
	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		Página 1 de 30
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

<b>TIPO DE CONTRATO:</b> CONTRATO DE SERVICIO		<b>INV.</b> 054-2021	
<b>INFORMACIÓN DEL CONTRATANTE</b>			
<b>ENTIDAD CONTRATANTE:</b>	EMPRESA IBAGUERENA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL / NIT: 800.089.809-6		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Carrera 3 No. 1-04 B/ la Pola	<b>MUNICIPIO:</b>	Ibagué - Tolima
<b>TELÉFONO:</b>	2756000 Ext. 138 – 139	<b>COREO ELECTRÓNICO</b>	sgeneral@ibal.gov.co
<b>INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA</b>			
<b>CONTRATISTA</b>	ACTIVA GRUPO L&M SAS		
<b>NIT</b>	901157416-3		
<b>NOMBRE Y/O REP. LEGAL:</b>	NELSON ARIEL RUGE AGUILERA		
<b>C.C. No.</b>	79.785.302 de Bogotá		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calle 43 No. 1-04 Santa helena		
<b>CIUDAD:</b>	Ibagué	<b>TELÉFONO:</b>	3153102198
<b>EMAIL:</b>	Nelson.ruge@activagrupo.co		
<b>TIPO DE CONTRIBUYENTE</b>	PERSONA JURÍDICA	<b>RÉGIMEN TRIBUTARIO:</b>	RESPONSABLE DE IVA.
<b>INFORMACIÓN DEL CONTRATO</b>			
<b>OBJETO:</b>	CONTRATAR EL SERVICIO DE LOGÍSTICA, SUMINISTRO, CATERING Y TRANSPORTE PARA EVENTOS DEL IBAL SA ESP		
<b>VALOR DEL CONTRATO:</b>	CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$150.000.000,00) M/CTE IVA INCLUIDO. El valor del contrato es agotable conforme al servicio prestado.		
<b>PLAZO:</b>	NUEVE (9) MESES contados a partir de la suscripción del acta de iniciación, previa acreditación del cumplimiento de los requisitos de legalización y perfeccionamiento. <u>En todo caso el contrato no podrá superar el 31 de diciembre de 2021.</u>		
<b>SUPERVISOR:</b>	Director Comercial		
<b>INFORMACIÓN FINANCIERA DEL CONTRATO</b>			
<b>CDP No y Fecha.</b>	20210314 del 02/03/2021	<b>VALOR CDP:</b>	\$150.000.000
<b>RUBRO PRESUPUESTAL:</b>	22020205 Desarrollo y promoción social		

La EMPRESA IBAGUERENA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL identificada con Nit. No. 800.089.809-6, representada legalmente por el ingeniero JOSE RODRIGO HERRERA MEJÍA, identificado con cédula de ciudadanía No. 93.364.194 de Ibagué, en su condición de Gerente y ordenador del gasto según Decreto de la Alcaldía Municipal de Ibagué No. 1000-0117 del 24 de marzo de 2021 y Acta de Posesión 16591 de la misma fecha y quien en adelante se llamará el IBAL y la empresa ACTIVA GRUPO L&M SAS identificada con Nit No. 901157416-3 representada legalmente por el señor NELSON ARIEL RUGE AGUILERA identificado con cédula de ciudadanía No. 79.785.302 de



	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 2 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

Bogotá y quien en adelante se llamará **EL CONTRATISTA**, hemos decidido celebrar el presente contrato conforme a las siguientes **consideraciones**:

1.- Que la Empresa de Acueducto y Alcantarillado **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**, como entidad pública en el marco general de sus funciones, y con el ánimo de cumplir con las pautas que configuran la misión y visión institucional, requiere dar a conocer a la ciudadanía los programas y proyectos que desarrolla, así como realizar eventos empresariales que le permite avanzar en la toma de decisiones.


2.- Que el IBAL SA ESP, participa y realiza anualmente reuniones, comités, juntas, talleres, socializaciones de proyectos, foros y demás eventos institucionales tanto internos como externos en los cuales interactúan directivos de la empresa y de diferentes entidades públicas, así como funcionarios y usuarios de la empresa, y en general la comunidad ibaguereña (Grupos de Interés), con el fin de cumplir con los propósitos y objetivos descritos en la misión y visión institucional.

3.- Lo anterior, requiere que la empresa cuente con la logística que permita la organización de este tipo de eventos y/o actividades, garantizando las instalaciones, servicios y elementos adecuados para cada evento; así como el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en atención a la pandemia que vive el mundo por cuenta el virus SARS-2 COVID 19. Dentro de los aspectos logísticos y operativos se pueden identificar asuntos relacionados con el sitio de reunión, ayudas tecnológicas, suministro de servicios de cafetería y/o alimentación; este último acorde al tipo de evento que se realice y su programación. Es posible que en algunas oportunidades el IBAL programe eventos en los que deba transportarse a funcionarios públicos de connotación municipal, departamental, nacional e internacional, o empresarios privados relacionados con las inversiones y/o proyectos que promueve la empresa, que deben darse a conocer a la comunidad, por lo que se requiere un transporte adecuado, no operativo, que garantice la atención que debe realizarse a estas personalidades.

4.- Por lo anterior, se identifica la necesidad de adelantar un proceso de selección conforme a las exigencia del manual de contratación de la empresa, que conlleve a la escogencia de una persona natural o jurídica que cuente con el personal, la logística y la experiencia adecuada para prestar los servicios y suministros necesarios para la logística de los eventos, así como el servicio de alimentación y catering requeridos para las actividades programadas en desarrollo de las funciones de la empresa.

5.- Que el IBAL SA ESP, no cuenta con personal para el montaje logística, ni con las herramientas, suministros y/o equipos que requiere para el montaje de un evento, tampoco cuenta con personal cuyas funciones sean la preparación de alimentos (refrigerios o almuerzos). Ahora bien, las camionetas al servicio del IBAL SA ESP, son para el traslado de material o personal de la empresa que requiere cada dirección para ejecutar las actividades propias de la empresa, no siendo ellas suficientes para disponer en caso de que se requiera apoyo logístico de traslado de invitados o personal a un determinado sitio para la realización de un evento. En razón de esto, se hace necesaria oportuna y conveniente la contratación de un operador que preste los servicios logísticos para la celebración de todas las jornadas y/o eventos que disponga la entidad, así como la disponibilidad de vehículos.



	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 3 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

6.- Que la ejecución de este tipo de contrato es y ha sido beneficiosa para el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL pues además de proyectar una imagen positiva de la empresa, ante los funcionarios internos y externos, inversionistas, usuarios y comunidad en general con el desarrollo y organización de eventos, también ha sido positiva frente a la priorización y efectividad en la toma de importantes decisiones de interés para la empresa y el municipio de Ibagué, lo que ha permitido posicionarla como la mejor empresa de la ciudad con proyección nacional.

7.- Que se expidió Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° No. 20210314 del 02 de marzo de 2021 por valor de \$150.000.000. Se trata de un proceso monto agotable, conforme al servicio y suministro prestado.

8.- Que de conformidad con el Acuerdo No. 001 del 14 de julio de 2020, "Por el cual se adopta el Manual de Contratación de la Empresa Ibaguereña de Acueducto y Alcantarillado IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL", y de acuerdo a la naturaleza del contrato a celebrar, se procederá a adelantar un proceso de contratación directa, conforme a lo establecido en el **ARTÍCULO 28.- CONTRATACIÓN DIRECTA** según la causal No. 27 Cuando la cuantía del contrato sea menor a doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV), IVA incluido.

9.- Que el día 15 de marzo de 2021, de conformidad con el artículo artículo 29 del Acuerdo No. 001 del 14 de julio de 2020 "Por el cual se adopta el Manual de Contratación de la Empresa Ibaguereña de Acueducto y Alcantarillado IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL", se realizó invitación a ofertar N. 047 de 2021 a los siguientes oferentes: **COMERCIALIZADORA JASKY SAS, VIP REFRIGERIOS CORPORATIVOS SAS, y ACTIVA GRUPO L & M SAS**, los cuales al momento de invitar se encontraban previamente inscritos en el Sistema de Información de Proponentes (SIP) del IBAL S.A. E.S.P OFICIAL. Los proveedores fueron seleccionados por el ordenador del gasto.


