CONTRATO DE SUMINISTRO No 110-03.03-105-2026-MC-CS
ACEPTACION OFERTA.

Señores:

EL RINCON DEL PARQUE SAS
901.679.506-8
Lyda Alejandra Carrillo Alonso
C.C No 20.458.055 expedida Cucunubá
Carrera 3 No 3-02 – Municipio de Cucunubá3124509451
Elrincondelparquesas@gmail.com

E. S. D.

REF: ACEPTACION OFERTA, INVITACION PUBLICA No. CMC-007-2026

En mi condición de Representante Legal del Municipio, con fundamento en el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, cordialmente le manifiesto que analizado el menor precio y verificados los requisitos habilitantes de la oferta presentada a la Invitación Pública No. **CMC-007-2026** acepto expresa e incondicionalmente la propuesta presentada por **EL RINCON DEL PARQUE SAS, con Nit 901.679.506-8,** representado legalmente por **LYDA ALEJANDRA CARRILLO ALONSO** identificada con cedula de ciudadanía No 20.458.055 expedida en Cucunubá, Las reglas contenidas en la Invitación Pública para la ejecución del contrato, entre otras, son las siguientes:

CONTRATO DE SUMINISTRO No 110-03.03-105-2026-MC-CS

FECHA: ABRIL 17 DE 2026

CONTRATANTE: Municipio De Cucunubá

CONTRATISTA: EL RINCON DEL PARQUE SAS, con Nit 901.679.506-8, representado legalmente por **LYDA ALEJANDRA CARRILLO ALONSO** identificada con cedula de ciudadanía No 20.458.055 expedida en Cucunubá.

1. **OBJETO**: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNOS - REFRIGERIOS – ALMUERZOS – CENAS) PARA LA FUERZA PUBLICA Y PARA LA POBLACIÓN VICTIMA QUE RESIDE EN EL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ VIGENCIA 2026.

2. **ESPECIFICACIONES:**

con el ánimo de garantizar y atender de manera oportuna los requerimientos para llevar a cabo el SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNOS - REFRIGERIOS – ALMUERZOS – CENAS) PARA LA FUERZA PUBLICA Y PARA LA POBLACIÓN VICTIMA QUE RESIDE EN EL MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ VIGENCIA 2026. Las especificaciones serán las siguientes:

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	DESAYUNO EJECUTIVO	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1
2	DESAYUNO CORRIENTE	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1
3	DESAYUNO CORRIENTE	Tamal, Bebida y pan	1
4	DESAYUNO	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1
5	ALMUERZO CORRIENTE	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
6	ALMUERZO EJECUTIVO	Sopa, proteína de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1
7	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
8	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
9	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1
10	ALMUERZO A LA CARTA	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1
11	PARRILLADA	450 gr en proteínas, 2 Carbohidratos, Arepa Guacamole y Bebida 250 ml	1
12	LASAÑA	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
13	LASAÑA	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1
14	LECHONA	Plato de Lechona de 250 gr	1
15	LECHONA	Plato de Lechona de 350 gr	1
16	ALMUERZO O CENA	Proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1
17	ADICIONAL	Libra de Ponqué	1
18	ADICIONAL	Media libra ponqué	1
19	ADICIONAL	Servicio de Cafetería (termo de tinto o agua aromática)	1
20	ADICIONAL	Botella de vino	1
21	ADICIONAL	Paca de Agua en Botella 300 ml	1
22	ADICIONAL	Paca de Agua en botella 600 ml	1
23	REFRIGERIO	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1
24	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1
25	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de un carbohidrato de 80 gr	1
26	REFRIGERIO	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1
27	REFRIGERIO	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1
28	REFRIGERIO	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1

29	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
30	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1
31	**REFRIGERIO**	Bebida Lactea Casera de 7 onz y Carbohidrato de 90 gr	1

NOTA 1: En atención a que no es posible establecer el número exacto de la alimentación el proponente deberá cotizar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

- La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.
- Durante el proceso de preparación del menú se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

Características organolépticas de los alimentos:

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

Aspectos a tener en cuenta para el servido

- Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

Temperaturas y tiempos de almacenamiento

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

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65 ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.

- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

Servido

- Las operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación del producto. Los equipos deben ser ubicados de acuerdo con el proceso, partiendo del alistamiento de las materias primas hasta la elaboración y entrega de los alimentos.
- Se debe verificar que los alimentos queden plenamente cocidos.
- De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgos de contaminación de los alimentos.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 65°C.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS

1. Suministrar los alimentos ofrecidos en su propuesta, en la calidad y en las condiciones y valores ofertados.
2. Realizar la entrega física de los menús en el lugar previamente establecido por el Municipio, asumiendo el costo de entrega. Para ofrecer el servicio, el proponente debe contar con un establecimiento abierto al público en el casco urbano del Municipio de Cucunubá, que cuente con una con capacidad para 130 personas, con baños, mesas, sillas, mantelería, menaje y contar por lo menos con tres (03) personas idóneas para llevar a cabo la prestación del servicio.
3. Procesar, empacar, almacenar y distribuir los menús solicitados por el supervisor, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en el presente documento, la propuesta presentada y la normatividad vigente.
4. El contratista deberá garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos tengan formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulación de alimentos, cumpliendo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997 capitulo III.
5. EL contratista deberá garantizar un adecuado servicio de transporte y distribución de alimentos, que le permita entregar las cantidades de menús que sean requeridos por el Municipio.
6. El contratista deberá al momento de presentar la propuesta de precio del menú, tener en cuenta todos los costos implícitos en la entrega, tales como empaque del producto, menaje, meseros y transporte hasta el sitio de entrega, el municipio no reconocerá al contratista costos adicionales que no hayan sido tenidos en cuenta al momento de presentar la propuesta.
7. El contratista deberá garantizar la adecuada capacidad de almacenamiento de los alimentos componentes del producto que requieren refrigeración.
8. El contratista deberá garantizar la adecuada capacidad de almacenamiento de los alimentos componentes del producto que requieren almacenamiento en seco.

9. El contratista deberá Contar con un plan de contingencia para atender todas y cada una de las posibles eventualidades que afecten la prestación óptima y oportuna del servicio.
10. El contratista debe acatar o responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el interventor y/o supervisor del contrato.
11. EL contratista deberá presentar a la supervisión del contrato informes mensuales en los cuales se debe incluir, la cantidad de menús entregados, con su respectivo soporte.
12. El contratista deberá solicitar aprobación previa del supervisor y/o interventor del contrato para todos los cambios que se pudieran presentar en cuanto a los componentes de los menús a suministrar.
13. Los productos entregados deben ser de primera calidad, frescos, con fechas de vencimiento adecuadas y suficientemente amplias para el consumo, con los debidos Registros Sanitarios para su expendio y consumo (en los alimentos que aplique), cumpliendo lo determinado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
14. El contratista se comprometerá a suministrar los menús en el lugar indicado, a la hora indicada, con previo aviso de un día como mínimo a la de entrega del producto.
15. El contratista se hará responsable de las consecuencias legales y jurídicas en el caso de que alguna persona sufra alguna enfermedad (enfermedades transmitidas por alimentos), debido al consumo de los menús establecidos en el presente documento.
16. El contratista deberá diligenciar un formato de remisión de solicitudes y entrega de los menús, en el cual se indique el lugar, hora de entrega, cantidades, los tipos de menú entregados, menús y responsable de la alcaldía que recibe a satisfacción los menús solicitados. Cada remisión deberá estar acompañada de un registro fotográfico de los menús y la entrega. El formato de remisiones será previamente aprobado por el Municipio.
17. Garantizar la calidad, presentación, conservación de los alimentos y aquellos que contengan fecha de vencimiento deben tenerla distinta al día en que deban ser consumidos.
18. El contratista debe estar presente o enviar un representante para el momento de la entrega y verificación de la cantidad, características y calidad, y con facultad para adoptar las decisiones que sean necesarias, bien sea para efectos de reposiciones.
19. Hacer entrega de los comestibles y/o alimentación y bebidas a los supervisores del contrato llevando planillas de control de los suministros, indicando días de entrega, cantidad y actividad adelantada, (anexando registro fotográfico).
20. Garantizar disponibilidad las 24 horas.
21. En caso de encontrarse en devolución alguno de estos elementos en desperfecto el contratista corre bajo su cuenta y riesgo de su nueva entrega.
22. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la Alcaldía.
23. Mantener los precios establecidos en la propuesta durante la ejecución del contrato.
24. Contar con personal idóneo, al igual que cumplir con todos y cada uno de los requisitos establecidos por la Ley para la prestación de este tipo de servicio.
25. Aceptar los procedimientos administrativos que determine el Municipio de Cucunubá para la ejecución del contrato.
26. Tramitar con diligencia y cuidado el presente contrato.

