CONTRATO DE SUMINISTROS No. 20260001

Florencia, marzo de 2026

Señores:

CONTRATISTA:	LUZ DARY PEREZ VALDERRAMA
NIT.	26641434-8
REPRESENTANTE LEGAL:	N/A
IDENTIFICACIÓN:	N/A

Asunto: Comunicado de Aceptación de Oferta

Referencia: INVITACION PÚBLICA DE MINIMA CUANTIA No. **INV-PUB-OAJC 006-2026**

Le corresponde al alcalde Municipal dirigir y coordinar la acción administrativa del Municipio y actuar en su nombre como gestor y promotor del desarrollo integral de su territorio de conformidad con la Constitución y las leyes. De igual manera la Constitución Política Colombiana definió al municipio como entidad fundamental de la división político - administrativa del Estado, y como tal debe prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes.

El artículo 2 de la Constitución Política de Colombia, consagra los fines del Estado, desarrollando en el inciso 2, que las autoridades de la república están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y los Administrados.

El artículo 315 numeral 1º y 2º de la Constitución Política de Colombia, atribuye al Alcalde Municipal, hacer cumplir la Constitución, la ley, los Decretos del gobierno, las Ordenanzas y los Acuerdos del Concejo Municipal, en aras de propender por el cumplimiento del Estado Social de Derecho, conservando así el orden público en concordancia con el ordenamiento jurídico.

La Ley 136 de 1994, establece los principios generales sobre la organización y el funcionamiento de los Municipios, en sus artículos 1° y 3° le asigna la obligación al ente territorial de velar por el bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población en su respectivo territorio y le establece la función entre otras de elaborar e implementar los planes y políticas de seguridad ciudadana.

Las entidades territoriales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17 la Ley 65 1993, deberán adelantar las gestiones para garantizar las condiciones de reclusión de personas privadas la libertad, con medidas aseguramiento y condenadas en centros transitorios de detención como Estaciones de Policía, Unidades de Reacción Inmediata y otros; durante este periodo podrán acudir a los fondos infraestructura carcelaria municipales o departamentales que hayan creado, con fuentes previstas en el parágrafo 3° del artículo 133 de la 1955 2019.

"PARÁGRAFO 3o. Con el fin de garantizar la financiación de la política carcelaria para personas detenidas preventivamente y condenadas por contravenciones que impliquen privación de la libertad, las entidades territoriales podrán crear un fondo de infraestructura carcelaria con ingresos provenientes de las siguientes fuentes:

1. Contribución especial de obra pública establecida en el artículo 6o de la Ley 1106 de 2006.
2. Las tasas y sobretasas de seguridad de que trata el artículo 8o de la Ley 1421 de 2010.

Que la Procuraduría General de la Nación, ha insistido a las autoridades que gobiernan los entes territoriales, que adopten medidas precisas y pertinentes, con el propósito de poner en marcha el correcto y adecuado funcionamiento de los establecimientos carcelarios de su jurisdicción, de tal manera que allí puedan permanecer aquellos internos con detención preventiva. Por consiguiente, se solicita a los municipios y departamentos, propender por generar acciones que contribuyan al cumplimiento de sus competencias en materia carcelaria; velar por la unificación de esfuerzos, en los términos establecidos por la ley, para convenir la creación, organización, administración y sostenimiento conjunto de los establecimientos de reclusión.

Esta obligación legal, es decir la señalada en el Código Penitenciario y Carcelario- Ley 65 de 1993- ratificada a través de la Ley 715 de 2001, la cual señaló Expresamente como competencia de los municipios en materia de centros de reclusión; que con sus recursos- sin importar la fuente de donde provengan – debe apoyar la creación, fusión o supresión, dirección, organización, administración, sostenimiento y vigilancia de sus centros de detención.