10.- Que dentro del término para la presentación de las ofertas, se recibieron las siguientes:

No.	Proponente	Fecha y hora de recibido
1	<b>VIP REFRIGERIOS CORPORATIVOS SAS</b>	19/03/2021 HORA 3:39 PM EN FÍSICO
2	<b>COMERCIALIZADORA JASKY SAS</b>	19/03/2021 HORA 3:40 PM EN FÍSICO
3	<b>ACTIVA GRUPO LYM SAS</b>	19/03/2021 HORA 4:36 PM POR EMAIL

11.- Que mediante oficio N° 110-219 del 24 de marzo de 2021, fue designado el comité evaluador de este proceso de contratación, el Dr **OSCAR ANDRÉS GUTIÉRREZ** Director Comercial y la profesional jurídico **ALEXANDRA BUSTAMANTE URUEÑA**

12- Que el comité evaluador entregó acta de evaluación del proceso en mención el día 05 de abril de 2021, en el cual recomienda la contratación con ACTIVA GRUPO L&M por cumplir con las



	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 4 de 30</b>
<b>CONTRATO No. --- 053</b>		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

exigencias realizadas en la invitación y obtener el mayor puntaje conforme el método de evaluación previsto.

**13-** Que el Gerente acogiendo de forma plena las recomendaciones del comité evaluador, adjudica el proceso de invitación N° 054 del 15 de marzo de 2021 a **ACTIVA GRUPO L&M SAS** identificada con Nit No. 901157416-3 representada legalmente por el señor **NELSON ARIEL RUGE AGUILERA** identificado con cédula de ciudadanía No. 79.785.302 de Bogotá, por un valor de **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$150.000.000) MCTE**

**14-** Que teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente, resulta viable la realización del presente contrato que se registrá por las siguientes **Cláusulas:**

**CLÁUSULA PRIMERA. - OBJETO: "CONTRATAR EL SERVICIO DE LOGÍSTICA, SUMINISTRO, CATERING Y TRANSPORTE PARA EVENTOS DEL IBAL SA ESP."**

**CLÁUSULA SEGUNDA. – CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR:** Conforme a la descripción de la necesidad para la correcta prestación del servicio **EL CONTRATISTA** deberá contar con los siguientes elementos, materiales y equipos mínimos para la correcta prestación del servicio, de acuerdo con las necesidades que presente EL IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL

En toda la descripción de la necesidad acá establecida, se encuentra con las unidades mínimas de cada producto, por tanto, la disponibilidad se irá agotando conforme a las actividades ejecutadas y requeridas por el supervisor del contrato, para el desarrollo de cada uno de los eventos de la Empresa.

**1. SERVICIO RELACIONADO CON LA LOGÍSTICA DEL EVENTO:**

El proveedor dará en alquiler los siguientes elementos requeridos para los eventos y prestará el servicio logístico y el personal requerido para tal fin.

<b>Servicio: Elementos y Equipos Requeridos</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>
Sonido con Capacidad de 50-300 personas	Sonido array QSC	1
Sonido con Capacidad de 1-300 personas	Sonido array QSC	1
Sonido con Capacidad de 1000-2000 personas	Sonido Aray QSC	1
Generadores Eléctricos	Planta Eléctrica 6,5 kva	1
Generadores Eléctricos	Planta Eléctrica 35 kva	1

*B*



**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO**  
**DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2020-08-26

**VERSIÓN: 01**

**Página 5 de 30**


**CONTRATO No.** - 053

**FECHA:** 27 ABR 2021

Generadores Eléctricos	Planta Eléctrica 50 kva	1
Tarima	Módulos de 1.22x1.22 mts, altura ,90cms piso antifideslizante	1
Sillas Plásticas	sin brazos	1
Mesas Plásticas	80x80	1
Mesas Plásticas	80x1.20	1
Manteles Blancos	Tela	1
Carpa tipo Hangar	12 mts x 6 mts de Largo	1
Stand	de 21 mts <sup>2</sup> de material estructura en tubo calibre 18 de hierro 15x15 en banner mate de 13 onzas desarmable, con piso tipo madera color miel, cubierta superior banner de 13, muro de fondo de 6.5 mts de largo y 2.40 mts de alto con 3 repisas y muro lateral izquierdo de 3.25 mts de largo y 2.40 mts de alto con una repisa, incluye pantalla Led de 4x3.	1
Baño portátil		1
Computador Portátil		1
Atril		1
Telón		1
Audiovisuales	Televisor de 50" con soporte	1
	Pantalla Led Pich 3.9 módulo 1 x 0,50 medida máxima 8 x 3 (96 módulos)	1
	Filmación HD a 1 cámara	1
	Filmación HD a 3 cámaras	1
	Video Beam de 7.500 lumin	1
Salón para eventos	Capacidad máxima de 300 personas	1
Salón para eventos	Capacidad máxima 100 personas	1
Presentador	Con experiencia	1
Personal Logístico	Personal de acomodadores	1
Sala	Sala Lounge en estiba	1
Piso	Piso en madera	1
Elementos de decoración de los escenarios	Uso de bombas y flores	1

**NOTA UNO:** Los anteriores bienes y servicios corresponden a las cantidades y especificaciones mínimas para la correcta prestación del servicio, razón por la cual el CONTRATISTA deberá suministrar las cantidades totales que requiera IBAL E.S.P. S.A para cada evento y/o actividad.

**NOTA DOS:** Adicionalmente EL CONTRATISTA debe disponer de forma permanente de los demás servicios, elementos, materiales y equipos que haya ofrecido en su propuesta, de acuerdo con los precios establecidos en ella, y conforme con las necesidades del IBAL E.S.P. S.A.

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 6 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053	<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021	

**NOTA TRES:** Las actividades objeto del Contrato corresponden a los eventos y actividades de sensibilización y acercamiento con la comunidad que programara el IBAL E.S.P. S.A. y con aquellas que cumplan con los siguientes factores.

1. Reuniones de comités de Gerencia
2. Eventos y/o actividades tales como Ferias Interinstitucionales que permitan la promoción y divulgación de los servicios a cargo del IBAL S.A E.S. P OFICIAL.
3. Día del Usuario, Vocal de Control y demás fechas institucionalizadas por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios.
4. Actos Inaugurales y protocolarios de apertura de proyectos, y/o entrega de obras, bienes y/o servicios.
5. Celebraciones especiales que requieran la participación activa del IBAL S.A E.S. P OFICIAL en el montaje de logística para eventos en la zona rural y urbana.
6. Actividades de Socialización de proyectos y reuniones comunitarias en las diferentes comunas de Ibagué.
7. Actividades propias de capacitación y conferencias dirigidas a los grupos de interés del IBAL S.A E.S. P OFICIAL.
8. Reuniones donde sea necesaria o se requiera la presencia IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL.
9. Eventos internos institucionales con los servidores.
10. Foros Institucionales o interinstitucionales
11. Talleres y/o conferencias donde exista participación por parte del IBAL
12. Encuentros con las diferentes comunidades
13. Juntas donde participe el IBAL
14. Entre otras designadas por el supervisor

## **2. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO PARA EVENTO**

<b>Servicio</b>	<b>Descripción General</b>	<b>Cantidad</b>
Estación de café	Suministro de café, aromática, agua y colaciones hasta 50 personas	1
Estación de café	Suministro de café, aromática, agua y colaciones hasta 100 personas	1
Estación de café	Suministro de café, aromática, agua y colaciones hasta 300 personas	1
Hidratación	Bolsa de agua 250 ml	1
Hidratación	Botella de agua 300 ml	1
Hidratación	Botella de agua 600 ml	1



