01 de julio de 2026, Bogotá D.C.

Señores:
FUNDACION SOCIAL HITAI
NIT: 900.857.931-5
KELLY JOHANA SUAREZ PÉREZ
C.C.: 1.003.805.129
Carrera 104 A Bis 61 A 49 Sur
Bogotá D.C.
fundacionsocialhitai@gmail.com

Asunto: ACEPTACIÓN DE OFERTA – **CONTRATO No. UAEGRD-MC-PS-164-2026** Proceso de Selección de Mínima Cuantía No. **UAEGRD-MC-PS-005-2026** - Invitación Pública.

Por medio de la presente, actuando de conformidad con lo dispuesto por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y sus decretos reglamentarios, y teniendo en cuenta las conclusiones del informe de evaluación suscrito por los miembros del comité evaluador, me permito manifestarle que la oferta presentada por usted en el proceso de contratación de mínima cuantía de la referencia ha sido aceptada de manera incondicional por el **DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA - UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES**.

En concordancia con lo señalado en la Ley 1150 de 2007 artículo 2 numeral 5, la oferta y la comunicación de aceptación de la misma constituyen el contrato celebrado, y ambos documentos han sido publicados en la plataforma SECOP II. Para los efectos del proceso de contratación, la presente aceptación de la oferta constituirá el acto de adjudicación.

Es de tener en cuenta que usted deberá cumplir con la ejecución del contrato de conformidad con las condiciones de la invitación pública – incluyendo los documentos del proceso - y con los ofrecimientos formulados en su propuesta.

Los términos generales de la descripción contractual son los siguientes:

TIPO DE CONTRATO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	
CONTRATO N°	**UAEGRD-MC-PS-164-2026**	
FECHA DE CONTRATO:	01/07/2026	
CONTRATISTA:	NOMBRE:	FUNDACION SOCIAL HITAI
	NIT:	900.857.931-5
	REPRESENTANTE LEGAL:	KELLY JOHANA SUAREZ PÉREZ
	IDENTIFICACIÓN:	C.C.: 1.003.805.129
	DIRECCION:	Carrera 104 A Bis 61 A 49 Sur
	TELÉFONO:	3123802602
	EMAIL	lfundacionsocialhitai@gmail.com

OBJETO: *"PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO A LOS DIFERENTES EVENTOS EN DONDE PARTICIPE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES DEL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA EN EL MARCO DE SU MISIONALIDAD"* de

acuerdo con el siguiente detalle:

1. ÍTEMS A EJECUTAR:

Se establecen los ítems y condiciones necesarias para llevar acabo la ejecución del presente proceso contractual:

Ítem	Descripción
1.1	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)
1.2	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)
1.3	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)
1.4	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)
1.5	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)
1.6	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)
1.7	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)
1.8	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)
1.9	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)
1.10	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)
1.11	CENA MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)
1.12	CENA MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)
1.13	CENA MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)
1.14	CENA MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)
1.15	REFRIGERIO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)
1.16	REFRIGERIO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)
1.17	REFRIGERIO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)
1.18	REFRIGERIO MENU TIPO 4 (Según especificaciones técnicas)
1.19	REFRIGERIO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas)
1.20	Empanada de pollo 100 Gramos
1.21	Empanada de carne 100 Gramos
1.22	Pastel de pollo hojaldrado 100 Gramos
1.23	Pastel de carne hojaldrado 100 Gramos
1.24	Pastel Vegetariano hojaldre 100 Gramos
1.25	Almojábana 60 Gramos
1.26	Pan de yuca 60 Gramos
1.27	Pandebono 60 Gramos

1.28	Colombina de galleta recubierta con chocolate de 6 cm de diámetro aproximadamente (45 gr), con diseños y colores navideños, con soporte en palillo de madera tipo pincho, empaque individual plástico sellado que cubra la totalidad del producto
1.29	Botellón de agua con capacidad para 20 litros, con manija para transporte. Nota 1: El servicio incluye botellón y soporte con dispensador para su manipulación y distribución. Nota 2: El botellón y el soporte son retornables. Por cada tres (3) botellones un soporte o lo indicado por el IDRD a través del supervisor del contrato
1.30	Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.
1.31	Botella de Agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.
1.32	Gaseosa (Soda saborizada) 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.
1.33	Gaseosa (Soda saborizada) light 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.
1.34	Bebida de avena 200 ml, en Tetrapak
1.35	Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak
1.36	Servicio de meseros
1.37	Transporte de logistica del servicio en Territorio UAEGRD

