USPEC-25
UNION TEMPORAL

INFORME CONTRATO DE SUMINISTRO

Número del Contrato:	**LP-0006-2025**		
Objeto del Contrato:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA CÁRCEL MUNICIPAL, PERSONAS DETENIDAS EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA NACIONAL Y PERSONAL DE APOYO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y JUSTICIA EN LA REALIZACIÓN DE PLANES DE SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO DE FUNZA - CUNDINAMARCA		
Contratista:	FUNZA UNION TEMPORAL USPEC-25		
No. de Cedula	901986563		
Fecha Inicio del Contrato	28/09/2025	Fecha de Terminación	31/12/2025
Fecha de elaboración del informe	13/03/2026	Periodo del Informe	28/10/2025 al 27/11/2025

Valor Total del Contrato	UN MIL TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS VEINTISEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE PESOS M/CTE. ($1.377.926.440)
Valor a Pagar en este periodo	PESOS M/CTE. $65.529.600
Saldo por Pagar	PESOS M/CTE. ($1.245.552.040)
Pago No.	02

RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS QUE ACREDITAN PAGOS APORTES A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES. 318 PROVEEDORA DE SOLUCIONES

Tipo de aporte	Planilla N°	Mes al que corresponde el aporte	Valor Pagado
Salud	90643508	OCTUBRE - NOVIEMBRE	$57.000
Pensión			$227.800
Caja			$57.000
ARL			$7.500

RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS QUE ACREDITAN PAGOS APORTES A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES. SERVICIOS INTEGRALES MERAKI SAS

Tipo de aporte	Planilla N°	Mes al que corresponde el aporte	Valor Pagado
Salud	91241221	OCTUBRE - NOVIEMBRE	$235.000
Pensión			$455.600
CAJA			$114.000
ARL			$15.000

En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato No. **LP-0006-2025**, me permito relacionar las actividades ejecutadas durante el periodo 28-10-2025 al 27-11-2025, en mi condición de contratista conforme a lo siguiente:

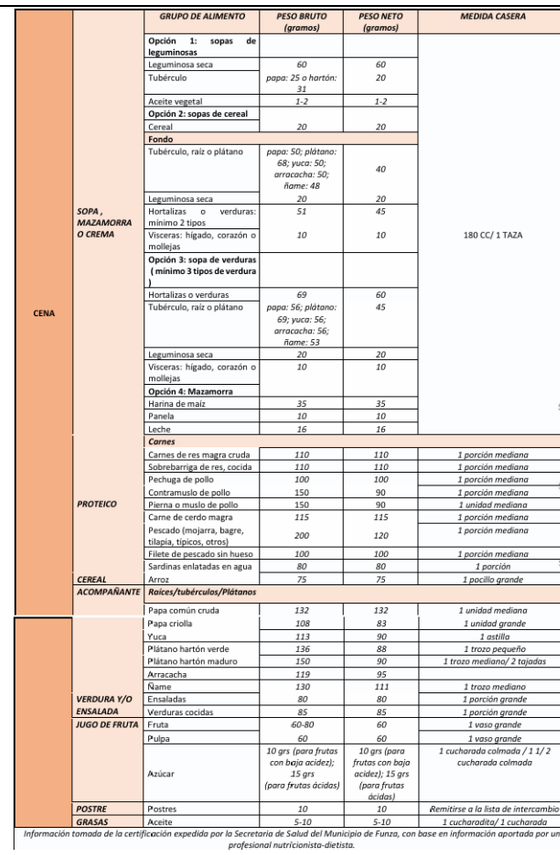
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
1. Suministrar los productos con las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica y datos adicionales consignados en el estudio previo y demás documentos precontractuales.	Se suministra la alimentación para las personas privadas de la libertad de la cárcel municipal, personas detenidas en la estación de policía, auxiliares de policía nacional y personal de apoyo de lunes a domingo en el periodo comprendido entre el 28 de octubre al 27 de noviembre, donde realizo la entrega de 2.010 raciones en tres modalidades de servicio: desayuno, almuerzo y cena, en las que se indica las porciones de alimentos a ofrecer las cuales garantizan que el contenido nutricional del plato se ajuste al porcentaje ofrecido en kilocalorías y nutrientes con el propósito de mantener su capacidad energética y motriz adecuadamente Esta entrega se realizó con las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica garantizando que los alimentos cumplan con los estándares de calidad, cantidad e inocuidad de la siguiente manera según minuta patrón:

USPEC-25
UNION TEMPORAL

ANEXO 1 FICHA TÉCNICA

	PREPARACIÓN	GRUPO DE ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	MEDIDA CASERA
DESAYUNO	FRUTA EN PORCIÓN	Banano común, maduro, pulpa	132	84	1 unidad
		Naranja	150	90	1 unidad
		Mandarina	100	70	1 unidad
		Papaya	100	70	1 tajada sin cáscara
		Patilla, maduro, pulpa	170	88	1 tajada con cáscara
		Melón, maduro, pulpa	130	65	1 tajada sin cáscara
		Pera	100	85	1 unidad
		Mango, maduro, pulpa	140	70	1 unidad
	BEBIDA CON LECHE CALIENTE O FRÍA	***Leche***			
		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
		Misceláneos			
		Chocolate con azúcar	15	15	1/2 pastilla
		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
	PROTEICO	Carne de res (cadera, centro de pierna, bola)	50	50	
		Pechuga de pollo	62	40	
		Huevo	55	50	1 unidad
		Queso doble crema	50	50	1 trozo pequeño
		Queso campesino			
		Queso costeño			
		Cuajada			
	CEREAL TUBÉRCULO O ACOMPAÑANTE	Panes (variedad)	60	60	1 unidad
		Arepa blanca, de maíz trillado	50	80	1 unidad
		Galleta tipo saltín	40	40	3 unidades
		Papa común	150	120	1 unidad grande
	GRASAS	Aceite	2-5	2-5	1 cucharadita

		GRUPO DE ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	MEDIDA CASERA
ALMUERZO	SOPA , MAZAMORRA O CREMA	**Opción 1: sopas de leguminosas**			180 CC/ 1 TAZA
		Leguminosa seca	60	60	
		Tubérculo	papa: 25 o hartón: 31	20	
		Aceite vegetal	1-2	1-2	
		Opción 2: sopas de cereal			
		Cereal	20	20	
		Fondo			
		Tubérculo, raíz o plátano	Papa: 50; plátano: 68; yuca: 50; arracacha: 50; ñame: 48	40	
		Leguminosa seca	20	20	
		Hortalizas o verduras: mínimo 2 tipos	51	45	
		Visceras: hígado, corazón o mollejas	10	10	
		Opción 3: sopa de verduras (mínimo 3 tipos de verdura)			
		Hortalizas o verduras	69	60	
		Tubérculo, raíz o plátano	papa: 56; plátano: 69; yuca: 56; arracacha: 56; ñame: 53	45	
		Leguminosa seca	20	20	
		Visceras: hígado, corazón o mollejas	10	10	
		Opción 4: Mazamorra			
		Harina de maíz	35	35	
		Panela	10	10	
		Leche	16	16	
	PROTEICO	***Carnes***			
		Carnes de res magra cruda	110	110	1 porción mediana
		Sobrebarriga de res, cocida	110	110	1 porción mediana
		Pechuga de pollo	100	100	1 porción mediana
		Contramuslo de pollo	150	90	1 porción mediana
		Pierna o muslo de pollo	150	90	1 unidad mediana
		Carne de cerdo magra	115	115	1 porción mediana
		Pescado (mojarra, bagre, tilapia, tipicos, otros)	200	120	1 porción mediana
		filete de pescado sin hueso	100	100	1 porción mediana
		Sardinas enlatadas en agua	80	80	1 porción
	CEREAL	Arroz	75	75	1 pocillo grande
	ACOMPAÑANTE	***Raíces/tubérculos/Plátanos***			
		Papa común cruda	132	132	1 unidad mediana
		Papa criolla	108	83	1 unidad grande
		Yuca	113	90	1 astilla
		Plátano hartón verde	136	88	1 trozo pequeño
		Plátano hartón maduro	150	90	1 trozo mediano/ 2 tajadas
		Arracacha	119	95	
		Ñame	130	111	1 trozo mediano
	VERDURA Y/O ENSALADA	Ensaladas	80	80	1 porción grande
		Verduras cocidas	85	85	1 porción grande
	JUGO DE FRUTA	Fruta	60-80	60	1 vaso grande
		Pulpa	60	60	1 vaso grande
		Azúcar	10 grs (para frutas con baja acidez); 15 grs (para frutas ácidas)	10 grs (para frutas con baja acidez); 15 grs (para frutas ácidas)	1 cucharada colmada / 1 1/ 2 cucharada colmada
	POSTRE	Postres	10	10	Remitirse a la lista de intercambio
	GRASAS	Aceite	5-10	5-10	1 cucharadita/ 1 cucharada

