ALCALDÍA DE
FACATATIVÁ

CONTRATO	CONTRATO NUMERO FACATATIVA- 667

Entre los suscritos **NESTOR IVAN CIFUENTES ARIAS**, mayor de edad, vecino de esta ciudad, identificado con la cédula de No. 79.506.922 expedida en Bogotá actuando en calidad de Secretario Privado de la Alcaldía Municipal de Facatativá, nombrado mediante Decreto No. 173 del 04 de julio de 2024 y posesionado el 05 de julio de 2024, facultado por el Alcalde Municipal para suscribir los actos y tramites contractuales según el Decreto N.º 039 del 14 de enero de 2013, quien obra en nombre y representación del MUNICIPIO DE FACATATIVÁ, en adelante "MUNICIPIO" con NIT 899.999.328-1, por una parte, y por la otra, **SOLUCIONES FRANVEL SAS,** identificado con **900.840.126-8** representando legalmente por **JOSE HUMBERTO FRANCO CARDONA,** identificado con cédula de ciudadanía No. 80.165.995**,** y quien en adelante se denominará EL CONTRATISTA, hemos acordado las estipulaciones aquí consignadas, previas las siguientes:

CONSIDERACIONES	Que la función administrativa está al servicio de los intereses públicos y se desarrolla con fundamento entre otros, en los principios de economía, celeridad, eficacia, y en las autoridades para el adecuado cumplimiento de los fines del estado, acorde con lo establecido en la Constitución Política de Colombia. Que es Misión de la Secretaría de Integración y Desarrollo Social del Municipio: estimular y apoyar el desarrollo social de las comunidades del Municipio, que, por su condición socioeconómica y física, se encuentren en circunstancia de vulnerabilidad, para lo cual utilizará las disposiciones legales y el apoyo institucional, para que unidas a la participación ciudadana, se genere una mejor calidad de vida. Teniendo como referencia el Plan de Desarrollo "Facatativá Nuestra Casa 2024 – 2027", esto fortaleciendo la capacidad operativa, de atención y de respuesta, en el marco de la LINEA 2: "Nuestra Casa transforma vidas y hogares", en el PROGRAMA 19. "Vida plena en la vejez", el proyecto "Fortalecimiento de las capacidades individuales, sociales y comunitarias de los grupos poblacionales en alto riesgo de vulnerabilidad, para la inclusión social y económica, en el municipio de Facatativá", se definió una de sus metas: "MP139: Legar a 1.200 personas mayores atendidas en centros día con servicios psicosocial, ocupacional, alimenticio y recreativo el cual cuenta con codificación 2024252690024 Este proyecto está conformado por una serie de estrategias que permiten una intervención integral a la población Adulta Mayor en condición de Vulnerabilidad que se encuentran vinculados a los grupos de apoyo tanto del sector rural como urbano. El programa adulto mayor ha evidenciado mediante las caracterizaciones respectivas y las atenciones a las diferentes dificultades propias de deterioro por la edad, de su situación socio económica, emocional y psicológica, que dificultan el goce pleno de derechos y una adecuada calidad de vida, por esto es muy importante brindarles a los adultos mayores espacios de integración y de esparcimiento lúdico-recreativo permitiéndoles una mejor calidad de vida. Por tal razón con el objetivo de brindar bienestar integral en la atención de espacios de esparcimiento y recreación para los adultos mayores vulnerables pertenecientes a dicho programa, se crean estas actividades ayudando a fortalecer sus esferas emocionales y psicológicas mejorando su calidad de vida, retrasando las consecuencias del envejecimiento, fomentando el envejecimiento activo y saludable al mismo tiempo promoviendo una imagen positiva de la vejez, contribuyendo a disminuir las brechas sociales, creando condiciones para su auto realización personal en un contexto de seguridad y dignidad, junto con la sociedad las personas mayores especialmente las

667

vulnerables sufren la necesidad de sentirse amados y reconocidos.

Que teniendo en cuenta que al centro día Luz Berza, asisten diariamente un promedio de 230 adultos mayores diariamente pertenecientes a los 37 grupos rurales y urbanos del municipio y permanecen por un promedio de 4 horas se hace necesario suministrar un complemento nutricional que les permita una adecuada alimentación y mejorar su calidad de vida, por lo que se hace necesario contratar el servicio de insumos alimentarios.

Para la prestación del servicio de apoyo logístico se tienen factores que influyen en la prestación del mismo y que hacen parte integral, como son:

- **VEHICULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS**:

Se hace necesario incluir como requerimiento técnico la disponibilidad de un vehículo destinado al transporte de alimentos, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio alimentario.

La atención alimentaria a la población adulta mayor constituye un componente esencial dentro de los programas de atención integral, en tanto contribuye al mantenimiento del estado nutricional, la prevención de enfermedades y la mejora de la calidad de vida. En este sentido, el suministro de alimentos debe cumplir no solo con criterios nutricionales, sino también con condiciones estrictas de calidad e inocuidad.

De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, se deben garantizar condiciones sanitarias adecuadas en todas las etapas de la cadena alimentaria, incluyendo el transporte, el cual debe realizarse en condiciones que eviten la contaminación, deterioro o alteración de los alimentos. En este sentido, el vehículo destinado para tal fin debe cumplir con características que aseguren la protección de los alimentos frente a factores ambientales, físicos, químicos y biológicos.

Asimismo, en concordancia con la Ley 1251 de 2008 y la Ley 1850 de 2017, el Estado y las entidades territoriales tienen la obligación de garantizar una alimentación adecuada y digna a las personas mayores, lo cual implica asegurar que los alimentos suministrados conserven su calidad desde su preparación hasta su consumo.

En el contexto operativo del Centro Día Luz Berza, el transporte de alimentos desde el sitio de proveeduria hasta el punto de distribución requiere condiciones logísticas específicas que permitan mantener la cadena de frío (cuando aplique), evitar la contaminación cruzada y asegurar la entrega oportuna de los alimentos en condiciones óptimas para el consumo humano.

Por lo anterior, se justifica técnicamente la necesidad de contar con un vehículo exclusivo o adecuado para el transporte de alimentos, el cual deberá cumplir, como mínimo, con los siguientes criterios:

- Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- Superficies lavables y de fácil desinfección.
- Protección contra contaminación externa.
- Capacidad suficiente para el volumen de alimentos a transportar.
- Separación de alimentos crudos y preparados (cuando aplique).
- Mantenimiento de condiciones de temperatura requeridas.

La inclusión de este requerimiento técnico garantiza el cumplimiento de la

normatividad vigente en materia sanitaria y de atención al adulto mayor, así como la calidad, seguridad y oportunidad en la prestación del servicio alimentario, elementos fundamentales para el logro de los objetivos del programa.

