SMC No. 001 – 2026

La Calera - Cundinamarca, 11 de marzo de 2026.

Señores
ONNIX PRODUCCIONES S.A.S
Nit. 901.071.739-6
Att. LEIDY CATHERINE LOPEZ AVILA
C.C. No. 1.018.488.439
CR 59 160 36
Correo Electrónico: gerencia@onnixproducciones.com
Teléfono: 3008821460

ASUNTO: ACEPTACIÓN DE OFERTA PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 001– 2026

Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING PARA LA ATENCIÓN DE LA FUERZA PÚBLICA Y PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (PPL) CON PRESENCIA EN EL MUNICIPIO DE LA CALERA."

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 338 de 2026.

Respetados Señores,

Con toda atención me permito informarle, que la Alcaldía Municipal de La Calera, acepta su oferta presentada el día 3 de marzo de 2026, toda vez que cumple con los requisitos exigidos dentro del proceso de Contratación de Mínima Cuantía No. 001 de 2026.

1. OBJETO:

"PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING PARA LA ATENCIÓN DE LA FUERZA PÚBLICA Y PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (PPL) CON PRESENCIA EN EL MUNICIPIO DE LA CALERA."

2. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato para la entrega del bien será a partir del inicio de ejecución en plataforma hasta el 31 DE DICIEMBRE DE 2026, y/o hasta agotar el valor del contrato, lo que suceda primero, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

3. EL LUGAR DE EJECUCIÓN:

La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en el Municipio de La Calera – Cundinamarca, y las entregas se realizarán en el lugar indicado por el supervisor del contrato.

4. VALOR:

El valor estimado del presente contrato es por la suma de **CUARENTA MILLONES DE PESOS ($40.000.000) M/CTE** incluidos impuestos, tasas, contribuciones, retenciones y demás gastos asociados.

De acuerdo a los siguientes ítems presentados en la propuesta económica:

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	RACION	VALOR UNIDAD
1	DESAYUNO	**OPCION 1: DESAYUNO AMERICANO:** Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café chocolate o te) 9 onzas Jugo natural (Naranja o mandarina) 9 onzas Carbohidratos: Galletas, pan arepa, entre otros - 150 gr Proteína: Queso, huevos salchicha, jamón, entre otros - 150 gr. Porción de fruta- 150gr	1	$ 16.000,00
		OPCION 2: DESAYUNO TIPICO: Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o té) 9 Onzas Jugo natural (Naranja o mandarina) 9 Onzas Carbohidratos: Galletas, pan arepa, entre otros - 150gr. Sopa (Caldo de costilla/ pechuga), tamal, calentado, entre otros - 150 gr Porción de fruta - 150gr	1	$ 16.000,00
2	ALMUERZO	**OPCION 1: ALMUERZO EJECUTIVO:** Entrada: Sopa, crema, consomé o fruta240 c.c. Proteína: Pollo, carne de res, cerdo, pescado. 200gr Carbohidrato: Papa, yuca, o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (Tortas, arroz, pastas, entre otros). Entre 70 y 150gr. Complemento: Verduras, legumbres o ensalada. Ente 30 y 50 gr Bebida: (Jugo de fruta, gaseosa o productos similares) 200 c.c.	1	$ 18.500,00
		OPCION 2: ALMUERZO TIPO INFORMAL: Pan tipo Hamburguesa-55gr Porción de carne o pollo - 150gr. Papas (A la francesa o chips) - 100gr Bebida gaseosa o productos similares - 200c.c.	1	$ 18.500,00
3	CENA	**OPCION 1:** Entrada: Sopa, crema, consomé o fruta 240 c.c. Proteína: Pollo, carne de res, cerdo o pescado. 200gr Carbohidrato: Papa, yuca, o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (Tortas, arroz, pastas, entre otros). Entre 70 y 150gr. Complemento: Verduras, legumbres o ensalada. Entre 30 y 50 gr Bebida: (Jugo de fruta, gaseosa o productos similares) 200 c.c.	1	$ 18.500,00
		OPCION 2: Pan Blandito, parmesano o frances-55 GR Queso americano y mozzarella Porción de carne de res, pollo, jamón Papas (A la francesa o chips) - 200gr	1	$ 16.000,00