CICLO DE MENÚS - DESAYUNO EJECUTIVO

No.	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO (GRAMOS. ó C.C.)	MenúTipo 1	MenúTipo 2	MenúTipo 3
1	FRUTA PICADA	200	Piña	Mango	Sandia
2	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O JUGO NATURAL DE FRUTA	200	Colada (fécula de maíz) en leche o jugo natural de fruta sin adición de azucar	Chocolate bajo en azúcar en leche o Jugo natural de fruta sin adición de azucar	Te en leche o jugo natural de fruta sin adición de azucar
3	PROTEICO 1	100	Huevos revueltos (100 Gr)		Huevos con maíz y salchicha
4	ENERGÉTICO 1	60	Mogolla (2 unidades de 30g c/u)	2 Sandwiches de jamón de pavo (pan blanco,2 tajadas de jamón de pavo,1 tajada de queso, lechuga y tomate)	Almojábana
5	ENERGÉTICO 2	300	Tamal con mínimo 100 g de pollo	Tamal con mínimo 100 g de pollo	Tamal con mínimo 100 g de pollo
6	CALDO	300	Caldo de pollo bajo en grasa con papa (mínimo 100g de papa y 50g de pollo)		Caldo de res bajo en grasa con papa (mínimo 100g de papa y 50g de carne magra)

CICLO DE MENÚS - ALMUERZO

No.	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)	MenúTipo 1	MenúTipo 2
1	SOPA O CREMA O FRUTA PICADA	240cc o 200g	Ajiaco // Mango y Melón	Frijolada // Banano y uvas
2	PROTEICO	150g	Pollo en salsa criolla	Sobrebarriga al horno
3	ENERGÉTICO 1	80 g	Arroz blanco	Arroz con arveja
3	ENERGÉTICO 2	100	Mazorca	Papa al plomo
4	ENSALADA	100	Ensalada de lechuga, aguacate y tomate con aderezo o vinagreta	Ensalada con pepino chombro, tomate y zanahoria con aderezo o vinagreta
5	JUGO NATURAL DE FRUTA	200	Jugo de Fruta natural sin adición de azucar	Jugo de Fruta natural sin adición de azucar
6	POSTRE	60	Dulce de papayuela con queso	Esponjado de maracuya

CICLO DE MENÚS - CENA

No.	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)	MenúTipo 1	MenúTipo 2
1	PROTEICO	150	Carne de cerdo con salsa de piña	Lasagna de pollo con champiñones (Tres capas de pasta con 80 gramos de carne molida y una tajada de queso doblecrema) y 2 tajadas de pan
2	ENERGÉTICO	80	Arroz con ajonjolí	
3	ENERGÉTICO	100	Yuca frita	
4	ENSALADA	100	Ensalada primavera (zanahoria, arveja, maiz tierno y habichuela) con aderezo o vinagreta	Ensalada de espinaca mango, uvas pasas y crema de leche
5	JUGOS	200	Jugo natural de Fruta sin adición de azucar	Jugo natural de Fruta sin adición de azucar

6	FRUTA PICADA	200	Mango y fresa	Uvas y piña
7	POSTRE	60	Arroz con leche	Cuajada con dulce de mora

CICLO DE MENÚS - REFRIGERIOS

No.	GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION SERVIDA O NETO (GR. ó C.C.)	MenúTipo 1	MenúTipo 2	MenúTipo 3	MenúTipo 4	MenúTipo 5
1	FRUTA ENTERA	200	Fresas	Uvas	Pera	Manzana	Durazno
2	BEBIDA	200 a 300	Yogurt griego	Jugo de fruta light o agua saborizada cero calorias	Avena o yogurt o kumis	Avena o yogurt o kumis	Jugo de fruta light o agua saborizada cero calorias
3	PROTEICO 1 REVISAR GRAMAJE	50	Queso pera				
4	CEREAL DERIVADOS 1	100	Torta red vel vet	Sandwich pollo desmechado, con pan integral o frances, queso, lechiuga, tomate y aderezo (150 g)	Hojaldre de carne o pollo (50g de pollo o carne)	Tortilla con jamón de pavo y queso, lechuga y tomate (150 g)	Sandwich de carne desmechada con pan integral o frances, queso, lechuga, tomate y aderezo (150 g)
5	CEREAL DERIVADOS 2	30	Granola	Brownie	Snack con maní, garbanzo, arándano y almendra	Rosquillas horneadas	Snack de quinua, garbanzo, lenteja o arveja

