



EMPRESA PARA LA SEGURIDAD Y SOLUCIONES URBANAS - ESU

NIT 890.984.761-8

CONTRATO No.

202200175

FT-M6-GC-01 Versión:
10

CONTRATISTA		NIT	TELÉFONO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	
CRES Y CATERING		900.432.387-3	3221252	29/04/2022	
REPRESENTANTE LEGAL		CÉDULA	DIRECCIÓN DE CONTACTO		TEL./CEL. CONTACTO
HERVIN GIOVANY DELGADO HERNANDEZ		71.667.436	CALLE 24 SUR # 39-36		3218017181
CORREO ELECTRÓNICO		CIUDAD DE EJECUCIÓN	RADICADO REQUERIMIENTO	BIENES O SERVICIOS	DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
cooreventoscres@gmail.com		MEDELLÍN	N/A	SERVICIOS	\$ 0
CONVENIO	CENTRO DE COSTOS	RUBRO PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN RUBRO	VALOR CONTRATO	COMPROMISO PRESUPUESTAL
N/A	N/A	N/A	N/A	CUANTÍA INDETERMINADA	N/A

OBJETO: El contratista se obliga con la ESU a «Suministro de alimentación preparada que sea requerido por los diferentes clientes de la Empresa para la Seguridad y Soluciones Urbanas ESU»; de conformidad con los términos y condiciones de contratación y la propuesta presentada por el contratista y aceptada por la ESU, documentos que hacen parte integrante del contrato.

ALCANCE DEL OBJETO: El alcance del objeto comprende el suministro de alimentación preparada para los diferentes clientes requeridos por Empresa para la seguridad y soluciones urbanas ESU.

La alimentación deberá ser suministrada principalmente en Medellín y el Valle de Aburrá, sin embargo, dada la dinámica del servicio, el cual se está prestando bajo demanda, la ESU podrá solicitar atención de requerimientos por fuera de la subregión, esto según las necesidades que sean allegadas por parte de los clientes.

Dado lo anterior, el contratista en su propuesta deberá tener en cuenta los gastos de transporte y logísticos que sean necesarios para que la alimentación pueda ser entregada en los lugares que sean indicados por la ESU, en caso tal, que sea requerido el suministro de alimentación por fuera de la subregión indicada, la ESU solicitará al contratista cotización de lo requerido, por lo anterior, la propuesta que sea presentada por el contratista será válida únicamente para Medellín y el Valle de Aburrá.

El servicio de alimentación contempla los siguientes ítems:

- Desayuno
- Almuerzo
- Cena
- Refrigerio sencillo
- Refrigerio Básico
- Refrigerio especial
- Botella de agua
- Bebida Isotónica
- Servicio de Mesero
- Estación de Café

A continuación, se relaciona el tarifario que se tendrá en cuenta para la ejecución del contrato:

ITEM	GRUPO	DESCRIPCIÓN	1-250	251-500	501- en adelante
1	ALMUERZO /CENA	Róbalo apanado Papa Primavera Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) Ensalada de remolacha y zanahoria Arepa o Pan + Gaseosa 200 ML	\$ 11.429	\$ 11.329	\$ 11.229
2	ALMUERZO /CENA	Res Encebollada Papa a la francesa Ensalada de Remolacha Arroz Arepa o Pan + Gaseosa 200 ML.	\$ 12.468	\$ 12.368	\$ 12.268
3	ALMUERZO /CENA	TÍPICO: Frijoles cargamento Arroz blanco Plátano maduro (2 unidades) Carne molida, chorizo, chicharrón Ensalada Arepa Bocadillo o Panelita en empaque individual + Gaseosa 200 ML	\$ 15.918	\$ 15.773	\$ 15.493
4	ALMUERZO /CENA	Carne de res, cerdo, pollo a la plancha Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) Papa o yuca o tajada de maduro Ensalada Fruta + Gaseosa 200 ML	\$ 12.468	\$ 12.368	\$ 12.268
5	ALMUERZO /CENA	Cerdo en salsa de frutas o Desmechada con huevo Papa Chip Ensalada oriental Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) Arepa o Pan + Gaseosa 200 ML	\$ 12.468	\$ 12.368	\$ 12.268
6	ALMUERZO /CENA	Milanesa de pollo o Res en salsa de champiñones Papa en salsa de queso Ensalada: lechuga, brócoli, coliflor, zanahoria Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) Arepa o Pan + Gaseosa 200 ML	\$ 15.918	\$ 15.773	\$ 15.482
7	ALMUERZO /CENA	Costilla a la BBQ o Filete de pollo a la plancha Croquetas de yuca Ensalada de repollo y zanahoria y pasas Arroz (blanco, verduras, cabello de ángel) Arepa o Pan + Gaseosa 200 ML	\$ 15.918	\$ 15.773	\$ 15.482
8	ALMUERZO /CENA	Arroz mixto Papas Chips Pan Croissant Fruta de temporada Postre Torta de queso + Gaseosa 200 ML	\$ 12.468	\$ 12.368	\$ 12.268
9	ALMUERZO /CENA	Lasaña de pollo o carne o mixta Ensalada mixta Pan leche Torta + Gaseosa 200 ML	\$ 15.918	\$ 15.773	\$ 15.482