Es de resaltar que la obligación de entidades territoriales, están dirigidas en principio a la atención de personas en detención preventiva, tal como fue determinado en **Sentencia T- 151 de 2016 "Las entidades territoriales están a cargo de establecimientos de detención preventiva y de los centros de detención transitoria, a ellas les corresponde crearlos, brindar la alimentación adecuada, garantizar el aseguramiento en salud de los internos que existan condiciones dignas de reclusión".**

Así las cosas, la Policía Nacional, Departamento del Caquetá (SIJIN) y la Dirección Seccional de Fiscalías a cargo de la URI, instan al Municipio de Florencia para garantizar la alimentación de las personas que son y serán recluidas en Centros de Detención Preventiva.

Por lo anterior expuesto y como parte de la responsabilidad del Estado debemos garantizar el Derecho a la alimentación, lo anterior fundado en:

Derecho a la Alimentación: En cumplimiento del deber de garantía que asume el Estado cuando restringe la libertad en ejercicio de su poder punitivo, le corresponde velar por la integridad personal y para ello debe suministrar la alimentación adecuada desde el inicio de la restricción de la libertad hasta que la recobre, ya sea que se encuentre como indiciado a la espera de la legalización de su captura en

un centro de detención transitoria, que está en detención preventiva intramural o cumpliendo una condena. Esta obligación se deriva de la posición de garante y esencialmente del deber de trato humanitario a todos los internos, y se satisface cuando los encargados suministran alimentación adecuada en calidad y cantidad.

En relación con las personas procesadas no sentenciadas, la Regla 87 de las Reglas Mínimas para el Tratamiento de los Reclusos, establece que de acuerdo con las particularidades derivadas de razones de seguridad y organización, es posible que el interno se alimente con lo que le suministre la familia o amigos, y de no ser así el Estado debe suministrar la alimentación adecuada.

La Regla 20 referida en general a los reclusos indica que " 1) Todo recluso recibirá de la administración, a las horas acostumbradas, una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas. 2) Todo recluso deberá tener la posibilidad de proveerse de agua potable cuando la necesite."

Sobre este derecho, la Guía para la Defensa Pública y la Protección Integral de los Privados de Libertad establece que *"Las autoridades penitenciarias o de otro tipo a cargo de espacios de privación de libertad, deben adoptar las disposiciones indispensables para garantizar a cada persona detenida una adecuada provisión diaria de comida con suficiente valor calórico y nutricional. El sustento adecuado de estas personas no debe estar condicionado a la provisión de alimentos adicionales por parte de los miembros de la familia".*

Del mismo modo, en el ámbito nacional la jurisprudencia de la Corte Constitucional ha sido reiterativa en precisar que el Estado debe proveer a los reclusos la debida alimentación diaria, *"la cual tendrá que responder a condiciones mínimas de higiene, valor nutricional y una calidad y cantidad que les permita su sana y completa nutrición"*. Ha resaltado además que la privación de alimentos desconoce la dignidad "y viola los derechos a la vida, a la salud y a la integridad personal de los reclusos. El hambre, que supone necesariamente sufrimiento y ostensible daño a la integridad personal -física y mental- de quien la padece, constituye un trato cruel e inhumano, proscrito por nuestro ordenamiento, y, por contera, implica, contra la Constitución, una pena adicional no contemplada en la ley".

En reciente pronunciamiento ésta Corte indicó que:

"Conviene recordar que el derecho a la alimentación implica el acceso a "todos los elementos nutritivos que una persona necesita para vivir una vida sana y activa, y[/o] a los medios para tener acceso a ellos". Conforme lo ha sostenido la Relatoría Especial de las Naciones Unidas sobre el derecho a la alimentación, consiste en "tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna".

Sin embargo, entendiendo las condiciones especiales en que se encuentran las personas privadas de la libertad, y su imposibilidad de acceso autónomo a los alimentos, es deber del Estado, por virtud de la sujeción que aquellas tienen frente a él, suministrarles el alimento, en condiciones ideales cuantitativa y cualitativamente, ofreciendo una alimentación adecuada y suficiente."

De acuerdo con lo señalado, el cumplimiento del deber de brindar la alimentación corresponde al Estado y lo hace responsable ya sea que asuma directamente el suministro de los alimentos o lo realice mediante un tercero contratado para el efecto. Al respecto cabe precisar que la obligación de proveer de alimentos en cantidad y calidad adecuadas a las personas privadas de la libertad se satisface con la realización de contratos de suministro y con la efectiva y oportuna provisión de alimentación adecuada, así como la contratación de prestación de servicio para la manipulación y elaboración de alimentos.