	 *Información tomada de la certificación expedida por la Secretaria de Salud del Municipio de Funza, con base en información aportada por un profesional nutricionista-dietista.* **ANEXO 1: PLANILLAS DE ENTREGAS (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)** **ANEXO 2: REGISTRO FOTOGRAFICO (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0006-2025, EN LA CUENTA No.2)**
2. Realizar compras locales mensuales entendidas como aquellas de acuerdo al alcance del contrato.	Ejecutamos compras locales cada mes, asegurando que se ajusten a los términos y condiciones definidos en el alcance contractual. **ANEXO 3: SE ANEXAN FACTGURAS COMPRAS LOCALES (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE ENTRADAS A ALMACEN)**
3. Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato se realicen en el ámbito municipal y/o al Departamento de Cundinamarca, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021, de manera que deberá demostrar durante el inicio de la ejecución del presente contrato que haya celebrado contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones.	Durante la fase inicial de ejecución del contrato, presentamos los contratos de proveeduría suscritos con dichos productores y/o sus organizaciones, que respalden la destinación del porcentaje mínimo exigido. De esta manera, se garantizamos la participación de la producción local en el suministro de alimentos, promoviendo el desarrollo económico del territorio y el fortalecimiento de los circuitos cortos de comercialización, en concordancia con los lineamientos del contrato y la normativa vigente. **ANEXO 4: CONTRATO PROVEEDURIA (REPOSA EN LA SEDE ADMINISTRATIVA DE MADRID, CARPETA LICITACIONES FUNZA 2025 Y EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II)**
4. Cumplir con los requerimientos de calidad exigidos por el supervisor del contrato, quien podrá rechazar los elementos por cualquier causa, para lo cual bastará la manifestación de inconformidad, caso en el cual el contratista deberá entregar el producto que cumpla los requerimientos hechos por el supervisor de forma inmediata.	Se realizó plan de saneamiento básico, para la planta de producción de alimentos y se tramita concepto sanitario, además, se desarrollan procedimientos básicos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El programa de limpieza y desinfección que se aplica es para todas las áreas, equipos, superficies y manipuladores de alimentos, que están en contacto directo con el alimento en las diferentes etapas de producción en el lugar de trabajo donde se desarrolla el programa **ANEXO 5: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
5. Garantizar la asepsia, buenas prácticas de manufactura (B.P.M.) y manipulación de los alimentos a adquirir.	Presentamos evidencias en las cuales se observa que se realizó durante el mes de septiembre y octubre diferentes capacitaciones al personal sobre los siguientes temas:

	PLAN DE SANEAMIENTO Y FORMATOS DE CONTROL **ANEXO 6: CARNE DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE PERSONAL)**
6. Entregar los insumos en el lugar y fecha que el supervisor determine y suministrarlos en loza y/o empaques 100% biodegradables, de acuerdo con los lineamientos normativos vigentes, y en especial lo establecido en el Acuerdo 003 del 2020 expedido por el Concejo Municipal de Funza.	Se realizo la entrega de raciones diarias en el periodo comprendido entre el 28 de octubre al 27 de noviembre en el lugar y fecha determinados por el coordinador del programa, garantizando que los beneficiarios reciban las raciones a tiempo, asegurando continuidad del programa, se suministró en empaque biodegradable, conforme a los lineamientos normativos vigentes, favoreciendo la seguridad, higiene y sostenibilidad, además de facilitar la verificación y trazabilidad de entregas. **ANEXO 7: FICHA TECNICA RECIPIENTES BIODEGRADABLES (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
7. Suministrar todos los elementos inherentes a la ración alimentaria tales como cajas desechables, cubiertos desechables, servilletas, vasos y demás en material 100% biodegradable, en el entendido que cada ración alimentaria debe ir acompañada de su respectiva dotación (cuchara, tenedor, cuchillo y servilleta y demás elementos que sean necesarios).	Garantizamos que cada ración se ha entregado con su respectiva dotación completa, la cual incluirá como mínimo: **caja desechable, cubiertos desechables (cuchara, tenedor y cuchillo), servilleta y vaso**, junto con los demás elementos que resulten necesarios para el consumo adecuado de los alimentos. Todos los implementos mencionados serán **100% biodegradables**, en cumplimiento de las disposiciones ambientales vigentes y las políticas institucionales de sostenibilidad, asegurando la reducción del impacto ambiental derivado del servicio de alimentación. Además verificamos que los proveedores de dichos elementos, cuenten con **certificaciones o fichas técnicas que acrediten la biodegradabilidad de los materiales**, y realizaremos controles periódicos para garantizar la calidad, inocuidad y conformidad de los mismos. De esta manera, aseguramos el cumplimiento integral del requerimiento, promoviendo prácticas sostenibles y el manejo responsable de los residuos sólidos generados por la operación del servicio alimentario. **ANEXO: 8 FICHAS TECNICAS CUBIERTOS Y VASOS BIODEGRADABLES (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
8. Garantizar la disposición final de los residuos y los controles de Ley para prestar el servicio en cumplimiento a la normatividad vigente, el cumplimiento de los requisitos de la ISO Ambiental 14001 y de SST 45001 (trampa de grasas, elementos de protección, sitio adecuado para la preparación de estos, etcétera).	Para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente en la prestación de servicios se presenta: • certificaciones de control de plagas • cronograma de limpieza y desinfección. • Control y acta de disposición de residuos sólidos. • actas de entrega de dotación necesaria para la preparación y manipulación de alimentos. **ANEXO 9: CERTIFICACION CONTROL DE PLAGAS (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)** **ANEXO 10: CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)** **ANEXO 11: DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)** **ANEXO 12: ENTREGA DE DOTACION (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE PERSONAL)**
9. Garantizar el medio de transporte que cumpla con los requisitos estipulados según normatividad vigente para transporte de alimentos.	Se transportan de manera eficiente y segura las raciones diarias desde la planta de producción hasta el sitio dispuesto por el supervisor del contrato, preservando su calidad, inocuidad y temperatura adecuada, con personal calificado para realizar esta tarea. **ANEXO 13: CERTIFICADOS VEHICULO APTO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS. (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS)**

10. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del objeto contractual.	Garantizamos la continuidad operativa del servicio y el cumplimiento eficiente del objeto contractual mediante la planeación, asignación y gestión adecuada de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales requeridos para el desarrollo de las actividades.
11. Dar respuesta oportuna dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión.	Hasta la fecha, hemos garantizado la atención oportuna, clara y efectiva a todos los requerimientos, observaciones o solicitudes que formule la supervisión del contrato, dentro de los plazos establecidos en la normatividad contractual o los definidos por la entidad contratante. Ya que hemos designado un responsable de comunicaciones contractuales, quien atenderá de manera directa y prioritaria las solicitudes emitidas por la supervisión. Contamos con canales de comunicación como son whatsapp, llamada telefónica, entre otros, para garantizar la trazabilidad y validez de las respuestas. Reuniones para la verificación de los plazos de respuesta, asegurando que ninguna solicitud quede sin atender dentro del término establecido. Informes periódicos a la supervisión sobre el estado de atención de requerimientos y observaciones.
12. Coordinar con el supervisor del contrato, la forma de entrega (hora y fecha), en que se van a suministrar las raciones alimentarias.	Se realiza comunicación directa vía telefónica (whatsapp, mail. Etc) con el supervisor del programa, donde acordamos hora y fecha de entrega de raciones que se suministran diariamente, según lo estipulado en la minuta del proceso.
13. Reemplazar y/o sustituir a su costo, en un término máximo de dos (2) días, todos bienes, alimentos perecederos, alimentos no perecederos, lácteos y cárnicos que NO cumplan con los requisitos exigidos de acuerdo con las especificaciones técnicas y el informe del supervisor del contrato.	A la fecha de corte, no se ha presentado ningún tipo de alimento en estado de descomposición, con abolladura o que no cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas.
14. Reemplazar a su costo, en un término máximo de dos (2) días, todos bienes, alimentos perecederos, alimentos no perecederos, lácteos y cárnicos que no estén en buen estado, tengan magulladuras, presenten descomposición o no cumplan con las condiciones sanitarias para el consumo.	A la fecha de corte no se ha presentado ningún tipo de alimento en estado de descomposición, con abolladura o que no cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas.
15. Garantizar la ejecución del objeto contratado en los plazos establecidos, bajo las condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas estipuladas en el estudio previo y la invitación pública y de acuerdo con la propuesta aceptada por la entidad.	Aseguramos el cumplimiento integral del objeto contractual conforme a los plazos, condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas definidos en los estudios previos, la invitación pública y la propuesta presentada y aceptada por la entidad contratante. Para tal fin, se ha implementado una planificación operativa detallada, que incluye: Cronograma de ejecución aprobado por la entidad. Disponibilidad y asignación oportuna de los recursos físicos, humanos, tecnológicos y financieros. Cumplimiento de las especificaciones técnicas definidas en los documentos contractuales y en la propuesta presentada. Apego a las condiciones jurídicas y administrativas. Seguimiento y evaluación continua del avance contractual.
16. Los costos del transporte y distribución de los elementos, así como los asociados a la ejecución del contrato serán asumidos por el proveedor – contratista.	Asumimos en su totalidad los costos asociados al transporte, distribución, cargue, descargue, manipulación y entrega de los elementos, así como todos aquellos gastos operativos,

	administrativos, logísticos y técnicos que sean necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual. Estos costos se encuentran incluidos en el valor total ofertado y fueron debidamente considerados dentro de la planeación económica y financiera presentada en la propuesta, garantizando así que la ejecución del contrato no genere costos adicionales para la entidad contratante.
17. Acatar de manera inmediata las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de los encargados del control de vigilancia.	Hemos garantizado una respuesta inmediata y un cumplimiento riguroso a las instrucciones impartidas por los encargados del control y vigilancia, fortaleciendo el seguimiento técnico, administrativo y operativo del contrato, conforme a los principios de colaboración, eficiencia, responsabilidad y transparencia establecidos en la Ley 80 de 1993 y demás normas aplicables.
18. Informar al MUNICIPIO DE FUNZA cualquier novedad que se presente con la ejecución del contrato para efectos de que se asuma las medidas necesarias.	Hasta la fecha, no se han presentado novedades que afecten la ejecución del contrato, si llegase a presentarse alguna, informaremos oportunamente al Municipio de Funza sobre dicha eventualidad, incidencia o situación presentada durante la ejecución del mismo, con el fin de que la entidad pueda tomar las medidas necesarias para garantizar la continuidad, eficiencia y cumplimiento del objeto contractual.
19. En cumplimiento de los dispuesto en el parágrafo del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos profesionales) a partir del día del perfeccionamiento del contrato y para la realización de cada pago derivado del mismo, estos pagos se acreditan únicamente por el sistema PILA de planilla asistida.	Se garantiza que toda la documentación exigida al personal manipulador de alimentos se encuentra vigente, completa y debidamente archivada, afiliaciones al sistema de seguridad social y demás soportes requeridos por la normatividad vigente. De esta manera, se asegura que el personal cumple con las condiciones legales y sanitarias necesarias para el desarrollo de sus funciones. **Anexo 14: PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL (REPOSA EN LA BODEGA DE LA CHAGUYA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE CONTABIIDAD, PAGOS/EGRESOS)**
20. Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la ley 80 de 1993.	Hemos proporcionado de manera oportuna, completa y veraz toda la información que sea solicitada por el supervisor del contrato, con el fin de permitir la verificación del correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales, en concordancia con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993, que establecen los principios de transparencia, responsabilidad y control en la contratación pública. Para garantizar este cumplimiento, hemos implementado los siguientes mecanismos: Designación de un responsable de información contractual, encargado de recibir, consolidar y remitir al supervisor todos los documentos, registros y reportes solicitados. Entrega de información mediante canales oficiales previamente establecidos (correo institucional, actas de reunión, plataforma SECOP, whatsapp o medios definidos en el contrato), asegurando trazabilidad, formalidad y confidencialidad. Respuesta dentro de los plazos requeridos, asegurando que la supervisión cuente con la información necesaria para verificar la conformidad de los servicios, la eficiencia en la ejecución y la correcta utilización de los recursos. Con estas acciones, garantizamos el cumplimiento de nuestras obligaciones de

