aguacate. Granos especiales: lenteja premium, garbanzo importado o frijol seleccionado (120 g cocidos). Acompañante: papa criolla, papa sabanera, puré rústico, plátano maduro asado o yuca seleccionada (120 g). Sin productos fritos comerciales. Bebida: jugo natural de fruta seleccionada o limonada natural (350 ml), sin colorantes artificiales. Postre especial (100 g): cheesecake, tres leches, flan casero premium, yogur griego con fruta o cuajada artesanal con arequipe especial.
2	**DESAYUNO**	Caldo de costilla de res premium (350 g), elaborado con costilla seleccionada, papa sabanera, cebolla larga y cilantro fresco, cocción lenta, sin caldos artificiales ni saborizantes químicos. Fruta fresca seleccionada y de temporada (120 g) o jugo natural recién preparado (300 ml), sin colorantes artificiales. Plato caliente: huevos tipo AA al gusto (120 g) y/o pechuga de pollo, jamón tipo pierna o carne magra seleccionada (120 g). Acompañante: arepa artesanal de maíz blanco o amarillo, pan artesanal o pan integral premium (100 g), mantequilla premium (10 g). Opción láctea: yogur griego natural o leche entera o deslactosada (250 ml). Bebida caliente: café especial, chocolate premium o aromática natural (8 onzas).
3	**CENA**	Entrada ligera: sopa especial tipo crema natural de verduras o consomé de pollo o carne (300 g) o fruta fresca seleccionada (120 g). Proteína premium: pechuga de pollo sin piel (130 g), lomo de cerdo (130 g), pescado fresco en filete como salmón, tilapia o róbalo (140 g) o carne magra de res (130 g), preparada a la plancha, horno o guisada. Acompañante: arroz premium blanco o integral (120 g) o puré rústico de papa o papa criolla cocida (120 g) o plátano asado (120 g). Verdura: ensalada fresca gourmet o verdura cocida seleccionada (120 g).

		Bebida: jugo natural de fruta o aromática natural (300 ml). Postre ligero (opcional): yogur griego, fruta fresca o gelatina premium (100 g).
4	**REFRIGERIOS**	Sándwich gourmet en pan artesanal o integral premium (200–220 g) con pechuga de pollo desmechada, roast beef, atún en agua o jamón tipo pierna, queso tipo mozzarella o campesino especial y vegetales frescos. y/o pastel horneado tipo hojaldre premium o quiche (180–200 g). y/o yogur griego con fruta fresca y frutos secos seleccionados (40 g). Bebida: jugo natural (300 ml), chocolate o café especial 8 onzas.

CONDICIONES ADICIONALES:

a) Entrega de alimentos por parte del proveedor: La entrega se debe dar en el punto físico del establecimiento de comercio y en los lugares que establezca el supervisor del contrato o quien haga sus veces, en las fechas y horarios definidas, las cantidades establecidas, resaltando que, los empaques deben cumplir con las políticas ambientales. Lo anterior no generara ningún tipo de costo adicional para la Entidad.

En caso de cambiar un lugar de entrega, será comunicado y coordinado previamente con el Supervisor del contrato o quien haga sus veces.

b) Entrega de alimentos a domicilio: Debe darse en vehículos que tenga el proveedor y que cumpla con las condiciones higiénico sanitarias; el proveedor debe realizar el cargue, distribución y descargue de los alimentos a los destinos indicados previamente con el Supervisor del contrato o quien haga sus veces y en los horarios definidos bajo las condiciones de calidad y cantidad requeridas. Lo anterior no generara ningún tipo de costo adicional para la Entidad.

COMPONENTE DE CALIDAD:

Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

1. 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 Resolución 5109 de 2005 y Decreto 616 de 2006 características generales por grupo establecidas.
2. Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009; 3961 de 2011 y 917 y

2270 de 2012 y las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
3. Los derivados lácteos utilizados en los refrigerios deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 y 1673 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. 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.
5. El proponente seleccionado tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y suministro de los refrigerios de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
6. 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.
7. Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
8. Los refrigerios deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 650C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.
9. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio, garantizando que las personas que suministren los alimentos cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud.
10. Los refrigerios deberán entregarse en los empaques de tal manera que cumplan lo establecido en el Decreto 153 del 27 de julio de 2023.

PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1. Preparar los alimentos cumpliendo con los menús estándar ofertados y los requerimientos del servicio.
2. Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las opciones de los menús estipuladas en las especificaciones técnicas del contrato.
3. Garantizar y emplear los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.
4. Manejar los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.
5. Suministrar los diferentes elementos que se requieran para el buen servicio y los demás elementos necesarios para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ASEO

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 prácticas higiénicas.
2. El personal que realice la entrega de los refrigerios, deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente y realizar el lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
3. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos, por lo que el proponente deberá contar con plan de evacuación de residuos.

HORARIOS: Debe garantizar el suministro de las raciones alimenticias en cualquier horario y en cualquier día de la semana, incluyendo sábados, domingos y festivos.

ENTREGAS EN ESTABLECIMIENTO: Estas deben ser dentro de las instalaciones del establecimiento, garantizando la capacidad para el suministro de las raciones servidas en caliente, el menú no podrá modificarse sin la previa autorización por escrito de parte del supervisor del contrato o quien haga sus veces.

ENTREGAS DOMICILIO SIN COSTO ADICIONAL: Cuando la operación lo requiera, se realizarán entregas en lugares previamente indicados por el supervisor del contrato o quien haga sus veces, por lo cual se debe garantizar las entregas en los horarios que se requieran, es decir, debe tener la disponibilidad, el personal y el vehículo para estas entregas, sin generar ningún costo adicional.

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES:

Además de las establecidas en los artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993, el CONTRATISTA se obliga a cumplir las siguientes:

1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por la entidad.
2. Avisar al supervisor del contrato dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de la Entidad y que afecten cumplir la finalidad para la cual fue celebrado el contrato.
3. Avisar al supervisor del contrato dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
4. Dar adecuado uso a los Sistemas de Información dispuestos para el desarrollo de las actividades y obligaciones contractuales específicas.
5. Informar cualquier hecho que afecte el equilibrio económico del contrato.
6. Rendir los informes mediante la plataforma transaccional SECOP II.
7. Cumplir con la entrega oportuna de los informes de ejecución contractual y con los requisitos para cada pago y entregar a través de la plataforma transaccional Secop II los

documentos solicitados por el Municipio, para dar trámite a los pagos.
8. Responder por el buen uso de la información entregada.
9. Acreditar los aportes al sistema de seguridad social integral en la forma dispuesta por la ley para cada pago que se deba realizar
10. El Contratista debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los implementos, inventarios que sean puestos a su disposición para la prestación del servicio objeto de este contrato, así como toda la información que se genere durante la ejecución del contrato.
11. Cumplir con las normas de calidad que el Municipio llegue a adoptar en el sistema de gestión de calidad.
12. Responder por el buen uso de la información entregada.
13. El contratista deberá dar cumplimiento a las políticas, normas, reglamentos e instrucciones del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo; procurando 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; así mismo deberá informar al supervisor oportunamente la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades derivadas por la ejecución de las obligaciones contractuales; participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por la entidad, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
14. Mantener indemne al Municipio.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS

1. Cumplir en forma eficiente y oportuna con el suministro de los alimentos.
2. Realizar la entrega en las cantidades, calidad, especificaciones y características técnicas pactadas y solicitadas por el supervisor y ofertadas por el contratista.
3. Entregar la alimentación con la periodicidad y en el lugar requerido por la entidad.
4. Entregar en cada suministro los alimentos e insumos que correspondan a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y presentar los debidos soportes
5. Proveer alimentos de excelente calidad, en las mejores condiciones del mercado.
6. El contratista solucionara de manera inmediata cualquier deficiencia o inconveniente que surja en la entrega de los suministros de alimentos.
7. El contratista deberá suministrar la cantidad adecuada balanceada y acordada en cada una de las raciones estipuladas en las especificaciones.
8. Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de manipulación y preparación.
9. Garantizar el embalaje de cada ración entregada (en caja de cartón o plásticas, y debe entregarse en el sitio donde se reúnen los adultos mayores para desarrollar el programa”
10. Garantizar la preparación de los alimentos a entregar con productos de primera calidad y cuyas fechas de vencimiento sean distantes.
11. Garantizar el personal necesario para la entrega de los alimentos.
12. Disponer de los vehículos adecuados para el transporte de la alimentación cuando se requiera.
13. Emplear utensilios en óptimas condiciones de uso para la preparación de los