Los ítems incluidos en la ficha técnica se determinaron mediante:
a) análisis del mercado realizado con tres proveedores del sector gastronómico (cotizaciones anexas),
b) revisión de necesidades históricas de la entidad para actividades operativas, de capacitación y de respuesta,
c) disponibilidad logística en los 116 municipios del departamento. Los ítems seleccionados representan opciones de bajo riesgo sanitario, fácil transporte, conservación adecuada y cubren diferentes tipos de jornadas (mañana, tarde, campo, emergencia, capacitación).

Notas:

1. El proveedor debe garantizar el transporte de los alimentos y entrega de los mismos en cualquiera de los 116 municipios del Departamento de Cundinamarca.
2. El proveedor deberá Suministrar los alimentos y bebidas conforme a los requerimientos efectuados por la supervisión.
3. El proveedor asumirá a todo costo los recipientes, cubiertos y servilletas que estén acorde a la Ley 2232 de 2022 “Ley de reducción de plásticos de un solo uso”.
4. El proveedor deberá Garantizar condiciones óptimas de calidad, higiene y manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
5. El proveedor deberá realizar las entregas en los municipios y lugares indicados por la Entidad.

6. El proveedor deberá contar con capacidad operativa suficiente para atender solicitudes programadas y requerimientos urgentes derivados de emergencias.

7. Los Alimentos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

7.1. Deben venir organolépticos, en las cantidades suficientes, necesarias y con todas las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

7.2. **Aspectos para tener en cuenta para la preparación**:

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

7.3. **Aspectos para tener en cuenta para el servido:**

- Asegurar el empleo de los utensilios adecuados. Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos. Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.

- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

7.4. **Temperaturas y tiempos de almacenamiento**

- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío se debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad. El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberá ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.
- Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre-alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.
- Para el suministro de jugos o bebidas y demás alimentos estos deben contar con fecha de vencimiento vigente y visible de identificar. El futuro contratista ejecutará el objeto contractual en las fechas y horarios establecidos por el supervisor del contrato una vez se adjudique el presente proceso de mínima cuantía

2. **VALOR:** El valor del presente contrato es hasta por la suma de **CIENTO CUARENTA MILLONES CUARENTA MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($140.040.441) M/CTE**, incluido IVA, impuestos, tasas, contribuciones y demás costos directos e indirectos a que haya lugar.

El presente contrato se ejecutará bajo la modalidad de **monto agotable**, razón por la cual los pagos se efectuarán conforme a los bienes efectivamente requeridos por la UAEGRD y recibidos a satisfacción, sin que exista obligación de agotar la totalidad del presupuesto disponible.

Para efectos de la evaluación de la oferta económica, el contratista presentó una propuesta por valor de **UN MILLÓN CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS ($1.436.247) M/CTE**, correspondiente a la sumatoria de los valores unitarios ofertados para los bienes objeto del proceso de selección, la cual hace parte integral del contrato y servirá como base

para la ejecución del mismo.