**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**

**2020-08-26**

**VERSIÓN: 01**

**Página 7 de 30**

**CONTRATO No.**

--- -- -- 053

**FECHA:**

27 ABR 2021

Hidratación	Bebida Gaseosa 250 ml	1
Hidratación	Bebida Gaseosa 600 ml	1
Hidratación	Jugos en tetra pack 200 ml	1
Refrigerio tipo 1	Mini hamburguesa con carne y queso 220 grs	1
	Porcion de fruta de 100 grs	
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml	
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs	
	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	
Refrigerio tipo 2	Sándwich de jamón y queso de 220 grs	1
	Porcion de fruta de 100 grs	
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml	
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs	
	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	
Refrigerio tipo 3	Sándwich de carne desmechada de 220 grs	1
	Porcion de fruta de 100 grs	
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml	
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs	
	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	
Refrigerio tipo 4	Pastel de pollo de 150 grs, porcion de fruta de 100grs	1
	Porcion de fruta de 100 grs	
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml	
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs	



**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO**  
**DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044  
**FECHA VIGENCIA:**  
2020-08-26  
**VERSIÓN:** 01  
**Página 8 de 30**

**CONTRATO No.** 053

**FECHA:** 27 ABR 2021

	<p>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</p>	
<p>Refrigerio tipo 5</p>	<p>Pastel de carne de 150 grs Porcion de fruta de 100 grs Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs 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</p>	<p>1</p>
<p>Refrigerio tipo 6</p>	<p>Pastel Hawaiano de 150 grs Porcion de fruta de 100 grs Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs 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</p>	<p>1</p>
<p>DESAYUNO menú 1</p>	<p>Porción de fruta de 100 gr Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml Un dulce pequeño en empaque termoformado de 50 grs Proteína queso, huevos salchicha, jamón, entre otros de 150 grs Mantequilla 10 grs Mermelada 10 grs Porción de fruta de 150 gr Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o te) 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</p>	<p>1</p>
<p>DESAYUNO menú 2</p>	<p>Jugo Natural (naranja o mandarina) 9 onzas</p>	<p>1</p>





**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO**  
**DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**

**2020-08-26**

**VERSIÓN: 01**

**Página 9 de 30**


**CONTRATO No.**

053

**FECHA:**

27 ABR 2021

	Carbohidratos: Galletas, pan, arepa, entre otros. 150 grs	
	Sopa (caldo de costilla o changua), tamal, calentado, entre otros 150 grs	
	Mantequilla 10 grs	
	Mermelada 10 grs	
	Porción de fruta de 150 gr	
	Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o te) 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	
ALMUERZO EJECUTIVO	Entrada: sopa, crema, consomé o fruta 240 cc	1
	Proteína: pollo, carne de res, cerdo o pescado de 200 grs	
	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 o productos similares 200 cc	
	Postre: de frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces entre otros 40 gr	
	Unidad: incluye todas las opciones Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega	
ALMUERZO BUFFET	Entrada: sopa, crema, consomé o fruta 240 cc	1
	Proteína: pollo, carne de res, cerdo o 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	

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 10 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

	Bebida: (jugo de fruta, gaseosa o productos similares 200 cc)
	Postre: de frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces entre otros 40 gr
	Unidad: incluye todas las opciones Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega


**Nota:** El costo de los alimentos incluye: todos los elementos necesarios para el suministro de los mismos, materiales, personal para servir, transporte y demás requeridos.

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 cada 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:

- a. En virtud de lo anterior y para dar cumplimiento a los fines descritos, por la entidad se requiere contratar los servicios de catering para atender las diferentes reuniones, con el suministro de desayunos, refrigerios y/o almuerzos, dando cumplimiento con los protocolos de bioseguridad establecidos por el Gobierno Nacional y la Corporación con relación al COVID -19.
- b. 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.
- c. En los sitios de almacenamiento de materias primas e insumos, envases o productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.
- d. 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)



	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 11 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

- e. Todos los productos, insumos y alimentos deben 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.

#### **LUGAR DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

El proponente deberá garantizar mínimo una (1) instalación para la preparación de alimentos, la cual podrá ser propia y/o alquilada y/o podrá exhibir una carta de compromiso de un lugar emitida por el propietario del inmueble donde funcionará el lugar de preparación de alimentos en caso que resulte adjudicatario, en la que certifique el propietario del inmueble que en caso que el proponente resulte adjudicatario le arrendará o entregará a cualquier título el inmueble.

La instalación será la indicada en la propuesta


#### **CONDICIONES DE LA ENTREGA**

**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 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.

**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 del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL dará aviso al contratista de la terminación del evento o reunión.

**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 del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL dejando una copia para el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL 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 el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL 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 PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA, el proponente deberá manifestar que acepta y está en condiciones de entregar los alimentos de acuerdo a las cantidades solicitadas por el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL.



	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 12 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

### **RECURSO HUMANO**

El contratista seleccionado deberá contar con personal calificado, idóneo y suficiente para la prestación del servicio objeto 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 el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL 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 el supervisor del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL de manera puntual, ordenada, eficiente, en las fechas y horarios establecidos para ello. El personal designado debe estar disponible durante las fechas, horas y lugares 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 conforme a lo estipulado en el Decreto 539 de 2014 y/o demás normatividad vigente, garantizando la calidad de los mismos.


### **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**

Dos (2) Manipuladores de alimentos, debidamente certificados. Frente a esto se validara por parte del supervisor los manipuladores de alimentos aportados en la propuesta. Cualquier cambio de personal debe ser directamente aprobado por el supervisor del contrato.

### **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 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.

### **POLÍTICA AMBIENTAL**

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 13 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

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 solido a reciclar.

### **3. SUVENIR DE LOS EVENTOS REALIZADOS**


Se deberá entregar el *suvenir* en los eventos en los que solicite, correspondientes a la siguiente relación:

Suministro	Descripción General	Cantidad
Lapiceros	con logo del Ibal - Diseño aprobado por el supervisor del contrato.	1
Gorras	Unisex ajustables estampadas con logo Ibal - Diseño aprobado por el supervisor del contrato.	1
Camisetas	Según diseño acordado	1
Kit de artesanías		1
Balones		1
Regalo infantil		1
Térmo de agua	Material diferente al plástico	1
Agendas	Tamaño 1/2 carta, 80 hojas fintas 1x1, anillado doble O, caratula 4x0 en propalcote 320 gr plastificado brillantes diseño aprobado por el supervisor del contrato	1
Vasos / Mugss	Diseño aprobado por el supervisor del contrato	1
Placas de reconocimiento	Placa en vidrio dimensiones 20 cms x 25 cms vertical, calibre 10 mm. base 20 cm x 10 cm, marcado a láser, que incluya frase y logotipo según diseño suministrado por el supervisor	1
Placas de reconocimiento	Placa de obra en acero inoxidable, dimensiones 70 cms x 100 cms vertical, que incluya frase y logotipos según diseño suministrado por el supervisor	1

### **4. SUMINISTRO DE TRANSPORTE ESPECIAL**

Trasporte tipo vans, con capacidad para 15 personas	Modelo 2015 en adelante	1
Transporte Tipo Bus, con capacidad para 40 personas	Modelo 2015 en adelante	1

**NOTA:** El transporte deberá estar disponible en los eventos que lo requiera el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 14 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

El servicio de transporte incluye el servicio de conductor y el pago se realizará por servicio prestado.