		Bebida gaseosa o productos similares-200c.c.		
4	**REFRIGERIO**	**OPCION 1:** Sándwich con pan blanco (120 gr), queso (30gr) (25gr), jamón, salsas (Mayonesa, Showy) y jugo en Tetra Pack de 200ml.	1	$ 9.000,00
		OPCION 2: sándwich: Tres capas de pan, pollo a la plancha, tomate, lechuga, tocineta crujiente, sour gream (220gr) papitas chips (100gr), Porción de fruta (100gr), bebida (puede ser gaseosa pet o jugo en caja)- (250gr)	1	$ 12.000,00

VALOR TOTAL OFERTADO POR PRECIOS UNITARIOS:	**$ 124.500**
VALOR TOTAL OFERTADO EN LETRAS: CIENTO VEINTI CUATRO MIL QUINIENTOS PESOS	
****Incluidos impuestos, tasas, contribuciones, retenciones y demás gastos asociados.***	

Leidy C. López Á.
Qunix Producciones
Andro Logistics S.A.S.
Nit 901071739-6

NOMBRE DEL PROPONENTE: Leidy Catherine López Ávila
C.C. No. 1018488439

5. PAGO:

El **MUNICIPIO** pagará el valor total del contrato, mediante pagos parciales, en mensualidades vencidas, de conformidad con el suministro efectivamente prestado durante el mes o fracción y de conformidad con los valores unitarios ofertados. El pago incluirá IVA y demás impuestos y erogaciones a que haya lugar.

Los pagos se realizarán previa presentación del Informe del contratista que consolide el servicio prestado durante el periodo correspondiente, aprobado por la supervisión y el respectivo informe de supervisión.

Para efectos de cada uno de los pagos, el contratista deberá adjuntar:

- ✓ Informe de actividades que detalle a nivel técnico, presupuestal, contable y financiero, las actividades de apoyo logístico, debidamente aprobado por el supervisor del contrato por cada pago que autoriza.
- ✓ Factura (s) de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 expedido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por el cual se reglamentan aspectos en materia tributaria y la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 expedida por La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales–DIAN y demás normas aplicables. (Si es facturador electrónico)
- ✓ Certificación que acredite cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, en los términos de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
- ✓ RUT
- ✓ Certificación bancaria
- ✓ Demás disposiciones legales aplicables que surjan

Si las facturas no han sido bien elaboradas, no cumplen con las normas aplicables o la Entidad solicita correcciones a la misma o no se acompañan de los documentos que las respalden, el término de trámite de revisión, aprobación y pago solo empezará a contarse desde la fecha en que quede corregida la factura o documento equivalente, o desde aquella en que se haya

aportado el último de los documentos y por tal motivo no se darán lugar al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza a favor del contratista.

Las demoras que se presenten por estos conceptos no serán atribuibles a la Entidad, por tanto, serán de responsabilidad exclusiva del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la entrega real y efectiva de los productos pactados y del cumplimiento de las obligaciones generales y específicas. El MUNICIPIO no reconocerá pagos sobre ejecución que no hubiere sido previamente requerida o autorizada por el supervisor del contrato y se encuentre pactada en el contrato.
Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, él término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la realización real y efectiva de los servicios objeto del contrato y del cumplimiento de los aspectos técnicos y demás condiciones ofertadas.

En todo caso, el MUNICIPIO DE LA CALERA pagará las facturas o cuentas de cobro respectivas dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la fecha de presentación de las mismas siempre y cuando el contratista presente la documentación completa y realice el trámite correspondiente.

6. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

El pago que La ALCALDIA MUNICIPAL DE LA CALERA se compromete a cancelar al CONTRATISTA como contraprestación por el cumplimiento del objeto contratado, serán con cargo al rubro de los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal expedido por el funcionario encargado de operaciones presupuestales de la Alcaldía Municipal de La Calera:

NÚMERO DEL CDP	2026000388
CÓDIGO DEL RUBRO	254501026202020081121
NOMBRE	IMPLEMENTAR ANUALMENTE LAS ACCIONES PROGRAMADAS DEL PLAN DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA (PISCC) POR VIGENCIA.
RECURSO	Contribución contratos de obra pública 5%
VALOR	$40.000.000

7. GARANTIAS:

No obstante, lo señalado en el artículo 7 inciso 5º de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del 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:

GARANTIA	PORCENTAJE	PLAZO
CUMPLIMIENTO	10% DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES	5% DEL VALOR DEL CONTRATO	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS
CALIDA DE LOS BIENES Y	20% DEL VALOR DEL CONTRATO	PLAZO DEL CONTRATO Y

SERVIOS		CUATRO (4) MESES MÁS
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	200 SMMLV	PLAZO DE EJECUCIÓN

8. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Además del cumplimiento del objeto contractual, lo estipulado en la Invitación del proceso de Mínima Cuantía No. 001-2026 y la Oferta presentada por **ONNIX PRODUCIONES S.A.S.,** con Nit. 901.071.739, representado legalmente por **LEIDY CATHERINE LÓPEZ AVILA,** identificada con la cedula de ciudadanía **No. 1.018.488.439** de Bogotá D.C., aceptada por la ALCALDÍA MUNICIPAL DE LA CALERA, el CONTRATISTA se obliga a prestar el servicio objeto del presente contrato como seguidamente se relaciona:

A.- CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS:

Con el propósito de satisfacer la necesidad y objeto anteriormente descritos, se requiere ejecutar el objeto del presente proceso de selección, teniendo en cuenta las condiciones aquí señaladas, la naturaleza del contrato, las especificaciones técnicas y la calidad del servicio, según la necesidad que se establece y de acuerdo con la siguiente información:

APOYO LOGISTICO PARA EL DESARROLLO DE LAS ELECCIONES DE CONGRESO DE LA REPÚBLICA; PRESIDENTE Y VICEPRESIDENTE DE LA REPÚBLCA- PRIMERA Y SEGUNDA VUELTA SI HUBIERA LUGAR A ESTA ULTIMA.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNIDAD
1	**DESAYUNO**	**OPCION 1: DESAYUNO AMERICANO:** Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café chocolate o te) 9 onzas Jugo natural (Naranja o mandarina) 9 onzas Carbohidratos: Galletas, pan arepa, entre otros - 150 gr Proteína: Queso, huevos salchicha, jamón, entre otros - 150 gr. Porción de fruta- 150gr	1
		OPCION 2: DESAYUNO TIPICO: Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o té) 9 Onzas Jugo natural (Naranja o mandarina) 9 Onzas Carbohidratos: Galletas, pan arepa, entre otros - 150gr. Sopa (Caldo de costilla/ pechuga), tamal, calentado, entre otros - 150 gr Porción de fruta - 150gr	1