Para poder cumplir con la necesidad en virtud de los preceptos legales de la ley de contratación, en aras de darle transparencia y garantizar la correcta ejecución de los recursos, la Administración Municipal de Florencia, requiere una persona idónea que reúna los requisitos jurídicos legales establecidos por la norma, con el fin de que elabore la alimentación de estas personas.

Lo anterior se encuentra materializado mediante el proyecto de inversión;

FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL A CÁRCELES Y PABELLONES DE DETENCIÓN PREVENTIVA DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA.	
Sector	**JUSTICIA Y DEL DERECHO**

Registro en Banco de Proyectos

BPIM	202500000015420 B2
SUIFP	202500000015420

NOTA: El PAA se encuentra publicado en la plataforma electrónica SECOP II versión 10, fila 324.

El proceso contractual de mínima cuantía fue publicado el día 16 de marzo de 2026 mediante No**. INV-PUB-OAJC-006-2026**, al proceso de referencia no se presentó ninguna solicitud por parte de los interesados para ser limitarlo a Mipymes por lo cual la Entidad emitió y publicó Acta de NO LIMITACIÓN A MIPYMES el día 17 de marzo de 2026; culminado el término fue recepcionada una (1) oferta por parte de la señora **LUZ DARY PEREZ VALDERRAMA** propietaria del establecimiento de comercio **RESTAURANTE CARBÓN LLANERO CRIOLLO FLORENCIA**, identificada con NIT:26641434-8; en este sentido, el comité designado realizó la evaluación de los requisitos habilitantes establecidos y la oferta económica, en donde en la evaluación PRELIMINAR del día 20 de marzo de 2026 manifiesta que la proponente, **LUZ DARY PEREZ VALDERRAMA** identificada con NIT:26641434-8, luego de revisada la documentación del personal, manifiesta el Comité, que se debe SUBSANAR la documentación correspondiente a las Certificaciones de Manipulación de Alimentos de los Meseros.

Cumplido el plazo se emite por parte del Comité Evaluador el INFORME FINAL DE EVALUACIÓN, en el cual se recomienda ADJUDICAR a la proponente **LUZ DARY PEREZ VALDERRAMA** propietaria del establecimiento de

comercio **RESTAURANTE CARBÓN LLANERO CRIOLLO FLORENCIA**, identificada con NIT:26641434-8, cumple con todos los requisitos de capacidad jurídica, requisitos técnicos de experiencia y económicos establecidos en la **INV-PUB-OAJC-006-2026**, concluyendo el comité evaluador, por lo tanto, que recomienda al ordenador del gasto aceptar y celebrar la oferta por un valor de **SESENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($63.500.000) M/CTE.**

1. OBJETO DEL CONTRATO:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL A CÁRCELES Y PABELLONES DE DETENCIÓN PREVENTIVA DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CONDICIONES	
Tipo de Suministro	Ración: compuesta por un desayuno, un almuerzo y una cena a suministrar por persona, acorde a minuta patrón y ciclo de menú que se describe en la siguiente tabla.
Horario de entrega de los alimentos	Desayuno - 6:30 am Almuerzo - 11:30 am Cena – 3:30 pm

DESAYUNO				
GRUPO DE ALIMENTO	**PESO BRUTO (gramos)**	**PESO NETO (gramos)**	**PORCIÓN SERVIDA (gramos)**	**MEDIDA CASERA**
Frutas				
Frutas	*100-120*	*65-90*	***100***	*1 unidad*
Bebida caliente o fria con leche				
Leche			***240 (150 ml leche y 90 ml agua+ ingrediente principal)***	
Leche de vaca entera líquida	*150*	*150*		*1 pocillo*
Leche de vaca entera en polvo	*25*	*25*		*2 cucharadas colmadas*
Endulzante natural				
Azúcar	*10*	*10*		*1 cucharada*
Panela	*15*	*15*		*1 trozo pequeño*
Miscelàneos				
Chocolate con azúcar	*15*	*15*		*1/2pastilla*
Panela	*15*	*15*		*1 trozo pequeño*
Café grano / molido	*10*	*10*		*1 cucharada*
Cereal				
Fécula de Maíz con leche	*10*	*10*		*1 cucharada*
Avena molida	*10*	*10*		*1 cucharada*
Avena en hojuelas	*13*	*13*		*1 cucharada*
Carnes/huevos/quesos				