10	ALMUERZO /CENA	Carne de cerdo a la plancha Arroz al curry Maduro calado Fruta de temporada Arepa o Pan Postre + Gaseosa 200 ML	\$ 12.468	\$ 12.368	\$ 12.268
11	ALMUERZO /CENA	Sudado de cerdo Papa y yuca Tajada de maduro Arroz Blanco Arepa Postre Fruta de temporada + Gaseosa 200 ML	\$ 12.468	\$ 12.368	\$ 12.268
12	ALMUERZO /CENA	Lentejas Guisadas Goulash (carne en trozos con verduras guisadas Arroz blanco Tajada de maduro Fruta de temporada Postre	\$ 12.468	\$ 12.368	\$ 12.268
13	DESAYUNO	Huevo y carne desmechada Arepa Tela Calentado Mantequilla Galletas Jugo en caja tetrapack x 250 ml	\$ 12.468	\$ 12.368	\$ 12.268
14	DESAYUNO	Chorizo Huevo Pan tajado Mantequilla Palito de queso Jugo en caja tetrapack x 250 ml	\$ 10.018	\$ 9.965	\$ 9.912
15	DESAYUNO	Huevos revueltos con maicitos (2 unidades) Tajada Jamón Loncah de queso Tostadas de pan (2 unidades) Mermelada y mantequilla Jugo en caja tetrapack x 250 ml	\$ 11.970	\$ 11.918	\$ 11.865
16	DESAYUNO	Arepa tela Mantequilla Porción de quesito Huevo perico (2 unidades) Jugo en caja tetrapack x 250 ml	\$ 10.018	\$ 9.965	\$ 9.912
17	DESAYUNO	Huevo Salchicha Arepa tela Salsa de Tomate Croissant Mantequilla Jugo en caja tetrapack x 250 ml	\$ 10.060	\$ 10.007	\$ 9.954
18	DESAYUNO	Huevo y carne desmechada Pan leche Calentado de frijoles y arroz Mantequilla Galletas Jugo en caja tetrapack x 250 ml	\$ 12.588	\$ 12.535	\$ 12.479
19	REFRIGERIOS	Pastel hojaldrado de jamón y queso + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 5.922	\$ 5.867	\$ 5.757
20	REFRIGERIOS	Pastel hojaldrado de carne + Jugo en caja x 200 ml	\$ 6.192	\$ 6.137	\$ 6.027
21	REFRIGERIOS	Pastel hojaldrado: Guayaba o Arequipe o chocolate + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 5.922	\$ 5.867	\$ 5.757
22	REFRIGERIOS	Pastel hojaldrado: Hawaiano + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 5.922	\$ 5.867	\$ 5.757

23	REFRIGERIOS	Pastel de Pollo Frito + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 6.192	\$ 6.137	\$ 6.027
24	REFRIGERIOS	Palo de Queso frito + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 6.192	\$ 6.137	\$ 6.027
25	REFRIGERIOS	Croissant de jamón y queso + Jugo en caja x 200 ml	\$ 5.922	\$ 5.867	\$ 5.757
26	REFRIGERIOS	Empanada Ranchera + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 6.192	\$ 6.137	\$ 6.027
27	REFRIGERIOS	Panzerottis: Jamón y queso + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 6.192	\$ 6.137	\$ 6.027
28	REFRIGERIOS REFORZADOS	Hamburguesa con carne de res, queso mozzarella, tocineta, lechuga, salsas. + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 15.529	\$ 15.367	\$ 15.042
29	REFRIGERIOS REFORZADOS	Sandwich sencillo: Pan danés, jamón, queso, salsas, lechuga + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 12.100	\$ 12.050	\$ 12.000
30	REFRIGERIOS REFORZADOS	Sandwich tres carnes: Jamón de cerdo, jamón de pollo, perril, queso, en pan aliñado o en pan danés + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 15.529	\$ 15.367	\$ 15.042
31	REFRIGERIOS REFORZADOS	Wraps de pollo: rellena de deditos de pollo apanado, queso mozzarella, miel mostaza, lechuga y tomate + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 15.529	\$ 15.367	\$ 15.042
32	REFRIGERIOS REFORZADOS	Wraps de jamón y queso mozzarella, lechuga, tomates, miel mostaza + Jugo en caja x 200 ml o Gaseosa 10 Onzas	\$ 12.100	\$ 12.050	\$ 12.000
33	REFRIGERIOS REFORZADOS	Ensalada de Frutas Sencilla (12 onzas)	\$ 11.000	\$ 10.950	\$ 10.900
34	REFRIGERIO BASICO	Gala, golosa, rosquilla, papitas, pastel+gaseosa	\$ 11.752	\$ 11.702	\$ 11.635
35	REFRIGERIOS REFORZADOS	Salpicón Sencillo 12 onzas	\$ 10.450	\$ 10.400	\$ 10.350
36	BEBIDA ISOTÓNICA X 500ML	Bebida Isotónica de 500 ml que contenga agua, sacarosa (azúcar de mesa) y jarabe de glucosa-fructosa, ácido cítrico, cloruro de sodio (sal de mesa), citrato de sodio, fosfato mono potásico, e ingredientes saborizantes y colorantes	\$ 2.860	\$ 2.836	\$ 2.788
37	BOTELLA DE AGUA ECOPACK 600 ML	Botella de Agua: 100% potable, sellada y con el respectivo registro sanitario. botella presentación eco pack x 600 ml	\$ 1.951	\$ 1.931	\$ 1.892
38	SERVICIO DE MESERO	POR HORA	\$ 25.000	\$ 24.950	\$ 24.897
39	ESTACION DE CAFÉ EN CAFETERA DE GOTEO	POR HORA CON PERSONA PARA LA ATENCIÓN	\$ 54.500	\$ 54.450	\$ 54.396

Descripción general del servicio a prestar:

- Tipo de alimentación: Preparada
- Grupo de alimentación: Desayuno, Almuerzo, Cena, Refrigerio sencillo, Refrigerio especial, Botella de agua, Bebida Isotónica
- Tipo de servicio: Empacada.