En consecuencia, el servicio de transporte de alimentos mediante un vehículo adecuado no constituye un elemento accesorio, sino un componente esencial dentro de la operación logística del contrato, indispensable para asegurar la atención integral de la población beneficiaria.

- **ESTABLECIMIENTO TIPO BODEGA PARA ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE.**

En el marco del proceso cuyo objeto es **"Contratar el servicio logístico para la atención integral a los adultos mayores que asisten al Centro Día Luz Berza en el municipio de Facatativá"**, se hace necesario establecer como requisito técnico la disponibilidad de un establecimiento tipo bodega destinado al almacenamiento y embalaje de alimentos e insumos.

La prestación del servicio alimentario a población adulta mayor exige el cumplimiento de condiciones que garanticen la calidad, inocuidad y conservación adecuada de los alimentos desde su adquisición hasta su preparación y consumo. En este sentido, el almacenamiento constituye una etapa crítica dentro de la cadena alimentaria, por lo cual debe realizarse en espacios que cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la normatividad vigente, particularmente lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013.

En consecuencia, se requiere que el proponente cuente con un establecimiento tipo bodega ubicado en el municipio de Facatativá, destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos e insumos necesarios para la ejecución del contrato. Este espacio deberá garantizar condiciones adecuadas de limpieza, ventilación, control de plagas, organización, separación de productos y protección contra contaminación, asegurando así la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Es importante precisar que la bodega será utilizada únicamente para el almacenamiento y manejo logístico de los insumos, toda vez que el proceso de preparación de alimentos se llevará a cabo exclusivamente en las instalaciones del Centro Día Luz Berza, las cuales cuentan con las condiciones adecuadas para la manipulación y servicio de alimentos.

Esta disposición permite optimizar la calidad del servicio, garantizando que los alimentos sean preparados y servidos directamente en el lugar de atención a los adultos mayores, reduciendo riesgos de contaminación, pérdida de temperatura y deterioro, y asegurando así la inocuidad y calidad de las raciones suministradas.

En este sentido, la exigencia del establecimiento tipo bodega no solo responde a criterios logísticos, sino que constituye un componente esencial para el cumplimiento de la normatividad sanitaria y la adecuada ejecución del contrato, en beneficio de la población adulta mayor atendida.

- **ÚN PROFESIONAL NUTRICIONISTA DIETISTA:**

En el marco del presente proceso se hace necesario establecer como requisito técnico la vinculación de un profesional en Nutrición y Dietética.

La atención integral a la población adulta mayor y personas con discapacidad implica garantizar condiciones adecuadas de alimentación y nutrición, teniendo en cuenta que estos grupos presentan características fisiológicas, metabólicas y de salud que requieren un manejo especializado. En este sentido, la planificación, supervisión y control de la alimentación no puede realizarse de manera empírica, sino que debe estar respaldada por criterios técnicos y científicos.

De acuerdo con el marco normativo vigente, en particular la Ley 1251 de 2008 y los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social, se establece la necesidad de garantizar una alimentación adecuada, equilibrada y ajustada a las condiciones individuales de los beneficiarios, lo cual requiere la intervención de un profesional idóneo en el área.

El profesional Nutricionista Dietista será responsable de:

- Diseñar, revisar y aprobar las minutas alimentarias dirigidas a los beneficiarios, que para el presente proceso serán los adultos mayores del programa de la Secretaria de Integración y Desarrollo Social
- Garantizar que los menús cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos, de acuerdo con la edad, estado de salud y condiciones especiales de los usuarios.
- Supervisar la calidad nutricional de los alimentos suministrados.
- Emitir certificación nutricional que avale los complementos nutricionales a entregar.
- Brindar lineamientos técnicos para la adecuada manipulación y preparación de alimentos.

La inclusión de este perfil profesional garantiza que el servicio alimentario se preste bajo criterios técnicos, cumpliendo con los estándares de calidad, inocuidad y pertinencia nutricional, lo cual resulta fundamental para proteger la salud y bienestar de la población beneficiaria.

En consecuencia, la participación de un profesional Nutricionista Dietista no constituye un elemento accesorio, sino un componente esencial del servicio logístico, indispensable para asegurar el cumplimiento del objeto contractual y de la normatividad vigente en materia de atención integral al adulto mayor.

- **ECONOMAS O MANIPULADORES DE ALIMENTOS (Dos personas)**

En el marco del proceso se hace necesario establecer como requisito técnico la vinculación de dos (2) personas en calidad de manipuladores de alimentos o ecónomas.

La adecuada prestación del servicio alimentario requiere no solo de una planeación nutricional adecuada, sino también de una correcta ejecución en las etapas de preparación, manipulación, servido y distribución de los alimentos. Estas actividades deben realizarse bajo estrictos estándares de higiene e inocuidad, con el fin de prevenir riesgos sanitarios que puedan afectar la salud de la población beneficiaria.

De conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, todas las personas que intervienen en la manipulación de alimentos deben contar con formación certificada en prácticas higiénicas y de manipulación segura, así como cumplir con condiciones que garanticen la idoneidad para el desarrollo de estas funciones.

En este sentido, se requiere que el proponente incluya dentro de su oferta dos

(2) manipuladores de alimentos, quienes serán responsables de apoyar las actividades relacionadas con la preparación, alistamiento, porcionamiento y servicio de los alimentos, asegurando el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas.

La exigencia de este personal permite garantizar que el servicio alimentario se preste bajo condiciones adecuadas de higiene, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), y asegurando la calidad e inocuidad de las raciones suministradas a los adultos mayores y personas con discapacidad.

En consecuencia, la inclusión de dos manipuladores de alimentos no solo responde a necesidades operativas del servicio, sino que constituye un requisito esencial para el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y la adecuada ejecución del contrato, en protección de la salud de la población beneficiaria.

- **CONDUCTOR:**

Se hace necesario establecer como requisito técnico la vinculación de un conductor idóneo para la operación del vehículo destinado al transporte de alimentos.

El transporte de alimentos constituye una etapa fundamental dentro de la cadena de suministro del servicio alimentario, ya que de su adecuada ejecución depende la conservación de la calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los insumos y preparaciones. En este sentido, no solo se requiere contar con un vehículo en condiciones óptimas, sino también con un conductor que cumpla con los requisitos legales y técnicos necesarios para garantizar una operación segura y conforme a la normatividad vigente.

De acuerdo con las disposiciones legales en materia de tránsito y transporte, así como los lineamientos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013, el personal encargado del transporte de alimentos debe asegurar prácticas adecuadas que eviten la contaminación, deterioro o alteración de los productos durante su traslado.

Por lo anterior, se exige que el oferente incluya dentro de su propuesta un conductor con licencia de conducción categoría C1 vigente, quien será responsable de la movilización del vehículo destinado al transporte de alimentos y deberá cumplir con los requisitos legales y de idoneidad exigidos por la normatividad colombiana.