Huevo	*55*	*50*	***50***	*1 unidad*
Queso doble crema	*35*	*35*	***35***	*1 trozo pequeño*
Queso campesino				
Queso costeño				
Cereales / tubèrculo acompañante				
Panes (variedad)	*50*	*50*	***50***	*1 unidad*
Arepa blanca, de maíz trillado	*50*	*50*	***50***	*1 unidad*
Papa común	*150*	*120*	***120***	*1 unidad grande*
Grasas				
Aceite	*2-5*	*2-5*	***2-5***	*1 cucharadita*
ALMUERZO				
GRUPO DE ALIMENTO	***PESO BRUTO (gramos)***	***PESO NETO (gramos)***	***PORCIÓN SERVIDA (gramos)***	***MEDIDA CASERA***
Carnes				
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Cocida	*100*	*100*	***70***	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Asada	*100*	*100*	***70***	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Frita	*100*	*100*	***68***	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Horneada	*100*	*100*	***70***	*1 porción mediana*
Sobrebarriga de res, frita	*110*	*110*	***60***	*1 porción mediana*
Sobrebarriga de res, cocida	*110*	*110*	***60***	*1 porción mediana*
Pechuga de pollo	*100*	*100*	***80***	*1 porción mediana*
Contramuslo de pollo	150	90	**122 (con hueso)**	*1 porción mediana*
Pierna o muslo de pollo	150	90	**122 (con hueso)**	*1 unidad mediana*
Carne de cerdo	*115*	*115*	***85***	*1 porción mediana*
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros)	*100*	*80*	***75 (con hueso)***	*1 porción mediana*
filete de pescado sin hueso	*100*	*100*	***70***	*1 porción mediana*
Sardinas enlatadas en salsa de Tomate	*80*	*80*	***70***	*1 porción*
Cereales				
Arroz	*75*	*75*	***172***	*1 pocillo grande*
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	*132*	*105*	***103 cocida / 94 frita o dorada***	*1 unidad mediana*

Papa Criolla	*108*	*108*	***99 cocido / 97 frito o dorado***	*1 unidad grande*
Yuca	*113*	*90*	***99 cocida / 63 frita***	*1 astilla*
Plátano hartón verde	*136*	*88*	***87 cocido /61 frito***	*1 trozo pequeño*
Plátano hartón maduro	*150*	*90*	***89 cocido/ 99 patacón / 63 tajadas***	*1 trozo mediano / 2 tajadas*
Arracacha	*119*	*109*	***107***	
Ñame	*130*	*110*	***108***	*1 trozo mediano*
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	*80*	*80*	***80***	*1 porción grande*
Verduras cocidas	*85*	*85*	***80***	*1 porción grande*
Jugo de Fruta				
Fruta	*60*	*60*	***250***	*1 vaso grande*
Pulpa	*60*	*60*	***250***	*1 vaso grande*
Postres				
Postres	*10*	*10*	***10***	*Remitirse a la lista de intercambio*
Azúcares				
Azúcar	*10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	*10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	***10 grs (para frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)***	*1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada*
Grasas				
Aceite	*5-10*	*5-10*	***5-10***	*1 cucharadita/ 1 cucharada*
CENA				
GRUPO DE ALIMENTO	***PESO BRUTO (gramos)***	***PESO NETO (gramos)***	***PORCIÓN SERVIDA (gramos)***	***MEDIDA CASERA***
Carnes				
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Cocida	*100*	*100*	***70***	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Asada	*100*	*100*	***70***	*1 porción mediana*
Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Frita	*100*	*100*	***68***	*1 porción mediana*