Ítem	Descripción	Cantidad APROX	Valor unitario	IVA	Valor unitario con IVA	Valor total
1.1	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 25.590	$ 4.862	$ 30.452	$ 30.452
1.2	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$ 30.098	$ 5.719	$ 35.817	$ 35.817
1.3	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 22.609	$ 4.296	$ 26.905	$ 26.905
1.4	DESAYUNO EJECUTIIVO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$ 29.067	$ 5.523	$ 34.590	$ 34.590
1.5	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 24.406	$ 4.637	$ 29.044	$ 29.044
1.6	DESAYUNO EJECUTIVO MENÚ TIPO 3 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$ 29.274	$ 5.562	$ 34.836	$ 34.836
1.7	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 29.739	$ 5.650	$ 35.390	$ 35.390
1.8	ALMUERZO MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$ 37.239	$ 7.075	$ 44.315	$ 44.315
1.9	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 31.164	$ 5.921	$ 37.085	$ 37.085
1.10	ALMUERZO MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$ 38.663	$ 7.346	$ 46.009	$ 46.009
1.11	CENA MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 29.739	$ 5.650	$ 35.390	$ 35.390
1.12	CENA MENÚ TIPO 1 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$ 37.239	$ 7.075	$ 44.315	$ 44.315
1.13	CENA MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 27.945	$ 5.310	$ 33.255	$ 33.255
1.14	CENA MENÚ TIPO 2 CON SERVICIO A LA MESA (Mesero y menaje) (Según especificaciones técnicas)	1	$ 36.518	$ 6.938	$ 43.456	$ 43.456
1.15	REFRIGERIO MENÚ TIPO 1 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 20.501	$ 3.895	$ 24.396	$ 24.396
1.16	REFRIGERIO MENÚ TIPO 2 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 20.256	$ 3.849	$ 24.104	$ 24.104
1.17	REFRIGERIO MENÚ TIPO 3 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 20.682	$ 3.930	$ 24.612	$ 24.612
1.18	REFRIGERIO MENÚ TIPO 4 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 22.774	$ 4.327	$ 27.101	$ 27.101
1.19	REFRIGERIO MENÚ TIPO 5 (Según especificaciones técnicas)	1	$ 23.440	$ 4.454	$ 27.894	$ 27.894
1.20	Empanada de pollo 100 Gramos	1	$ 3.513	$ 667	$ 4.181	$ 4.181
1.21	Empanada de carne 100 Gramos	1	$ 3.513	$ 667	$ 4.181	$ 4.181
1.22	Pastel de pollo hojaldrado 100 Gramos	1	$ 5.118	$ 972	$ 6.091	$ 6.091
1.23	Pastel de carne hojaldrado 100 Gramos	1	$ 5.118	$ 972	$ 6.091	$ 6.091
1.24	Pastel Vegetariano hojaldre 100 Gramos	1	$ 5.355	$ 1.017	$ 6.373	$ 6.373
1.25	Almojábana 60 Gramos	1	$ 6.632	$ 1.260	$ 7.892	$ 7.892
1.26	Pan de yuca 60 Gramos	1	$ 4.021	$ 764	$ 4.785	$ 4.785
1.27	Pandebono 60 Gramos	1	$ 4.021	$ 764	$ 4.785	$ 4.785
1.28	Colombina de galleta recubierta con chocolate de 6 cm de diámetro aproximadamente (45 gr), con diseños y colores navideños, con soporte en palillo de madera tipo pincho, empaque individual plástico sellado que cubra la totalidad del producto	1	$ 4.349	$ 826	$ 5.175	$ 5.175
1.29	Botellón de agua con capacidad para 20 litros, con manija para transporte. Nota 1: El servicio incluye botellón y soporte con dispensador para su manipulación y distribución. Nota 2: El botellón y el soporte son retornables. Por cada tres (3) botellones un soporte o lo indicado por el IDRD a través del supervisor del contrato	1	$ 28.720	$ 5.457	$ 34.177	$ 34.177
1.30	Botella de Agua de 600 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$ 3.646	$ 693	$ 4.339	$ 4.339
1.31	Botella de Agua de 300 ml en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$ 2.465	$ 468	$ 2.934	$ 2.934
1.32	Gaseosa (Soda saborizada) 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$ 2.657	$ 505	$ 3.162	$ 3.162
1.33	Gaseosa (Soda saborizada) light 300 ml, en material 100% reciclable amigable con el medio ambiente, no plástico de un solo uso.	1	$ 3.312	$ 629	$ 3.941	$ 3.941
1.34	Bebida de avena 200 ml, en Tetrapak	1	$ 3.769	$ 716	$ 4.485	$ 4.485
1.35	Refresco de fruta pasteurizado de 200 ml, en Tetrapak	1	$ 2.792	$ 530	$ 3.323	$ 3.323
1.36	Servicio de meseros	1	$ 152.817	$ 29.035	$ 181.852	$ 181.852
1.37	Transporte de logistica del servicio en Territorio UAEGRD	1	$ 509.514	$ 0	$ 509.514	$ 509.514
			TOTAL			$ 1.436.247