La exigencia de este perfil garantiza que el transporte de alimentos se realice de manera segura, oportuna y conforme a las disposiciones legales, reduciendo riesgos operativos, sanitarios y legales que puedan afectar la correcta ejecución del contrato.

- **AUXILIAR DE APOYO**

Se hace necesario establecer como requisito técnico la vinculación de un auxiliar de apoyo.

La atención integral a la población adulta mayor y personas con discapacidad requiere el desarrollo de diversas actividades operativas y logísticas que complementan la prestación del servicio alimentario y el funcionamiento general del programa. Estas actividades incluyen apoyo en el alistamiento de espacios, organización de insumos, distribución de alimentos, atención básica

	a los beneficiarios y acompañamiento en las dinámicas del servicio. En este sentido, la figura del auxiliar de apoyo resulta fundamental para garantizar la eficiencia en la ejecución de las actividades diarias, permitiendo optimizar los tiempos de operación y asegurar una adecuada atención a los usuarios. Asimismo, contribuye a mantener condiciones de orden, limpieza y apoyo logístico, elementos esenciales en entornos donde se manipulan alimentos y se atiende población vulnerable. Por lo anterior, se exige que el oferente incluya dentro de su propuesta un auxiliar de apoyo que cumpla como mínimo con formación básica primaria, quien deberá contar con las condiciones personales y documentales que garanticen su idoneidad para interactuar con la población beneficiaria y apoyar las actividades del contrato. La exigencia de este perfil permite fortalecer la capacidad operativa del servicio, garantizando un apoyo efectivo en las actividades logísticas y contribuyendo a la adecuada atención de los adultos mayores. En consecuencia, la vinculación tanto de un conductor idóneo como de un auxiliar de apoyo no constituye un elemento accesorio, sino un componente esencial del servicio logístico, necesario para garantizar la correcta ejecución del contrato, la continuidad, calidad e inocuidad en la prestación del servicio alimentario, así como el bienestar de la población adulta mayor beneficiaria. En conclusión, la estructuración de los componentes logísticos, operativos y técnicos descritos —vehículo para transporte de alimentos, establecimiento tipo bodega, profesional nutricionista dietista, manipuladores de alimentos, conductor y auxiliar de apoyo— responde a la necesidad de garantizar una prestación integral, eficiente y segura del servicio dirigido a la población adulta mayor beneficiaria del Centro Día Luz Berza. Cada uno de estos elementos cumple una función específica dentro de la cadena alimentaria y operativa, asegurando el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y pertinencia nutricional exigidas por la normatividad vigente. En este sentido, su inclusión no constituye un aspecto accesorio, sino un conjunto de requisitos esenciales e interdependientes que permiten la correcta ejecución del contrato, la mitigación de riesgos sanitarios y operativos, y la protección efectiva de la salud y bienestar de los usuarios, en concordancia con los principios de atención integral y digna establecidos para esta población. La Secretaría de Integración y Desarrollo Social de acuerdo con lo expuesto requiere: **"CONTRATAR EL SERVICIO LOGISTICO PARA LA ATENCION INTEGRAL A LOS ADULTOS MAYORES QUE ASISTEN AL CENTRO DIA LUZ BERZA EN EL MUNICIPIO DE FACATATIVA"** La Alcaldía Municipal de Facatativá, debe adelantar un proceso con el objeto de dar cumplimiento a los propósitos planteados y proyectados por la Secretaria de Integración y Desarrollo Social, direccionando hacia el programa de Adulto mayor actividades para el sano esparcimiento, deporte formativo, la recreación, el aprovechamiento del tiempo libre de nuestro adultos, es por ello que la entidad tiene previsto la contratación del servicio de insumos alimenticios para los adultos mayores que pertenecen a dicho programa tanto del sector urbano como rural a fin de que su convivencia genere los espacios para una etapa de vida en la que el objetivo principal sea el sano esparcimiento y el aprovechamiento del tiempo libre para el logro de resultados que permitan, generar en ellos hábitos de vida saludable.

	Esta necesidad busca garantizar el disfrute, la recreación, el sano esparcimiento, promoviendo el aprovechamiento del tiempo libre con inclusión social propiciando la salud física y mental, pretendemos llegar a todos los adultos mayores, generando con ello la vinculación a todos los actores necesarios en la vida de cada uno de ellos, para que sigan siendo protagonistas en el desarrollo de la historia tanto comunal como individual de esta población. De esta manera se contribuye a mejorar el estado nutricional y emocional de los adultos mayores para que continúen desarrollando de forma activa y dinámica las actividades lúdicas, recreativas, educativas, deportivas y ocupacionales que en el marco de una vejez digna y con valores. Por lo anterior, es indispensable realizar la contratación de una persona natural o jurídica legalmente constituida, que cuente con experiencia en este tipo de contratos que permita ofrecer un servicio eficaz, adecuado y oportuno de calidad acorde a las necesidades del programa.
DIRECCIÓN DE RESIDENCIA CONTRATISTA	Carrera 9 #19-23, Soacha Cundinamarca
TELÉFONO CEL. Y/O FIJO	Teléfono comercial 1: 3114935545
CORREO ELECTRÓNICO	agrofranvel@gmail.com
	ESTIPULACIONES CONTRACTUALES
CLAUSULA PRIMERA OBJETO	**"CONTRATAR EL SERVICIO LOGISTICO PARA LA ATENCION INTEGRAL A LOS ADULTOS MAYORES QUE ASISTEN AL CENTRO DIA LUZ BERZA EN EL MUNICIPIO DE FACATATIVA"**
CLAUSULA SEGUNDA ALCANCE	Garantizar a la población adulto mayor el acceso o participación en las actividades que se generan en el Centro día Luz Berza como parte del programa en el cual se desarrollan actividades recreativas, deportivas y de actividad física saludable de manera presencial, con un respaldo nutricional reflejado en un refrigerio en horario de la mañana, para así obtener el efectivo aprovechamiento del tiempo libre, el goce y disfrute de la actividad física deportiva y la recreación, como elementos necesarios para la formación de los adultos mayores y que sean un transformador esencial de cambios en la sociedad, ya que contribuye a su bienestar y mejora la calidad de vida de estas comunidades.
CLAUSULA TERCERA VALOR	**DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 299.999.596) MCL a monto agotable,** conforme la oferta presentada al proceso contractual, incluidos los impuestos, tasas, contribuciones y descuentos de carácter Nacional, Municipal y costos directos o indirectos que la ejecución del contrato conforme el anexo 1 que hace parte de este contrato.
CLAUSULA CUARTA FORMA DE PAGO	El Municipio cancelará el valor del contrato por mensualidad vencida de acuerdo con los servicios realmente prestados y servidos, durante el periodo facturado y certificado, previa presentación de la factura y/o cuenta de cobro y la certificación de cumplimiento validado mediante planillas suscritas por el coordinador del programa de recibo a satisfacción, así como certificado por parte del supervisor del contrato. De igual manera se deberá presentar la certificación de pago a los sistemas de seguridad social en salud/ pensiones/parafiscales y ARL.

