## ACEPTACIÓN DE OFERTA No. CPS-644-2026

**Consideración previa.**

El presente documento corresponde a un anexo al documento electrónico denominado ¨Contrato electrónico¨ el cual debe ser consultado en la plataforma SECOP II, de manera que los términos aquí contenidos hacen parte integral de este, de manera que son de obligatorio cumplimiento. Sin embargo, cualquier discrepancia entre los términos aquí contenidos con lo establecido en el ¨contrato electrónico¨, primará lo consagrado en este último.

El Municipio de Madrid, en cumplimiento con el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, una vez evaluada la oferta presentada dentro de la invitación pública citada en la referencia, se comunica al señor **ROBERTO GARCÍA MARTÍNEZ**, identificada con **CC. No. 80.352.964**, en calidad de representante legal de: **SERVICIOS INTEGRALES RGM SAS, con Nit: 901.676.613-4,** que se ACEPTA su oferta en forma expresa e incondicional, con las siguientes características:

**INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA:**

| | |
|---|---|
| **NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:** | **SERVICIOS INTEGRALES RGM SAS** |
| **NIT:** | **901.676.613-4** |
| **REPRESENTANTE LEGAL:** | **ROBERTO GARCÍA MARTÍNEZ** |
| **C.C.:** | **CC. No. 80.352.964** |
| **DIRECCIÓN FÍSICA PARA COMUNICACIONES Y/O NOTIFICACIONES:** | **CALLE 6A NRO. 3-51// BARRIO: EL EDEN** |
| **CIUDAD / MUNICIPIO:** | **MADRID, CUNDINAMARCA** |
| **TELEFONO:** | **311-4645475** |
| **DIRECCIÓN ELECTRÓNICA:** | **serviciosintegralesrgm@gmail.com** |

| | |
|---|---|
| **OBJETO:** | **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGISTICOS PARA EL CONSEJO TERRITORIAL DE PLANEACION DE MADRID CUNDINAMARCA."** |
| **TIPO DE CONTRATO:** | **PRESTACIÓN DE SERVICIOS** |

**CONDICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS:**

Las condiciones técnicas y Económicas establecidas para la ejecución del presente contrato son las siguientes:

| *ITEM* | *NOMBRE - DESCRIPCION* | *UNIDAD DE MEDIDA* | *CANTIDAD* | *VALOR UNITARIO ANTES DE IVA* | *IVA %* | *VALOR TOTAL INCLUIDO IVA* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | *REFRIGERIO OPCIÓN 1*<br>*Bebida: Suministro de jugo de fruta de marca comercial reconocida, en presentación individual mínima de 250 ml, en su empaque original de fábrica, con registro sanitario INVIMA visible y fecha de vencimiento vigente.*<br>*Sándwich Pan Blanco: Se ofrece un (1) sándwich grande en pan tipo blanco con ajonjolí, elaborado el mismo día de la entrega. El pan presenta corteza ligeramente crocante, miga fresca y suave, con una longitud mínima de 20 cm, en presentación individual no fraccionada.*<br>*El sándwich está compuesto por:*<br>*•Jamón de cerdo tipo premium, en cantidad aproximada de 45 gramos por unidad.*<br>*•Queso mozzarella o doble crema 100% lácteo, en cantidad aproximada de 45 gramos.*<br>*•Lechuga fresca, lavada y desinfectada.*<br>*•Salsas (mayonesa y salsa de tomate) entregadas en sobres individuales, para ser adicionadas al gusto del consumidor.*<br>*La unidad se entrega debidamente empacada en material grado alimenticio, cerrada individualmente para garantizar higiene y conservación del producto. Se incluye una (1) servilleta blanca doble hoja.* | UNIDAD | 1 | $ 21.111 | $ 1.689 | $ 22.800 |
| 2 | *REFRIGERIO OPCIÓN 2*<br>*Bebida: Suministro de jugo de fruta de marca comercial reconocida, en presentación individual mínima de 250 ml, en su empaque original de fábrica, con registro sanitario INVIMA visible y fecha de vencimiento vigente.*<br>*Porción de Pizza Mixta: Una (1) porción equivalente a 1/8 de pizza de 50 cm de diámetro, peso mínimo total por porción 350 gramos, recién horneada al momento del despacho, garantizando frescura y adecuada temperatura al momento de la entrega.*<br>*La porción contiene como mínimo:*<br>*•Queso mozzarella 100% lácteo: 80 gramos.*<br>*•Carne molida de res, cocida y sazonada: 60 gramos.*<br>*•Pechuga de pollo desmechada: cantidad suficiente para complementar la mezcla cárnica.*<br>*•Salami tipo italiano: mínimo 40 gramos.*<br>*•Maíz dulce en grano: mínimo 40 gramos.*<br>*•Salsa de tomate natural para pizza, sin exceso de humedad.*<br>*Todos los ingredientes se distribuyen uniformemente sobre el área correspondiente a cada porción de pizza, garantizando equilibrio en sabor, presentación y contenido.*<br>*La masa es elaborada el mismo día, con textura esponjosa en el interior y crujiente en el exterior, de espesor medio. El borde es relleno con queso mozzarella, asegurando mejor presentación y sabor.*<br>*La porción se entregará caliente, en la caja grado alimenticio nueva, transportada en empaque térmico para conservar su temperatura hasta el momento de la entrega. Se incluirá una servilleta.* | UNIDAD | 1 | $ 18.982 | $ 1.519 | $ 20.501 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | *SONIDO PARA EVENTO*<br>*Equipos incluidos en la propuesta:*<br>*•Dos (2) cabinas de 15 pulgadas, con sus respectivos soportes tipo trípode, que garantizan estabilidad y adecuada proyección del sonido.*<br>*•Dos (2) micrófonos inalámbricos, en perfecto estado de funcionamiento, con baterías nuevas y sistema de respaldo disponible.*<br>*•Consola de sonido de 12 canales, apta para eventos tipo conferencia.*<br>*•Computador portátil y reproductor de música para manejo de pistas, intervenciones y apoyo audiovisual.*<br>*•Cableado completo, organizado y asegurado para evitar interferencias o riesgos.*<br>*Personal incluido:*<br>*Operador técnico de sonido con experiencia en eventos institucionales, presente desde el montaje, realización de pruebas de audio, desarrollo del evento y desmontaje final.*<br>*Condiciones del servicio ofrecido:*<br>*•Montaje anticipado con prueba de sonido previa al inicio del evento.*<br>*•Sonido claro, balanceado y sin distorsión, adecuado para espacios cerrados con capacidad aproximada de 60 personas.*<br>*•Permanencia del operador durante toda la jornada contratada.*<br>*•Desmontaje técnico al finalizar la actividad* | UNIDAD | 1 | $ 1.302.522 | $ 247.479 | $ 1.550.001 |
| 9 | *ELEMENTOS DE IDENTIFICACIÓN INSTITUCIONAL*<br>*Suministrar elementos de identificación institucional, que consta de chaqueta, camisa y gorra. Confeccionados a la medida.*<br>*1. CHAQUETA*<br>*chaqueta tipo acolchada térmico, confeccionada a la medida, en tela poliéster resistente color rojo institucional, con relleno térmico liviano y forro interno confortable. Diseño con cierre frontal completo, cuello alto y bolsillos laterales con cremallera. Incluye bordado institucional del logo en pecho y espalda, así como identificación en el pecho, conforme al diseño suministrado por la Entidad. Prendas nuevas, con acabados uniformes y costuras reforzadas.*<br>*2. GORRA*<br>*Suministro gorra tipo béisbol, elaborada en tela drill o algodón poliéster de alta resistencia, color rojo institucional, con visera curva y sistema de ajuste posterior graduable. Incluye bordado frontal del logo institucional en alta definición, respetando colores y proporciones oficiales. Producto nuevo, estructura firme y acabados de calidad.*<br>*3. CAMISA*<br>*Suministro de camisa manga larga, confeccionada a la medida, en tela antifluido o algodón poliéster color blanco, de textura suave y presentación formal. Diseño con cuello clásico y botonadura frontal. Incluye bordado del logo institucional y marcación conforme al modelo suministrado por la Entidad. Prendas nuevas, con costuras reforzadas y acabados uniformes.* | UNIDAD | 1 | $ 313.278 | $ 59.523 | $ 372.801 |
| | | | | **SUBTOTAL** | | $ 2.724.432 |
| | | | | **TOTAL IMPOCONSUMO 8%** | | $ 14.741 |
| | | | | **TOTAL IVA 19 %** | | $ 482.632 |
| | | | | **VALOR TOTAL** | | $ 3.221.805 |

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

**Notas aclaratorias:**

1. Se requiere que en cada sesión del Consejo Territorial de Planeación se ofrezca un refrigerio diferente, garantizando variedad en el menú.