2	**ALMUERZO**	**OPCION 1: ALMUERZO EJECUTIVO:** Entrada: Sopa, crema, consomé o fruta240 c.c. Proteína: Pollo, carne de res, cerdo, pescado. 200gr Carbohidrato: Papa, yuca, o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (Tortas, arroz, pastas, entre otros). Entre 70 y 150gr. Complemento: Verduras, legumbres o ensalada. Ente 30 y 50 gr Bebida: (Jugo de fruta, gaseosa o productos similares) 200 c.c.	1
		OPCION 2: ALMUERZO TIPO INFORMAL: Pan tipo Hamburguesa-55gr Porción de carne o pollo - 150gr. Papas (A la francesa o chips) - 100gr Bebida gaseosa o productos similares - 200c.c.	1
3	**CENA**	**OPCION 1:** Entrada: Sopa, crema, consomé o fruta 240 c.c. Proteína: Pollo, carne de res, cerdo o pescado. 200gr Carbohidrato: Papa, yuca, o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (Tortas, arroz, pastas, entre otros). Entre 70 y 150gr. Complemento: Verduras, legumbres o ensalada. Entre 30 y 50 gr Bebida: (Jugo de fruta, gaseosa o productos similares) 200 c.c.	1
		OPCION 2: Pan Blandito, parmesano o frances-55 GR Queso americano y mozzarella Porción de carne de res, pollo, jamón Papas (A la francesa o chips) - 200gr Bebida gaseosa o productos similares-200c.c.	1
4	**REFRIGERIO**	**OPCION 1:** Sándwich con pan blanco (120 gr), queso (30gr) (25gr), jamón, salsas (Mayonesa, Showy) y jugo en Tetra Pack de 200ml.	1
		OPCION 2: sándwich: Tres capas de pan, pollo a la plancha, tomate, lechuga, tocineta crujiente, sour gream (220gr) papitas chips (100gr), Porción de fruta (100gr), bebida (puede ser gaseosa pet o jugo en caja)-(250gr)	1

Nota: 1. La ensalada cruda debe contener como mínimo 4 clases de verduras (zanahoria, pepino, lechuga, repollo, tomate, remolacha, cebolla cabezona). 2. El gramaje a que hace referencia el cuadro anterior se refiere al peso mínimo en porción servida. 3. La fruta picada debe contener como mínimo 3 clases de fruta (Banano, papaya, sandía, piña, melón). 4. El jugo natural debe ser de frutas (mora, naranja, fresa, mandarina, guanábana, tomate

de árbol, curuba, maracuyá, lulo, piña). 5. Todos los alimentos deben tener la condimentación y aderezos propios de sus características dulce o salado 6. Todas las preparaciones tendrán características óptimas en cuanto olor, sabor, textura y apariencia.

REQUERIMIENTO TÉCNICOS:

1. Condiciones del suministro: Los alimentos a suministrar anteriormente descritos, deben ser preparados en condiciones de excelente higiene y salubridad, con ingredientes frescos, de primera calidad, estar en óptimas condiciones para el consumo y obedecer a marcas reconocidas en el mercado. Igualmente se deberá entregar empacados.

   Así mismo, deben responder a las características estrictas especificadas en el numeral anterior. Además, los bienes o elementos descritos deben cumplir con las condiciones técnicas solicitadas y ofertadas en la propuesta técnica económica.

   Si durante la vigencia del contrato resultare defectuoso y/o anómalo cualquiera de los implementos a entregar, el contratista deberá asumir su costo, por cuenta y riesgo, (incluyendo la totalidad de los gastos que el subsanar genere) a satisfacción del Supervisor.

2. **Control del suministro:** El proveedor deberá disponer de una persona idónea que atienda las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato y/o aquellas que el supervisor delegue para coordinar el suministro requerido con dedicación completa.

3. **Cambio de bienes:** El proveedor deberá reemplazar por su cuenta y riesgo y a entera satisfacción de la secretaria general y de gobierno, sin costo alguno para éste, los elementos que no reúnan las características o especificaciones detalladas en la propuesta, así como los que resulten de mala calidad o con defectos de fabricación o vencidos a más tardar dentro de los 30 minutos posteriores a la respectiva devolución de conformidad al requerimiento que por escrito haga el supervisor del contrato, así mismo deberá aportar la garantía de calidad de los bienes reemplazados.

4. **Entrega:** Los alimentos a suministrar se entregarán die forma parcial hasta agotar el presupuesto oficial destinado a la presente contratación.

   Los alimentos preparados deberán entregarse en domicilio, en envases individuales para mayor higiene y salubridad o en el establecimiento de comercio acreditado por el contratista si el supervisor así lo requiere.

   Ahora bien; el proveedor deberá asumir el costo de los empaques y del transporte a domicilio en las cantidades requeridas por el supervisor manteniendo los precios ofertados en su propuesta económica.

5. **Cantidades**: Serán las que determine el supervisor del contrato durante la ejecución del mismo.