El diez (10%) correspondiente al último pago se efectuará una vez el contratista cumpla con los requisitos para la liquidación del contrato y previa certificación escrita del Supervisor del contrato del cumplimiento del objeto contractual a entera satisfacción del Municipio por parte del contratista.

La Alcaldía Municipal de Facatativá efectuará las deducciones a que haya lugar sobre el pago, de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia.

PARÁGRAFO 1. Para efectos del pago el contratista deberá adjuntar la correspondiente factura y/o cuenta de cobro (según régimen aplicable; común o simplificado), así como la constancia del pago de aportes al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos laborales y/o aportes parafiscales. El pago se realizará previo informe de supervisión y aprobación por parte del supervisor.

PARÁGRAFO 2. La acreditación de aportes parafiscales se deberá efectuar de conformidad con el establecido en la normatividad vigente.

PARÁGRAFO 3. El adjudicatario contratista debe indicar el número de cuenta activa y el nombre del titular de la misma en donde el Municipio consignara el respectivo pago. Cuando se realicen contratos con auto retenedores, deberán informar en la factura y/o cuenta de cobro (según régimen aplicable: común o simplificado) esta condición a fin de no realizar retención alguna. Los proponentes deben manifestar la aceptación expresa de la forma de pago establecida por el Municipio.

TASA IMPOSITIVA:

El contratista asumirá todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la celebración y la ejecución del contrato, de conformidad con la ley y demás normas que regulen la materia, de acuerdo al objeto del contrato.

No obstante, la siguiente información, el contratista está en la obligación de verificar en la Secretaria de Hacienda los impuestos, tasas, contribuciones y similares que apliquen en la celebración del contrato que derive del proceso.

SISTEMA DE RETENCIONES

1. Impuesto de industria y comercio y sistema de Retenciones RETEICA

Concepto	Base	Porcentajes de retención
Retención en Industria y Comercio por Servicios	Valor total de la operación, excluido el impuesto a las ventas.	10 X MIL
Retención en Industria y Comercio por compras	Valor total de la operación, excluido el impuesto a las ventas.	8 X MIL

2. Contribución Especial para el Fondo Municipal de Deporte

Concepto	Base
Contribución Especial para el Fondo Municipal de Deporte	Valor total del contrato

3. Estampilla para el bienestar del adulto mayor

Concepto	Valor de pago mensual		Porcentaje Gravado de Contrato	Porcentajes de retención
	Inicia	Termina		
Estampilla para el bienestar del adulto mayor	1	2.000.000	0%	3%
	2.000.001	5.000.000	40%	3%
	5.000.001	7.000.000	60%	3%
	7.000.001	9.000.000	80%	3%
	Superiores a 9,000,000		100%	3%

4. Estampilla Procultura

Concepto	Valor de pago mensual		Tarifa
	Inicia	Termina	
Estampilla Procultura	-	2.000.000	0,5%
	2.000.001	4.000.000	1,0%
	4.000.001	6.000.000	1,5%
	Superiores a 6,000,001		2,0%

5. Estampilla Pro Desarrollo Universidad de Cundinamarca

667

Concepto	Base Gravable	Valor Base	Porcentaje de retención
Estampilla Pro Desarrollo Universidad de Cundinamarca	Valor total del correspondiente contrato y de la respectiva adición antes de IVA.	A partir de 1200 UVTs	1,50%

- **Estampilla justicia familiar**

Concepto	Base	Porcentajes de retención
Estampilla justicia familiar	La base gravable es el valor bruto de los contratos, entendido como el valor a girar por cada orden de pago o anticipo sin incluir el impuesto al valor agregado IVA	2.0%

CARGAS ADMINISTRATIVAS. El contratista se hace responsable de las cargas administrativas y costos que se generen de la realización del contrato.

CLAUSULA QUINTA PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA	El contrato tendrá un término de ejecución de **SETENTA Y SIETE (77) DÍAS HÁBILES,** Contado a partir de la suscripción del acta de inicio. El contrato tendrá una vigencia igual al plazo de ejecución y seis (6) meses más. El término adicional al de ejecución, será solo con fines de liquidación del contrato y de sancionar al contratista en el evento que esto sea procedente.

CLAUSULA SEXTA No. CDP Y CODIGO PRESUPUESTAL	**CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL**	
	CÓDIGO:	**DIS-2026000676**
	FECHA:	**21/01/2026**
	CÓDIGO PRESUPUESTAL/FUEN:	**2.3.4104008.2.3.2.02.02.009.MP139.4301**
	NOMBRE:	**Servicio de atención y protección integral al adulto mayor INCLUSION SOCIAL Y RECONCILIACION**

			Reconstrucción territorial – FUENTE: 4301 - FONDO TERCERA EDAD - ESTAMPILLAS
		VALOR TOTAL:	**$ 300.000.000**
		EXPEDIDA POR:	**Secretario de Hacienda**
CLAUSULA SEPTIMA LUGAR DE EJECUCIÓN	Jurisdicción Territorial del Municipio de Facatativá, Cundinamarca		
CLAUSULA OCTAVA OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA	1. Desarrollar el objeto del contrato de conformidad con la naturaleza del servicio, los estudios previos y la propuesta presentada por el contratista, suministrando todos los elementos solicitados en el cuadro de descripción para la preparación de los alimentos contratados 2. Garantizar que el menú diario o almuerzo sea agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad diaria en lo relacionado con textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación. Se debe controlar el exceso de azúcar y sal de las preparaciones. 3. El proponente debe contar con personas certificadas por la entidad competente para la manipulación de alimentos. 4. Permitir la práctica de seguimiento y control que sea solicitado por la Administración Municipal. 5. No entregar alimentos alterados, contaminados o adulterados y será El CONTRATISTA el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros en caso de suministrar alimentos que produzcan intoxicación u otro daño. 6. El contratista deberá asumir los costos de transporte, cargue y descargue de todos los elementos suficientes y necesarios para el suministro de los alimentos preparados. 7. Cumplir con horarios y fechas de entrega establecidas y concertadas con el supervisor del contrato, con todas las garantías que implica la prestación del servicio. 8. Se deberá cumplir con las licencias, autorizaciones y permisos pertinentes para el transporte de los Alimentos que se requieran. 9. Entregar las raciones alimentarias en el lugar que indique el supervisor de acuerdo a los requerimientos ajustados a la minuta establecida para cada día. 10. El proponente debe contar con un (01) automotor para transporte de alimentos, que cumpla con la normatividad de transporte de alimentos vigente, ya que las raciones deben ser entregados en el Centro día Luz Berza 11. El proponente deberá garantizar la existencia de todos los elementos requeridos para para la preparación de los alimentos. 12. Entregar los alimentos preparados en buenas condiciones y en los casos que se requiera contar con las respectivas patentes o permisos de comercialización. 13. Aceptar devoluciones para productos alimenticios defectuosos, por inconsistencias o mal estado o para el caso de que existan fechas de vencimiento en los mismos se pueda preveer que no existe riesgo para la salud de los adultos mayores. 14. Garantizar la existencia y calidad de los productos alimenticios a proveer. 15. Entregar los productos alimenticios en buen estado y para el caso de frutas y verduras estas deben llegar limpias y de primera calidad. 16. Rendir y elaborar informes con respecto a la cantidad y calidad de los alimentos que se soliciten en desarrollo del contrato. 17. Presentar las facturas de venta o documentos equivalentes anexando		