Nota: El vehículo debe contar con las siguientes condiciones mínimas:


- a. Transporte tipo vans, con capacidad para 15 personas y bus con capacidad de 40 personas
- b. Modelo 2015 en adelante.
- c. Tarjeta de propiedad del vehículo
- d. Equipo de carretera que debe contener: botiquín, Extintor, Lanta de Repuesto y demás exigencias legales
- e. Tendido de llantas en buen estado y condiciones adecuadas.
- f. Contar con la documentación necesaria para transitar, entre otros: Seguro obligatorio SOAT, Revisión tecno mecánica vigente, Tarjeta de operación y tener la vigencia de los seguros contemplados y exigidos para la prestación del servicio.
- g. Póliza de responsabilidad civil contractual que deberá cubrir al menos, los siguientes riesgos:
  - o Muerte;
  - o Incapacidad permanente;
  - o Incapacidad temporal;
  - o Gastos médicos, quirúrgicos, farmacéuticos y hospitalarios.
  - o El monto asegurable por cada riesgo no podrá ser inferior a 100 smmlv por persona.
- h. Póliza de responsabilidad civil extracontractual, que deberá cubrir al menos, los siguientes riesgos:
  - o Muerte o lesiones a una persona;
  - o Daños a bienes de terceros
  - o Muerte o lesiones a dos o más personas
  - o El monto asegurable por cada riesgo de seguro no podrá ser inferior a 100 smmlv por persona.

El supervisor del contrato validara en cada prestación de servicio de transporte requerido, que el contratista cumpla con las condiciones indicadas en el presente contrato. Para ello en el informe del contratista deberá aportar los documentos que acrediten el cumplimiento de los ítems aquí exigidos para el servicio de transporte.

**PARÁGRAFO:-** El anexo técnico y la propuesta del contratista hace parte integral de esta características del servicio contratado, por lo que hace parte integral del contrato los mismos y se debe tener en cuenta el personal de logística, manipuladores de alimentos, disposición del sitio para la elaboración de alimentos y disponibilidad de los vehículos propuestos.

**CLÁUSULA TERCERA. - VALOR:** El valor del presente contrato es la suma de **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$150.000.000) MCTE IVA INCLUIDO.** Respalddado con la disponibilidad presupuestal



	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 15 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> --- -- -- 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021


No. 20210314 del 02 de marzo de 2021. El valor del contrato es monto agotable conforme los servicios y suministros prestados.

**CLÁUSULA CUARTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato será de **NUEVE (09) MESES** contados a partir de la suscripción del acta de iniciación, previa acreditación del cumplimiento de los requisitos de legalización y perfeccionamiento. **En todo caso el contrato no podrá superar el 31 de diciembre de 2021.**

**CLÁUSULA QUINTA. - FORMA DE PAGO:** Se efectuaran pagos a través de actas parciales, conforme a los servicios prestados por **EL CONTRATISTA**, de acuerdo con el tipo y cantidad de los bienes y servicios prestados, con base en los precios indicados en la oferta del Contratista, previa presentación de la respectiva factura y/o documento de cobro, la constancia de paz y salvo del **CONTRATISTA** con el régimen de seguridad social integral del mes en el cual radica la cuenta - debidamente aprobada por el Supervisor del Contrato - y el Acta Mensual de Informe de Prestación de Servicios, suscrita por el Supervisor y el contratista, en donde conste la entrega y recibo a satisfacción del Supervisor.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Los pagos se ordenarán siempre y cuando existan las entradas de bienes actas de recibo a satisfacción, actas de ingreso y visto bueno del supervisor del contrato y entradas a almacén si aplica. Las cuales se cancelarán, previo cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar y expedición de la obligación y orden de pago. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para su trámite interno sólo 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 ello derecho al pago de intereses o compensaciones de ninguna naturaleza. Se deberán radicar antes del cierre contable fijado por el IBAL S.A. ES OFICIAL. **PARÁGRAFO TERCERO:** El contratista manifiesta que conoce los trámites internos para pago establecidos por tipo de contrato en la Resolución 076 de 11 de febrero de 2020, la cual se encuentra publicada en la página institucional de la empresa en el link normatividad resoluciones 2020, específicamente en <https://www.ibal.gov.co/sites/default/files/ibal/sites/default/files/images/stories/Resolucion%20076%20de%202020.pdf> **PARÁGRAFO CUARTO:** Durante la ejecución del contrato el supervisor, deberá diligenciar el formato de evaluación y reevaluación del contratista de acuerdo al Sistema Integrado de Gestión y a la Resolución que regula su procedimiento, calificando los ítems allí descritos y obteniendo un puntaje final. La reevaluación será el resultado de la ponderación de los puntajes obtenidos en las evaluaciones realizadas. **PARÁGRAFO QUINTO.** - El contratista debe tener en cuenta que en los trámites de cuentas se descuenta los impuestos, tasas, contribuciones que exige la ley conforme a las obligaciones tributarias del contratista. Es decir, en cada cuenta se puede generar el descuento de retención en la fuente, sobre tasa bomberil, reteica y reteiva si aplica, en los porcentajes que contablemente correspondan. Así mismo, se descuenta el 2% del valor de la cuenta antes de IVA de la tasa pro deporte establecida en el Acuerdo municipal 0017 del 5 de diciembre de 2020.



	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 16 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

**CLÁUSULA SEXTA. - SUPERVISIÓN:** La supervisión del presente contrato la ejercerá el funcionario que sea designado por el ordenador del gasto mediante el registro "DESIGNACIÓN SUPERVISOR" Código: GJ-R-031, el funcionario designado será el encargado de vigilar y controlar la ejecución del presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** inicialmente la Supervisión estará a cargo del Director comercial, so pena que el ordenador del gasto pueda cambiar la misma a través del registro GJ-R-031 **PARÁGRAFO SEGUNDO.-** El supervisor responderá civil, fiscal, penal y disciplinariamente, de conformidad con lo establecido en el Código Único Disciplinario, estatuto anticorrupción Vigente (Ley 1474 de 2011), y demás normas concordantes que regulen el asunto. Los deberes, responsabilidades y actividades que deben desarrollar el supervisor del contrato se encuentran detalladas en la Resolución 506 del 29 de diciembre de 2020 "por medio del cual se establece el manual de supervisión e interventoría del IBAL SA ESP OFICIAL", el cual se encuentra a disposición en la página web de la empresa [www.ibal.gov.co](http://www.ibal.gov.co).


**CLÁUSULA SÉPTIMA. - NORMAS FISCALES:** Se dan por incluidas al presente contrato las normas fiscales y contractuales que rigen las actividades de la empresa.

**CLÁUSULA OCTAVA. - GARANTÍA:** El contratista constituirá las garantías a que haya lugar, legal y contractualmente, las cuales se mantendrán vigentes durante su ejecución y liquidación y se ajustaran a los límites, existencias y extensión de los riesgos, las garantías se constituirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas, con funcionamiento en Colombia y que tengan representación en la ciudad de Ibagué así:

1. **CUMPLIMIENTO:** Para precaver los perjuicios derivados del incumplimiento del contrato, por un valor equivalente al veinte (20%) del valor del mismo y con una vigencia igual al término de ejecución contractual y seis (6) meses más.
2. **CALIDAD DEL SERVICIO:** De las especificaciones que determinan la calidad del elemento contratado el cual deberá constituirse por el (20%) del valor contratado que cubra el término del mismo y un (1) año más.
3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Este amparo debe cubrir a la Empresa de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado. Esta garantía se exigirá por un valor mínimo equivalente al veinte por ciento (20%) del contrato y por una vigencia igual al término del contrato y tres (3) años más.
4. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** El IBAL ESP OFICIAL exigirá el otorgamiento de una póliza de responsabilidad civil extracontractual que la proteja de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones de su Contratista. Esta garantía se exigirá por el treinta por ciento (30%) del valor contratado y una vigencia igual al término del mismo y un (1) años más.

9



	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 17 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> - - - - 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021


**PARÁGRAFO PRIMERO:** El contratista deberá ampliar la vigencia de los amparos de las garantías requeridas con la fecha del acta de inicio.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** El incumplimiento a las obligaciones del contrato identificado por el supervisor, faculta al IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL para iniciar las actuaciones administrativas ante la compañía aseguradora con el fin de hacer efectiva la garantía de cumplimiento. Además de adelantar las actuaciones pertinentes en caso de incumplimiento parcial o grave y definitivo.