PRECISIONES:

El contratista debe Prestar a la Administración Municipal el servicio de catering para la atención de la Fuerza Pública y Personas Privadas de la Libertad (PPL) con presencia en el Municipio de la Calera

Sobre el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas la Alcaldía Municipal de La Calera NO ACEPTARÁ ningún tipo de requerimiento, salvo que haya errores de transcripción o datos imprecisos o que no correspondan, teniendo en cuenta que estas son de obligatorio cumplimiento, su omisión o modificación constituye causal de rechazo y no podrán obviarse en la presentación de la respectiva oferta.

B.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Cumplir la Constitución Política y las leyes objeto del contrato.
2. Suscribir el contrato dentro del término establecido en la plataforma.
3. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía técnica y administrativa, y bajo su propia responsabilidad, lo cual conlleva que no existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el Municipio.
4. Mantener la reserva profesional y/o legal sobre los documentos e información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
5. Cancelar oportunamente sus aportes a seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales correspondientes a los períodos de tiempo empleados en la ejecución contractual y entregar los respectivos comprobantes al supervisor del contrato, no solo la del proponente sino la du sus empleados o contratistas utilizados en la ejecución del contrato.
6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y en trabamientos.
7. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
8. Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.
9. El contratista debe mantener indemne al Contratante de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones en el desarrollo y ejecución del contrato.
10. Constituir la garantía única en el evento que sea solicitada en el presente estudio previo y contrato celebrado.
11. Ampliar y modificar la vigencia de las garantías en los eventos en que conforme a la Ley solicite la Entidad.
12. Con la suscripción del contrato, el Contratista declara que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el Artículo 127 de la Constitución Política de Colombia, en el Artículos 8° modificado por la ley 1474 de 2011, artículo 9° de la Ley 80 de 1993 y artículo 2 de la Ley 1474 de 2011 y que en caso de sobrevenir alguna actuará conforme a la Ley.
13. Tomar las medidas necesarias para garantizar la debida y oportuna ejecución del contrato.
14. Pagar los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato.
15. Las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del servicio a prestar.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Prestar a la Administración Municipal el servicio de catering para la atención de la Fuerza Pública y Personas Privadas de la Libertad (PPL) con presencia en el Municipio de la Calera.
2. Suministrar los alimentos solicitados con ingredientes de excelente calidad, en adecuados términos de consumo, debidamente empacados, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Ley 2232 de 2022 y demás normatividad vigente y en los términos de la oferta presentada, en un término máximo de dos (2) horas siguientes a la solicitud efectuada por la supervisión.
3. Cumplir en la prestación del servicio y en especial, en la preparación y manipulación de los alimentos, con lo establecido en las Resoluciones Nos. 683 de 2012 y 2674 de 2013 y demás normatividad vigente y aplicable.
4. Asegurar el uso de los elementos de protección personal y de bioseguridad, durante la preparación y distribución de los alimentos que le sean requeridos.
5. Garantizar el empaque sanitario que proteja los alimentos que le sean requeridos. Los líquidos deberán ser entregados en recipientes sellados debidamente y sin posibilidades de entrada de aire, polvo o particular que puedan contaminar los mismos.
6. Los alimentos deberán acompañarse de servilletas y cubiertos, conforme sea

solicitado por la supervisión contractual.