2. Todos los insumos proteicos y lácteos deben ser del día. Los jugos naturales deben ser consumidos de forma inmediata.

3. Los postres procesados o bases lácteas utilizadas deben tener una fecha de vencimiento en etiqueta no inferior a quince (15) días al momento del servicio. Todos los productos deben ser originales, de marcas reconocidas, con empaque de fábrica íntegro y registro INVIMA.

| | |
|---|---|
| **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA** | **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:**<br>**1.** Organizar de manera eficiente la logística de entrega, transporte, conservación y disposición de los refrigerios, almuerzos y cenas en cada sesión del CTP, garantizando que el servicio se preste en los horarios y lugares indicados por el supervisor.<br>**2.** Suministrar los alimentos (opciones 1, 2 y 3 de refrigerios, de almuerzos y cenas) bajo estrictos protocolos de higiene, inocuidad y buenas prácticas de manipulación. El contratista debe asegurar que los productos sean frescos, de marca reconocida, con registro INVIMA vigente y aptos para el consumo humano.<br>**3.** Ofrecer un refrigerio diferente en cada sesión del Consejo Territorial de Planeación, garantizando la variedad en el menú conforme a las especificaciones técnicas detalladas en el cuadro de ítems (Sándwich, Pizza, Crepe).<br>**4.** Contar con personal uniformado y capacitado que garantice la correcta disposición y entrega de los alimentos y apoye la |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | REFRIGERIO OPCIÓN 3<br>Bebida: Se suministra jugo de fruta de marca reconocida, en presentación individual de mínimo 250 ml, con registro sanitario INVIMA visible, en empaque original de fábrica y en perfecto estado de conservación.<br>Crepe de Pollo Con Champiñones: Suministro de Crepe de Pollo con Champiñones, elaborado el mismo día del evento, con masa fresca artesanal (no prefabricada ni congelada), relleno abundante y salsa cremosa de adecuada consistencia.<br>Características Generales:<br>Tamaño: diámetro de la crepe extendida entre 26 y 28 cm.<br>Peso mínimo por unidad: entre 350 gramos.<br>Presentación individual, no fraccionada. La masa es de elaboración artesanal, preparada el mismo día, con textura suave, flexible y fresca. Presenta espesor delgado y uniforme, no grueso tipo tortilla.<br>Ingredientes mínimos:La unidad contiene como mínimo:<br>•Pechuga de pollo mechada, debidamente cocida y bien sazonada, en cantidad mínima de 100 gramos por unidad, distribuida uniformemente en el relleno.<br>•Champiñones frescos de buena calidad, en cantidad mínima de 60 gramos por unidad, integrados al relleno y a la salsa.<br>•Salsa cremosa de champiñones, a base de leche o crema, de consistencia semi espesa, en cantidad mínima de 60 ml por unidad, garantizando un producto jugoso.<br>•Queso mozzarella o doble crema 100% lácteo, que se funda adecuadamente dentro del relleno, aportando textura y sabor.<br>Empaque y Entrega: Empaque individual en caja o envoltura grado alimenticio. Entrega caliente y listo para consumo inmediato, incluye mínimo una (1) servilleta. Transporte en condiciones higiénicas y térmicas adecuadas, garantizando conservación de temperatura y calidad del producto. | UNIDAD | 1 | $ 24.260 | $ 1.941 | $ 26.201 |
| 4 | MENÚ PRINCIPAL- OPCIÓN 1<br>El almuerzo compuesto por:<br>•Ensalada Oriental (100 g), preparada con lechuga, verduras mixtas, raíces chinas con aderezo soya y ajonjolí.<br>•Chuleta de cerdo (100 g), cocción adecuada para garantizar suavidad y buen sabor.<br>•Arroz primavera (100 g), preparado con vegetales frescos, grano suelto y cocción uniforme.<br>•Papa Gratinada (85 g), elaborada con papa fresca y queso doble crema gratinado.<br>•Postre de arroz con leche (35 g), preparado de manera artesanal, textura cremosa y sabor tradicional.<br>•Bebida: Jugo natural de fruta, de consistencia semi espesa, preparado con fruta fresca, sin adición de colorantes artificiales, servido en vaso de vidrio.<br>El plato será servido caliente, con adecuada presentación, porciones equilibradas y montaje limpio en vajilla de loza. | UNIDAD | 1 | $ 30.093 | $ 2.407 | $ 32.500 |