alimentos.

14. Garantizar que el personal que manipule los alimentos a suministrar con el presente contrato cuente con una certificación vigente de manipulación de alimentos.

15. Garantizar que el personal encargado de manipular los alimentos cumpla de manera estricta con normas de higiene como es lavado y desinfección de manos y la utilización de elementos de protección personal – EPP necesarios.

16. El contratista deberá llevar el control de los alimentos que se entregan

17. Reemplazar a sus expensas y a entera satisfacción del Municipio sin costo alguno, los alimentos que resulten de mala calidad, de inmediato una vez sea informado al contratista de tal evento.

4. RESPONSABILIDAD

El contratista es responsable por los daños que ocasionen sus empleados, los empleados de sus subcontratistas, al municipio de Nemocón en la ejecución del presente Contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la ley.

5. VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del Contrato que se suscriba, será de **HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 Y/O HASTA AGOTAR MONTO,** contados a partir de la fecha de aprobación por las partes en el SECOP II, previa expedición del registro presupuestal y aprobación de las garantías (cuando a ello de lugar) e inicio a la ejecución a través de la plataforma SECOP II.

6. VALOR DEL CONTRATO

El valor del presente Contrato corresponde a la suma de **VEINTE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL CERO CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($20.532.045).** Las partes entienden y aceptan que el valor del contrato aquí indicado. El CONTRATISTA se compromete a ejecutar el valor del contrato conforme a su oferta económica presentada, así:

ITEM	RACION	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	% IPOCONSUMO	VALOR + IPOCONSUMO	VALOR TOTAL
1	ALMUERZO	Porción de fruta fresca seleccionada y de temporada (120 g) o sopa especial tipo crema de verduras naturales, sancocho de carnes, sopa campesina o minestrone (350 g), elaborada con insumos frescos y sin caldos	1	$ 30.000	$ 2.400	$ 32.400	$ 32.400

		artificiales. Proteína premium: lomo de res (130 g), solomito de cerdo (130 g), pechuga de pollo tipo exportación sin piel (130 g), salmón, tilapia o róbalo en filete (140 g). Preparación a la plancha, horno o término medio, sin frituras. Cereal especial: arroz premium blanco o integral (150 g), arroz tipo jazmín o basmati, pasta importada o integral (120 g). Ensalada fresca gourmet (120 g) con mezcla de lechugas, tomate cherry, zanahoria baby, pepino europeo, maíz tierno o aguacate. Granos especiales: lenteja premium, garbanzo importado o frijol seleccionado (120 g cocidos). Acompañante: papa criolla, papa sabanera, puré rústico, plátano maduro asado o yuca seleccionada (120 g). Sin productos fritos comerciales. Bebida: jugo natural de fruta seleccionada o limonada natural (350 ml), sin colorantes artificiales. Postre especial (100 g): cheesecake, tres leches, flan casero premium, yogur griego con fruta o cuajada artesanal con arequipe especial.					
2	**DESAYUNO**	Caldo de costilla de res premium (350 g), elaborado con costilla seleccionada, papa sabanera, cebolla larga y cilantro fresco, cocción lenta, sin caldos artificiales ni saborizantes químicos.	1	$ 25.000	$ 2.000	$ 27.000	$ 27.000