Carnes de res magra (centro de pierna, cadera, bola, bota y colita de cadera). Horneada	*100*	*100*	***70***	*1 porción mediana*
Sobre barriga de res, frita	*110*	*110*	***60***	*1 porción mediana*
Sobre barriga de res, cocida	*110*	*110*	***60***	*1 porción mediana*
Pechuga de pollo	*100*	*100*	***80***	*1 porción mediana*
Contra muslo de pollo	150	90	**122 (con hueso)**	*1 porción mediana*
Pierna o muslo de pollo	150	90	**122 (con hueso)**	*1 unidad mediana*
Carne de cerdo	*115*	*115*	***85***	*1 porción mediana*
Pescado (mojarra, bagre, tilapia, típicos, otros)	*100*	*80*	***75 (con hueso)***	*1 porción mediana*
filete de pescado sin hueso	*100*	*100*	***70***	*1 porción mediana*
Sardinas enlatadas en salsa de Tomate	*80*	*80*	***70***	*1 porción*
Cereales				
Arroz	*75*	*75*	***172***	*1 pocillo grande*
Raíces/tubérculos/Plátanos				
Papa Común cruda	*132*	*105*	***103 cocida / 94 frita o dorada***	*1 unidad mediana*
Papa Criolla	*108*	*108*	***99 cocido / 97 frito o dorado***	*1 unidad grande*
Yuca	*113*	*90*	***99 cocida / 63 frita***	*1 astilla*
Plátano hartón verde	*136*	*88*	***87 cocido /61 frito***	*1 trozo pequeño*
Plátano hartón maduro	*150*	*90*	***89 cocido/ 99 patacón / 63 tajadas***	*1 trozo mediano / 2 tajadas*
Arracacha	*119*	*109*	***107***	
Ñame	*130*	*110*	***108***	*1 trozo mediano*
Hortalizas y verduras				
Ensaladas	*80*	*80*	***80***	*1 porción grande*
Verduras cocidas	*85*	*85*	***80***	*1 porción grande*
Jugo de Fruta				
Fruta	*60*	*60*	***250***	*1 vaso grande*
Pulpa	*60*	*60*	***250***	*1 vaso grande*
Postres				
Postres	*10*	*10*	***10***	*Remitirse a la lista de intercambio*
Azúcares				
Azúcar	*10 grs (para*	*10 grs (para*	***10 grs (para***	*1 cucharada colmada*

	frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)	*frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)*	***frutas con baja acidez); 12 grs (para frutas ácidas)***	*/ 1 1/ 2 cucharada colmada*
Grasas				
Aceite	*5-10*	*5-10*	***5-10***	*1 cucharadita/ 1 cucharada*

NOTA: Las preparaciones pueden variar dependiendo de la solicitud del supervisor, ajustándose al presupuesto asignado.

3. TIPO DE CONTRATO:

El Contrato a suscribir es de **SUMINISTRO**, regulado por el artículo 968 del Código de Comercio – artículo 2 numeral 4° literal h) de la Ley 1150 de 2007.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio conforme se configure el inicio de ejecución del proceso en la plataforma del SECOP II, hasta el 31 de diciembre de 2026 y/o agotar el presupuesto oficial destinado para el presente proceso contractual.

5. LUGAR DE EJECUCIÓN:

Las actividades a ejecutar por parte del contratista se desarrollarán en el perímetro urbano de la ciudad de Florencia, Departamento del Caquetá.

6. CERTIFICADO DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACION.

La entidad cuenta con la siguiente disponibilidad presupuestal:

No. Disponibilidad	Articulo	Fuente	Estructura	Valor
2026000367 14/01/2026	2.3.2.02.02.006 Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua	1.2.1.00 INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION	12 – 1206 – 1206007-12600700-202500000015420 2.3.2.02.02.006 16 1.2.1.0.00 0 5	$63.500.000
TOTAL				**$63.500.000**

7. VALOR DEL CONTRATO:

El valor estimado del contrato es de **SESENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($63.500.000) M/CTE**. incluido IVA, y demás costos directos e indirectos en que deba incurrir el contratista para la ejecución del objeto y obligaciones contractuales.

.