**CLÁUSULA NOVENA. - PERFECCIONAMIENTO:** Este contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes y se legaliza mediante el pago de estampillas Pro-cultura por el 1.5% del valor total del contrato y Pro-dotación y funcionamiento de los centros de bienestar del anciano, por el 2% del valor total del contrato, a cargo del contratista; la aprobación de las garantías por parte del IBAL y la expedición del respectivo registro presupuestal. El CONTRATISTA declara que conoce y acepta el Manual Interno de Contratación del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL y en lo que corresponde a disposiciones aplicables al presente Contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El trámite de legalización el contratista deberá realizarlo en un término de cinco (5) días hábiles. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En caso de incremento al valor del contrato, el contratista deberá legalizar la modificación con el pago de las estampillas descritas anteriormente dentro del término de cinco (5) días hábiles.

**CLÁUSULA DÉCIMA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:** El IBAL S.A. ESP OFICIAL a través del supervisor designado se compromete a: **1.-** Poner a disposición del CONTRATISTA la información que se requiera para el desarrollo adecuado de sus compromisos contractuales. **2.-** Designar un supervisor del contrato, quien está en la obligación de verificar el cumplimiento del objeto contractual y las obligaciones del contratista recibir a satisfacción los bienes que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO** El supervisor deberá mantener una interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA., Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado, informar al ordenador del gasto cualquier irregularidad o incumplimiento sea parcial o total del contrato, para tomar las medidas que corresponden según la Ley 1474 de 2011, Rechazar los bienes proveídos cuando no cumplan con las especificaciones técnicas de calidad y compatibilidad establecidas en los pliegos de condiciones y/o invitación a ofertar, y demás obligaciones que le correspondan según el manual de supervisión e interventoría del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL y la ley. **3.-** Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales previstas para el efecto. **4.-** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que se requieran para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. **5.-** Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado, y adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías que hubiese lugar. **6.-** Sin perjuicio del llamamiento en garantía, repedir contra los servidores públicos, contra el contratista o los terceros responsables, según el caso, por las indemnizaciones que deban pagar como consecuencia de la actividad contractual. **7.-** Adoptarán las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato

4

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 18 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la oferta. **8.-** El supervisor, verificará el cumplimiento del pago al sistema de seguridad integral y aportes parafiscales, mediante la presentación de planillas de autoliquidación o presentación de certificación del pago de sus aportes, suscrita por el representante legal o revisor fiscal o el contador público según corresponda. **9.-** Las demás obligaciones que se establezcan en el Manual de Contratación de la empresa y en la suscripción del contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** El contratista se obliga para con el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL a cumplir las siguientes obligaciones:

**OBLIGACIONES GENERALES**

1. Atender las observaciones y sugerencias que la Empresa efectuó para una mejor ejecución del objeto contractual.
2. El contratista debe conocer los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión de la empresa e identificar y controlar los aspectos significativos, producto de sus operaciones y aplicar los manuales, planes, guías, instructivos, registros y demás documentos a que haya lugar, para el cabal cumplimiento de las normas NTC ISO 9001 actualización 2015, NTC ISO 14001 de 2015 y OHSAS 18001 versión 2017.
3. El contratista se compromete a mantener los precios establecidos en la oferta que acompaña la propuesta, durante el plazo de ejecución y la vigencia del contrato a suscribir.
4. Suscribir las actas de inicio, parciales, final, y demás que haya lugar en desarrollo del contrato a suscribir.
5. Informar oportunamente al IBAL S.A E.S.P OFICIAL, sobre cualquier eventualidad que pueda sobrevenir y que afecte el normal desarrollo del objeto del contrato a suscribir.
6. Constituir en debida forma, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, la póliza única de garantía, y ampliar, prorrogar o modificar las garantías en el evento en que se amplíe el valor del contrato, se prorrogue su vigencia o se modifiquen sus condiciones.
7. Cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social y parafiscal según el régimen al que pertenezca de acuerdo a la normatividad vigente. Así mismo, debe acreditar estar al día en los aportes de seguridad social y aportes parafiscales, durante todos los meses de ejecución contractual, hasta su liquidación.
8. Actuar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones injustificadas.
9. Cumplir con el manual de seguridad y salud en el trabajo para contratistas.
10. Asistir a las capacitaciones que programe la empresa IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, propia del sistema integrado de gestión, en cumplimiento a cada una de las políticas que tiene la compañía, conforme le aplique según el objeto del contrato.
11. Para aquel contrato que en su ejecución implica tener personal a cargo, el contratista deberá cumplir con los siguiente en materia de seguridad y salud en el trabajo:

*[Handwritten mark]*



**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO**  
**DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044  
**FECHA VIGENCIA:**  
2020-08-26  
**VERSIÓN:** 01  
**Página 19 de 30**

**CONTRATO No.** 053

**FECHA:** 27 ABR 2021

- a. Entregar mensualmente los indicadores del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como lo establece la resolución 312 de 2019: Frecuencia de accidentes de trabajo, severidad de accidentes de trabajo, proporción de mortalidad, ausentismo laboral por salud, prevalencia de la enfermedad, incidencia de la enfermedad.
  - b. El contratista deberá entregar mensualmente un informe detallado con las actividades desarrolladas en cumplimiento al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, el cual deberá ser un requisito para el pago de las actas parciales y/o finales del contrato. **PARÁGRAFO:** El contratista deberá tener en cuenta los requisitos exigidos en el registro SG-R-143 REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO A CUMPLIR POR PARTE DE LOS CONTRATISTAS, aplicable al objeto a contratar, y que se encuentra anexo a la invitación y/o pliego, antes del inicio del contrato y durante su ejecución. Para la suscripción del acta de inicio, el contratista deberá aportar los documentos allí exigidos, que serán aprobados por el profesional en salud ocupacional de la empresa IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL. Los documentos que se exijan durante la ejecución del contrato serán validados por el supervisor del contrato quien podrá apoyarse en el profesional de salud ocupacional.
12. Cumplir con la política de seguridad y privacidad de la información del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, adoptada mediante Resolución No. 668 del 29 de julio de 2019. En todo caso el contratista deberá guardar reserva y confidencialidad de la información del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL.
  13. En General, cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del contrato a suscribir.

**OBLIGACIONES ESPECÍFICAS**

1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, en cada uno de sus ítems para la **"CONTRATAR EL SERVICIO DE LOGÍSTICA, SUMINISTRO, CATERING Y TRANSPORTE PARA EVENTOS DEL IBAL SA ESP"** de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato, y la propuesta técnica y económica. En cuanto la propuesta económica es la siguiente.

1. SERVICIO DE ALQUILER DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS					
Servicio: Elementos y Equipos Requeridos	Descripción	Cantidad	Sub Total	IVA 19%	Total
Sonido con Capacidad de 50-300 personas	Sonido array QSC	1	1.650.000	313.500	1.963.500
Sonido con Capacidad de 1-300 personas	Sonido array QSC	1	1.045.000	198.550	1.243.550
Sonido con Capacidad de 1000-2000 personas	Sonido Aray QSC	1	2.700.000	513.000	3.213.000
Generadores Eléctricos	Planta Eléctrica 6,5 kva	1	275.000	52.250	327.250
Generadores Eléctricos	Planta Eléctrica 35 kva	1	980.000	186.200	1.166.200