3. **IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL**: Para amparar las obligaciones derivadas de la celebración del presente contrato la entidad cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 7100080194 por valor de CIENTO CUARENTA MILLONES CUARENTA MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($140.040.441) M/CTE del 13 de abril de 2026, así: Item 1 – Valor: $100.000.000 COP. Rubro: 1152/1-0500/2320202008/6/033/CC / UNIDAD ADM. ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL / Ingreso Corriente de Libre Destinación / Servicios prestados a las empresas y servicios de producció. **Proyecto:** 2024/004250199/4503016 **IRESPUESTA DE LOS GRUPOS OPERATIVOS.**
Item 2 - – Valor: $40.040.441 COP. Rubro: 1152/1-0500/2320202008/6/034/CC / UNIDAD ADM. ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL / Ingreso Corriente de Libre Destinación / Servicios prestados a las empresas y servicios de producción. **Proyecto:** 2024/004250216/4503002 **CAMPAÑAS PARA**

FORTALECER LA CAPACIDAD

4. **FORMA DE PAGO**: La UAEGRD de Cundinamarca pagará al contratista el valor del presente contrato mediante pagos mensuales, conforme a las cantidades efectivamente ejecutadas, suministradas y recibidas a satisfacción por el supervisor del contrato, de acuerdo con los valores unitarios ofertados y aprobados, una vez se cumpla lo siguiente:

   1. Presentación de la factura y/o cuenta de cobro según el caso.
   2. Presentación de autorización y/o aprobación del suministro (la aprobación puede ser escrita o por mail) por parte del supervisor al contratista,
   3. Remisión de la entrega de los alimentos en el formato que le será entregado por el supervisor, diligenciando acorde a las indicaciones del supervisor.
   4. Informe técnico de ejecución del contratista donde repose la ejecución del contrato.

   El pago se realizará dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la radicación de la factura respectiva, la cual deberá contar con aprobación de la misma por parte del supervisor del contrato designado por la UAEGRD, donde deberá acompañar los respectivos recibos de pago por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral en Salud y Pensión, aportes parafiscales: Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.4) De acuerdo al Manual de Gestión Contractual, Sistema de Compra Pública, Supervisión, Control y Procedimiento Sancionatorio del Departamento de Cundinamarca, el cual cita en su numeral 3 etapa post contractual, numeral C alcance de la liquidación "*En todos aquellos contratos que requieran de liquidación, el último desembolso o pago a favor del contratista, deberá condicionarse a la suscripción del acta de liquidación contractual*". Se hace necesario que para el último pago se haya suscrito el acta de liquidación, informe de ejecución final del 100% del cumplimiento del objeto contractual del contrato.

   Si la factura no ha sido correctamente elaborada, o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término para éste solamente empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma, o se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por el o derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

NOTA 1: El contratista pagará todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley Colombiana, así como aquellos que resulten aplicables según en lugar de fabricación de los elementos descritos, así como también aquellos que resulten aplicables en virtud de la respectiva importación.

NOTA 2: En todo caso los pagos se sujetarán al Plan Anual Mensualizado de Caja - PAC, el sistema de pago utilizado por el Departamento y será consignado a una cuenta corriente o de ahorros de las instituciones financieras que el CONTRATISTA registre en el formato titulado "INFORMACIÓN DE PROVEEDORES"., el cual debe ser diligenciado y entregado a la entidad.

NOTA 3: Los oferentes deberán tener en cuenta los descuentos que debe realizar el Departamento.

NOTA 4: Se deben tener en cuenta los precios unitarios ofertados por el proponente adjudicatario, para determinar los valores a facturar, los cuales se constituirán en precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste que puedan llegar a atenderse.

NOTA 5: Los precios incluyen todos los gastos, directos e indirectos, derivados de la celebración, ejecución y liquidación, si hay lugar a ello, del contrato. En el valor pactado se entienden incluidos, entre otros, los gastos de administración, salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal, incrementos salariales,

prestacionales y transporte; adquisición, transporte, equipos y almacenamiento de materiales, herramientas y toda clase de equipos necesarios; honorarios y asesorías en actividades relacionadas con la ejecución del contrato; computadores, licencias de utilización de software; la totalidad de tributos originados por la celebración, ejecución del contrato; las deducciones a que haya lugar; en general, todos los costos en los que deba incurrir el contratista para la cumplida ejecución del contrato.

