



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Caja
VIVIENDA POPULAR

ANEXO TECNICO

1. DETALLE Y DESCRIPCION DEL OBJETO

1.1 OBJETO

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING REQUERIDOS PARA REALIZAR LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN DESARROLLO DE LAS FUNCIONES DE LA ENTIDAD.

1.2 ALCANCE DEL OBJETO

En desarrollo del objeto contractual, el contratista deberá suministrar los refrigerios, desayunos y almuerzos requeridos por la Caja de la Vivienda Popular, de acuerdo a las características y condiciones técnicas del estudio previo y documentos que hacen parte integral del presente proceso, las cuales deberán ser tenidas en cuenta por parte del contratista durante la ejecución del contrato.

2. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES TECNICAS ESPECIFICAS

2.1 Características del servicio

Los servicios requeridos por la Caja de la Vivienda Popular son los siguientes:

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN GENERAL	PESO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES ENTREGA
1	REFRIGERIO TIPO 1 OPCIÓN A	Volován relleno de pollo o carne	220 gr	UNIDAD (Cada refrigerio debe incluir un alimento, una porción de fruta, un tipo de bebida y un dulce)	Los refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega.
		Porción de fruta	100 gr		
		bebida (gaseosa pet o jugo en caja)	250 ml		
		Un dulce pequeño en empaque termoformado.	50 gr		
2	REFRIGERIO TIPO 1 OPCIÓN B	Mini Hamburguesa (220gr) con carne y queso	220 gr	UNIDAD (Cada refrigerio debe incluir un alimento, una porción de fruta, un tipo de bebida y un dulce)	Los refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega.
		Porción de fruta	100 gr		
		Bebida (gaseosa pet o jugo en caja)	250 ml		
		Un dulce pequeño en empaque termoformado.	50 gr		
3	REFRIGERIO TIPO 1 OPCIÓN C	Sandwich de jamón y queso	220 gr	UNIDAD (Cada refrigerio debe incluir un alimento, una porción de fruta, un tipo de bebida y un dulce)	Los refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega.
		Porción de fruta	100 gr		
		Bebida (puede ser gaseosa pet o jugo en caja)	250 ml		
		Un dulce pequeño en empaque termoformado.	50 gr		
4	REFRIGERIO TIPO 2 OPCIÓN A	Wrap Primavera: Con lechuga, tomate, jamón y queso, sour cream.	220 gr	UNIDAD (Cada refrigerio debe incluir un alimento, papitas chip, una porción de fruta, un tipo de bebida y un dulce)	Los refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega.
		papitas chips	100 gr		
		Porción de fruta	100 gr		
		bebida (puede ser gaseosa pet ó jugo en caja)	250 ml		