		Fruta fresca seleccionada y de temporada (120 g) o jugo natural recién preparado (300 ml), sin colorantes artificiales. Plato caliente: huevos tipo AA al gusto (120 g) y/o pechuga de pollo, jamón tipo pierna o carne magra seleccionada (120 g). Acompañante: arepa artesanal de maíz blanco o amarillo, pan artesanal o pan integral premium (100 g), mantequilla premium (10 g). Opción láctea: yogur griego natural o leche entera o deslactosada (250 ml). Bebida caliente: café especial, chocolate premium o aromática natural (8 onzas).					
3	**CENA**	Entrada ligera: sopa especial tipo crema natural de verduras o consomé de pollo o carne (300 g) o fruta fresca seleccionada (120 g). Proteína premium: pechuga de pollo sin piel (130 g), lomo de cerdo (130 g), pescado fresco en filete como salmón, tilapia o róbalo (140 g) o carne magra de res (130 g), preparada a la plancha, horno o guisada. Acompañante: arroz premium blanco o integral (120 g) o puré rústico de papa o papa criolla cocida (120 g) o plátano asado (120 g). Verdura: ensalada fresca gourmet o verdura cocida seleccionada (120 g). Bebida: jugo natural de fruta o	1	$ 30.000	$ 2.400	$ 32.400	$ 32.400

		aromática natural (300 ml). Postre ligero (opcional): yogur griego, fruta fresca o gelatina premium (100 g).					
4	**REFRIGERIOS**	Sándwich gourmet en pan artesanal o integral premium (200–220 g) con pechuga de pollo desmechada, roast beef, atún en agua o jamón tipo pierna, queso tipo mozzarella o campesino especial y vegetales frescos. y/o pastel horneado tipo hojaldre premium o quiche (180–200 g). y/o yogur griego con fruta fresca y frutos secos seleccionados (40 g). Bebida: jugo natural (300 ml), chocolate o café especial 8 onzas.	1	$ 16.500	$ 1.320	$ 17.820	$ 17.820

7. FORMA DE PAGO

El Contratante pagará al Contratista el valor del contrato de acuerdo a su disponibilidad presupuestal de la siguiente manera, para realizar el pago correspondiente, el contratista deberá entregar mediante la plataforma transaccional SECOP II:

Pagos parciales de acuerdo a los suministros realizados previa presentación de:

1. Planillas de refrigerios y alimentación entregada con registro fotográfico.
2. Factura.
3. Soportes que acrediten el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral a la Seguridad Social.
4. Ingreso al almacén municipal de los refrigerios y alimentos entregados

Por parte del supervisor del contrato, los siguientes soportes:

1. Acta de cumplimiento a satisfacción debidamente suscrito por el supervisor.
2. Informe de supervisión detallado
3. Verificación del aporte de seguridad social.

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

Cada uno de los pagos estará sujeto al PAC

NOTA 1: El contratista deberá presentar lo factura o la cuenta de cobro, según sea el caso, constancia de pago de aportes o lo seguridad social, parafiscales, riesgos laborales y demás documentos requeridos por el supervisor del contrato para cado pago.

NOTA 2: En ningún caso el contratista podrá alegar derecho de turno, cuando los soportes para el pago hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato.

Por su parte el supervisor de manera previa al pago debe verificar que la documentación se encuentre completa y que se haya dado cumplimiento a la totalidad de las obligaciones asumidas por el contratista lo cual se materializara a través de informe.

SUJECIÓN DE LOS PAGOS A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

Que el valor para la presente contratación es respaldado o se hará con cargo al siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Secretaría de Hacienda.