Nota 1: Las obligaciones establecidas en el presente documento, serán principalmente para el suministro de alimentación preparada y empacada, sin embargo se aclara, que dado que el contrato será ejecutado con base en la demanda del servicio por parte de los diferentes clientes de la ESU, podrá ser solicitado el suministro de alimentación en modalidades distintas a la empacada, entre las cuales se destaca: Alimentación tipo buffet y alimentación servida en mesa, se incluye además otro tipo de servicios relacionados con el suministro de elementos aptos para el consumo humano, entre los cuales se destaca estación de café y estación de postres.

Nota 2: En caso tal que durante la prestación del servicio se requiera suministrar la alimentación en una modalidad diferente a la empacada, la ESU solicitará al contratista presentar cotización de lo requerido, la cual deberá incluir todos los elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio, entre los cuales se encuentran: personal para atención, menaje de cocina, samovares, platos, vasos, manteles, mesas, sillas, entre otros.

Nota 3: Para el suministro de alimentación en modalidad distinta a la empacada, y /o entregada en una subregión distinta al Valle de Aburrá, la ESU a través de la supervisión designada, solicitará al contratista la cotización del servicio requerido, quien cotejará lo cotizado con el mercado.

Nota 4: Se podrán incorporar tarifas nuevas durante la ejecución del contrato, como consecuencias de suministros no cotizados inicialmente o con especificaciones técnicas diferentes a las descritas en el numeral 2.1 del presente contrato siempre que estén contempladas en el objeto y alcance contractual, para lo cual se solicitará cotización al contratista para dicho suministro; la misma que será dirigida al cliente para su autorización respectiva previa legalización de la orden de servicios. Las tarifas permanecerán inmodificables durante la vigencia del contrato, no obstante, se podrán analizar y aprobar cambios significativos de fuerza mayor, por condiciones de mercado de oferta y demanda o cambio de anualidad

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO:

Desayuno: Deberá contener: Fruta + proteína + Harinas + Líquido

- Fruta: Mínimo 80 gr
- Proteína: Huevo, queso¹, carnes frías, cárnicos, etc. Mínimo 100 gr
- Harina: 2 porciones variadas (100 gr c/u) palito de queso, buñuelo, almojábana, croissant, empanada, pastel hojaldrado (carne, pollo etc.), pan integral o blanco, arepa de maíz entre otros
- Líquido: Jugo o bebida láctea x 250 ml

Almuerzo: Deberá contar: Fruta + proteína + Harinas + Legumbres o verduras + Líquido + Energético

- Fruta: Mínimo 80 gr
- Proteína: 120g cocido o a la plancha. (Res, Pollo, Cerdo o pescado)
- Harina: 2 porciones variadas (100g c/u). Arroz, arroz con coco, espagueti o pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas, entre otros.
- Legumbres o verduras: 1 porción. 100 gr
- Líquido: Gaseosa, jugo o bebida láctea x 200 ml aproximadamente de marca reconocida en el mercado
- Energético: 1 porción (bocadillo, panelita, chocolatina, frutos secos, etc.)

Cena: Deberá contar: Fruta + proteína + Harinas + Legumbres o verduras + Líquido + Energético

- Fruta: Mínimo 80 gr
- Proteína: 120g cocido o a la plancha. (Res, Pollo, Cerdo o pescado)
- Harina: 2 porciones variadas (100g c/u). Arroz, arroz con coco, espagueti o pastas, lentejas, garbanzos, frijoles, patatas, entre otros.
- Legumbres o verduras: 1 porción. 100 gr
- Líquido: Gaseosa, jugo o bebida láctea x 200 ml aproximadamente de marca reconocida en el mercado
- Energético: 1 porción (bocadillo, panelita, chocolatina, frutos secos, etc.)

Refrigerio sencillo tipo 1

Producto de sal² consistente en 1 Porción de Harina + proteína (jamón, carne o queso) de 120 gr aprox. acompañado de bebida x 200cc.

¹ Queso, quesitos frescos, cuajada, queso blanco, queso campesino, queso mozzarella. ⁴ Las carnes frías y cárnicos deben ser mortadelas de corte grueso, jamón tradicional, jamón ahumado, mortadela, jamón bajo en grasa, tocineta ahumada, chorizo, salchicha tradicional

1. sustitutos de sal: palito de queso, buñuelo, almojábana, croissant, empanada, sándwich,

1. sustitutos dulces: porción de torta, Brownie, cupcake, porción de galletas con chips, repolla rellena de fruta, pan dulce

Refrigerio sencillo tipo 2 Producto dulce³ de 120 Gr. aprox. Acompañado de jugo o bebida láctea x 200cc.

refrigerio reforzado: Producto de sal consistente en 1 Porción de Harina + dos porciones de proteína (jamón, salami, pepperoni, pollo, carne, queso, entre otros) de 200 gr aprox., acompañado de bebida x 200

CONDICIONES, TÉRMINOS Y LOGÍSTICA:

Personal Contratista: Para la ejecución del contrato el contratista dispondrá de al menos el siguiente personal:

- **Coordinador:** El contratista deberá designar un interlocutor para coordinar la prestación del servicio y la ejecución de las órdenes de servicio. Será responsable de la atención, trámite de requerimientos y de presentación de informes que sean requeridos por parte de la supervisión del contrato, deberá tener capacidad para toma de decisiones durante la ejecución del contrato.
- **Ingeniero (a) de alimentos, nutriólogo (a) y/o nutricionista:** la empresa a la cual le sea adjudicado el contrato deberá tener dentro de su equipo de trabajo, vinculado bajo cualquier modalidad de contratación, a un ingeniero (a) de alimentos, nutriólogo (a) y/o nutricionista, responsable de construir, ajustar y/o validar la alimentación que será suministrada durante la ejecución del contrato.

Así mismo deberá comunicar a la ESU, por escrito y de manera oportuna, el cambio de las personas designadas, las cuales deberán cumplir con las condiciones mínimas exigidas en el presente pliego de condiciones.

Empaque y Embalaje: Los alimentos deberán ser entregados en las condiciones de empaque y embalaje de conformidad con la resoluciones 4142⁴ – 4143⁵ y 683⁶ de 2012 del Ministerio de la Protección Social, así como indicadas en la resolución número 5109 de diciembre 29 de 2005, del Ministerio de la Protección Social, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato

- **Refrigerio (sencillo y reforzado):** Debe ser en empaque individual (cada uno de los componentes del refrigerio), materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el empaque general debe ser en bolsa de polietileno sello-clic, limpia, sin residuos de ningún tipo, con servilletas empacadas en bolsa individual o los cubiertos. Los refrigerios deben ser embalados dentro de canastillas plásticas de material virgen, limpias y desinfectadas y/o cajas de cartón fabricadas en cartón virgen, que protejan los productos de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de los productos.
- **Almuerzo/Cena:** La sopa y el seco deberá entregarse en portacomidas de material termo formado con compartimientos en su interior, con servilleta de papel doble y juego completo de cubiertos desechables (cuchara sopera, cuchillo y tenedor). El dulce o postre en empaque individual por fuera del empaque del seco.
- En todo caso el empaque de la alimentación deberá encontrarse en óptimas condiciones sanitarias y de presentación.

⁴ 4142: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

⁵ 4143: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

⁶ 683: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

- **Bebida:** Deberá ser entregada en la unidad de embalaje del fabricante.

En caso de presentarse la necesidad de modificarse el empaque, el contratista deberá coordinar con el supervisor del contrato y con el usuario final.

Registro de entrega: El contratista al momento de la entrega de la alimentación deberá rotular el empaque del servicio entregado notificando que es para consumo inmediato.

Adicionalmente, se deberá llevar el registro de entrega mediante remisión en la cual se detalle, el tipo de alimentación entregado con las cantidades, y deberá tener el nombre, la firma del personal que recibe el servicio y los datos de contacto. Este documento deberá encontrarse anexo a la factura a presentar en la ESU finalizado el contrato.

Registro de producción: El contratista deberá generar una ficha técnica de la alimentación a producir indicando: materias primas, lote de producción, fecha de producción y cadena de distribución. La ficha deberá indicar que la alimentación es para la ESU y debe contener el número de la orden de servicio. Esta ficha deberá ser entregada al supervisor del contrato una vez terminado el servicio.

Novedades de Calidad e imperfectos: En el evento de presentarse novedades en cuanto a la calidad de los productos entregados y/o imperfectos que impidan el consumo de los alimentos, el contratista deberá reponerlos en un tiempo mínimo, previa coordinación con el cliente y la supervisión del contrato. En todo caso las reposiciones no generarán costo adicional para la ESU y/o cliente final. En caso de no darse la reposición del producto, el contratista deberá reconocer económicamente el mismo a la ESU.

De igual forma las novedades y/o imperfectos serán aplicables para el empaque del producto.

Programas de Saneamiento básico: El contratista deberá contar mínimamente con los siguientes programas dentro de la operación de su actividad:

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa Integral de Plagas.
- Programa de Mantenimiento Preventivo y Calibración de Equipos.
- Programa de Muestreo.
- Programa de Control de Calidad del Agua.
- Programa de Control de Materias Primas y Proveedores.
- Programa de Capacitación.
- Programa de Trazabilidad.

El contratista deberá previo al inicio de la ejecución del contrato presentar al supervisor del contrato el registro vigente de los programas de saneamiento básico implementados en la empresa, aportando la ficha (última) que evidencie el cumplimiento de éstos.

En todo caso durante la ejecución del contrato y de manera mensual el contratista deberá aportar al supervisor del contrato las fichas correspondientes que evidencien el cumplimiento y control de los programas de saneamiento básico referido en el presente documento.

Manejo Integral de Residuos: El contratista deberá cumplir con lo dispuesto en la resolución 879 de 2007 del Área Metropolitana del Valle de Aburrá por medio de la cual se adopta el manual⁷ para el Manejo Integral de Residuos en el Valle de Aburrá como instrumento de autogestión y autorregulación

⁷ Contiene clasificación y características de los residuos, manejo integral de los residuos, etapas para el manejo integral de los mismos, pasos para la implementación de las medidas para su manejo, entre otros (...)

El contratista resultante deberá previo al inicio de la ejecución del contrato presentar al supervisor del contrato las actividades implementadas del programa de manejos integral de residuos.