Para determinar el valor estimado del contrato, se tuvo en cuenta el análisis de precio según las cotizaciones suministradas de tres proveedores. Los proveedores del servicio son todas aquellas personas naturales y/o jurídicas que dentro de su objeto social ofertan servicios de niveles de conocimientos profesionales especializados con un variado portafolio de servicios para atender cualquier tipo de necesidad, brindando soluciones integradas, a las empresas en procesos de transformación, además de intervenir en la elaboración de estrategias enfocadas a la permanencia y crecimiento de la organización.

Con base en la oferta presentada se procedió a sacar el valor unitario promedio:

DETALLE	Unidad de medida	cant	VALOR UNITARIO PROMEDIO
DESAYUNO	UNIDAD	1	19.800
ALMUERZO	UNIDAD	1	26.450
CENA	UNIDAD	1	23.550

8. FORMA DE PAGO:

El presente contrato se cancelará mediante **PAGOS PARCIALES** hasta el 90 % del valor del contrato, mediante la presentación de actas parciales de acuerdo con el SUMINISTRO DE ALIMENTOS**,** previa suscripción del acta de recibo parcial, por parte del supervisor del contrato.

Para realizar los respectivos pagos el contratista deberá radicar ante la Oficina Asesora Jurídica / Grupo Interno de Trabajo de Contratación un solo ejemplar original del informe, el cual debe contener los siguientes documentos en la primera cuenta y en el orden estrictamente establecido a continuación:

Primera cuenta:

1. Hoja de Ruta
2. Fotocopia de contrato, RUT, Certificación de disponibilidad, Registro Presupuestal y Acta de Inicio.
3. Pago de Estampilla pro-desarrollo.
4. Informe del contratista y evidencias de acuerdo a la naturaleza del Contrato
5. Las personas naturales presentaran Planilla de pago de aportes de seguridad social y parafiscal del periodo ejecutado. Aplica / No aplica.
6. Las personas jurídicas deberán presentar certificación de encontrarse al día con los aportes a seguridad social y parafiscal del revisor fiscal (Si por Ley esta obligados a tener) o del representante legal dentro de los últimos seis meses y las planillas de pago del periodo correspondiente.
7. Formato diligenciado para la aplicación de rentas laborales. Aplica / No aplica
8. Factura o documento soporte.

9. Certificación bancaria.
10. Acta de Supervisión.
11. Extracto de publicación en el SECOP donde se evidencie la publicación del informe de actividades en la sección “plan de pagos”.
12. Entrada almacén. Aplica / No aplica

Para las cuentas diferentes a la primera se requiere:

1. Hoja de Ruta.
2. Informe del contratista y evidencias de acuerdo a la naturaleza del Contrato.
3. Las personas naturales presentaran Planilla de pago de aportes de seguridad social y parafiscal del periodo ejecutado. Aplica / No aplica.
4. Las personas jurídicas deberán presentar certificación de encontrarse al día con los aportes a seguridad social y parafiscales del revisor fiscal (Si por Ley esta obligados a tener) o del representante legal dentro de los últimos seis meses y las planillas de pago del periodo correspondiente.
5. Formato diligenciado para la aplicación de rentas laborales. Aplica / No aplica
6. Factura o documento soporte.
7. Certificación bancaria.
8. Acta de Supervisión.
9. Extracto de publicación en el SECOP donde se evidencie la publicación del informe de actividades en la sección “plan de pagos”.
10. Entrada almacén. Aplica / No aplica
11. Con la última cuenta se deberá aportar el Acta de Recibo Final y el Acta de Liquidación.

Para el último pago: 10% restante con la liquidación de acuerdo al servicio prestado, previo comprobante de ingreso de almacén cuando sea necesario, certificación a satisfacción expedida por el supervisor del mismo.

A partir de la radicación de la documentación completa a cargo del contratista, la entidad hará los desembolsos dentro de los 30 días siguientes. En cada pago el Municipio procederá a realizar los descuentos que establece la ley por impuestos tasas y contribuciones.

9. GARANTIAS:

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7. Garantía de Cumplimiento del Decreto 1082 De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.2. Clases de garantías, del Decreto 1082 de 2015. Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son: 1. Contrato de seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3. Garantía Bancaria.