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN GENERAL	PESO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES ENTREGA
		un dulce pequeño en empaque termoformado.	50 gr		
5	REFRIGERIO TIPO 2 OPCIÓN B	Club sándwich: Tres capas de pan, pollo a la plancha, tomate, lechuga, tocineta crujiente, sour cream.	220 gr	UNIDAD (Cada refrigerio debe incluir un alimento, papitas chip, una porción de fruta, un tipo de bebida y un dulce)	Los refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega.
		papitas chips	100 gr		
		Porción de fruta	100 gr		
		bebida (puede ser gaseosa pet o jugo en caja)	250 ml		
		un dulce pequeño en empaque termoformado.	50 gr		
6	REFRIGERIO TIPO 2 OPCIÓN C	Sandwich en pan árabe: Pollo a la plancha, tomate, lechuga, sour cream	220 gr	UNIDAD (Cada refrigerio debe incluir un alimento, papitas chip, una porción de fruta, un tipo de bebida y un dulce)	Los refrigerios deben entregarse empacados individual y herméticamente, con preparación del mismo día de entrega, incluye transporte de entrega.
		papitas chips	100 gr		
		Porción de fruta	100 gr		
		bebida (puede ser gaseosa pet o jugo en caja)	250 ml		
		un dulce pequeño en empaque termoformado.	50 gr		
7	DESAYUNO AMERICANO	Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o té).	9 onzas	UNIDAD: Cada desayuno debe incluir un tipo de bebida, un tipo de jugo, un tipo de carbohidrato, un tipo de proteína, una porción de fruta y ambos acompañantes).	Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega.
		Jugo natural (Naranja o mandarina)	9 onzas		
		Carbohidratos: Galletas, pan arepa, entre otros.	150 gr		
		Proteína: Queso, huevos salchicha, jamón, entre otros.	150 gr		
		Mantequilla	10 gr		
		Mermelada	10 gr		
		Porción de fruta	150 gr		
8	DESAYUNO TÍPICO	Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o té)	9 onzas	UNIDAD: Cada desayuno debe incluir un tipo de bebida, un tipo de jugo, un tipo de carbohidrato, un tipo de alimento, una porción de fruta y ambos acompañantes).	Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega.
		Jugo natural (Naranja o mandarina)	9 onzas		
		Carbohidratos: Galletas, pan arepa, entre otros.	150 gr		
		Sopa (Caldo de costilla ó changua), tamal, calentado, entre otros.	150 gr		
		Mantequilla	10 gr		
		Mermelada	10 gr		
		Porción de fruta	150 gr		
9	DESAYUNO TIPO BUFFET	Bebida caliente y fría con o sin azúcar (café, chocolate o té)	9 onzas	UNIDAD (Incluye todas las opciones).	Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega.
		Jugo natural (Naranja o mandarina)	9 onzas		
		Carbohidratos: Galletas, pan arepa, entre otros.	150 gr		
		Sopa (Caldo de costilla ó changua), tamal, calentado, entre otros.	150 gr		
		Mantequilla	10 gr		
		Mermelada	10 gr		
		Porción de fruta (3 tipos de fruta)	150 gr		
10	DESAYUNO LIGHT	Bebida caliente y fría sin azúcar o endulzante light (café, chocolate, té o yogurth)	9 onzas	UNIDAD (Cada desayuno debe incluir un tipo de bebida, un tipo de jugo, dos carbohidratos, las tres porciones).	Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega.
		Jugo natural (Naranja o mandarina)	9 onzas		

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN GENERAL	PESO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES ENTREGA
		Carbohidratos integrales: cereales, galletas, pasteles, panes.	150 gr		
		Tres porciones de fruta	50 gr. c/porción		
11	ALMUERZO EJECUTIVO	Entrada: Sopa, crema, consomé o fruta	240 cc	UNIDAD (Cada almuerzo debe incluir una entrada, una proteína, dos carbohidratos, un complemento, una bebida y un postre).	Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega.
		Proteína: Pollo, carne de res, cerdo ó pescado	200 gr		
		Carbohidrato: Papa, yuca, o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (Tortas, arroz, pastas, entre otros)	Entre 70 y 150 gr		
		Complemento: Verduras, legumbres o ensalada.	Entre 30 y 50 gr		
		Bebida: (Jugo de fruta, gaseosa o productos similares)	200 cc		
		Postre: De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, entre otros)	40 gr		
12	ALMUERZO BUFFET	Entrada: Sopa, crema, consomé y fruta	240 cc	UNIDAD (Incluye todas las opciones).	Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega.
		Proteína: Pollo, carne de res, cerdo y pescado	200 gr		
		Carbohidrato: Papa, yuca, o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (Tortas, arroz, pastas, entre otros)	Entre 70 y 150 gr		
		Complemento: Verduras, legumbres y ensalada.	Entre 30 y 50 gr		
		Bebida: (Jugo de fruta, gaseosa y productos similares)	200 cc		
		Postre: De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, entre otros)	40 gr		
13	ALMUERZO INFORMAL TIPO HAMBURGU ESA	Pan tipo Hamburguesa	55 gr	UNIDAD: Combo de hamburguesa de res y/o pollo, con porción de papas a la francesa o chips, bebida gaseosa o productos similares.	Incluye empaque individual, hermético, y transporte de entrega.
		Porción de carne o pollo	150 gr		
		Papas (A la francesa o chips)	100 gr		
		Bebida gaseosa o productos similares	200 cc		
14	ALMUERZO INFORMAL TIPO SÁNDWICH	Pan Blandito, parmesano o francés	55 gr	UNIDAD: Combo de sandwich que contenga opción de dos quesos, opción de dos tipos de proteína, con porción de papas a la francesa o chips, bebida gaseosa o productos similares.	Incluye empaque individual, hermético, y transporte de entrega.
		Queso americano y mozzarella			
		Porción de carne de res, pollo, jamón o roastbeef	150 gr		
		Papas (A la francesa o chips)	200 gr		
		Bebida gaseosa o productos similares	200 cc		