Condiciones de la alimentación a proveer:

A continuación, se relacionan algunas actividades que se deben tener en cuenta en la ejecución de este contrato:

- Garantizar que los alimentos durante la preparación, almacenamiento, distribución cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, de manera que se prevengan las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Garantizar la entrega de los alimentos en forma oportuna, es decir cumplir con la hora pactada y la cantidad previamente establecido por la ESU.
- La alimentación suministrada por el proveedor deberá ser de excelente calidad y cumplir con las condiciones organolépticas (sabor, olor, consistencia, textura, apariencia), conforme a lo requerido en la solicitud Privada de ofertas
- El proveedor deberá aceptar todas las visitas de supervisión y las que realicen las diferentes entidades de control durante la ejecución del contrato.
- La alimentación debe ser embalada dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que protejan los productos de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna, ni externa de los productos.
- En términos generales, el oferente deberá acreditar todos y cada uno de los requerimientos, certificaciones y condiciones determinadas por las autoridades ambientales y sanitarias, de tal forma que se logre acreditar el ejercicio buenas prácticas salubres.

Plan de contingencia en la ejecución: Teniendo en cuenta el dinamismo con el opera el servicio requerido en la presente solicitud privada de ofertas, el contratista previo al inicio del contrato deberá presentar al supervisor del contrato un plan de contingencia con el fin de garantizar la atención del servicio requerido por el cliente. Para tal fin deberá enfocarse en los dos frentes del servicio: Producción y Distribución (transporte – entrega al usuario final). El plan de contingencia deberá encontrarse aprobado por la ESU.

Muestra testigo: La producción de cada servicio de alimentación deberá conservar una muestra por un tiempo mínimo de 72 horas. La mencionada muestra deberá registrar la información técnica que permita realizar trazabilidad del proceso de producción y garantizar la calidad y salubridad del mismo.

El contratista deberá presentar informe al supervisor del contrato sobre la trazabilidad de cada muestra testigo indicando como mínimo, el número de la orden de servicio, el servicio de alimentación requerido, la fecha de producción, la cantidad de unidades y registro fotográfico al inicio de las 72 horas, a las 24 horas y terminadas las 72 horas.

Rastreo Microbiológicos: El contratista para cada orden de servicio deberá aportar certificado suscrito por el laboratorio que realiza los análisis microbiológicos con fecha de expedición no mayor a tres meses contados hasta la fecha de suscripción de la orden de servicio, donde se evidencien las muestras y sus resultados en cuanto a:

- Muestra ambiente
- Muestra manipulador de alimentos
- Muestra Equipos y/o superficies
- Muestra Alimentos Críticos (Ensalada – Jugos – Proteico)
- Muestra de agua

Adicionalmente el supervisor del contrato solicitará al contratista en cualquiera de las órdenes de servicio, durante su ejecución la realización de rastreo microbiológico con el laboratorio correspondiente de una o varias muestras, sin que sea afectado el valor de la orden de servicio

EJECUCIÓN MEDIANTE ORDENES DE SERVICIO: La ejecución del contrato se dará mediante ordenes de servicio, las cuales serán suscritas una vez los clientes de la ESU alleguen los requerimientos para el suministro de la alimentación. La suscripción de las órdenes podrá darse de la siguiente manera:

- Ejecución tipo bolsa: en este caso se suscribirán órdenes de servicio que serán ejecutadas tipo bolsa, cuyos requerimientos serán enviados por la supervisión designada de la orden de servicio por parte de la ESU.
- Ejecución inmediata: la ejecución de este tipo de orden de servicio es de ejecución instantánea, es decir, el proveedor prestará el servicio requerido en las condiciones que sean establecidas en la orden de servicio, su principal característica.

ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN: La entrega de la alimentación requerida deberá darse en el lugar que sea indicado en cada orden de servicio y/o en los lugares que sean indicados por la supervisión del contrato, estas podrán darse así:

- Ejecución simultánea de órdenes de servicio: durante la ejecución podrán ser programadas entregas simultáneas que sean requeridas en diversas órdenes de servicio o en el suministro de alimentación de la misma orden de servicio, por esto que el contratista deberá estar en capacidad de programar entregas de manera simultánea, es decir, el mismo día, misma hora, pero diferente lugar.
- El contratista deberá estar en capacidad de atender requerimientos las 24 horas del día y los 7 días de la semana sin restricción alguna.
- El contratista deberá estar en capacidad de establecer planes de acción para la entrega efectiva de la alimentación requerida, sin que se vea afectada su entrega por situaciones de movilidad que afecten la ciudad como los horarios que sean establecidos para restricciones de movilidad, como lo son el de pico y placa.
- Con el fin de reaccionar de manera inmediata frene a problemas de movilidad y para entregar la alimentación en los lugares que sean requeridos en las ordenes de servicio y/o por la supervisión del contrato el conductor del vehículo destinado para la distribución deberá contar con un acompañante.

PLAZO: El plazo del contrato será por cuatro (4) meses, sin superar una cuantía límite de 1.000 SMMLV, lo primero que ocurra, mediante la ejecución de las diferentes órdenes de servicio a partir de la aprobación de la póliza única de cumplimiento por parte de la Unidad de Gestión Jurídica. El plazo del contrato podrá ser modificado antes de su vencimiento mediante documento suscrito por las partes, previa verificación de la necesidad o conveniencia por parte del supervisor, teniendo en cuenta el cumplimiento del contrato, los precios y las condiciones de ejecución del contrato.