**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO**  
**DE GESTIÓN**

**CÓDIGO: GJ-R-044**

**FECHA VIGENCIA:**  
2020-08-26

**VERSIÓN: 01**

**Página 20 de 30**

**CONTRATO No.** 053

**FECHA:** 27 ABR 2021

Generadores Eléctricos	Planta Eléctrica 50 kva	1	1.200.000	228.000	1.428.000
Tarima	Módulos de 1.22x1.22 mts, altura ,90cms piso antideslizante	1	51.500	9.785	61.285
Sillas Plásticas	sin brazos	1	1.250	238	1.488
Mesas Plásticas	80x80	1	7.900	1.501	9.401
Mesas Plásticas	80x1.20	1	13.700	2.603	16.303
Manteles Blancos	Tela	1	9.000	1.710	10.710
Carpa tipo Hangar	12 mts x 6 mts de Largo valor por día	1	1.150.000	218.500	1.368.500
Stand	de 21 mts2 de material estructura en tubo calibre 18 de hierro 15x15 en banner mate de 13 onzas desarmable, con piso tipo madera color miel, cubierta superior banner de 13, muro de fondo de 6.5 mts de largo y 2.40 mts de alto con 3 repisas y muro lateral izquierdo de 3.25 mts de largo y 2.40 mts de alto con una repisa, incluye pantalla Led de 4x3. Valor por día	1	3.900.000	741.000	4.641.000
Baño portátil		1	180.000	34.200	214.200
Computador Portátil		1	55.000	10.450	65.450
Atril		1	45.000	8.550	53.550
Telón		1	33.000	6.270	39.270
Audiovisuales	Televisor de 50" con soporte	1	160.000	30.400	190.400
	Pantalla Led Pich 3.9 módulo 1 x 0,50 medida máxima 8 x 3 (96 módulos)	1	45.000	8.550	53.550
	Filmación HD a 1 cámara	1	165.000	31.350	196.350
	Filmación HD a 3 cámaras	1	660.000	125.400	785.400
	Video Beam de 7.500 lumen	1	308.000	58.520	366.520
Salon para eventos	Capacidad máxima de 300 personas	1	1.210.000	229.900	1.439.900
Salón para eventos	Capacidad máxima 100 personas	1	1.045.000	198.550	1.243.550
Presentador	Con experiencia	1	275.000	52.250	327.250
Personal Logístico	Personal de acomodadores	1	99.000	18.810	117.810
Sala	Sala Lounge en estiba	1	220.000	41.800	261.800
Piso	Piso en madera	1	22.000	4.180	26.180
Elementos de decoración de los escenarios	Uso de bombas y flores	1	1.245.000	236.550	1.481.550
<b>SUB TOTAL 1 IVA INCLUIDO</b>					<b>22.312.917</b>

**2. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO PARA EVENTO**



**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO**  
**DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044

**FECHA VIGENCIA:**  
2020-08-26

**VERSIÓN:** 01

**Página 21 de 30**

**CONTRATO No.** -- 053

**FECHA:** 27 ABR 2021

Servicio	Descripción General	Cantidad	Sub Total	IVA 19%	Total
Estación de café	Suministro de café, aromática, agua y colaciones hasta 50 personas	1	230.000	43.700	273.700
Estación de café	Suministro de café, aromática, agua y colaciones hasta 100 personas	1	330.000	62.700	392.700
Estación de café	Suministro de café, aromática, agua y colaciones hasta 300 personas	1	560.000	106.400	666.400
Hidratación	Bolsa de agua 250 ml	1	450	86	536
Hidratación	Botella de agua 300 ml	1	1.568	298	1.866
Hidratación	Botella de agua 600 ml	1	3.700	703	4.403
Hidratación	Bebida Gaseosa 250 ml	1	1.500	285	1.785
Hidratación	Bebida Gaseosa 600 ml	1	2.300	437	2.737
Hidratación	Jugos en tetra pack 200 ml	1	3.000	570	3.570
Refrigerio tipo 1	Mini hamburguesa con carne y queso 220 grs	1	16.000	3.040	19.040
	Porcion de fruta de 100 grs				
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml				
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs				
	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				
Refrigerio tipo 2	Sándwich de jamón y queso de 220 grs	1	13.000	2.470	15.470
	Porcion de fruta de 100 grs				
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml				
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs				
	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				
Refrigerio tipo 3	Sándwich de carne desmechada de 220 grs	1	13.000	2.470	15.470
	Porcion de fruta de 100 grs				



**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

CÓDIGO: GJ-R-044

FECHA VIGENCIA:  
2020-08-26

VERSIÓN: 01

Página 22 de 30

CONTRATO No. 053

FECHA: 27 ABR 2021

	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml				
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs				
	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				
Refrigerio tipo 4	Pastel de pollo de 150 grs, porcion de fruta de 100grs	1	10.000	1.900	11.900
	Porcion de fruta de 100 grs				
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml				
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs				
	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				
Refrigerio tipo 5	Pastel de carne de 150 grs	1	10.000	1.900	11.900
	Porcion de fruta de 100 grs				
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml				
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs				
	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				
Refrigerio tipo 6	Pastel Hawaiano de 150 grs	1	10.000	1.900	11.900
	Porcion de fruta de 100 grs				
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml				
	Un dulce pequeño en empaque termo formado de 50 grs				



**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO**  
**DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044  
**FECHA VIGENCIA:**  
2020-08-26  
**VERSIÓN:** 01  
**Página 23 de 30**

**CONTRATO No.** --- 053

**FECHA:** 27 ABR 2021

	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				
DESAYUNO menú 1	Porción de fruta de 100 gr	1	24.500	4.655	29.155
	Bebida (gaseosa pet o jugo en caja) de 250 ml				
	Un dulce pequeño en empaque termoformado de 50 grs				
	Proteína queso, huevos salchicha, jamón, entre otros de 150 grs				
	Mantequilla 10 grs				
	Mermelada 10 grs				
	Porción de fruta de 150 gr				
	Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o te) 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					
DESAYUNO menú 2	Jugo Natural (naranja o mandarina) 9 onzas	1	24.500	4.655	29.155
	Carbohidratos: Galletas, pan, arepa, entre otros. 150 grs				
	Sopa (caldo de costilla o changua), tamal, calentado, entre otros 150 grs				
	Mantequilla 10 grs				
	Mermelada 10 grs				
	Porción de fruta de 150 gr				
	Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o te) 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				
ALMUERZO EJECUTIVO	Entrada: sopa, crema, consomé o fruta 240 cc	1	31.500	5.985	37.485



**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044  
**FECHA VIGENCIA:** 2020-08-26  
**VERSIÓN:** 01  
**Página 24 de 30**

**CONTRATO No.** 053      **FECHA:** 27 ABR 2021

	Proteína: pollo, carne de res, cerdo o pescado de 200 grs					
	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 o productos similares 200 cc					
	Postre: de frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces entre otros 40 gr					
	Unidad: incluye todas las opciones Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega					
ALMUERZO BUFFET	Entrada: sopa, crema, consomé o fruta 240 cc	1	35.000	6.650	41.650	
	Proteína: pollo, carne de res, cerdo o 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 o productos similares 200 cc					
	Postre: de frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces entre otros 40 gr					
	Unidad: incluye todas las opciones Incluye servicio a la mesa, menaje y transporte de entrega					
<b>SUBTOTAL 2 IVA INCLUIDO</b>					<b>1.570.821</b>	

Nota: El costo de los alimentos incluye: todos los elementos necesarios para el suministro de los mismos, materiales para la entrega, personal para servir, mínimo dos manipuladores de alimentos certificados, transporte de alimentos, política ambiental y demás condiciones indicadas en las características técnicas de la invitación