27. Colaborar con el Municipio para que el objeto del contrato se cumpla.
28. Acatar y observar las indicaciones que imparta el supervisor del contrato, respecto del servicio requerido.
29. Mantener indemne al municipio de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones en desarrollo y ejecución del presente contrato.
30. Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos laborales, aportes parafiscales).
31. Obrar con lealtad e informar acerca de cualquier anomalía inmediatamente al supervisor del contrato.
32. Las demás obligaciones que sean necesarias para garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del objeto contractual.
33. Las demás que por ley o por la naturaleza del contrato se entiendan de pleno incorporadas al mismo.

3. **VALOR Y FORMA DE PAGO**: El valor estimado del contrato es la suma de **VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($20.000.000),** de conformidad con la propuesta presentada por el contratista, anexo 3 propuesta económica, documento que hace parte del presente contrato. LOS ELEMENTOS Y DEMÁS SON ENUNCIATIVOS, POR CUANTO EL SUMINISTRO DEPENDERÁ DE LO REQUERIDO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO POR ELLO SE OFERTARÁ LA UNIDAD, EL CONTRATO SE EJECUTARÁ HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO.

   La entidad cancelará al contratista la suma pactada en el contrato mediante pagos parciales de acuerdo con el suministro realizado, previo el cumplimiento de los siguientes requisitos por parte del contratista:

   - Ingreso al Almacén Municipal.
   - Presentación de planillas de control de los suministros, indicando días de entrega, cantidad y actividad adelantada.
   - Presentación de la Factura o cuenta de cobro.
   - Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos laborales, aportes parafiscales cuando corresponda).
   - Por su parte el supervisor del contrato deberá emitir:

   Presentar informe de supervisión. Certificar y emitir acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado. Verificar el cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad social en salud, pensiones, riesgos laborales y aportes parafiscales. Para realizar el respectivo pago, el supervisor del contrato deberá certificar y emitir acta de cumplimiento y recibido a satisfacción del suministro realizado previa aprobación del informe que al respecto presente el CONTRATISTA y verificación del cumplimiento de las obligaciones.