| 5 | MENÚ PRINCIPAL- OPCIÓN 2<br>El almuerzo compuesto por:<br>•Vegetales a la crema (100 g), vegetales naturales, cocción uniforme y textura suave.<br>•Pierna Pernil pollo dorada (100 g), cocido adecuadamente para garantizar suavidad. Arroz al perejil (100 g), grano suelto de buena calidad.<br>•Papa criolla dorada (85 g), elaborada con papa natural, crocante por fuera y suave por dentro.<br>•Postre esponjado mango y/o fresa (35 g), preparado con pulpa natural, textura aireada y sabor definido.<br>•Bebida: Jugo natural de fruta, de consistencia semi espesa, preparado con fruta fresca, servido en vaso de vidrio.<br>El servicio se entregará caliente y listo para consumo inmediato, garantizando adecuada presentación y equilibrio en las porciones. | UNIDAD | 1 | $ 30.093 | $ 2.407 | $ 32.500 |
| 6 | MENÚ CENA EVENTO<br>Prestación del servicio de alimentación tipo cena, garantizando adecuada preparación, presentación y servicio en mesa.<br>Composición del servicio ofrecida:<br>Un plato que incluye:<br>•Entrada: Crema suave de espárragos, servida caliente, elaborada con base láctea y presentación individual.<br>•Ensalada: (Ensalada fresca tipo gourmet (100 gramos), compuesta por mix de lechugas desinfectadas (verde y morada), tomate cherry y queso campesino en cubos, aderezada con vinagreta suave, preparada el mismo día del evento para garantizar frescura y calidad.<br>•Arroz (100 gramos), de cocción uniforme y grano suelto.<br>•Proteína Mignon de pollo envuelto en tocineta (60 gramos), Mignon de cerdo envuelto en tocineta (60 gramos), preparado en término medio, garantizando suavidad, jugosidad y excelente sabor.<br>•Tubérculo: Papa sour (85 gramos), salteada con finas hierbas.<br>•Postre: esponjado de maracuyá en presentación individual (35 gramos), de textura cremosa, base crocante y sabor balanceado, debidamente refrigerado hasta el momento del servicio.<br>•Bebida: jugo natural de fruta, de consistencia semi espeso, servido en vaso de vidrio.<br>Condiciones del servicio:<br>El plato se sirve caliente, en vajilla de loza, con cubiertos metálicos y servilleta.<br>Personal incluido:<br>Mesero uniformado, con adecuada presentación personal y certificado vigente de manipulación de alimentos.<br>La presencia del personal desde el inicio hasta la finalización del evento.<br>La propuesta garantiza calidad en los ingredientes, correcta manipulación de alimentos y presentación adecuada para evento institucional. | UNIDAD | 1 | $ 59.723 | $ 4.778 | $ 64.501 |
| 7 | SALÓN PARA EVENTO<br>Alquiler de salón ubicado en el municipio de Madrid (Cundinamarca), por un tiempo de cuatro (4) horas, destinado a la realización de evento institucional, con capacidad mínima para sesenta (60) personas.<br>Servicios incluidos:<br>•Servicio continuo de energía eléctrica durante el tiempo contratado.<br>•Servicio de agua potable.<br>•Baños en condiciones higiénicos adecuados y en correcto funcionamiento.<br>•Aseo general previo a la entrega del salón.<br>•Servicio de limpieza básica posterior al evento.<br>•El espacio se debe encontrar en adecuadas condiciones locativas, con ventilación e iluminación apropiadas para el desarrollo de actividades institucionales.<br>Mobiliario incluido:<br>Se debe garantizar la disponibilidad y montaje de:<br>•Sesenta (60) sillas en buen estado, limpias, firmes y funcionales.<br>•Mesas tipo tablón suficientes para la capacidad requerida.<br>•Manteles blancos y manteles de color en tela para cada mesa, limpios, planchados, sin manchas ni deterioro.<br>•Centros de mesa de presentación sobria y adecuada para evento institucional, acordes con el color de la mantelería, no desechables y en buen estado estético. El mobiliario se instala previamente al inicio del evento, conforme a la distribución indicada por la Entidad, garantizando organización y adecuada presentación del espacio. El salón se entrega en condiciones aptas para su uso inmediato y con disponibilidad exclusiva durante el tiempo contratado. | UNIDAD | 1 | $ 924.370 | $ 175.630 | $ 1.100.000 |