2.2 CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS.

Todos los insumos utilizados para la preparación deberán ser de excelente calidad, de marcas reconocidas en el mercado colombiano, que cumplan con todas las condiciones higiénico-sanitarias, con sus respectivas fichas técnicas y registros sanitarios y que sean aptos para el consumo humano, que no sean productos re-ensados o re-empacados y asegurando unas buenas prácticas de manufactura en la elaboración, transporte, preservación, almacenamiento y entrega de los mismos, rigiéndose siempre en la parte de seguridad e Inocuidad Alimentaria de la ISO22000 integrando sistemas de calidad HACCP. Además de los respectivos registros sanitarios expedidos por el INVIMA por producto.

Los productos frescos preparados deberán cumplir con las normas sanitarias y de calidad contempladas en la Ley 9 de 1979, el Decreto 539 de Marzo de 2014 y demás normas concordantes y complementarias.

Para garantizar la calidad del producto se debe tener en cuenta:

- Cada producto debe contar con especificaciones técnicas y su respectiva ficha.
- El almacenamiento debe ser en condiciones sanitarias adecuadas, teniendo en cuenta el tipo de producto o insumo a almacenar. Las instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas.
- En los sitios de almacenamiento de materias primas e insumos, envases o productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.
- Los refrigerios, desayunos y almuerzos, deben ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos), cantidad apropiada y elaboración bajo la dirección y supervisión de un nutricionista.
- Todos los productos, insumos y alimentos que se utilicen para la preparación de los refrigerios, desayunos y almuerzos, deben ser de primera calidad, cumplir con las normas en cuanto al rotulado y etiquetado, especificando marca, gramaje, lote, fecha de fabricación, fecha de vencimiento y deberán tener registro sanitario vigente.

2.3 PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El supervisor del contrato o la persona que este designe, deberá informar al contratista mediante comunicación telefónica o correo electrónico, las cantidades y tipo de servicios que se requieran, con una antelación mínima de 24 horas a la actividad a desarrollar en la Entidad.

El contratista debe entregar la cantidad de alimentos y tipo de servicios requeridos, en la fecha, hora y lugar de acuerdo a lo solicitado por la CVP.

Las solicitudes de la entidad podrán realizarse de lunes a viernes en horarios de 7:00 a.m. a 4:00 p.m., y los sábados de 7:00 a.m. a 1:00 p.m., estando el contratista en la obligación de atender oportunamente la solicitud y posterior servicio que se realice.

Todos los alimentos (refrigerios, desayunos y almuerzos) requeridos por la Entidad, deben ser preparados el mismo día en que se vaya a efectuar el suministro de los mismos, salvo los productos perecederos tales como emparedados, pastelería, galletería y demás productos de panadería, cuya fabricación no podrá ser mayor a un (1) día de la fecha en que se va a realizar el suministro.

El contratista deberá tener en cuenta que el no cumplimiento de la entrega en el término establecido, podría generar perjuicios a la entidad, lo que conllevaría a un posible incumplimiento contractual.

2.4 CONDICIONES DE LA ENTREGA

2.4.1 REFRIGERIOS

Los refrigerios deben ser entregados debidamente empacados en cajas de cartón y/o bolsas de papel biodegradables y amigables con el medio ambiente. Se deben garantizar los controles de higiene y asepsia necesarios para su manejo, así como guardar la temperatura ideal para los alimentos.

Las unidades empacadas individualmente en los refrigerios deberán contener su servilleta y/o cubiertos si el producto lo requiere. Las bebidas que se suministrarán en empaque Doy Pack o vaso individual si es el caso. La fecha de vencimiento de las bebidas no podrá ser inferior a tres (3) meses.

2.4.2 DESAYUNOS Y ALMUERZOS

Se deberá garantizar el menaje correspondiente, entendido como juego de cubiertos, vajilla en cerámica (platos, pocillos, vasos) servilletas, entre otros.

El contratista deberá garantizar la recolección del menaje utilizado, para lo cual el supervisor de la CVP dará aviso al contratista de la terminación del evento o reunión.