7. Cumplir con la entrega de los alimentos solicitados, en las condiciones de tipo, cantidad y tiempos requeridos.
8. Disponer del personal que manipulará los alimentos, elementos y herramientas necesarias para la preparación y distribución de los alimentos.
9. Ejecutar el servicio todos los días de la semana lo que incluye domingos y días festivos, con la misma calidad, eficiencia, eficacia y oportunidad.
10. Suministrar alimentos que contengan los requerimientos organolépticos, en las cantidades suficientes, necesarias y con todas las medidas de higiene y seguridad alimentaria.
11. Asumir los costos de transporte y demás erogaciones que resulten necesarias para dar cumplimiento al objeto contractual.
12. Presentar a la supervisión contractual, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes o fracción (según aplique) en medio digital, Informe de actividades que detalle a nivel técnico, presupuestal, contable y financiero, los servicios prestados. (Incluye soporte fotográfico).
13. La presentación de los menús será la siguiente: **líquidos** en envases biodegradables para alimentos de acuerdo con la normatividad vigente, con tapa, capacidad 11 onzas, en estado caliente o frio según menú, endulzante en sobre individual; **sólidos** deben estar servidos en un plato biodegradable y la fruta en bolsa de papel o material biodegradable.
14. Suministrar los menús de acuerdo con los requerimientos de la entidad dentro de los días y horas señaladas.
15. Realizar los cambios y reposiciones de los alimentos que no cumplan con lo requerido por el municipio, a más tardar durante la hora siguiente a la solicitud que le formule la supervisión contractual.
16. Garantizar el transporte de los alimentos en vehículos aptos para ello, de conformidad a lo estipulado en la oferta.
17. Mantener vigente durante la ejecución contractual, el Concepto Favorable, sin condicionamiento alguno, del Acta de Visita de Inspección Sanitaria o del Certificado de Condición Sanitaria expedido por la autoridad competente.
18. Mantener los precios ofertados durante la ejecución contractual.
19. Mantener y cumplir con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, según lo establecido en el marco normativo aplicable, en especial, las disposiciones contenidas en el Decreto 1072 de 2015.
20. Cumplir con las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato y con los ofrecimientos hechos en la propuesta, la cual forma parte integral del contrato y los requisitos del Municipio de conformidad con las indicaciones que formule la supervisión contractual.

C. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

En cumplimiento del presente contrato son obligaciones del Municipio las siguientes:

1. Celebrar el contrato de acuerdo con los procedimientos señalados en la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.
2. Verificar el cumplimiento de las obligaciones fiscales y parafiscales del contratista al momento de la celebración del contrato, así como a lo largo de su ejecución, de conformidad con la normatividad vigente.
3. Formular por escrito las observaciones o requerimientos técnicos garantizando la correcta ejecución del contrato.
4. Vigilar el desarrollo y ejecución del contrato y exigir al contratista el cumplimiento del mismo, a través del Supervisor del contrato.
5. Cancelar al contratista el valor del contrato en la oportunidad y forma establecida.
6. Liquidar el contrato en los términos en que en él se establezca.
7. Formular instrucciones por escrito sobre observaciones que estime convenientes en el desarrollo del contrato, siempre enmarcadas dentro del término del mismo y a través del supervisor delegado para tal fin.
8. Ejercer la supervisión sobre la ejecución del contrato, con calidad, oportunidad e idoneidad.

9. Propiciar el acompañamiento necesario tanto humano como logístico para la ejecución de las actividades objeto del presente contrato.
10. Exigir del contratista la ejecución idónea y oportuna del contrato.
11. Comunicar oportunamente la existencia de condiciones de cualquier índole que puedan afectar la condición del contrato.
12. Cumplir los demás deberes señalados en el artículo 4º de la Ley 80 de 1993 y demás normas que la complementen.

9. DOCUMENTOS DEL CONTRATO:

Hacen parte integral del presente y por ende vinculan jurídicamente a las partes los siguientes documentos: Estudios previos, invitación pública, propuesta presentada por el contratista y los demás que se produzcan antes y durante su desarrollo del proceso contractual.

La presente Aceptación junto con la Oferta por usted aportada constituye para todos los efectos legales el Contrato celebrado (No.8, Art. 2.2.1.2.1.5.2., Dto. 1082 de 2015).

Mayerly Moreno

MAYERLY MORENO ZAMBRANO
ENCARGADA DE FUNCIONES DEL DESPACHO
SEGÚN DECRETO 022 DEL 10 DE MARZO DE 2026

Reviso y Aprobó: Ibeth Milagro Montes Bertel – Asesora Unidad de Contratación
Elaboró: Diana Rocío Arévalo Chitiva – Contratista Unidad de Contratación.