| | |
|---|---|
| | logística del evento (atención en salón y servicio de catering).<br>**5.** Suministrar todos los elementos necesarios para la correcta prestación del servicio, tales como servilletas, cubiertos metálicos, vasos de vidrio y vajilla de loza para almuerzos y cenas, facilitando el acceso a los mismos por parte de los asistentes.<br>**6.** Realizar la recolección y adecuada disposición final de los residuos generados tras el consumo de los alimentos, dejando las áreas utilizadas (salón o dependencias) en condiciones óptimas de limpieza.<br>**7.** Entregar los elementos de identificación institucional, cumpliendo estrictamente con las marcas, materiales, y especificaciones técnicas mínimas exigidas por el supervisor o quien haga sus veces.<br>**8.** Someter a aprobación de la supervisión los artes finales y muestras de los bordados del logo CTP y la marcación "CONSEJERO(A)" antes de la producción total de los elementos de identificación.<br>**9.** Suministrar los elementos de identificación en el tallaje requerido por la entidad, garantizando que la tela sea antifluido o algodón poliéster y que posean el relleno térmico liviano especificado.<br>**10.** Garantizar la disponibilidad del salón con capacidad para 60 personas y el sistema de sonido profesional con operador técnico permanente, realizando pruebas de audio previas al inicio de cada jornada.<br>**11.** Permitir la inspección del salón por parte de la supervisión con al menos veinticuatro (24) horas de antelación, verificando el aforo para 60 personas y el funcionamiento de baños y servicios públicos.<br>**12.** Garantizar que el mobiliario (60 sillas, mesas con mantelería y centros de mesa) esté completamente instalado y dispuesto según la distribución de la entidad, mínimo una (1) hora antes del inicio programado.<br>**13.** Asegurar la presencia permanente de un operador técnico durante todo el evento, quien deberá realizar pruebas de sonido previas para garantizar que no existan interferencias en los micrófonos inalámbricos ni distorsión en las cabinas<br>**14.** Asumir la totalidad de los costos asociados a la contratación, incluyendo impuestos, tasas, contribuciones y cualquier erogación derivada del cumplimiento del contrato, tales como transporte, envíos o desplazamientos requeridos dentro del Municipio de Madrid - Cundinamarca.<br>**15.** Presentar informes de entrega y actas firmadas por sesión, detallando el servicio prestado, los elementos suministrados y cualquier novedad técnica, como soporte indispensable para el trámite de pago.<br>**16.** Acatar la totalidad de los alcances establecidos en el contrato, sus anexos y documentos técnicos (especificaciones de bienes y servicios), los cuales forman parte integral del vínculo jurídico.<br><br>**OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:**<br>**1.** Ejecutar el objeto del contrato y desarrollar las actividades específicas en las condiciones pactadas.<br>**2.** Desarrollar las obligaciones que se generen directa e indirectamente del objeto contractual.<br>**3.** Colaborar con el Municipio, para que el objeto del contrato se cumpla y se ofrezca en las mejores condiciones de calidad.<br>**4.** No incurrir en falsedad o adulteración de los documentos exigidos para cumplir con los requisitos del proceso de selección.<br>**5.** Custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, implementación, inventarios |