VALOR: El valor del presente contrato es de cuantía indeterminada. No obstante, será determinable en el tiempo por la sumatoria de las órdenes de servicio suscritas entre las partes, las cuales tendrán una cuantía límite de 1.000 SMMLV.

FORMA DE PAGO: La ESU cancelará el valor del contrato mediante pagos parciales mensuales; y con el recibo de cumplimiento de la prestación del servicio objeto de la contratación y la emisión del recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato.

- ✓ La respectiva factura debe cumplir con los requisitos de las normas fiscales establecidas en el Artículo 617 del Estatuto Tributario. La fecha de la factura debe corresponder al mes de su elaboración, y en ella constará el número del contrato y, el concepto del bien o servicio que se está cobrando.
- ✓ Las retenciones en la fuente a que hubiere lugar y todo impuesto, tasa, estampilla o contribución directa o indirecta, Nacional, Departamental o Municipal que se cause con ocasión del contrato serán a cargo exclusivo del contratista.
- ✓ Una vez recibida a satisfacción la factura o cuenta de cobro correspondiente, la ESU tendrá treinta (30) días calendario para proceder a su pago. En caso de incurrir en mora en los pagos, la ESU reconocerá al contratista un interés equivalente al DTF anual de manera proporcional al tiempo de retraso.
- ✓ Al momento de entregar la factura, ésta deberá estar acompañada con el certificado de pago de aporte de sus empleados al Sistema de Seguridad Social Integral y a las Entidades que administran recursos de naturaleza parafiscal; y la carta donde se especifique la Entidad y el número de cuenta bancaria a la cual se le deberá realizar el pago.
- ✓ Para el caso de proveedores que se encuentren obligados a facturar electrónicamente, la facturación deberá ser remitida al correo electrónico facturacion@esu.com.co y la fecha límite para la recepción de las mismas estará sujeta a las fechas definidas en la circular 001 del 3 de enero de 2020, documento donde adicionalmente se define la elaboración del recibo a satisfacción por parte del supervisor designado y el proceso de cierre

contable en calidad de empresa industrial y comercial del estado.

CRUCE DE CUENTAS: Con la firma del presente contrato el contratista autoriza a la ESU, para que al momento de efectuar cualquier pago a su nombre, de manera automática y sin previo aviso, la ESU realice cruce de cuentas para compensar los dineros que el contratista adeuda a la Entidad por cualquier concepto, salvo que sobre los mismos se tenga suscrito un acuerdo de pago entre las partes.

LUGAR DE EJECUCIÓN: La entrega de todos los servicios se hará en el Municipio de Medellín y/o el Valle de Aburrá o en el que defina la ESU, previa coordinación con el supervisor del contrato.

GARANTÍA CONTRACTUAL: El Contratista se obliga a constituir a favor de "La Empresa para la Seguridad y Soluciones Urbanas – ESU, MUNICIPIO DE MEDELLÍN Y/O GOBERNACION DE ANTIOQUIA", una garantía única de las expedidas para Entidades estatales que ampare el cumplimiento de las obligaciones contractuales, otorgada por una compañía de seguros autorizada para operar en Colombia por la Superintendencia Financiera y preferiblemente con poderes decisorios en la Ciudad de Medellín:

Se establecerá un VALOR BASE INICIAL para efectos de expedición de pólizas de MIL MILLONES DE PESOS M.L. (\$1'000.000.000). En todo caso si durante la ejecución de las órdenes de servicio derivadas del contrato, se agotara la base, se realizará el correspondiente ajuste.

Garantías y Mecanismos de cobertura del riesgo: El Contratista se obliga a garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas a favor de la ESU, con ocasión de la ejecución del contrato, de acuerdo con la siguiente tabla:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento:	20%	con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más
Calidad del servicio	20%	con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más
Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones al personal:	10%	con vigencia igual al plazo del contrato y tres (3) años más
Responsabilidad civil extracontractual:	1. Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor no exceda de (1.500) SMMLV.	Su vigencia será igual al plazo del contrato.

PARÁGRAFO 1: El contratista deberá modificar el monto de la garantía cada vez que sea necesario, en razón del incremento del contrato o la afectación por reclamaciones. Si el contratista se negare a constituir o a reponer la garantía exigida, la ESU directamente solicitará a la Compañía de Seguros la modificación de la misma, además podrá dar por terminado el contrato en el estado en que se encuentre, sin que haya lugar a reconocer o pagar indemnización alguna.

PARÁGRAFO 2: Al recibo del contrato, el contratista contará con máximo dos (2) días hábiles para la constitución de la póliza única de cumplimiento y entrega de la documentación respectiva.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE: La ESU en desarrollo del presente contrato tendrá los siguientes derechos y deberes: **1)** Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado. **2)** Actualizar y adoptar las medidas necesarias cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato, previo informe del supervisor, sobre la ocurrencia de tales hechos. **3)** Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del contrato. **4)** Ejercer las acciones a que haya lugar, por las situaciones administrativas de la Entidad, como consecuencia del presente contrato. **5)** Pagar oportunamente al contratista el valor del contrato, de conformidad con lo establecido en el contrato. **6)** Facilitar al contratista lo necesario para la adecuada ejecución del objeto contractual.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista en desarrollo del presente contrato tendrá los siguientes derechos y obligaciones: **1)** Recibir oportunamente el pago estipulado en el contrato. **2)** Cumplir de buena fe con el objeto del presente contrato, de conformidad con la propuesta adjunta, la cual hace parte integral del contrato y en los términos del