	transparencia, colaboración y control, facilitando a la supervisión la verificación del desarrollo del contrato y contribuyendo a la correcta gestión de los recursos públicos.
21. No estar incurso en ningún de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar (art. 8 Ley 80 de 1993 y demás normas).	Declaramos y garantizamos no encontrarnos incursos en ninguna de las inhabilidades ni incompatibilidades, generales o especiales, para contratar, conforme a lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas aplicables, cumpliendo así con los principios de legalidad, transparencia, responsabilidad y buena fe que rigen la contratación pública. Para respaldar esta condición, el contratista presenta y mantiene vigente los siguientes soportes: Certificados de antecedentes judiciales, fiscales y disciplinarios, que evidencian la ausencia de impedimentos legales para contratar con entidades públicas. Declaración juramentada de no inhabilidad ni incompatibilidad, firmada por el representante legal de la empresa o contratista, conforme a lo requerido por la entidad contratante. Verificación periódica en los registros oficiales (Procuraduría General de la Nación, Contraloría General de la República y demás entidades competentes), asegurando que no existan sanciones, investigaciones o restricciones que afecten la capacidad para contratar. Con estos mecanismos, garantizamos que nuestra participación y ejecución contractual se desarrollan dentro del marco legal vigente, asegurando la transparencia, legalidad y confianza en la contratación pública. **Anexo 15: CERTIFICACION CONTRALORIA, PROCURADURIA, POLICIA (REPOSA EN LA OFICINA PRINCIPAL EN MADRID, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE LICITACIONES 2025 Y EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II)** **Anexo 16: DECLARACION JURAMENTADA DE NO TENER INHABILIDADES PARA CONTRATAR CON EL ESTADO (REPOSA EN LA OFICINA PRINCIPAL EN MADRID, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE LICITACIONES 2025 Y EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II)**
22. El contratista deberá cumplir con los ofrecimientos adicionales presentados en su propuesta.	Nos comprometemos cumplir de manera íntegra y oportuna con todos los ofrecimientos adicionales que fueron presentados en nuestra propuesta y aceptados por la entidad contratante, garantizando así el valor agregado y la calidad del servicio o producto contratado. Garantizamos que los ofrecimientos adicionales sean ejecutados de manera completa, responsable y dentro de los tiempos establecidos, cumpliendo con los compromisos adquiridos en la propuesta y fortaleciendo la transparencia, eficiencia y calidad en la ejecución contractual. **Anexo 17: CARTA DE MENUS ESPECIALES (REPOSA EN LA OFICINA PRINCIPAL EN MADRID, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE LICITACIONES 2025 Y EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II)**
23. Las demás que se hagan necesarias tendientes al cabal cumplimiento del objeto pactado.	Nos a cumplir todas las obligaciones adicionales que sean necesarias, no expresamente detalladas en el contrato, pero que resulten indispensables para garantizar el cumplimiento integral, eficiente y oportuno del objeto contractual, en concordancia con los principios de buena fe, eficiencia, responsabilidad y transparencia establecidos en la Ley 80 de 1993.

Se adjuntan soportes de las actividades realizadas anexo evidencias plataforma SECOP.



ALEJANDRA BEATRIZ GALINDO BARRERA
CC. No. 39.705.726
REPRESENTANTE LEGAL
FUNZA UT USPEC-25