667

	todos sus soportes y documentos necesarios para el pago del valor del contrato dentro de los plazos estipulados. 18. Cumplir con los factores ponderables que haya ofertado y hayan sido tenidos en cuenta para la adjudicación del contrato. 19. Las demás contenidas en el contrato, en la oferta y en los requerimientos técnicos

CLAUSULA NOVENA - OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: El contratista se obliga con la Alcaldía Municipal de Facatativá a: 1. Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias. 2. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato. 3. Obrar con lealtad y buena fe en la ejecución contractual evitando dilaciones y en trabamientos que afecten el debido desarrollo. 4. Atender los requerimientos hechos por el supervisor y en caso de no ser posible, emitir por escrito una explicación que fundamente este acto. 5. Mantener informado al secretario de Despacho de cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato. 6. Acreditar mensualmente el pago al Sistema de Seguridad Social en salud, pensiones y riesgos laborales (ARL), en los términos y porcentajes establecidos en la ley, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y Decreto 2013. 7. Atender los requerimientos efectuados directamente por el contratante o por conducto del supervisor. 8. Constituir y entregar las garantías, dentro de los términos establecidos, según corresponda. 9. Mantener informado al supervisor sobre los asuntos que le han sido asignados y sobre el estado de los mismos, a fin de tomar las decisiones a que hubiere lugar, en defensa de los intereses de la entidad territorial. 10. Contar con los elementos de seguridad y protección, así como con los elementos de trabajo necesarios para la ejecución del objeto Contractual. 11. Realizar el pago de impuestos, tasas y emolumentos a que haya lugar. 12. Asistir a las reuniones que convoque el supervisor del contrato y/o al director técnico en desarrollo del objeto contractual. 13. Apoyar la elaboración y presentación de informes que competan a la dependencia para la cual está contratado. 14. El contratista se obliga a brindar la dirección correcta de su correo electrónico a efectos de que la entidad comunique por ese medio cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato según lo ordenado en la Ley 1437 de 2011. 15. Destinar para el cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes y servicios por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, en un porcentaje mínimo de cinco por ciento (5%) 16. Presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago, cuando el Contratista esté obligado a facturar electrónicamente, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 de 2020, en concordancia con la Resolución 0042 de 2020 y demás normas que los modifiquen, complementen o sustituyan. 17. Dar estricto cumplimiento a los protocolos de bioseguridad establecidos y llenar la encuesta diaria de condiciones de salud, según corresponda. 18. Las demás responsabilidades de análoga naturaleza para el cumplimiento a cabalidad del objeto contractual. **CLÁUSULA DECIMA– OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** Además de las obligaciones consagradas en la Ley 80 de 1993 y 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015 y las demás normas que regulen la materia, el MUNICIPIO se obliga a: 1. Garantizar elementos y/o la información necesarios para el cumplimiento del objeto. 2. Designar un funcionario para la supervisión del contrato. 3. Gestionar el pago por el valor acordado y en la forma como quede establecida en el contrato a suscribirse. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA-GARANTÍAS:** se compromete a constituir de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015: Contrato de seguro contenido en una póliza, con los siguientes amparos: **1. Cumplimiento del contrato:** por un valor asegurado equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del mismo y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más contados a partir de su perfeccionamiento. **2.Calidad del servicio:** por un valor asegurado equivalente al Diez por ciento (10%) del valor total del mismo y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más contados a partir de su perfeccionamiento.**3. Pago de**

salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: por un valor asegurado equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del mismo y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más contados a partir de su perfeccionamiento. **4. Responsabilidad extracontractual:** El valor asegurado en la póliza que amparen la responsabilidad extracontractual que se pudiere llegar a atribuir a la Administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas, vehículos propios y no propios, será equivalente a 200 SMLMV y por el término de ejecución del mismo. El CONTRATISTA deberá cumplir con los requisitos para mantener vigentes las garantías a que se refiere esta cláusula y será responsabilidad del CONTRATISTA el pago de todas las primas y demás erogaciones para constitución y mantenimiento de las pólizas mencionadas. El monto de los amparos de las garantías se repondrá por el CONTRATISTA, cada vez que el mismo se vea disminuido o agotado por razón de los siniestros correspondientes. Cuando el contrato a suscribir se adicione en valor, se suspenda, o en cualquier otro evento en que fuera necesario, el CONTRATISTA se obliga a modificar la garantía señalada en el contrato en forma tal que en todo momento se hallen ajustadas en valor y vigencia a lo pactado en el contrato. Si el CONTRATISTA, se demora o se niega a modificar la garantía, esta podrá ser modificada por la aseguradora o banco a petición del MUNICIPIO, a cuenta del CONTRATISTA, quien con la firma del contrato, autoriza al MUNICIPIO para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor. Aprobación de garantías. Las garantías, los certificados de modificación o anexos de las mismas, deberán someterse a la debida aprobación por parte del MUNICIPIO. Estas garantías se deberán constituir y entregar por el contratista dentro de la fecha establecida en SECOP II o en su defecto a más tardar (03) días calendario siguiente a la firma del contrato electrónico, a favor de MUNICIPIO DE FACATATIVÁ, NIT: 899.999.328-1, para amparar el cumplimiento de la ejecución contractual. **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA- SANCIONES:** En virtud de lo establecido en los artículos 13 y 40 de la Ley 80 de 1993, el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, las partes acuerdan que en caso de incumplimiento, mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones del Contratista señaladas en este contrato y los estudios de conveniencia y oportunidad del mismo, EL MUNICIPIO DE FACATATIVÁ aplicará el procedimiento que a continuación se enuncia: a) Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera; b) En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad; c) Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia; d) En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En todo caso, al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La entidad podrá dar por terminado el

procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de incumplimiento. **PARÁGRAFO PRIMERO**: El debido proceso se entenderá agotado con los requerimientos del Interventor y/o supervisor según sea el caso, que consten por escrito, con la advertencia de la aplicación de dicha medida. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** i) El Municipio podrá imponer una multa diaria equivalente a un (1) salario mínimo legal mensual vigente, por cada día de incumplimiento hasta que el contratista cumpla a satisfacción con la(s) obligación(es) a cargo, esto cuando se presente incumplimiento de cualquiera de las obligaciones del contratista establecidas en el presente documento o las relacionadas con la Garantía Única de Cumplimiento. Si el CONTRATISTA no constituyere oportunamente la Garantía Única de Cumplimiento o no renovare, prorrogare su vigencia o corrigiere las inconsistencias.; y (ii) Cuando se presente incumplimiento en el pago de los salarios, Prestaciones Sociales y Parafiscales y Riesgos Profesionales, el Municipio podrá imponer una multa diaria equivalente a un (1) salario mínimo legal mensual vigente, por cada día transcurrido desde la fecha prevista para el cumplimiento de esta obligación y la fecha en que efectivamente se cumpla. Cuando la obligación incumplida sea la provisión de bienes y servicios por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, en un porcentaje mínimo de cinco por cientos (5%), se impondrá a título de sanción una multa equivalente a cinco (05) salarios mínimo legal mensual vigente. (iii). PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE MULTAS. El procedimiento para la imposición de multas será el contenido en la Ley 1474 de 2011, conforme lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007. El mismo se encontrará a cargo de la Secretaría Jurídica. (iv). LÍMITE A LA IMPOSICIÓN DE MULTAS. a) El valor total de las multas impuestas por el Municipio al contratista no podrá superar el veinte por ciento (20%) del valor del presente Contrato. Si el contratista llegare al tope señalado, el municipio deberá tomar las medidas que garanticen la continuidad del proyecto. (v). ACTUALIZACIÓN DE LAS MULTAS. El valor de las multas señaladas se actualizará, de acuerdo con el IPC del mes anterior al día de la ocurrencia del hecho generador de la multa hasta el mes anterior a la fecha en que la misma sea pagada en su totalidad por el contratista. **SEGUNDO – CAUSALES DE SANCIÓN:** 1) Incumplimiento o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en el Contrato. 2.) El incumplimiento por parte del CONTRATISTA de la obligación de pago de parafiscales. **CLÁUSULA DECIMA TERCERA- PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, el contratista se hará acreedor a una sanción a título de cláusula penal pecuniaria, equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, suma que se hará efectiva directamente por el municipio, considerándose como sanción y pago parcial de los perjuicios que pudieran ocasionársele. El contratista autoriza al municipio para descontar y tomar el valor de la cláusula penal y de las multas mencionadas en la cláusula anterior, de cualquier suma que le adeude el municipio por éste u otro contrato o concepto, sin perjuicio de hacerlas efectivas a través de la garantía única o judicialmente conforme a la ley. De no existir tales deudas o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad de su valor, EL MUNICIPIO podrá obtener su pago mediante reclamación de pago ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía única. El pago o la deducción de las multas, no exonerará al contratista de terminar la ejecución, ni demás obligaciones derivadas del presente contrato. El porcentaje sobre el cual se efectuará la liquidación de la cláusula penal, será el porcentaje de la parte no ejecutada o incumplida del contrato. **CLÁUSULA DECIMA CUARTA – SUPERVISOR:** La supervisión del contrato estará a cargo del **SECRETARIO DE INTEGRACION Y DESARROLLO SOCIAL** o quien haga sus veces), quien estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1 del art. 26 de la Ley 80 de 1993 así como lo establecido en el manual de interventoría y supervisión de la Alcaldía y en especial tendrá las siguientes obligaciones: Verificar el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes.

1. Informar sobre cualquier irregularidad o incumplimiento que se presente en la ejecución de la misma.
2. Hacer seguimiento a los riesgos previsibles identificados en la matriz de riesgos del contrato, dejando constancia durante la ejecución.
3. Hacer seguimiento al cumplimiento de la provisión de bienes y servicios por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, en un porcentaje mínimo de cinco

667

por cientos (5%).
4. Verificar durante la ejecución del contrato que los proponentes que resultaron adjudicatarios mantienen en su planta de personal el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta. El contratista deberá aportar a la entidad estatal contratante la documentación que así lo demuestre.
5. Verificar que el contratista cumpla con la entrega de bienes y servicios ofertados y evaluados en la ponderación con el cual haya sido adjudicado el contrato.
6. Elaborar la certificación de cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago (s) correspondiente(s), los cuales serán efectuados por el Municipio de Facatativá, dentro de los 15 días siguientes a la suscripción de dicho certificado; previa verificación del cumplimiento, por parte del Contratista, de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y/o de Aportes Parafiscales salud, pensión y ARL.
7. Velar porque se realice (n) en debida forma el (los) pago (s) al Contratista.
8. Elaborar los informes de ejecución y las actas a que haya lugar.
9. Solicitar e impulsar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente.
10.Impulsar el trámite de los pagos a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos.
11.Enviar de manera mensual a la Secretaria Jurídica, todos los soportes de ejecución contractual que deban reposar en el expediente del contrato, a fin de mantener centralizada la información, de conformidad con las disposiciones legales sobre archivo contractual, y demás actas que hagan parte integral del contrato.
12.Una vez vencido el término de ejecución del contrato, enviar a la Secretaria Jurídica el acta de liquidación del contrato.
13.Las demás que por su naturaleza y esencia sean necesarias para el buen desarrollo de la misma.
CLÁUSULA DECIMA QUINTA - DOCUMENTOS CONTRACTUALES. - Hacen parte integral del contrato los siguientes documentos: 1. Certificado de Disponibilidad Presupuestal. 2. Certificado de Registro Presupuestal. 3. Estudio de necesidad y conveniencia. 4. Propuesta de servicios o cotización presentada por el contratista. 5. Documentos de identificación y de verificación de la formación e idoneidad del contratista. 6. los informes del supervisor y todos los demás documentos que dieron origen al mismo y los que se suscriban en la ejecución. **CLÁUSULA DECIMA SEXTA - SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Cualquier diferencia que surja entre las partes por la ejecución, interpretación, terminación o liquidación del presente contrato y en general, sobre los derechos y obligaciones derivados del mismo, durante su etapa precontractual, contractual y post contractual se solucionará primero por las partes, mediante arreglo directo, la cual tendrá una duración de hasta treinta (30) días hábiles. En caso de no llegar a un acuerdo, las partes convienen hacer uso de los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción. **CLÁUSULA DECIMA SÉPTIMA - SUSPENSIONES Y PRORROGAS:** Por ocurrencia de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá suspender la ejecución del contrato previo concepto del supervisor, para lo cual se suscribirá acta en la que conste tal evento. De igual manera y por las mismas razones se podrá prorrogar el plazo de ejecución del contrato. **CLÁUSULA DECIMA OCTAVA - CLÁUSULAS EXCEPCIONALES:** Se entienden incorporadas en el presente documento las cláusulas de terminación, modificación e interpretación unilateral, prevista en la Ley 80 de 1993, así como las disposiciones sobre caducidad de que trata el artículo 18 de la citada norma. **CLÁUSULA DECIMA NOVENA: RÉGIMEN DE SEGURIDAD SOCIAL.- EL CONTRATISTA** con la suscripción del presente documento deberá acreditar en pago de los aportes parafiscales y su afiliación obligatoria y pago actualizado al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensión conforme al artículo 182 de la Ley 100 de 1993, a la Ley 789 de 2002, el Decreto 1703 de agosto 2 de 2002, las Leyes 797 y 828 de 2003 y Decreto 723 de 2013, el Decreto 510 de 2003 y demás normatividad que los modifiquen y/o complementen. **CLÁUSULA VIGESIMA - AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL. -** Las partes dejan constancia expresa que el presente contrato se suscribe en el marco del artículo 32 – numeral 3 de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y complementarias, por lo cual declaran y aceptan que no conlleva relación laboral ni prestaciones sociales; su ejecución se hará sin subordinación alguna, gozando el contratista de independencia en la preparación y ejecución del contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA- RESPONSABILIDAD FISCAL Y TRIBUTARIA:** El Contratista será el único responsable del cumplimiento de sus