Código Civil. 3) Designar un representante para efectos de facilitar y agilizar el manejo de la información entre las partes. 4) Presentar los informes requeridos sobre la ejecución del contrato. 5) Presentar las observaciones y recomendaciones para el buen desarrollo del contrato. 6) Cumplir con el objeto contractual acordado en la forma, cantidad, lugar, fechas y especificaciones requeridas por la ESU. 7) Constituir las garantías que le sean exigidas en el presente contrato y mantenerlas vigentes por el tiempo estipulado por la ESU. 8) Acreditar el pago de aportes parafiscales y seguridad social para cada uno de los pagos. 9) Acatar los requerimientos y observaciones que con ocasión de la ejecución del contrato le hagan el supervisor y/o la contratante. 10) Considerar que las relaciones contractuales están basadas en el reconocimiento, seguimiento de las reglas, principios de la ética y la buena fe contractual; en un ambiente de respeto y de confianza que genere valor para las partes y para la sociedad en general. 11) Rechazar las prácticas corruptas y delictivas en general; se prevendrá y combatirá el fraude, el soborno, la extorsión y otras formas de corrupción. 12) Tanto en el desarrollo de los proyectos y procesos, como en su área de influencia, el contratista promoverá prácticas que reflejen la protección y conservación del medio ambiente, el respeto al pluralismo democrático, a las minorías étnicas, a la equidad de género y a los derechos humanos en general. 13) Velar por el respeto de la dignidad en las condiciones de trabajo por parte de sus contratistas y subcontratistas, por lo que no se avalarán prácticas discriminatorias, trabajo forzado o de menores. 14) Cumplir con las políticas de prevención que eviten la utilización y explotación sexual de niños, niñas y adolescentes en el desarrollo de sus actividades comerciales, así como a no contratar menores de edad en cumplimiento de los pactos, convenios y convenciones internacionales ratificados por Colombia, según lo establece la Constitución Política de 1991 y demás normas vigentes sobre la materia, en particular aquellas que consagran los derechos de los niños. 15) Las demás que tengan relación directa con la naturaleza y objeto del presente contrato.

EVALUACIÓN: De conformidad con la política de evaluación de proveedores establecida por la Entidad se realizarán evaluaciones durante la vigencia del contrato que se derive de la contratación. La evaluación estará a cargo del supervisor de la ESU de conformidad con la información aportada por cliente y en el formato que se establezca para el efecto. El resultado de esta evaluación se tendrá en cuenta para eventuales modificaciones del contrato. No obstante, estas modificaciones serán potestativas de la ESU.

SUPERVISIÓN: La supervisión del Contrato será realizada por el profesional universitario de la unidad estratégica, o quien sea designado por el funcionario competente. Al Supervisor le corresponderá realizar el seguimiento administrativo, técnico, financiero, contable, jurídico del contrato. En todo caso la designación podrá hacerse directamente por el Gerente.

INDEMNIDAD: De conformidad con el Reglamento de Contratación de la ESU el Contratista se obliga a indemnizar a la Entidad con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato. El Contratista se obliga a mantener indemne a la ESU de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato. Igualmente, el Contratista mantendrá indemne a la Entidad por cualquier obligación de carácter laboral, o relacionadas que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: De conformidad con el artículo 1592 del Código Civil Colombiano, las partes convienen que, en caso de incumplimiento del contratista en las obligaciones del contrato, o de la terminación del mismo por hechos imputables a él, pagará a la ESU en calidad de cláusula penal pecuniaria una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Si lo anterior no fuere posible, se cobrará por la vía judicial. Las partes convienen, conforme lo establece el artículo 1600 del código civil, que podrá pedirse a la vez la pena y la indemnización de perjuicios a que hubiere lugar.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL: El contratista ejecutará el objeto de este contrato con plena autonomía técnica y administrativa, sin relación de subordinación o dependencia, por lo cual no se generará ningún tipo de vínculo laboral.

CESIÓN DEL CONTRATO: EL contratista no podrá ceder total o parcialmente su posición contractual sin la autorización previa, expresa y escrita de la ESU. EL contratista tampoco podrá ceder total o parcialmente derechos u obligación contractual alguna sin la autorización previa, expresa y escrita de la ESU.

UTILIZACIÓN DE MECANISMOS DE SOLUCIÓN DIRECTA EN LAS CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: La ESU y el contratista buscarán solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual. Para tal efecto, al surgir las diferencias acudirán al empleo de los mecanismos de solución de controversias contractuales, a la conciliación, a la amigable composición o a la transacción. En todo caso, la implementación de los anteriores mecanismos estará supeditada a la necesidad del servicio por parte de la ESU o de sus clientes.

CONFIDENCIALIDAD: En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información, la cual deberá estar previamente marcada como tal, para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial. Cada una de las partes acuerda mantener la confidencialidad de la información Confidencial de la otra parte durante un periodo de tres años contados a partir de la fecha de revelación.