| | |
|---|---|
| | y/o materiales que sean puestos a su disposición para la prestación del servicio objeto de este contrato.<br>**6.** Abstenerse de acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuerza de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.<br>**7.** Mantener vigentes las condiciones del contrato, garantizando la calidad de los servicios ofrecidos (idoneidad humana, moral y técnica).<br>**8.** Acatar las observaciones y correcciones del supervisor del contrato, e informar cualquier circunstancia que pueda afectar la ejecución del contrato.<br>**9.** Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrollen en virtud del presente contrato, cuando ellos causen perjuicio a la Administración o a terceros. Igualmente será responsable en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993 y Ley 734 de 2002 (Código Único Disciplinario) cuando a ello hubiere lugar.<br>**10.** Abstenerse de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de EL MUNICIPIO, ni tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.<br>**11.** Llevar a cabo los pagos de los aportes a los sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales (si hay lugar a ello), en los términos de la normatividad vigente.<br>**12.** Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información y bases de datos que conozca por causa o con ocasión del contrato, así como, respetar el tratamiento de datos personales y la titularidad de los derechos de autor, en relación con los documentos, obras, creaciones que se desarrollen en ejecución del contrato.<br>**13.** Ceder el contrato previa autorización escrita de la entidad contratante, si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad en el contratista o, si ello no fuere posible, renunciar a su ejecución.<br>**14.** Presentar informe de gestión mensual donde se exponga dentro de los formatos avalados por EL MUNICIPIO, el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales y en el que reposen evidencias suficientes de la ejecución de las mismas.<br>**15.** Cumplir con los requisitos establecidos del sistema integrado de gestión del Municipio. |
| **OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** | **1.** Ejercer la supervisión del contrato a través de la Dirección de Gestión Estratégica y de Proyectos.<br>**2.** Cancelar el valor del contrato previa certificación de cumplimiento a satisfacción de cada servicio autorizado y ejecutado.<br>**3.** Impartir las observaciones necesarias para la correcta ejecución del contrato. |
| **VALOR CONTRATADO:** | El presupuesto oficial estimado para la presente contratación asciende a la suma de **VEINTICINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($25.305.047),** incluidos todos los costos directos e indirectos, así como los impuestos, tasas y contribuciones de ley a que haya lugar. El presente contrato se pacta bajo la modalidad de MONTO AGOTABLE, lo que implica que el valor total representa el límite máximo de ejecución presupuestal, sin que la Entidad adquiera la obligación de agotar la totalidad de los recursos.<br><br>Estos recursos serán atendidos con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2026, conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestal respectivo |

<table>
<tr><td>APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:</td><td>Los gastos que se ocasionen con la presente aceptación de la oferta se cubrirán con cargo a:<br><br>Disponibilidad Presupuestal<br><br>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL DIS-2026000664 DE 2026<br><table><tr><td>CÓDIGO</td><td>2.1.2.02.02.009.06.16.11001</td></tr><tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td>Servicio para la comunidad, sociales y personales-Fuente:11001-RP Impuestos</td></tr><tr><td>VALOR</td><td>$18.805.047</td></tr><tr><td>FECHA</td><td>Martes,17 de febrero de 2026</td></tr></table><br>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL DIS-2026000689 DE 2026<br><table><tr><td>CÓDIGO</td><td>2.3.4502022.2024059.2.3.2.02.02.006.183.11001</td></tr><tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td>Asistencia y orientación a los organismos de consulta y participación sectorial, territorial 2024-2028 en el municipio de Madrid, Cundinamarca – Fuente: 11001-RP Impuestos</td></tr><tr><td>VALOR</td><td>$6.500.000</td></tr><tr><td>FECHA</td><td>Miércoles, 04 de marzo de 2026</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>FORMA DE PAGO:</td><td>La Entidad pagará al contratista el valor del contrato de acuerdo con su disponibilidad presupuestal de la siguiente manera:<br><br>a) Mediante mensualidades vencidas, de acuerdo con valor ejecutado previa presentación de cuenta de cobro o factura según el caso los demás requisitos exigidos por el sistema de Gestión Integral y demás trámites administrativos a que haya lugar.<br><br>b) Un último pago se requiere la suscripción del acta de liquidación; previa presentación de cuenta de cobro o factura según el caso los demás requisitos exigidos por el sistema de Gestión Integral y demás trámites administrativos a que haya lugar.<br><br>Nota: Para efectos del trámite de los pagos a favor del contratista, el supervisor deberá verificar el orden y cuantía de las afectaciones presupuestales contempladas para el presente objeto contractual, a fin de no sobrepasar su monto.<br><br>Si los pagos son en razón a una mensualidad, avance o porcentaje de ejecución del objeto contractual, la Entidad exigirá:<br><br>
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>SI</th><th>NO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Certificación de cumplimiento por parte del supervisor.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Acta de recibo y ejecución parcial suscrita entre el contratista y el supervisor.</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Entrada a Almacén de la Entidad.</td><td></td><td>X</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Factura o documento equivalente.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Acreditación del contratista que se encuentra al día con el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (pagos al régimen de seguridad social -salud, pensión y ARL-), y parafiscales, si los hubiere.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Documentos requeridos por el sistema de gestión de calidad</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Informe de avance en la ejecución del contrato, suscrito por el supervisor.</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