EL RINCON DEL PARQUE SAS
NIT 901679506-9

3. PROPUESTA ECONOMICA

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	VALOR
1	DESAYUNO EJECUTIVO	Fruta o Jugo, Caldo, Bebida Caliente, Huevos, y Pan O Arepa	1	$ 28.000
2	DESAYUNO CORRIENTE	Caldo con carne o huevos, Bebida, y pan	1	$ 23.000
3	DESAYUNO CORRIENTE	Tamal, Bebida y pan	1	$ 16.000
4	DESAYUNO	Chocolate o café, pan y huevos al gusto	1	$ 16.500
5	ALMUERZO CORRIENTE	Sopa, proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1	$ 26.000
6	ALMUERZO EJECUTIVO	Sopa, proteína de 220 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 30.000
7	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 300 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 41.000
8	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 330 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 56.000
9	ALMUERZO A LA CARTA	Fruta, proteína de 500 gr, 1 Carbohidrato, Enlazada y Bebida 9 onz	1	$ 61.000
10	ALMUERZO A LA CARTA	Chuleta de cerdo, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada verde o de fruta y bebida 9 onzas.	1	$ 46.000
11	PARRILLADA	450 gr en proteínas, 2 Carbohidratos, Arepa Guacamole y Bebida 250 ml	1	$ 76.000
12	LASAÑA	Lasaña mixta 300 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	$ 28.000
13	LASAÑA	Lasaña mixta 500 gr, pan y bebida de 9 onzas.	1	$ 45.000
14	LECHONA	Plato de Lechona de 250 gr	1	$ 15.000
15	LECHONA	Plato de Lechona de 350 gr	1	$ 22.000
16	ALMUERZO O CENA	Proteína de 180 gr, 2 Carbohidratos, Enlazada y Bebida 7 onz	1	$ 22.000
17	ADICIONAL	Libra de Ponqué	1	$ 131.000
18	ADICIONAL	Media libra ponqué	1	$ 66.000
19	ADICIONAL	Servicio de Cafetería (termo de tinto o agua aromática)	1	$ 41.000
20	ADICIONAL	Botella de vino	1	$ 29.000
21	ADICIONAL	Paca de Agua en Botella 300 ml	1	$ 23.000
22	ADICIONAL	Paca de Agua en botella 600 ml	1	$ 56.000
23	REFRIGERIO	Jugo Natural, Galleta y Fruta	1	$ 8.000
24	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml, acompañado de un carbohidrato de 50 gr	1	$ 7.500
25	REFRIGERIO	Jugo tetra pack de 200 ml acompañado de un carbohidrato de 80 gr	1	$ 11.000

26	**REFRIGERIO**	Bebida Natural, Carbohidrato de 80 gr y fruta	1	$ 13.000
27	**REFRIGERIO**	Bebida Caliente, Carbohidrato de 80 gr	1	$ 10.500
28	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 145 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$ 12.000
29	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 300 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$ 15.000
30	**REFRIGERIO**	Jugo natural de fruta en cosecha de 9 onzas, sándwich de 400 gr (jamón, queso, tomate y lechuga) en pan.	1	$ 18.500
31	**REFRIGERIO**	Bebida Lactea Casera de 7 onz y Carbohidrato de 90 gr	1	$ 16.000
TOTAL VALOR OFERTADO A UNIDAD				**$ 981.000**

VALOR TOTAL PROPUESTA: NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL PESOS M/TE ($ 981.000.00) teniendo en cuenta que la invitación es a monto agotable por lo cual se oferta la unidad.

Precio por unidad incluye INC del 8%.

PARÁGRAFO PRIMERO: El CONTRATISTA manifiesta que todos los gastos administrativos y demás costos inherentes al desarrollo del contrato, están incluidos en el valor de la propuesta.
PARÁGRAFO SEGUNDO: El Municipio de Cucunubá, pagará el valor del contrato previo recibido a satisfacción y certificación expedida con el visto bueno del Supervisor de Ejecución del Contrato, así como los demás soportes exigidos por la secretaria de Hacienda.
PARÁGRAFO TERCERO: El Municipio reservará el valor del presente contrato, el cual será tomado del presupuesto asignado para la entidad en la Vigencia fiscal 2026, de conformidad con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. disponibilidades presupuestales 2026000220 de fecha 04 de abril 2026.

4. **PLAZO DE EJECUCIÓN**: El presente contrato tendrá un plazo de **TREINTA Y UNO (31) DE DICIMEBRE DE 2026 Y/O HASTA AGOTAR EL MONTO,** contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal sin superar la vigencia fiscal
5. **LUGAR DE EJECUCIÓN**: EL CONTRATISTA se obliga a ejecutar el contrato en el Municipio de Cucunubá – Departamento de Cundinamarca.
6. **GARANTIAS** Teniendo en cuenta la cuantía a contratar, no se exigirán garantías, conforme a lo previsto en el último inciso final del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007. Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.1.4.5. No obligatoriedad de garantías. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. del presente decreto no es

obligatoria y la justificación para exigirlas o no debe estar en los estudios y documentos previos**.**