3. SUMINISTRO DE SOUVENIR DE LOS EVENTOS REALIZADOS					
Suministro	Descripción General	Cantidad	Sub Total	IVA 19%	Total





**CONTRATO**  
**SISTEMA INTEGRADO**  
**DE GESTIÓN**

**CÓDIGO:** GJ-R-044  
**FECHA VIGENCIA:**  
2020-08-26  
**VERSIÓN:** 01  
**Página 25 de 30**


**CONTRATO No.** 053

**FECHA:** 27 ABR 2021


Lapiceros	con logo del Ibal - Diseño aprobado por el supervisor del contrato.	1	3.500	665	4.165
Gorras	Unisex ajustables estampadas con logo Ibal - Diseño aprobado por el supervisor del contrato.	1	23.500	4.465	27.965
Camisetas	Según diseño acordado	1	15.600	2.964	18.564
Kit de artesanías		1	83.000	15.770	98.770
Balones		1	20.850	3.962	24.812
Regalo infantil		1	25.900	4.921	30.821
Térmo de agua	Material diferente al plástico	1	11.430	2.172	13.602
Agendas	Tamaño 1/2 carta, 80 hojas tintas 1 x1, anillado doble O, carátula 4 x 0 en propalcote 320 gr plastificado brillantes Diseño aprobado por el supervisor del contrato.	1	31.300	5.947	37.247
Vasos / Mugss	Diseño aprobado por el supervisor del contrato	1	17.600	3.344	20.944
Placas de reconocimiento	Placa en vidrio dimensiones 20 cms x 25 cms vertical, calibre 10 mm. base 20 cm x 10 cm, marcado a láser, que incluya frase y logotipo según diseño suministrado por el supervisor	1	255.670	48.577	304.247
Placas de reconocimiento	Placa de obra en acero inoxidable, dimensiones 70 cms x 100 cms vertical, que incluya frase y logotipos según diseño suministrado por el supervisor	1	590.000	112.100	702.100
<b>SUBTOTAL 3 IVA INCLUIDO</b>					<b>1.283.237</b>

<b>4. SERVICIO DE TRANSPORTE ESPECIAL</b>					
<b>Descripción</b>	<b>Características</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Sub Total</b>	<b>IVA 19%</b>	<b>Total</b>
Trasporte tipo vans	Con capacidad para 15 personas - Modelo 2015 en adelante // El transporte deberá estar disponible en los eventos que lo requiera el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL	1	715.800	136.002	851.802
Transporte Tipo Bus	Con capacidad para 40 personas - Modelo 2015 en adelante // El transporte deberá estar disponible en los eventos que lo requiera el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL	1	1.178.000	223.820	1.401.820
<b>SUBTOTAL 4 IVA INCLUIDO</b>					<b>2.253.622</b>

<b>GRAN TOTAL 1+2+3+4</b>					<b>27.420.596</b>
---------------------------	--	--	--	--	-------------------

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 26 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021


2. Prestar los servicios de logística en los lugares, horas, duración y demás condiciones que le solicite el **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**.
3. Cumplir con todas las características técnicas exigidas en el presente estudio para **CONTRATAR EL SERVICIO DE LOGÍSTICA SUMINISTRO, CATERING Y TRANSPORTE PARA EVENTOS DEL IBAL SA ESP.**
4. Acreditar la instalación y disponibilidad de todos los elementos, materiales y servicios que haya solicitado **EL IBAL** para el desarrollo del (os) evento (s) y/o jornada (s) que programe, con una antelación no inferior a una hora a la señalada por **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL** para el inicio del evento.
5. Prestar los servicios de logística reseñados en las características técnicas mínimas para la correcta prestación del servicio, de acuerdo con las necesidades que presente el **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**.
6. Contar con la disponibilidad permanente de los elementos, materiales y servicios que requiera el **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**, que le permitan prestar los servicios que le solicite el Supervisor considerando el tiempo de anticipación para el reporte de la necesidad de servicios que será de 48 horas.
7. Reemplazar los elementos, materiales y servicios defectuosos o insatisfactorios que le indique el **IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL**.
8. Informar oportunamente al Supervisor designado sobre cualquier eventualidad que afecte la prestación del servicio.
9. Prestar un servicio con eficiencia y calidad en las fechas, horas y lugares establecidos por la coordinación del convenio. Disponer del personal capacitado, con licencia de conducción de servicio público vigente para la prestación del servicio.
10. Disponer de los vehículos y conductores para transportar en las fechas, horas y lugares establecidos por la supervisión. Los vehículos deben cumplir con los requisitos exigidos por el Ministerio de Transporte (decreto 1079 de 2015, decreto 431 de 2017 y demás que modifiquen o sustituyan)
11. Asumir todo gasto administrativo, operativo, logístico, de transporte y demás que requiera para la ejecución del objeto contractual (gastos por concepto de combustible, peajes, pago de los conductores, servicio de parqueadero y los demás gastos derivados en cumplimiento del objeto contractual).
12. El servicio suministrado debe ser ágil, oportuno y con las condiciones técnicas requeridas entre otras: evidenciar la calidad e inocuidad de los mismos.
13. Disponer del menaje necesario para cumplir con el suministro de los almuerzos (mesas, sillas, manteles, platos, cubiertos y vasos). Los almuerzos deben ser entregados en una mesa estilo buffet, frescos y a temperatura adecuada.
14. Expedir factura y/o el respectivo documento de cobro.
15. Cumplir con las obligaciones que le apliquen del Decreto 1072 de 2015, respecto de la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, para ello deberá recibir inducción por parte de la Profesional en Salud Ocupacional del IBAL, y allegar constancia de la misma a la Secretaria General de la empresa.

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO: GJ-R-044</b>
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN: 01</b>
		<b>Página 27 de 30</b>
<b>CONTRATO No. 053</b>		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

16. Disponer del personal idóneo para la realización de las actividades descritas en la propuesta que presente.
17. Contar con los permisos, insumos y en general con lo relativo al montaje para la realización de cada evento.
18. Dar el tratamiento adecuado, según la normatividad vigente, a los residuos y basuras que se generen en la realización de cada evento, para lo cual debe anexar a la propuesta un procedimiento donde indique el tratamiento que dará a las basuras y residuos que se generen
19. Entregar dentro de los diez (10) días calendarios siguientes a la finalización del evento un informe de los servicios prestados junto con los soportes necesarios por cada evento, que incluirán: Registro final de participantes, , informe del evento con actividades realizadas y novedades reportadas durante la realización del evento. Un informe de ejecución, indicando la relación consolidada de gastos, el valor detallado de cada uno de los servicios y facturas de soporte que contengan el detalle del gasto.
20. Entregar un informe de ejecución contractual mensual detallado de la ejecución del contrato, indicando los servicios prestados y los recursos utilizados con sus debidos soportes junto con la documentación que requiere el IBAL para la recepción de las cuentas mensuales, cumpliendo con las fechas establecidas por la entidad.
21. Todas las que haya lugar en el desarrollo del objeto contratado

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. - EVALUACIÓN Y REEVALUACIÓN DEL CONTRATISTA:** EL CONTRATISTA faculta y autoriza al IBAL SA ESP OFICIAL a aplicar el procedimiento de evaluación y reevaluación de contratistas. Para ello durante la ejecución del contrato el interventor y/o supervisor, deberán diligenciar el formato de evaluación y reevaluación del proveedor definido por el proceso de Gestión Jurídica y Contractual de acuerdo al Sistema Integrado de Gestión y a la Resolución que regula su procedimiento, calificando los ítems allí descritos y obteniendo un puntaje final. La reevaluación será el resultado de la ponderación de los puntajes obtenidos en las evaluaciones realizadas. De acuerdo a los registros del SIG establecidos por el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, el contratista o Proveedor que obtenga como resultado de la reevaluación puntaje de 3 o superior, será tenido en cuenta para contratar con el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL. El contratista que en el proceso de reevaluación obtenga un promedio de calificación inferior a tres (3), será suspendido por un término igual al plazo total del contrato ejecutado. En todo caso el término de suspensión no podrá ser inferior a seis (6) meses. Durante el término de la suspensión el contratista no se podrá presentar a participar como proponente individual o plural (Consortio, Unión Temporal, Promesa de Sociedad Futura u otra) en procesos de selección que adelante el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL. La Suspensión a que hace referencia la presente CLÁUSULA se extenderá por igual termino a cada uno de los integrantes de Consortios o Uniones Temporales que en el proceso de reevaluación hayan obtenido una calificación inferior a tres (3).