TERMINACIÓN: Se podrá solicitar la terminación del contrato por las siguientes causas: **1)** Cuando se alcance y se cumpla el objeto del contrato. **2)** Por mutuo acuerdo de las partes. **3)** Cuando por razones de fuerza mayor o caso fortuito se haga imposible el cumplimiento del objeto contractual. **4)** Por el incumplimiento administrativamente declarado por parte de la ESU de cualquiera de las obligaciones establecidas en el contrato **5)** Por vencimiento de fijado para la ejecución de este. **6)** Por las demás causales señaladas en la Ley.

LIQUIDACIÓN: El contrato será objeto de liquidación dentro de los cuatro (4) meses siguientes a su terminación. Dentro de este plazo, las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar, de los cuales quedará constancia en el acta de liquidación. Si es del caso, para la liquidación se exigirá al CONTRATISTA la ampliación de la vigencia de los amparos y garantías para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato.

En todo caso la liquidación del contrato estará sujeta a las disposiciones del reglamento de contratación de la ESU.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El contratista con la firma del presente contrato declara bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en la Constitución y la Ley. La contravención a lo anterior dará lugar a las sanciones de ley.

TRATAMIENTO DE DATOS: El contratista asume la obligación de proteger los datos personales a los que acceda con ocasión del contrato, así como las obligaciones que como responsable o encargado le correspondan acorde con la Ley 1581 de 2012 y sus decretos reglamentarios en cuanto le sean aplicables. Por tanto, deberá adoptar las medidas de seguridad, confidencialidad, acceso restringido y de no cesión en relación con los datos personales a los cuales accede, cualquiera que sea la forma de tratamiento. Las medidas de seguridad que deberán adoptarse son de tipo lógico, administrativo y físico acorde a la criticidad de la información personal a la que accede y/o recolecta, para garantizar que este tipo de información no será usada, comercializada, cedida, transferida y no será sometida a tratamiento contrario a la finalidad comprendida en lo dispuesto en el objeto contractual. En caso de tratarse de datos sensibles, de niños, niñas y adolescentes, tales como origen racial, organizaciones sociales, datos socioeconómicos, datos de salud, entre otros, las medidas de seguridad a adoptar serán de nivel alto. El contratista aportará, para la formalización del contrato, copia de su Política de Protección de Datos Personales y de Seguridad de la Información a la ESU, la cual deberá dar cumplimiento a lo establecido en las disposiciones referente a protección de datos personales. El contratista, con la presentación de la oferta manifiesta que conoce la Política de Protección de Datos de la ESU y que, de ser aceptada la oferta en el proceso del asunto, acepta y se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en ella y demás protocolos establecidos por la ESU para el tratamiento de datos personales. Igualmente, El contratista se compromete a informar y hacer cumplir a sus trabajadores las obligaciones contenidas en esta cláusula y las demás que contenga la normativa referente a la protección de datos personales, asimismo los trabajadores de El contratista deben conocer y aceptar la Política de Protección de Datos Personales de la ESU. El contratista indemnizará los perjuicios que llegue a causar a El contratante como resultado del incumplimiento de las leyes 1266 de 2008 y 1581 de 2012, aplicables al tratamiento de la información personal, así como por las sanciones que llegaren a imponerse por violación de la misma. El incumplimiento de las obligaciones derivadas de esta cláusula se considera como un incumplimiento grave por los riesgos legales que conlleva el indebido tratamiento de datos personales, y en consecuencia será considerada justa causa para la terminación del contrato, y dará lugar al cobro de la cláusula penal pactada, sin necesidad de ningún requerimiento, a los cuales renuncia desde ahora.

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG - SST)

El contratista deberá encontrarse en las adaptaciones que den lugar para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con el Decreto 1072 de 2015, así como sus modificaciones y los documentos que los complementen. En todo caso previo el inicio de la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar las evidencias de las acciones realizadas en la implementación del mencionado, y el cumplimiento de la tabla de valores de la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo.

DOCUMENTOS DEL CONTRATO: 1- Disponibilidad y compromiso presupuestal. 2- Cedula de Ciudadanía. 3- Propuesta presentada por el contratista. 4- RUT. 5- Certificado de Existencia y Representación legal. 6- Certificado de paz y salvo aportes al sistema de seguridad social y parafiscal. 7- Certificado de antecedentes disciplinarios 8- Certificado de antecedentes fiscales. 9. Certificado de antecedentes judiciales. 10- Registro Nacional de Medidas Correctivas - RNMC. 11- SPVA-2022-32 Consulta de Inhabilidades de la Ley 1918 de 2018 y Decreto 753 de 2019 - 12- Demás documentos que se deriven del presente contrato.

NATURALEZA JURÍDICA DEL CONTRATO: Este Contrato se rige por las normas comerciales y civiles, y especialmente, por el Reglamento de Contratación de la Entidad, expedido por la Junta Directiva de la ESU.


DOMICILIO: El domicilio contractual es el Municipio de Medellín.

POR LA ESU,



MAURICIO MUÑOZ ARISTIZÁBAL
Gerente

POR EL CONTRATISTA,



HERVIN GIOVANY HERNANDEZ DELGADO
Representante Legal


Aprobó: Mauricio Patiño-Subgerente de Servicios 

Aprobó: Juan Felipe Hernández – Secretario general 

Aprobó: Marelbi Verbel Peña – Subgerente Administrativa y Financiera 

Revisó: Natalia Ramírez- Asesora de Gerencia 

Revisó: Juan Esteban Hoyos- Profesional Universitario - Unidad de Gestión Jurídica 

Proyectó: Leidy Laura Graciano - Profesional Universitario – Unidad de compras y contratación 

Nota: Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.