2.5 LUGAR DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El proponente deberá garantizar mínimo una (1) instalación para la preparación de alimentos que tenga las autorizaciones y permisos sanitarios existentes según la normatividad vigente, y que el personal que realice la preparación de los alimentos requeridos por la entidad, cuentan con carnets de manipulación de alimentos, certificados médicos de examen de frotis, garganta y uñas.

El proponente dentro de su oferta deberá informar el/los lugar/es en donde se prepararán los alimentos, así como la identificación general del personal que involucrará para la manipulación de los mismos.

El supervisor del contrato podrá en cualquier momento, durante la ejecución del contrato, realizar visitas técnicas al lugar, a efectos de determinar que los permisos y/o autorizaciones se encuentren vigentes, que el sitio cumpla con las condiciones mínimas de higiene y salubridad, así como la verificación de los requisitos con los que debe contar el personal que realice la preparación de los alimentos.

En caso tal que durante la ejecución contractual se evidencie que el lugar en el cual se preparan los alimentos fue sellado por la autoridad correspondiente, por cuestiones de salubridad, dicha circunstancia será causal de cesión del contrato. El no contar con el personal debidamente certificado, será causal de declaratoria de incumplimiento, según el trámite administrativo correspondiente.

2.6 ACTIVIDADES OPERATIVAS

El contratista entregará los alimentos (refrigerio, desayuno ó almuerzo) directamente en los sitios en donde lo requiera la entidad en las condiciones de calidad, cantidad, tipo de servicio, fecha, hora y lugar, teniendo en cuenta las características técnicas de cada uno de los alimentos y las siguientes consideraciones:

El recibo de los alimentos deben ser registrados a través de remisiones, firmada por la persona responsable del recibo por parte de la CVP dejando una copia para la CVP y una para el contratista, teniendo en cuenta que el contratista tendrá que presentarlas como soportes para efectos de pago.

La solicitud de cambio de alguno de los componentes en los alimentos por parte del contratista, sólo se realizará por razones de fuerza mayor o caso fortuito y deberá ser informado y justificado a la persona autorizada por la CVP para realizar los pedidos con copia a la Supervisión con mínimo de 12 horas de anticipación a la entrega, quien dará la autorización si hay lugar a ello.

En el FORMATO CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA, el proponente deberá manifestar que acepta y está en condiciones de entregar los alimentos de acuerdo a las cantidades solicitadas por la Caja de la Vivienda Popular.

2.7 RECURSO HUMANO

El contratista seleccionado deberá contar con personal calificado, idóneo y suficiente para la prestación del servicio objeto del contrato, garantizando las prestaciones sociales y la seguridad social para el recurso humano que emplee en la ejecución del contrato.

La escogencia del personal es responsabilidad del contratista, pero este debe ser idóneo, con espíritu de servicio, tolerancia y calidad humana para atender los servicios.

Del presente proceso no se generará ningún vínculo legal o laboral entre la Caja de la Vivienda Popular y el personal involucrado por el contratista durante la ejecución del contrato.

El Contratista debe garantizar el recurso humano y logístico necesario para las entregas de acuerdo a cada una de las solicitudes efectuadas por la CVP de manera puntual, ordenada, eficiente, en las fechas y horarios establecidos para ello.

El personal designado debe estar disponible durante las fechas, horas y lugar programados para la entrega.

Durante el proceso de entrega el personal deberá seguir las normas de limpieza y desinfección que se requieran de acuerdo a lo exigido por la Secretaría de Salud y lo estipulado en el Decreto 539 de 2014, garantizando la calidad de los mismos.

2.8 PERSONAL MINIMO REQUERIDO

Para la ejecución del contrato, el contratista deberá contar con el siguiente personal mínimo requerido:

- Un (1) Coordinador encargado de atender las solicitudes y requerimientos de la entidad.
- Dos (2) Manipuladores de alimentos

2.9 TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

El contratista para la manipulación y transporte de los alimentos debe tener en cuenta las siguientes condiciones.