667

obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA-PROTECCIÓN Y CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD DE MEDIO AMBIENTE: EL CONTRATISTA** se compromete a dar estricto cumplimiento a las disposiciones legales vigentes sobre la materia. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA - CAUSALES DE TERMINACIÓN:** El presente contrato se puede dar por vencimiento del plazo o la terminación unilateral, de conformidad con la Ley 80 de 1993, y normatividad reglamentaria, o por mutuo acuerdo de las partes. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA-INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El contratista declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la suscripción del presente documento, no encontrarse incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA–CESIÓN:** El Contratista no podrá ceder el presente contrato en todo ni en parte a persona alguna, natural o jurídica, nacional o extranjera sin el consentimiento previo, expreso y escrito del **MUNICIPIO DE FACATATIVÁ. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA-REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** Es requisito de perfeccionamiento la firma de las partes y de ejecución el registro presupuestal, la aprobación de la garantía si la hubiere y la suscripción del acta de inicio. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA–PUBLICACIÓN:** El presente contrato requiere publicación en SECOP. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA - ASIGNACIÓN DE RIESGOS:** De acuerdo con lo establecido en el artículo 4º de la Ley 1150 de 2007, la asignación de riesgos contenida en el estudio previo se entiende incorporada al presente contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA- RESPONSABILIDAD:** El Contratista ejecutará el contrato en forma personal y por su cuenta y riesgo, por lo tanto no asume EL MUNICIPIO responsabilidad alguna por los daños derivados de las acciones u omisiones de EL CONTRATISTA que generen perjuicios al Municipio, a terceros o al mismo contratista, en razón de la ejecución del contrato, razón por la cual el contratista se hace responsable por los daños a él imputables y causados al Municipio, o a terceros en ejecución del contrato, ya sea por acción o por omisión. **CLAUSULA TRIGESIMA - NOTIFICACIONES ELECTRÓNICAS:** Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico entre las partes. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA–DOMICILIO:** Para todos los efectos derivados del presente contrato, se fija como domicilio contractual el Municipio de Facatativá- Cundinamarca. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA - FIRMAS:** El presente contrato se entiende firmado y aceptado por las partes de conformidad con la Ley 527 de 1999, teniendo presente que el Secop II es una plataforma transaccional y no es necesario que la firma de los contratos sea manuscrita, sino que por el contrario ésta formalidad puede cumplirse a través de firmas electrónicas del sistema.

Aprobó: Nestor Ivan Cifuentes Arias - Secretario Privado

Revisó: Joice Angélica Sandoval Hernández - Secretaria De Gestión Contractual

Proyectó: Magda Johana Córdoba – Contratista SGC

Revisó: Laura Beltrán Beltrán - Contratista SP

ANEXO TECNICO

FORMULARIO No. 5
PROPUESTA ECONÓMICA

Para efectos de establecer el valor de la propuesta, el proponente deberá diligenciar este formulario,
teniendo en cuenta los impuestos, tasas, contribuciones, estampillas y demás emolumentos a que haya lugar.

EL PROPONENTE DEBERA APORTAR PROPUESTA EN MEDIO MAGNÉTICO EXCEL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

PROPUESTA ECONÓMICA				
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	ALMUERZOS - RACIÓN CALIENTE: Ración caliente elaborada y entregada en sitio por personal idóneo (mínimo dos personas) que cuente con su respectivo carnet o certificación de manipulación de alimentos que cuente con las medidas de bioseguridad, de acuerdo a las cantidades y minuta establecida por el municipio, avalada por el profesional en nutrición	17.896,00	14.661,50	262.382.204 ,00
2	REFRIGERIOS: elaborada y entregada en sitio por personal idóneo (mínimo dos personas) que cuente con su respectivo carnet o certificación de manipulación de alimentos que cuente con las medidas de bioseguridad, de acuerdo a las cantidades y minuta establecida por el municipio, avalada por el profesional en nutrición	17.896,00	2.102,00	37.617.392, 00
VALOR TOTALES UNITARIOS INCLUIDOS IMPUESTOS, TASAS, CONTRIBUCIONES, ESTAMPILLAS Y DEMAS EMOLUMENTOS A QUE HAYA LUGAR (A MONTO AGOTABLE)			**16.763,50**	**299.999.59 6,00**

RESUMEN DE MENÚS					
MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**	**MENÚ 6**
INGRESO					
AROMATIC A/TI NTO	AROMATICA /TIN TO	AROMATICA/T I NTO	AROMATICA/T I NTO	AROMATIC A/TI NTO	AROMATIC A/TI NTO
GALLETA WAFFER	GALLETAS DUCALES	PAN ROLLO	PAN DULCE	GALLETAS DE SAL	MANTECA DA
ALMUERZO					
SOPA CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CEBADA	SANCOCHO ENTERO	SOPA DE COLICERO	SOPA DE CEREAL	SOPA DE AVENA
COLOMBIN AS EN SALSA CHAMPIÑO NES	CARNE DESMECHA DA EN SALSA	MUSLOS COCIDOS EN SALSA	MUSLITOS EN SALSA DE CEBOLLA	ARROZ CON POLLO HABICHUE LA, ARVEJA, MAICITOS y	CARNE GOULASH EN SALSA BBQ

			ZANAHORIA		
TORTILLA DE ACELGA	TORTA DE BROCOLI CON QUESO	LECHUGA,CEBO LLA, TOMATE, Y AGUACATE EN CUADRITOS	COLIFLOR AL GRATIN		AHUYAMA CON ARVEJA VERDE
YUCA CHORREADA	ARROZ BLANCO		ARRACACHA AL VAPOR		ARROZ BLANCO
ARROZ BLANCO	PAPA CRIOLLA PURE	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	PAPA DORADA	ARRACACHA AL VAPOR
JUGO DE MANGO	JUGO TOMATE ÁRBOL	JUGO DE TOMATE DE MORA	LIMÓNADA	JUGO DEGUAYABA	JUGO DE MORA