CDP No. 205 de FEBRERO 17 de 2026					
Sección	16	DENOMINACION	VALOR TOTAL	VALOR A APROPIAR	VALOR ADJUDICADO
CODIGO	23.45.4501.1000.45012. 4501057.24.262.202425 4860047	Fortalecimiento de los programas de convivencia y seguridad ciudadana	$14.530.656	$14.530.656	$20.532.045
FUENTE	059	Contribución sobre contratos de obra pública			
CODIGO	23.45.4505.100.45022. 4502025.24.262.202428 4860046	Fortalecimiento de los programas para la participación ciudadana	$6.000.000	$6.000.000	
FUENTE	001	Ingresos corrientes de Libre Destinación			
CODIGO	23.45.4501.1000.45012. 4501057.24.262.202425	Fortalecimiento de los programas de convivencia y seguridad	$1.389	$1.389	

	4860047	ciudadana			
FUENTE	036	R.f. Distintos al SGP – Fondo de Seguridad			
TOTAL			**$20.532.045**		**$20.532.045**

8. SUPERVISIÓN

La supervisión se ejercerá de conformidad con lo establecido en el documento de los estudios previos de la presente contratación, que hace parte integral del contrato que se aprueba por el SECOP II, quien será ejercida por: La **Secretaria General y de Gobierno** y/o quien haga sus veces, y ejercerá las siguientes actividades:

1) Verificar que el contrato se encuentre legalizado, perfeccionado y listo para su ejecución;
2) Dar inicio en la plataforma SECOP II;
3) Verificar el cumplimiento de los términos de ejecución del contrato y las fechas de cumplimiento contractual;
4) Verificar el pleno cumplimiento por parte del contratista del objeto y las obligaciones contenidas en el contrato;
5) Hacer seguimiento a los informes que deba rendir el contratista;
6) Impartir los cumplidos a satisfacción o cumplimiento de las reciprocidades del contrato;
7) Informar por escrito de todos los actos y hechos constitutivos de incumplimiento por parte del contratista, y en general, dar parte a ella de todas las actuaciones del mismo constitutivas de sanción o multa;
8) Entregar por escrito sus observaciones, recomendaciones o sugerencias, enmarcadas dentro de los términos del contrato, y siempre que sean pertinentes con relación a la correcta ejecución del mismo;
9) Solicitar las modificaciones al contrato cuando las condiciones del servicio lo requieran;
10) Certificar respecto al cumplimiento del CONTRATISTA, documento que se constituye en requisito previo para cada uno de los pagos que debe realizar la entidad
11) Sugerir al ordenar del gasto en caso de ser necesario la suspensión temporal del contrato

PARAGRAFO: El supervisor deberá tener en cuenta para cada suministro la fuente presupuestal que corresponda, llevando además un control estricto que permita garantizar que no se superan los consumos de acuerdo a cada fuente.

9. GARANTÍAS

No obstante, lo señalado en el artículo 7 inciso 5º de la Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, respecto a la excepción de solicitar garantías en los procesos de mínima cuantía, la

entidad considera que por la naturaleza del contrato se hace necesario exigir garantía de cobertura del riesgo de las obligaciones surgidas con ocasión del contrato a celebrar, con el propósito de cubrir los siguientes amparos:

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>CONDICIÓN</th></tr>
<tr><td>CLASE</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza para entidades estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) garantía bancaria.</td></tr>
<tr><td>ASEGURADO/ BENEFICIARIO</td><td>Alcaldía Municipal de Nemocón</td></tr>
<tr><td>AMPAROS, VIGENCIA VALORES ASEGURADOS</td><td>
<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>VIGENCIA</th><th>VALOR ASEGURADO</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se impongan.</td><td>Término de ejecución del contrato y seis (06) meses más CONTADOS A partir de la aceptación de la oferta</td><td>Por el 10% del valor total del contrato.</td></tr>
<tr><td>Calidad de los Bienes.</td><td>Término de ejecución del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la aceptación de la oferta.</td><td>Por el 15% del valor total del contrato.</td></tr>
<tr><td>Calidad de los servicios.</td><td>Término de ejecución del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la aceptación de la oferta.</td><td>Por el 15% del valor total del contrato.</td></tr>
<tr><td>Pago De Salarios Prestaciones Sociales Legales:</td><td>Término de ejecución del contrato y tres (03) años más, contados a partir de la aceptación de la oferta.</td><td>Por el 15% del valor total del contrato.</td></tr>
</table>

RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL: Esta póliza ampara la responsabilidad extracontractual que se pudiera llegar a atribuir a la Administración Municipal con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista. El valor de la garantía, conforme a lo estipulado por el artículo 2.2.1.2.3.1.17. del Decreto 1082 de 2015, será de doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), y en todo caso estará vigente hasta el momento de la liquidación del contrato.</td></tr>
<tr><td>TOMADOR</td><td>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.</td></tr>
</table>

	• Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. • Número y año del contrato. • Objeto del contrato • Firma del representante legal del contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor.

10. INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a indemnizar al municipio de Nemocón con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. El Contratista se obliga a mantener indemne a la Entidad Estatal contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado. El Contratista mantendrá indemne a la Entidad Estatal contratante por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

11. CADUCIDAD

El municipio de Nemocón estará facultado a declarar la caducidad cuando exista un incumplimiento del contrato por parte del Contratista en la forma y de acuerdo con el procedimiento previsto por la Ley.

12. MULTAS

En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente contrato, el Municipio de Nemocón puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas: En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones, por parte del contratista, este faculta al Municipio de Nemocón para que se le imponga multas sucesivas, equivalentes al 1% del valor total del contrato, hasta un monto total del 10% del valor total del mismo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. El pago o la deducción de las multas no exonerarán al contratista de su obligación de ejecutar el contrato y de las demás responsabilidades y obligaciones del mismo. Estas multas se causarán hasta cuando el contratista demuestre que ha tomado las medidas necesarias y suficientes para corregir el incumplimiento a satisfacción del supervisor asignado. Si pasaren más de treinta (30) días calendario sin que se hayan tomado las medidas a que se refiere este numeral, o si hubiere transcurrido el plazo fijado por el supervisor al contratista sin que se hayan obtenido los resultados exigidos, el municipio podrá declarar la caducidad del contrato.

13. CLAUSULA PENAL

En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato, el contratista debe pagar al Municipio de Nemocón a título de indemnización, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el Municipio de Nemocón adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil.

PARÁGRAFO. El valor de la multa y la cláusula penal pecuniaria ingresarán al Tesoro del Municipio de Nemocón y podrá ser tomado directamente de los saldos a su favor si los hubiere o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se cobrará por la vía judicial, de conformidad con las normas pertinentes.

14. CESIÓN Y SUBCONTRATO

Queda prohibida la cesión y/o la subcontratación en presente contrato, salvo autorización escrita y directa del MUNICIPIO, para lo cual, una vez obtenida ésta, deberán realizar las correspondientes modificaciones al contrato y a las garantías otorgadas. De comprobarse la cesión y/o subcontratación sin la previa autorización se declarará el incumplimiento del Contrato.

15. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia.

16. DOCUMENTOS DEL CONTRATO

Hacen parte integral del presente y por ende vinculan jurídicamente a las partes los siguientes documentos: La totalidad de documentos publicados en SECOP II, estudios previos, certificado de disponibilidad presupuestal, registro presupuestal, todos los documentos expedidos durante la ejecución contractual.

17. USO DE LA INFORMACIÓN

El contratista acepta con la suscripción del presente contrato que los datos personales que conforman el expediente contractual podrán ser publicados por parte de la alcaldía municipal de Nemocón en el SECOP II y los demás portales establecidos legalmente para el efecto, en aplicación de publicidad y transparencia de igual manera, acepta que la alcaldía podrá usar los mismos al momento de dar respuesta a los requerimientos de los organismos de control y/o judiciales.

18. PERFECCIONAMIENTO

El presente contrato se entiende perfeccionado con la aprobación de las partes el SECOP II. Las partes aceptan de común acuerdo suscribir el contrato a través del Sistema Electrónico para la Contratación Pública- SECOP II, herramienta tecnológica que es administrada por Colombia Compra Eficiente, por lo que no es necesario plasmar firmas por las partes, siendo esto acorde con la normatividad vigente, teniendo así validez jurídica y probatoria, y así mismo las demás condiciones se encuentran plasmadas y contenidas en la plataforma SECOP II.