7. **INDEMNIDAD**: El **CONTRATISTA** al tenor del Decreto 1082 de 2015 mantendrá indemne al Municipio contra toda reclamación, demanda, acción legal y costos que puedan surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros ocasionados por el contratista en la ejecución del objeto y de las obligaciones contractuales ocurridas hasta la liquidación definitiva del contrato. Se consideran como hechos imputables al contratista, todas las acciones y omisiones de su personal y de sus subcontratistas y del personal al servicio de ellos, los errores y defectos tanto preventivos como correctivos y en general cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales. En caso de que se entable un reclamo, demanda o acción legal contra el Municipio por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del contratista éste será notificado lo más pronto posible para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al Municipio.
8. **SUPERVISIÓN**: Le Corresponde a la SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO, sin perjuicio de lo establecido para tal efecto en la ley 1474 de 2011, ejercer el control sobre el estricto cumplimiento de las obligaciones adquiridas por el CONTRATISTA, oficina que supervisará y controlará la debida ejecución del presente contrato por parte de EL CONTRATISTA. Para tal efecto, tendrá las siguientes atribuciones: 1). Verificar que EL CONTRATISTA cumpla con las obligaciones derivadas del presente contrato. 2). Informar al MUNICIPIO respecto a las demoras o incumplimiento de las obligaciones de EL CONTRATISTA. 3). Certificar respecto al cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA; dicha certificación se constituye en requisito previo para cada uno de los pagos que se deban realizar. 4). Elaborar el proyecto de acta o de acto de liquidación. 5). Las demás inherentes a la función desempeñada.
9. **CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN:** EL CONTRATISTA no podrá ceder total o Parcialmente el presente contrato, ni subcontratar servicios objeto de este a persona alguna, salvo previa autorización por parte del MUNICIPIO.
10. **IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y GASTOS DEL CONTRATO:** Serán a cargo del contratista el pago de los impuestos, tasas, contribuciones y gastos del contrato de conformidad con las leyes, acuerdos municipales, y normas locales vigentes.
11. **DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** CDP No secretaria De Hacienda Municipal de Cucunubá, No**. disponibilidades presupuestales 2026000220 de fecha 04 de abril 2026**, expedido por la secretaria de Hacienda Municipal.
12. **LIQUIDACIÓN. –** El presente contrato será objeto de liquidación de conformidad con lo consagrado en los Artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007.
13. **REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** El presente contrato requiere para su ejecución:1). Registro Presupuestal y 2) Verificación de cumplimiento en el pago de la seguridad social. 3). Aprobación de póliza de cumplimiento si a ello hay lugar y 4). Acta de inicio.
14. **MULTAS. –** En caso de incumplimiento parcial o mora en el cumplimiento de las obligaciones por parte de EL CONTRATISTA, éste pagará EL MUNICIPIO multas sucesivas del 1% del valor total del contrato por cada día de mora, las cuales podrán ser impuestas directamente por la Institución y descontadas de los créditos a favor de EL CONTRATISTA.
15. **CLÁUSULA PENAL. –** En caso de incumplimiento total de las obligaciones de cualquiera

de las partes, la parte incumplida indemnizará a la otra en una cuantía de 10% del contrato. Se considera incumplimiento el no ejecutar el contrato dentro del término establecido por la entidad o allegar bienes que incumplan las condiciones exigidas.

La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado. Con la publicación de la presente comunicación de aceptación de oferta en el SECOP, el proponente seleccionado queda informado de la aceptación de su oferta, conforme lo establece el Decreto 1082 de 2015. Para constancia de lo expuesto, y en señal de asentimiento y compromiso con todo lo aquí pactado se firma en el Municipio de Cucunubá – Cundinamarca, a los 17 días del mes de abril de 2026.

ACEPTADO A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II

MARIO ALEXANDER BELLO VELASQUEZ
ALCALDE MUNICIPAL DE CUCUNUBÁ

DRA. LILIANA BELLO CONTRERAS
SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO
MUNICIPIO DE CUCUNUBÁ

SERVIDOR PÚBLICO	PROYECTADO	REVISADO	APROBADO
Nombres	Diana Valbuena Rincón	Dra. Liliana Bello Contreras	Mario Alexander Bello Velásquez
Cargo	Apoyo contratación - secretaria general y de gobierno	Secretaria General Y De Gobierno	Alcalde Municipal De Cucunubá
Fecha	2026/04/17	2026/04/17	2026/04/17
Firma			
Archivado en:	contrato		