**Para el último pago la Entidad exigirá:**

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | SI | NO |
|---|---|---|---|
| 1 | Certificación de cumplimiento por parte del supervisor. | X | |
| 2 | Acta de recibo y ejecución final suscrita entre el contratista y el supervisor. | | X |
| 3 | Acta de liquidación final suscrita entre el contratista y el supervisor. | X | |
| 4 | Entrada a Almacén de la Entidad | | X |
| 5 | Factura o documento equivalente. | X | |
| 6 | Informe final del supervisor | | X |
| 7 | Acreditación del contratista que se encuentra al día con el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (pagos al régimen de seguridad social -salud, pensión y ARL-), y parafiscales, si los hubiere. | X | |
| 8 | Documentos requeridos por el sistema de gestión de calidad | X | |
| 9 | CD que evidencie el cumplimiento del Objeto, a cargo del contratista. | X | |

****Nota 1:** Sin el cumplimiento de tales requisitos, la factura o documento equivalente se entenderá como no presentada. Sin perjuicio de lo anterior, para efectos de los desembolsos se deberá verificar el valor por ítem de la factura o documento equivalente contra los valores unitarios ofrecidos por el contratista reflejado en su oferta económica, montos que no podrán ser superiores a lo ofrecido por el contratista.

****Nota 2:** Para efectos del trámite de los pagos a favor del contratista, el supervisor deberá verificar el orden y cuantía de las afectaciones presupuestales contempladas para el presente objeto contractual, a fin de no sobrepasar su monto.

A cargo del contratista están todos los impuestos, tasas, contribuciones y demás que establezca la Ley Nacional, las Entidades Ambientales y las Entidades Territoriales.

| DESCUENTOS | PORCENTAJE |
|---|---|
| Retención a obra | 2% |
| Rete ICA | 1% |
| Tasa pro-deporte y recreación | 1.5% |
| Contribución especial fondo de seguridad | 5% |
| Estampilla adulto mayor | 3% |
| Estampilla para la justicia familiar | 2% |
| Estampilla procultura | 1% |
| Rete IVA (si aplica) | De acuerdo con el estatuto tributario municipal |

| | |
|---|---|
| **PLAZO DE EJECUCIÓN:** | El plazo de ejecución del contrato será contado a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. En todo caso, la vigencia del contrato estará supeditada a lo que primero ocurra entre: a) El agotamiento de la totalidad del presupuesto oficial asignado, o b.) El 30 de diciembre de la presente vigencia fiscal 2026.<br><br>En virtud del principio de anualidad presupuestal, el plazo de ejecución no podrá exceder en ninguna circunstancia el 30 de diciembre de 2026. Lo anterior, bajo la modalidad de monto agotable, por lo cual la Administración Municipal solo estará obligada al pago de los servicios efectivamente prestados y recibidos a satisfacción por parte del supervisor, sin que el cumplimiento del plazo cronológico genere derechos a favor del contratista sobre saldos presupuestales no ejecutados. |
| **LUGAR DE EJECUCIÓN:** | Municipio de Madrid, Cundinamarca. |

**GARANTÍAS:**

Para garantizar o respaldar el cumplimiento del objeto contractual y las obligaciones que de él se derivan, el contratista prestará garantía única, que consistirá en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia, en garantías bancarias y en general, en los demás mecanismos de cobertura del riesgo autorizados por el reglamento para el efecto; en razón a ello, se deberá presentar la garantía que ampare:

Sin embargo, teniendo en cuenta la naturaleza y/o causal del contrato, la entidad SI considera necesario la constitución de garantías, en razón a garantizar el Cumplimiento del Objeto y alcances del mismo:

| COBERTURA EXIGIBLE | SI | NO | CUANTÍA | VIGENCIA |
|---|---|---|---|---|
| Garantía de seriedad de la propuesta | x | | Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato | Con una vigencia de cuatro (04) meses a partir del cierre del proceso de selección. En todo caso su vigencia deberá prorrogarse a requerimiento de la Entidad Contratante siempre que dicha prórroga no exceda de tres (3) meses. |
| Cumplimiento general del contrato | x | | Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato | Con una vigencia igual al plazo de ejecución de este y cuatro (4) meses más |
| Estabilidad de Obra | | x | N/A | N/A |
| Buen Manejo y correcta inversión del Anticipo | | x | N/A | N/A |
| Salarios, prestaciones e indemnizaciones | x | | Por un valor equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato | Con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y por tres (3) años adicionales contados a partir de la terminación de este. |
| Responsabilidad Civil Extracontractual | | x | N/A | N/A |
| Calidad y correcto funcionamiento del bien | | x | N/A | N/A |
| Calidad del bien o servicio. | x | | Por un valor equivalente al 10% del valor total del contrato | Con una vigencia igual al plazo de ejecución de este |
| Otras | | x | N/A | N/A |

**SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR DESIGNADO:**

La Supervisión y control de la ejecución del contrato será ejercida **DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y DE PROYECTOS** quien deberá en cumplimiento de sus funciones observar los postulados consagrados en el artículo 4 y numeral 1° artículo 26 de la Ley 80 del 28 de octubre de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, la Ley 734 del 5 de febrero de 2002 "Por la cual se expide el Código Disciplinario Único, La ley 1474 del 12 de julio de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.

**INDEMNIDAD:**

El contratista mantendrá indemne a la Alcaldía Municipal de Madrid, contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, ocasionados por el contratista, sus subcontratistas o sus proveedores durante la ejecución del contrato.

**RÉGIMEN SANCIONATORIO**

El régimen sancionatorio de la ejecución del contrato constituido por la presente aceptación de oferta, se encuentra regulado por los artículos 17 de la Ley 1150 de 2011, artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1510 de 2013 y demás normas que los adicionen, modifiquen o complementen, así como por el régimen de cláusulas exorbitantes señalado en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

**MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente Invitación pública por causas imputables a EL CONTRATISTA, salvo

| | |
|---|---|
| | circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 64 del Código Civil Colombiano, EL Municipio podrá imponer al CONTRATISTA multas diarias y sucesivas equivalentes al uno por ciento (1%) del valor total de este contrato, por cada día de retardo o incumplimiento, sin que el monto total de la multa exceda el veinte por ciento (20%) de su valor total.<br><br>**CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Las partes pactan la exigibilidad de la cláusula penal pecuniaria en caso de mora, caducidad del contrato o declaratoria de incumplimiento parcial o total de las obligaciones derivadas del mismo, evento en el cual, EL CONTRATISTA se obliga a pagar al Municipio, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo. En caso de simple retardo respecto de una o varias de las obligaciones contractuales, el porcentaje pactado a título de cláusula penal pecuniaria se aplicará proporcionalmente sobre el valor por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 1.596 del Código Civil. PARÁGRAFO: El CONTRATISTA renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 del Código Civil. No obstante, El valor de la cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva, se considerará como pago parcial pero no definitivo de los perjuicios causados. EL Municipio se reserva la facultad de cobrar los perjuicios adicionales al valor pactado, siempre que los mismos se acrediten, sin perjuicio de hacerla efectiva a través de la garantía constituida, si esta se hubiere pactado, conforme a lo dispuesto en la ley.<br><br>**PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones descritas, el CONTRATISTA dispondrá dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el CONTRATISTA autoriza al Municipio a descontar de las sumas a su favor. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, EL Municipio podrá obtener el pago de la multa y/o de la cláusula penal pecuniaria haciendo uso de la vía ejecutiva. |

***Proyecto: Gloria Amparo Palacios Florez P.U.***
***Secretaría Jurídica***