

|                                                                                                          |                                                  |                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>CLUB MILITAR</b> | <b>CONDICIONES DE LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> | Código: GLA-M02-F74<br>Versión: 1<br>Fecha: 03/06/2021<br>Página 1 de 5 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

Lugar y fecha: Bogotá D.C; 11--2022

Señores

**PULPAFRUIT S.A.S.**

Correo electrónico: [asesorlicitaciones@pulpafruit.com](mailto:asesorlicitaciones@pulpafruit.com)

Ciudad

### CONDICIONES DE LA COTIZACIÓN

Con ocasión de los **ESTUDIOS PREVIOS** y considerando la necesidad de cotizar sin obligación de compra, el CLUB MILITAR requiere el **SUMINISTRO DE PULPA DE FRUTA PARA EL CLUB MILITAR**, en las siguientes condiciones, así:

#### 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### 1.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

| ÍTEM | NOMBRE DEL BIEN          | DESCRIPCIÓN DEL BIEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UNIDAD DE MEDIDA |
|------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | PULPA DE FRESA           | Descripción Física : - Pulpa natural de Borojoa patinoi Cuatrec. - Pulpa natural, limpia, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. - Debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. - Se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de las frutas utilizadas. - Libre de sabores y olores diferentes al propio de las frutas - No diluido, ni concentrado, ni fermentado. - Color chocolate. - Aroma, sabor y olor característico. - Consistencia pastosa, blanda.<br><br>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil. Características Físicoquímicas y Microbiológicas: - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. | 1 kg             |
| 2    | PULPA DE LIMÓN           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 3    | PULPA DE GUANÁBANA       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 4    | PULPA DE LULO            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 5    | PULPA DE TAMARINDO       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 6    | PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 7    | PULPA DE UVA             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 8    | PULPA DE GULUPA          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 9    | PULPA DE DURAZNO         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 10   | PULPA DE UCHUVA          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 11   | PULPA DE MANDARINA       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 12   | PULPA DE MANGO           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 13   | PULPA DE MARACUYA        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 14   | PULPA DE MORA            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 15   | PULPA DE PIÑA            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 16   | PULPA DE CURUBA          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 17   | PULPA DE BOROJO          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 18   | PULPA DE FEIJOA          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 kg             |
| 19   | PULPA DE GUAYABA         | Almacenamiento: - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 kg             |

|                                                                                                      |                                                                        |                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>CLUB MILITAR</p> | <p align="center"><b>CONDICIONES DE LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b></p> | <p>Código: GLA-M02-F74<br/>         Versión: 1<br/>         Fecha: 03/06/2021<br/>         Página 2 de 5</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

| No | NOMBRE                                        | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | FICHAS TÉCNICAS                               | El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta las fichas técnicas de todos los productos, las cuales deben atender a la descripción del bien establecida por la entidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2. | CERTIFICACIÓN                                 | El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta Concepto INVIMA y/o SECRETARIA DE SALUD. El cual deberá ser favorable o favorable con observaciones y vigente. El oferente debe suministrar el último soporte que respalde los diagnósticos realizados en las acciones de inspección, vigilancia y control por las autoridades sanitarias y en la ejecución del contrato debe enviar al Club Militar actualización de las visitas de los entes reguladores con su respectivo concepto.                                                                                                                                                                                                              |
| 3. | CERTIFICACIÓN                                 | El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta el Registro sanitario vigente. Todos los productos del presente contrato deberán certificar el registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4. | CERTIFICACIÓN                                 | El oferente deberá presentar en la entrega de los productos el Acta de inspección de los vehículos(s) exclusivos de transporte de alimentos que utilizará en la ejecución del contrato, con certificación favorable vigente técnico-sanitaria de la Secretaría de Salud del Municipio de su jurisdicción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5. | ACREDITACIÓN<br>TENENCIA DE<br>VEHÍCULO       | El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta la tenencia de vehículos necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Dicha tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de Transportes, vigente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6. | CERTIFICACIÓN DE<br>ELEMENTOS<br>ADICIONALES  | El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una certificación debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces, donde se compromete a suministrar los Elementos adicionales de la misma naturaleza del contrato para cubrir las necesidades que la entidad requiera en la ejecución del contrato, así estos ítems no estén incluidos dentro de los establecidos en el Anexo Técnico del presente estudio, lo anterior teniendo en cuenta que la entidad trabaja para dar bienestar a los socios que la conforman, siendo esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. Previo estudio previo |
| 7. | EMPAQUE                                       | El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una certificación debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces donde se comprometa a garantizar que empaque de los productos cumpla con las siguientes características: limpio, no tener daños en los alvéolos, estar libre de olores y totalmente seco, deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.                                                                                                                                                           |
| 8. | CERTIFICACIÓN                                 | El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una certificación donde se comprometa a enviar concepto favorable, con cada despacho emitido por el proveedor que relacione, fecha del lote de producción, fecha de vencimiento, análisis microbiológicos y fisicoquímicos (si aplica) contemplados dentro del plan de muestreo aleatorio del proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 9. | OBLIGACIONES DEL<br>PERSONAL<br>TRANSPORTADOR | El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una Certificación debidamente suscrita por el representante legal, donde se comprometa a que el personal destinado para la entrega deberá cumplir con los siguientes requisitos: A) mantener una esmerada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                          |                                                  |                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>CLUB MILITAR</b> | <b>CONDICIONES DE LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN</b> | Código: GLA-M02-F74<br>Versión: 1<br>Fecha: 03/06/2021<br>Página 3 de 5 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

| No  | NOMBRE        | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |               | limpieza e higiene personal y aplicar Buenas Prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. B) Usar vestimenta de trabajo que cumpla los requisitos de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, el contratista deberá utilizar los elementos de protección que requiera para la ejecución de su labor. C) Cumplir con los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados durante el tiempo que se permanezca en las instalaciones del Club Militar durante la entrega de productos. |
| 10. | CERTIFICACIÓN | Se debe tener en cuenta que la entidad podrá solicitar productos que tenga relación con el objeto del contrato, los proponentes deberán tener experiencia en las actividades del objeto a contratar en el sector público. Es indispensable que el proponente tenga soporte logístico, teniendo en cuenta las entregas que se deben realizar en las distintas sedes del Club Militar                                                                                                                                                                                                          |