NOTA 6: La Unidad Administrativa Especial para le Gestión de Riesgo de Desastres, no reconocerá, por consiguiente, ningún reajuste realizado por el CONTRATISTA en relación con los costos, gastos o actividades adicionales que aquel requería para la ejecución del contrato y que fueron previsibles al momento de la presentación de la propuesta.

NOTA 7: En caso de que el proponente favorecido con la adjudicación sea un consorcio o unión temporal, o promesa de sociedad con Objeto Único, para efectos del pago, éste debe informar el número de cuenta a nombre del consorcio o unión temporal, o promesa de sociedad con Objeto Único, así como efectuar la facturación en formato aprobado por la DIAN a nombre del respectivo consorcio o unión temporal y/o la figura asociativa respectiva.

NOTA 8: En el caso de facturas, estas se deben presentar con el lleno de los requisitos establecidos por el Estatuto Tributario y ser aprobadas por el Supervisor del contrato a celebrar.

5. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

5.1 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. De conformidad con el numeral 12.15.2. “PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO” de la Invitación Pública dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del acta de inicio, el contratista deberá presentar la hoja de vida y soportes que acrediten que el personal requerido cumple con el perfil mínimo exigido, para aprobación y visto bueno del supervisor del contrato.
2. EL CONTRATISTA se compromete a Suministrar los bienes conforme a las condiciones técnicas, económicas, ambientales y jurídicas establecidas por la entidad, a los precios y condiciones señalados en la propuesta como con lo establecido en el estudio previo los cuales hacen parte integral del Contrato que se suscriba.
3. Suministrar de manera oportuna y entregar los elementos requeridos por la entidad contratante.
4. Suministrar los bienes y/o elementos objeto del contrato en el lugar indicado por la U.A.E.G..R.D., tal y como se lo establezca el Supervisor del contrato y cumpliendo con las especificaciones técnicas señaladas en los Estudios previos e Invitación Pública.
5. El contratista debe tener control por medio de un formato de registro que será proporcionado por el supervisor del contrato donde se pueda determinar los alimentos y bebidas que suministra, a quien se le hace entrega de los mismos de ser necesario si el supervisor no se encuentra presente en el lugar de entrega y que cantidades se entregan, toda vez que este será soporte indispensable para el pago correspondiente al contratista.
6. Con relación al servido de los alimentos el contratista debe asegurar el empleo de los utensilios adecuados, las porciones correctas y una presentación adecuada y agradable
7. El contratista deberá presentar informe técnico de ejecución del objeto contractual del presente contrato, que contenga evidencia fotográfica a color de la correspondiente a la ejecución.
8. Cumplir la normatividad vigente, relacionada con la manipulación de alimentos. En todo caso, deberán cumplir con las condiciones exigidas en la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad vigente en temas de manejo de alimentos para la oportuna y de calidad prestación del servicio.
9. Los componentes de los alimentos se deben preparar el mismo día del servicio. No se deben ofrecer alimentos recalentados.
10. Durante el proceso de preparación de los tiempos de comida y servido de las mismas, se deberán aplicar todos los requisitos higiénico sanitarios necesarios, con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

11. Cumplir con las fechas establecidas para la prestación del suministro acordados en el presente contrato.
12. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrenamientos que pudieren presentarse.
13. Dar cumplimiento al contrato en las fechas y lugares correspondiente para la entrega de los productos y/o bienes señalados en los estudios previos.
14. Responder por todo daño que se cause a bienes, al personal que utilice, como a terceros en la ejecución del contrato.
15. Responder por la buena calidad de los elementos a suministrar, los servicios a prestar y los elementos utilizados en el objeto del presente contrato.
16. En general responder civil y penalmente por sus acciones y omisiones en la actuación contractual.
17. Mantener y entregar a la UAEGRD, un informe final el cual debe contener un registro fotográfico en medio físico y digital de los servicios prestados antes, durante la ejecución y el recibo final.
18. Avisar oportunamente a la UAEGRD de las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.
19. Asumir todos los costos que se generen con ocasión del cumplimiento contractual, incluyendo los transportes, fletes y demás erogaciones afines
20. Cambiar a solicitud de la entidad los elementos cuando a juicio del supervisor no cumplan con las especificaciones requeridas o cuando se detecte inconsistencias que afecten su uso.
21. Mantener el precio final ofertado para la prestación del servicio durante la ejecución del contrato.
22. Mantener Indemne a la UAEGRD en oportunidad sobre cualquier eventualidad que presente en el desarrollo del contrato.
23. El contratista se compromete a implementar y ejecutar las políticas antisoborno, antifraude, y el sistema de autocontrol y gestión del riesgo integral de lavado de activos, el financiamiento del terrorismo y el financiamiento de proliferación de armas de destrucción masiva (SAGRILAFT) en los términos definidos por la Superintendencia de Sociedades.
24. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato

5.2 OBLIGACIONES GENERALES

1. Cumplir con el objeto del presente contrato, obligaciones y demás condiciones, términos y estipulaciones del contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el presente Contrato, incluyendo lo establecido en el numeral de las CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS, y acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan a través del supervisor; siempre y cuando estas no impliquen modificación al contrato.
2. Cumplir con las obligaciones frente al sistema de salud, pensiones y riesgos laborales.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabamientos.
4. Desarrollar el contrato con idoneidad y dentro de los principios y conceptos éticos de pulcritud y oportunidad que a la comunidad espera y la ley y las buenas costumbres exigen a todo contratista del Estado.
5. Atender de manera oportuna las recomendaciones del supervisor, quien velará por el cumplimiento de las obligaciones aquí establecidas.
6. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
7. El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la Administración o a terceros.
8. Cumplir con las condiciones jurídicas, técnicas y económicas presentadas en la propuesta.
9. Colaborar con la entidad contratante en lo que sea necesario para que el objeto del contrato se cumpla y sea de la mejor calidad.
10. Guardar la debida reserva de los asuntos que conozca con ocasión de la ejecución del objeto contractual, así como de todos aquellos relacionados con el mismo.
11. Aplicar estrategias para disminuir el impacto ambiental tales como: uso de las Tablas de Retención Documental que organicen la información necesaria de la gestión, uso de papel reciclado, impresión de

documentos en doble cara, uso de formatos de documentos portátiles para el almacenamiento de documentos digitales (PDF), uso de scanner de documentos y correos electrónicos, como también abstenerse de imprimir documentos personales y duplicar documentos.
12. El contratista se obliga a realizar el proceso de gestión contractual, en lo relacionado con la entrega de los documentos precontractuales, contractuales y post-contractuales, a través del uso de formatos de documentos portátiles para el almacenamiento de documentos digitales (PDF), y/o entregarlos vía correo electrónico, y/o en un elemento óptico grabado de manera digital que almacene cada uno de los documentos (Disco compacto), y/o enviarlos por correo postal certificado.
13. El contratista deberá dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1072 de 2018 y la Resolución Nro. 0312 de 2019 referentes al diseño e implementación del Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo.
14. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.

5.3. OBLIGACIONES DE LA GOBERNACIÓN-UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO DE DESASTRES UAEGRD

1. Designar el Supervisor del contrato, que represente a la Entidad.
2. Ejercer la supervisión técnica de las actividades, garantizando que el contratista ejecute adecuada y oportunamente el objeto del presente contrato.
3. Vigilar el cumplimiento de las diferentes etapas de la ejecución del contrato.
4. Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos y en el contrato
5. Realizar oportunamente los pagos, establecidos en el contrato, teniendo en cuenta la forma de pago establecida.
6. Suscribir las actas necesarias durante la ejecución del contrato.
7. Las demás que tiendan al cumplimiento del objeto del contrato

6. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del presente contrato será de **HASTA EL 30 DE DICIEMBRE DE 2026 O HASTA QUE SE AGOTE EL MONTO PRESUPUESTAL**, lo que ocurra primero, contados a partir de la firma del acta de inicio y del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, ejecución, legalización.

7. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** La ejecución del presente contrato se efectuará acorde al lugar del suministro de los alimentos y bebidas en cualquiera de los 116 municipios del Departamento de Cundinamarca.

8. **SUPERVISIÓN**: La supervisión estará a cargo del titular de la **SUBDIRECCIÓN DE CONOCIMIENTO** y **SUBDIRECCIÓN DE MANEJO** de la Unidad Administrativa Especial para la Gestión de Riesgo de Desastres del Departamento de Cundinamarca o quién haga sus veces, o quien designe la Directora, quien ejercerá las funciones de control y seguimiento, en cualquier caso, deberá dar cumplimiento a las obligaciones señaladas en el Manual de Supervisión de la Gobernación de Cundinamarca y lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011.