1. Los vehículos deben estar acondicionados de acuerdo al tipo de alimento a transportar.
2. El transporte de los alimentos debe realizarse teniendo en cuenta las especificaciones establecidas para tal fin en Decreto 539 de 2014, Modificado por el Decreto 590 de 2014, los vehículos deben contar con el concepto higiénico favorable expedido por la Secretaría Distrital de Salud y tanto el conductor como sus ayudantes deben cumplir con todos los requisitos establecidos para el personal que manipula alimentos.
3. Los vehículos podrán ser propios o alquilados.
4. Se debe dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto 590 de 2014 del Ministerio de Salud y las demás normas concordantes, el cual incluye controles en el transporte y distribución; igualmente en lo concerniente con el embalaje y saneamiento básico para garantizar la calidad, inocuidad y las características organolépticas de los alimentos.
5. El transporte de los alimentos se realizará en condiciones que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y los protejan contra la alteración.
6. Limpieza: el compartimiento de carga deberá lavarse periódicamente, mediante un plan de higienización establecido.
7. Evitar los daños de los alimentos durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento en el interior de los camiones, usando correas o trabas para sujetar la carga y asegurar la estabilidad de las canastillas.
8. El conductor del vehículo debe cumplir con todas las normas higiénico-sanitarias del personal manipulador de alimentos.

2.10 POLÍTICA AMBIENTAL

El contratista deberá implementar acciones de manejo ambiental de los residuos sólidos ocasionados por los empaques que se generen del suministro de las bebidas, facilitando en cada sitio bolsas de aseo acorde al material sólido a reciclar.

2.11 SANEAMIENTO.

Se deberá cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Art. 21 Decreto 539 de 2014, Modificado por el Decreto 590 de 2014 y demás normas que modifiquen y actualicen, para la elaboración e implementación a través de listas de chequeo de un plan de saneamiento básico con objetivos claramente definidos y que cuente con programas periódicos básicos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua.

3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

3.1 GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Pagar los aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales en los porcentajes definidos en las Leyes y demás normas reglamentarias aplicadas para tal fin.
2. Cumplir en forma eficiente y oportuna las actividades encomendadas y aquellas obligaciones que se generen de acuerdo con la naturaleza del servicio contratado, haciendo uso de los equipos y elementos de trabajo necesarios de manera adecuada para la prestación del servicio.
3. Presentar informe mensual de las actividades desarrolladas para el cumplimiento de las obligaciones y objeto contractual.
4. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta la CVP a través del supervisor del mismo para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones, observando y acatando las instrucciones de manuales y protocolos establecidos por la CVP.
5. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del contrato.

6. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo de contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
7. Solicitar al supervisor del contrato con mínimo 15 días de antelación las modificaciones contractuales que llegase a requerir para la adecuada ejecución del mismo.
8. Cumplir con todas las obligaciones y deberes que rigen la prestación de los servicios de vigilancia y seguridad privada, consagradas en el Decreto Ley 356 de 1994, Decreto 3222 de 2002 y las resoluciones que para el efecto ha expedido la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada.
9. Constituir las pólizas que se requieren para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. 10. Cumplir con las condiciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta.

3.2 ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto del contrato en debida forma dentro del plazo establecido en el contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas exigidas por la Caja de la Vivienda Popular.
2. Suministrar los alimentos y servicios de acuerdo a las especificaciones técnicas señaladas por la entidad en el estudio previo y anexo técnico.
3. Cumplir con los términos establecidos por la Caja de la Vivienda Popular.
4. Adoptar el procedimiento de que trata el anexo técnico, con el fin que los productos a entregar satisfagan la totalidad de las condiciones técnicas.
5. Garantizar el transporte idóneo y necesario para la entrega de los alimentos en óptimas condiciones.
6. Garantizar la infraestructura necesaria para el cumplimiento del contrato.
7. Garantizar que para el suministro de los alimentos cuente en sus instalaciones de bodegaje con los productos requeridos, así como con personal y dotación necesaria para la preparación y empaque de los alimentos.
8. Cumplir con lo señalado en el Decreto 539 de 2014, que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano.
9. Verificar que los productos que se distribuyan con marca, tengan el respectivo registro sanitario vigente, expedido por el INVIMA.
10. Garantizar el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, con el fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los usuarios.
11. Transportar y coordinar la entrega de los alimentos y servicios en el lugar, hora y fecha concertados o en las instalaciones de la Caja de la Vivienda Popular, sin que esto genere un costo adicional para la Entidad y de acuerdo con la programación enviada por el Supervisor del contrato.
12. Garantizar que el personal que realice la entrega de los alimentos cuente con carnets de manipulación y los que se comercialicen con marca, deben tener su respectivo registro sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.
13. Las demás que le sean asignadas y que por la naturaleza del servicio se requieran.