Por otra parte, el Numeral 3 del Artículo 2.2.1.2.3.1.7. Ibidem señala que la Garantía de cumplimiento del contrato debe cubrir: “Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de perjuicios derivados de: 3.1. El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; 3.2 cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable contratista; y 3.4 El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria”.

Finalmente, el Artículo 2.2.1.2.3.1.12. Ibidem señala: Suficiencia de la garantía de cumplimiento. La garantía de cumplimiento del contrato debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. El valor de esta garantía debe ser de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor del contrato.

Dada las razones anteriores el municipio de Florencia considera que, en la ejecución y desarrollo del presente contrato, se prevén riesgos que puedan afectar su normal culminación, por ello considera necesario la constitución por parte del contratista de una póliza de seguros con los siguientes amparos:

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Cumplimiento del Contrato	10% del valor total del contrato	Por la vigencia del contrato y seis (06) meses más.
Calidad del Servicio	10% del valor total del contrato	Por la vigencia del contrato y seis (06) meses más.
Pago de Salarios, Prestaciones Sociales legales e indemnizaciones laborales	5% valor del Contrato.	Duración del Contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad civil extracontractual	200 SMMLV	Por el Periodo de Ejecución del Contrato

El Contratista deberá constituir la garantía pactada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la entrega de la copia del contrato para ese efecto, por parte de la Entidad Estatal.

Es obligación del contratista cargar la póliza debidamente firmada en el apartado de condiciones financieras y garantías del respectivo proceso contractual dentro de la plataforma del SECOP II.

10. SUPERVISION DEL CONTRATO:

Para garantizar la ejecución satisfactoria del contrato, la supervisión del mismo será ejercida por el **Secretario de Gobierno, Seguridad y Participación Ciudadana o quien haga sus veces,** de conformidad con de conformidad con los artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011, el Manual de Contratación del municipio de Florencia adoptado mediante Decreto Municipal No. 0656 del 29 de julio de 2015, y sus modificaciones: Decreto 067 del 01 de Marzo del 2017 y Decreto N° 00309 del 27 de Agosto del 2020, en los cuales se regula las funciones del supervisor, de igual manera de conformidad con la guía de supervisión de Colombia Compra Eficiente. Quién llevará acabo el seguimiento y control del mismo y orientará al contratista en aquellos aspectos que éste requiera, en el marco de lo pactado, verificando que durante la ejecución del contrato se mantenga el equilibrio financiero del mismo. La supervisión se adelantará teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 1474 de 2011, el manual de contratación y de supervisión de la entidad. En todo caso el ordenador del gasto podrá modificar unilateralmente la designación del supervisor, para lo cual comunicará con copia al supervisor designado y contratista.

Las funciones de supervisión o interventoría deberán realizarse conforme a lo establecido en el Estatuto General de Contratación Pública y el Manual de Contratación del Municipio.

11.OBLIGACIONES:

11.1.DEL MUNICIPIO:

1. Exigir al contratista la ejecución idónea del objeto del contrato.
2. Constituir las Reservas Presupuestales necesarias para cumplir con sus Obligaciones.
3. Hacer los pagos correspondientes conforme sea pactado.
4. Ejercer la supervisión del contrato
5. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las Obligaciones contractuales.
6. Suministrar al contratista la información necesaria y requerida para el cabal cumplimiento del contrato.
7. Aprobar las garantías que en debida forma constituya el contratista cuando a ello hubiere lugar.
8. Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales los accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
9. Investigar todos los incidentes y accidentes de trabajo.
10. Realizar actividades de prevención y promoción.
11. Incluir a las personas que les aplica el presente decreto en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
12. Permitir la participación del contratista en las capacitaciones que realice el Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo.
13. Verificar en cualquier momento el cumplimiento de los requisitos de seguridad y salud necesarios para cumplir la actividad contratada de las personas a las que les aplica el presente decreto.
14. Informar a los contratistas afiliados en riesgo IV y/o V sobre los aportes efectuados al Sistema General de Riesgos Laborales.
15. Adoptar los mecanismos necesarios para realizar el pago anticipado de la cotización, cuando el pago del aporte esté a su cargo.