9. **MULTAS:** En caso que el proponente seleccionado se constituya en mora o incumpla injustificada y parcialmente las obligaciones que asume en virtud del contrato, la Unidad Administrativa Especial para la Gestión de Riesgo de Desastres del Departamento de Cundinamarca podrá imponerle, mediante resolución, multas sucesivas y diarias por el cero uno por ciento (0.1%) del valor total del contrato por cada día de incumplimiento sin exceder el 10% del valor del mismo y sin perjuicio de hacer efectiva la sanción pecuniaria prevista en el numeral 14 de esta invitación, o de la declaratoria de caducidad del contrato.

10. **PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** El procedimiento de la imposición de multas será el contenido en la Ley 1474 de 2011, conforme lo dispuesto en la ley 1150 de 2007.

11. **CESIÓN Y SUBCONTRATOS:** El contratista no podrá ceder el contrato sin previo consentimiento escrito de la UAEGRD- pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar la aceptación de la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el Artículo 893 del Código de Comercio.

12. **CLÁUSULA PENAL POR EL INCUMPLIMIENTO DEFINITIVO.** En caso de incumplimiento injustificado definitivo o parcial por parte del contratista del objeto del contrato o de cualquiera de las obligaciones contraídas, o de declaratoria de caducidad, el contratista conviene en pagar a LA ENTIDAD a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, suma que LA ENTIDAD hará efectiva mediante el cobro de la garantía única de cumplimiento o, a su elección, del descuento de los saldos que adeude al contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato. Si esto no fuere posible se cobrará coactivamente. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos. Igualmente, la aplicación de la cláusula penal no exime al contratista del cumplimiento de la obligación principal.

13. **INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL:** De conformidad con los artículos 15,16 y 17 de la Ley 80 de 1993, al contrato le son aplicables las disposiciones sobre la interpretación, modificación y terminación unilaterales. LA ENTIDAD podrá decretar la terminación anticipada y unilateral del contrato por las causales y en las condiciones previstas en el artículo 17 de la Ley 80 de 1993.

14. **LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO**
La liquidación se hará conforme a la norma, teniendo en cuenta toda y cada uno de los aspectos descritos en el presente estudio y documentos previos, a más tardar dentro de los 4 meses siguientes a la terminación del contrato.

15. **GARANTÍAS:**
El contratista para ejecutar el presente contrato deberá constituir una garantía única a favor del instituto, póliza que deberá ser expedida por una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente establecida en Colombia, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 7 de la ley 1150 de 2007, articulo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 de 2015 y de acuerdo con el análisis del riesgo y del sector económico, con el fin de que ampare los siguientes riesgos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del Contrato	Por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y cuatro (04) meses más
Calidad del Servicio	Por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y cuatro (04) meses más
Calidad de los bienes	Por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y cuatro (04) meses más
Responsabilidad Civil Extracontractual	Por un monto equivalente 200 SMLMV	Por el término de duración del contrato

Conforme lo establece el artículo 2.2.1.2.3.1.7.del Decreto 1082 de 2015, para el presente Proceso de selección se exige la constitución de las siguientes GARANTÍAS:

NOTA 1: En aquellos eventos de adición o aumento del valor del (los) contrato (s), prorroga(s) o cualquier otra modificación que altere las condiciones iniciales de la garantía, el Contratista estará obligado a ampliar o prorrogar los amparos en forma proporcional, de manera que se mantengan las condiciones originales

Cordialmente,

WILLIAM EDUARDO ROZO VARGAS
DIRECTOR U.A.E.G.R.D.

FUNCIONARIO O ASESOR	NOMBRE
Proyectó	María Paula Ibáñez Valencia – Abogada Contratista UAEGRD
Revisó	Alexandra Moreno Cárdenas – Profesional Especializado UAEGRD Milton Arley Garzón Herrera – Abogado Contratista UAEGRD
Aprobó	Juan Fernando Said – Subdirector Reducción U.A.E.G.R.D Diego Fernando Contreras Rincón – subdirector Manejo U.A.E.G.R.D.