3.3 OBLIGACIONES DE LA CAJA

1. Pagar el valor total del contrato en los términos, condiciones y oportunidad descritos en el mismo.

2. Designar a quien ejercerá la supervisión y el control de ejecución del contrato, quien estará en permanente contacto con el contratista para la coordinación de cualquier asunto que así se requiera.
3. Suscribir a través del supervisor los documentos y actas que sean necesarias durante el desarrollo del contrato.
4. Suscribir junto con el contratista el acta de inicio y liquidación del contrato.
5. Aprobar la garantía única y las demás garantías contractuales que en debida forma constituya el contratista.
6. Informar de manera inmediata, acerca de cualquier circunstancia que amenace vulnerar los derechos del contratista, al igual que cualquier perturbación que afecte el desarrollo normal del contrato.
7. Suministrar la información requerida para el buen cumplimiento del objetivo del contrato.
8. Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.
9. Realizar los ajustes necesarios para la debida ejecución del contrato, manteniendo su equilibrio financiero debidamente soportado.
10. Llevar actualizada y organizadamente la información documental que en relación con el objeto del contrato surja.

11. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

4.1 PLAZO

El plazo del presente contrato será de **OCHO (8) MESES** y/o hasta agotar presupuesto, el cual se contará a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio suscrita por el **CONTRATISTA** y el/la **SUPERVISOR/A** del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del mismo

4.2 LIQUIDACIÓN

De conformidad con lo establecido en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012, el presente contrato será objeto de liquidación de común acuerdo dentro de los cuatro meses siguientes a su terminación.

4.3 FORMA DE PAGO

La Caja de la Vivienda Popular pagará el valor del presente contrato, en mensualidades vencidas contra la entrega efectiva de los pedidos que se realicen por parte del contratista, previa presentación de la correspondiente factura. Para el pago se requiere la presentación de la certificación de cumplimiento por parte del Supervisor del contrato, acompañado de la certificación que acredite el pago al Sistema Integral de Seguridad Social en salud y pensión y aportes parafiscales.

PARÁGRAFO PRIMERO. EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes establecidos en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002, lo cual se hará mediante certificación expedida por el revisor fiscal o el representante legal si no tiene revisor fiscal, y demás normas que lo modifiquen, reglamentan o complementen. El contratista deberá anexar con la factura, el certificado de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, de lo contrario no se tramitará la respectiva factura.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los pagos que efectúe la CAJA en virtud del contrato estarán sujetos a la programación de los recursos del Programa Anual de Caja - PAC y a los recursos disponibles en Tesorería.

PARÁGRAFO TERCERO: La cancelación del valor del contrato, por parte de la CAJA al CONTRATISTA, se hará mediante el Sistema Automático de Pagos – SAP, que maneja la Tesorería Distrital de Bogotá, realizando

consignaciones en las cuentas que posea el contratista en una entidad financiera, de acuerdo a la información suministrada por el mismo, en los documentos de la propuesta.

Por lo anterior, se entenderá aceptada la forma de pago al momento de la presentación de la propuesta.

12. SUPERVISION

La supervisión del contrato será responsabilidad del SUBDIRECTOR/A ADMINISTRATIVO/A. En virtud de lo señalado por el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.2.19 del Decreto 1082 de 2015, se podrá contar con el apoyo a la Supervisión por parte de un profesional o un equipo de profesionales, sin que dicho apoyo implique el traslado de la responsabilidad del ejercicio de la supervisión.

PARAGRAFO PRIMERO: El supervisor ejercerá la labor encomendada de acuerdo con lo establecido en el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011, los documentos que sobre supervisión expida o haya expedido la CAJA y demás establecidos legalmente sobre supervisión.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El supervisor verificará el cumplimiento de los requisitos para dar inicio a la ejecución del presente contrato y ejercerá todas las obligaciones propias de la supervisión.

(ORIGINAL FIRMADO)

**ADRIANA FORERO MONTOYA
SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA**

Elaboró aspectos Técnicos: Gisela García Colorado // Contratista Subdirección Administrativa