11.2. DEL CONTRATISTA:

11.2.1. OBLIGACIONES GENERALES

El contratista se compromete a cumplir, además de las obligaciones inherentes al contrato y las derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan la actividad, las siguientes:

1. Realizar la entrega de las raciones de conformidad con las especificaciones técnicas señaladas en la presente invitación y en las instalaciones indicadas el día y la hora señalada por el supervisor, en empaques individuales; los productos deberán ser frescos y que cuenten con la temperatura adecuada para cada alimento en el momento de ser consumidos, además de cumplir con toda la normatividad de higiene y salubridad en cuanto a la manipulación de alimentos.
2. El Contratista se obliga a ejecutar el objeto del contrato y a desarrollar las actividades específicas en las condiciones pactadas.
3. Los bienes contratados deben estar en óptimas condiciones de calidad.

4. Garantizar la disponibilidad del producto objeto del contrato.
5. Reemplazar la ración incompleta o que no cumplan con las especificaciones exigidas de manera inmediata una vez se realice la reclamación. La ración debe ser, de excelente calidad. El contratista responderá por cualquier situación de pérdida o deterioro total o parcial de la ración que ocurra en el lapso de movilización de la misma al sitio de entrega pactado.
6. Acreditar, de conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el cumplimiento del pago mensual de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensión, riesgos profesionales, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar si fueren necesarios.
7. Mantener indemne al Municipio y en consecuencia responder por todo daño, e indemnización que se cause a bienes, al personal que se utilice y a terceros en la ejecución del Contrato.
8. Informar al Municipio en oportunidad sobre cualquier eventualidad que se presente en el desarrollo contractual.
9. Las demás necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato y la propuesta presentada.
10. Mantener durante su ejecución del contrato, los precios propuestos los costos presentados en la cotización.
11. Acreditar los pagos del sistema de seguridad social integral en cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
12. Las demás necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato y la propuesta presentada.

12.CESIONES:

El contratista no podrá ceder el contrato, sin previo consentimiento escrito de la Entidad, pudiendo este reservarse las razones que tenga para negar la aceptación de la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el Artículo 893 del Código de Comercio en concordancia con las demás disposiciones vigentes sobre la metería.

13.MULTAS POR INCUMPLIMIENTO:

Con el objeto de conminar al Contratista al cumplimiento de las obligaciones que se encuentren en mora o retraso, EL MUNICIPIO podrá imponerle al Contratista multas diarias y sucesivas hasta del cero punto uno por ciento (0.1%) del valor del contrato por cada día de atraso o retardo hasta que se verifique su cumplimiento. B. Para tal efecto, EL MUNICIPIO observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. C. El valor acumulado de las multas impuestas al Contratista no podrá superar el 20% del valor del contrato. D. La imposición de multas no impedirá la aplicación de otras sanciones a que haya lugar por el incumplimiento. E. El Contratista autoriza que EL MUNICIPIO descuente del saldo a su favor, el valor correspondiente a las multas que se llegaren a causar.

14. PENAL PECUNIARIA

En caso de incumplimiento de las obligaciones contractuales, por parte del Contratista, éste deberá pagar al MUNICIPIO, la suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, la cual será cancelada o descontada según el caso, al momento de efectuarse el pago del contrato. Lo anterior de conformidad con el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007.

15. PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN:

De acuerdo con el Decreto No. 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.1.5.2. "Procedimiento para la contratación de mínima cuantía" en su numeral 8, establece: La oferta y su aceptación constituyen el contrato. Para su ejecución se requiere del registro presupuestal, la aprobación de las garantías, el pago de estampillas, demás impuestos a los que haya lugar y la suscripción del acta de inicio.

Este contrato se entiende firmado electrónicamente a través del usuario de cada uno de las partes en el SECOP II, en el link del contrato.

Proyectó	Pedro José Orozco Cruz	Cargo	Contratista GIT Contratación
Revisó	Stefania Becerra Polo	Cargo	Asesor GIT Contratación
Aprobó	Diego Fernando Ramírez Palacios	Cargo	Jefe Oficina Asesora Jurídica