MINUTA ALIMENTARIA UNIFICADA

SERVICIO	No. MENÚ	TIPO DE ALIMENTO	NOMBRE ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GR)	PESO SERVIDO (GR/cc)	PESO NETO (GR)
REFRIGERIO		TINTO/AROMATICA	GALLETA CON VAINILLA//	De acuerdo a opciones	23	23	23
			GALLETAS DE MARCA RECONOCIDA//PAN ROLLO//PAN DULCE//GALLETAS DE SAL//MANTECADA	Café molido o aromatica	4	23	4
ALMUERZO	1	SOPA, CREMA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo	14	240	14
				Papa común, sin cáscara	94		75
				Papa criolla, con cáscara	15		15
				Arveja verde	25		10
				Zanahoria	14		12
		CARNE O SUSTITUTO	COLOMBINAS EN SALSA CAMPIÑONES	Muslo de pollo, con piel	169	82	110
				Champiñón	5		5
		VERDURA	TORTILLA DE ACELGA	Acelga, hojas	47	55	40
				Cebolla cabezona	4		4
				Huevo de gallina	17		15
		CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz	40	100	40
				Cilantro	44		40

				Aceite vegetal	5		5
		TUBÉRCULO, PLÁTANO O RAÍZ	YUCA CHORREADA	Yuca	100	75	80
				Cebolla cabezona	4		4
				Tomate chonto	14		12
				Aceite vegetal	3		3
		FRUTA PARA JUGO	JUGO DE MANGO	Mango maduro	92	240	55
				Azúcar	10		10
ALMUERZO	2	SOPA, CREMA	SOPA DE CEBADA	Cebada perlada	14	200	14
				Papa común, sin cáscara	75		60
				Papa criolla, con cáscara	20		20
				Arveja verde	25		10
				Zanahoria	12		10
		CARNE O SUSTITUTO	CARNE DESMECHADA EN SALSA TOMATE	Carne de res, semigorda	67	55	67
				Tomate chonto	18		15
				Cebolla cabezona	5		5
				Aceite vegetal	4		4
		VERDURA	TORTA DE BROCOLI CON QUESO	Brócoli	100	55	40
				Huevo de gallina	11		10
				Harina de trigo de primera	12		12
				Margarina	4		4
				Queso campesino	10		10
		CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz	40	100	40
				Aceite vegetal	5		5
		TUBÉRCULO, PLÁTANO O RAÍZ	PURE DE PAPA CRIOLLA	Papa criolla, con cáscara	80	80	80
				Leche entera pasteurizada	15		15
				Margarina	3		3
		FRUTA PARA JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol	92	200	55
				Azúcar	12		12
ALMUERZO	3	SOPA, CREMA	SANCOCHO ENTERO	Yuca	14	200	14
				Papa común, sin cáscara	75		60

				Papa criolla, con cáscara	20		20
				Plátano verde	25		10
				Zanahoria	12		10
		CARNE O SUSTITUTO	MUSLOS COCIDOS EN SALSA	Muslo de pollo, con piel	67	55	67
				Tomate chonto	18		15
				Cebolla cabezona	5		5
				Aceite vegetal	4		4
		VERDURA	LECHUGA, CEBOLLA, TOMATE Y AGUACATE EN CUADRITOS	Lechuga	100	55	40
				Cebolla	11		10
				Tomate	12		12
				Aguacate	4		4
				Aceite vegetal	10		10
		CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz	40	100	40
				Aceite vegetal	5		5
		FRUTA PARA JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL O DE MORA	Tomate de árbol o mora	92	200	55
				Azúcar	12		12
ALMUERZO	4	SOPA, CREMA	SOPA DE COLICERO	Plátano colí	70	240	42
				Papa común, sin cáscara	75		60
				Papa criolla, con cáscara	15		15
				Arveja verde	25		10
				Zanahoria	9		8
				Espinaca	17		10
		CARNE O SUSTITUTO	MUSLITOS EN SALSA DE CEBOLLA	Muslo de pollo, con piel	169	85	110
				Cebolla cabezona	8		8
				Aceite vegetal	3		3
		VERDURA	COLIFLOR AL GRATIN	Coliflor, cocido	50	55	50
				Queso mozarella	5		5
		CEREAL	ARROZ VERDE	Arroz	45	100	45
				Espinaca	17		10
				Aceite vegetal	5		5
		TUBÉRCULO, PLÁTANO O RAÍZ	ARRACACHA AL VAPOR	Arracacha amarilla	88	75	70

		FRUTA PARA JUGO		Limón	110	240	55
				Azúcar	10		10
ALMUERZO	5	SOPA, CREMA	SOPA DE CEREAL	Cereales	14	240	14
				Papa común, sin cáscara	94		75
				Arveja verde	25		10
				Zanahoria	9		8
		CARNE O SUSTITUTO	ARROZ CON POLLO, HABICHUELA, ARVEJA, MAICITOS Y ZANAHORIA	Pollo	70	75	70
				Arveja verde	12		12
				Zanahoria	11		10
				Arroz	10		10
		VERDURA		Habichuela	31	50	25
				Zanahoria	29		25
				Arveja verde	5		5
				Maicitos	10		5
		TUBÉRCULO, PLÁTANO O RAÍZ	PAPA DORADA	Papa común, sin cascara	70	75	80
				Aceite vegetal	70		12
				Cebolla cabezona	70		4
		FRUTA PARA JUGO	JUGO DE GUAYABA	Guayaba	58	240	55
				Azúcar	10		10
ALMUERZO	6	SOPA, CREMA	SOPA DE AVENA	Avena	15	240	15
				Papa común, sin cáscara	88		70
				Papa criolla, con cáscara	15		15
				Arveja verde	25		10
				Apio	6		3
				Zanahoria	9		8
		CARNE O SUSTITUTO	CARNE GOULASH EN SALSA BBQ	Carne de res, semigorda	40	60	40
				Cebolla cabezona	4		4
				Tomate chonto	14		12
				Aceite vegetal	8		8
		VERDURA	AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	Arveja verde	63	60	25
				Ahuyama	30		15
				Tomate chonto	30		15
				Cebolla junca	30		4
		CEREAL		Arroz	45	100	45

			ARROZ BLANCO	Aceite vegetal	5		5
		TUBÉRCULO, PLÁTANO O RAÍZ	ARRACACHA AL VAPOR	Arracacha amarilla	80	80	80
		FRUTA PARA JUGO	JUGO DE MORA	Mora	73	240	40
				Azúcar	12		12

NOTAS Y CONDICIONES