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. - CUMPLIMIENTO AL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN:** El contratista se compromete a conocer los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión de la Empresa e identificar y controlar los aspectos significativos, producto de sus operaciones y aplicar los manuales, planes, guías, instructivos, registros y demás documentos a que haya lugar, para el cabal cumplimiento de las

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 28 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 y OHSAS 18001:2007. **PARÁGRAFO:** En virtud de este compromiso El contratista debe cumplir con los requerimientos que le apliquen del manual de sistema de seguridad y salud en el trabajo para contratistas, el cual hace parte del contrato que se suscribe y se encuentra a disposición del contratista en la página web del IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL.

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. - CESIÓN Y SUBCONTRATOS.** EL CONTRATISTA no podrá subcontratar o ceder el presente contrato sin consentimiento previo y escrito del IBAL, pudiendo este reservarse las razones que tuviere para negar la autorización de la cesión o el subcontrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. - EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL.** El presente contrato no generara relación laboral alguna entre el IBAL y el CONTRATISTA, razón por la cual será de su responsabilidad la afiliación y pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social y parafiscales cuando a ello haya lugar.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. - CONFIDENCIALIDAD.** Todos los datos e informaciones a las cuales tuviere acceso EL CONTRATISTA durante la ejecución del contrato serán mantenidos en forma confidencial. Esta confidencialidad será continua y no vence por terminación del contrato.


**CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. - SUJECIÓN A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES:** El pago de la suma de dinero a que el IBAL, queda obligado en virtud del presente Contrato, se subordinará a las aprobaciones que de las mismas se hagan en el respectivo presupuesto para la vigencia fiscal de 2021.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El Contratista manifiesta bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la firma del presente Contrato, que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad é incompatibilidad establecidas por la Ley y que no aparece en el Boletín de Responsabilidades fiscales, también bajo la gravedad de juramento.

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. - CLAUSULA PENAL:** En caso de incumplimiento GRAVE Y DEFINITIVO del contrato, el contratista se obliga a pagar al IBAL una suma equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato. El valor pactado como pena pecuniaria corresponde a una estimación anticipada de perjuicios por el incumplimiento de las obligaciones contractuales. EL CONTRATISTA autoriza y faculta al IBAL SA ESP OFICIAL a descontar esta suma de dinero si posee cuentas pendientes de cancelar. En caso de no contar con cuentas pendientes, el IBAL SA ESP OFICIAL queda autorizado y facultado para declarar la deuda a su favor, pero deberá acudir a instancias judiciales para el pago de la respectiva cláusula.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA. - MULTAS DE APREMIO.** EL CONTRATISTA faculta y autoriza al IBAL SA ESP OFICIAL a establecer multas de apremio. Estas corresponden a una suma periódica y sucesiva que el contratista se obliga a pagar al IBAL en el evento de mora o incumplimiento parcial de sus

~~B~~

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 29 de 30</b>
<b>CONTRATO N°:</b> - - - 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

obligaciones y se causara hasta cuando el contratista cumpla tales obligaciones. El valor de la multa se fijará conforme al siguiente rango:

Cuantía del Contrato	Valor de la Multa a establecer
Hasta 100 SMLMV	DOS (2) Salarios Mínimos Diarios Legales Vigentes, por cada día de retraso en el cumplimiento de la obligación contractual


Cuando el valor acumulado de las multas supere la cuantía de la pena pecuniaria, el IBAL tendrá por incumplido definitivamente el contrato, lo dará por terminado y procederá a hacer efectivas las obligaciones del caso. Las multas de apremio procederán exclusivamente durante la ejecución del contrato. El contratista autoriza al IBAL SA ESP OFICIAL a realizar el trámite establecido en el artículo 65 del Acuerdo 001 del 14 de julio de 2020

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. - LIQUIDACIÓN FINAL DEL CONTRATO:** De conformidad con el Acuerdo 001 de 14 de julio de 2020, "Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Empresa Ibaguereña de Acueducto y Alcantarillado IBAL S.A. E.S.P. se procederá la liquidación de los contratos conforme a lo establecido en el artículo 69 del acuerdo en mención. "Los contratos de obra, los de consultoría, los de tracto sucesivo, y aquéllos cuya ejecución o cumplimiento se prolongue en el tiempo y los demás que lo requieran, se liquidaran de común acuerdo por las partes dentro del plazo fijado en cada contrato, o en su defecto dentro de los seis (6) meses siguientes al vencimiento del plazo de ejecución de los mismos."

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. - CLÁUSULA INDEMNIDAD:** El CONTRATISTA, acepta su obligación de mantener libre o exento de daño al IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, por cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del CONTRATISTA, hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato. Además, el CONTRATISTA mantendrá indemne al IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el CONTRATISTA asume frente al personal, subordinados o terceros que vincule a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. - JURISDICCIÓN.** El presente contrato se regirá por las leyes colombianas y cualquier controversia que surja en desarrollo del mismo, en cuanto a su alcance, interpretación, cumplimiento o incumplimiento y eventuales perjuicios, deberán someterse a una etapa de arreglo directo, por un término máximo de un (1) mes, que, en el evento de ser fallido, dará lugar a las Partes acudir a las instancias judiciales competentes.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. - EJECUCIÓN:** Solo podrá ejecutarse el presente Contrato con la aprobación de los requisitos exigidos correspondientes al perfeccionamiento y legalización del contrato.

	<b>CONTRATO</b>  <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> GJ-R-044
		<b>FECHA VIGENCIA:</b> 2020-08-26
		<b>VERSIÓN:</b> 01
		<b>Página 30 de 30</b>
<b>CONTRATO No.</b> <small>000 100 000 000 000</small> 053		<b>FECHA:</b> 27 ABR 2021

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. - DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Hacen parte integral de este Contrato:

**a)** El estudio de necesidad, la Disponibilidad y el Registro Presupuestal. **b)** La invitación a ofertar y la propuesta presentada por el Contratista, anexos al presente. **c)** Las Actas que se suscriban durante el proceso pre-contractual, contractual y post-contractual del presente Contrato. **d)** Las modificaciones o cambios que se convengan por escrito entre las partes durante la ejecución del Contrato. **e)** Los contratos adicionales que suscriban las partes. **f)** Las garantías y las actas que se relacionen con el Contrato.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. - TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES:** El contratista autoriza de manera expresa que sus datos personales sean tratados conforme a lo previsto en la Política de Tratamiento de Datos Personales adoptada por el IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL, la cual se encuentra publicada en la página web [www.ibal.gov.co](http://www.ibal.gov.co) Así mismo autoriza al IBAL S.A. E.S.P. OFICIAL a realizar notificaciones y comunicaciones al correo electrónico aportado o a través de mensajes de texto dirigidos al número de teléfono registrado en el Sistema de Información de Proponentes "SIP" o los datos aportados en la propuesta. Toda interpretación, actuación judicial o administrativa derivada del tratamiento de los datos personales, estará sujeta a las normas de protección de información personal establecidas en la República de Colombia y las autoridades administrativas o jurisdiccionales competentes para la resolución de cualquier inquietud queja o demanda sobre las mismas, serán las de la Republica de Colombia

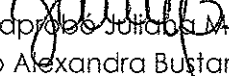
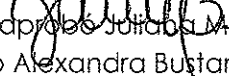
**CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. - DOMICILIO:** Para efectos legales y contractuales se fija la Ciudad de Ibagué como domicilio del contrato.

Para constancia se firma por quienes intervinieron, a los

27 ABR 2021

  
**JOSE RODRIGO HERRERA MEJÍA**  
 Gerente General  
 IBAL S.A. E.S.P OFICIAL

  
**NELSON ARIEL RUGE AGUILERA**  
 C.C. No. 79.785.302 de Bogotá  
 Rep. **ACTIVA GRUPO L&M SAS**

Revisó y aprobó  Juliana Macías Barreto – secretaria General  
 Proyectó  Alexandra Bustamante Uruña – Profesional Universitario