## 2. COTIZACIÓN

| ÍTEM | NOMBRE DEL BIEN          | VALOR UNITARIO | IVA (si aplica) | VALOR TOTAL |
|------|--------------------------|----------------|-----------------|-------------|
| 1    | PULPA DE FRESA           | \$9,179        | \$1,744         | \$10,922    |
| 2    | PULPA DE LIMÓN           | \$9,784        | \$1,859         | \$11,644    |
| 3    | PULPA DE GUANÁBANA       | \$10,761       | \$2,045         | \$12,806    |
| 4    | PULPA DE LULO            | \$9,609        | \$1,826         | \$11,435    |
| 5    | PULPA DE TAMARINDO       | \$12,550       | \$2,385         | \$14,935    |
| 6    | PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL | \$9,784        | \$1,859         | \$11,644    |
| 7    | PULPA DE UVA             | \$10,491       | \$1,993         | \$12,484    |
| 8    | PULPA DE GULUPA          | \$12,550       | \$2,385         | \$14,935    |
| 9    | PULPA DE DURAZNO         | \$9,784        | \$1,859         | \$11,644    |
| 10   | PULPA DE UCHUVA          | \$12,550       | \$2,385         | \$14,935    |
| 11   | PULPA DE MANDARINA       | \$9,609        | \$1,826         | \$11,435    |
| 12   | PULPA DE MANGO           | \$9,327        | \$1,772         | \$11,099    |
| 13   | PULPA DE MARACUYA        | \$10,115       | \$1,922         | \$12,037    |
| 14   | PULPA DE MORA            | \$9,892        | \$1,879         | \$11,771    |
| 15   | PULPA DE PIÑA            | \$10,457       | \$1,987         | \$12,444    |
| 16   | PULPA DE CURUBA          | \$8,925        | \$1,696         | \$10,621    |
| 17   | PULPA DE BOROJO          | \$12,550       | \$2,385         | \$14,935    |
| 18   | PULPA DE FEIJOA          | \$10,491       | \$1,993         | \$12,484    |
| 19   | PULPA DE GUAYABA         | \$8,449        | \$1,605         | \$10,054    |

## 3. FORMA DE PAGO

EL Club Militar pagara al contratista el valor del contrato resultante de la siguiente forma: realizarán pagos parciales con cortes mensuales, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la recepción de los bienes previos cumplimiento de los siguientes requisitos:



## CONDICIONES DE LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Código: GLA-M02-F74  
Versión: 1  
Fecha: 03/06/2021  
Página 4 de 5

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Corresponde al contratista presentar la facturación o documento equivalente para el cobro al CLUB MILITAR, previo cumplimiento de los requisitos exigidos en el Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen, adicionen o aclaren. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los soportes requeridos para el pago, y/o se presenten de manera incorrecta, el término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del **CONTRATISTA** y no tendrán por ellos derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** Los pagos estarán sujetos a la programación y aprobación del Programa Anual Mensualizado de caja (PAC) autorizado, situación que **EL CONTRATISTA** declara conocer y aceptar.

**PARÁGRAFO TERCERO:** Para los pagos **EL CONTRATISTA** deberá acreditar el pago de los aportes establecidos en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002, (salud, pensión y parafiscales) lo cual se hará mediante certificación expedida por el revisor fiscal o el representante legal sino tiene revisor fiscal, y demás normas que lo modifiquen, reglamentan o complementen.

**PARÁGRAFO CUARTO:** Los pagos se realizarán a través de la cuenta de ahorros y/o corriente que disponga **EL CONTRATISTA** acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por este.

**PARÁGRAFO QUINTO:** El último pago se realizará previa presentación del informe final de ejecución y supervisión en el que conste que se recibió de manera definitiva y a entera satisfacción los bienes entregados por **EL CONTRATISTA** durante todo el período de ejecución del Contrato. Así como también previa liquidación del mismo por parte del área responsable (Este párrafo se incluye cuando haya lugar).

**PARÁGRAFO SEXTO- FACTURACIÓN ELECTRÓNICA:** En caso de que el contratista se encuentra obligado a facturar electrónicamente deberá aportar factura electrónica de acuerdo a lo establecido por la DIAN, el cual será un requisito para el pago del respectivo contrato. Todas las facturas electrónicas para su reconocimiento tributario deberán ser validadas previo a su expedición, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o por un proveedor autorizado por esta. La factura electrónica solo se entenderá expedida cuando sea validada por el proveedor autorizado. **NOTA:** factura electrónica sin validación previa, en estos casos, la factura se entenderá expedida con la entrega al adquirente y deberá ser enviada a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o proveedor autorizado para su validación dentro de las 48 horas siguientes, contadas a partir del momento en que se solucionen los problemas tecnológicos.

#### 4. LUGAR DE EJECUCIÓN Y/O ENTREGA

La ejecución del contrato se realizará en las ciudades de Bogotá D.C., Paipa (Boyacá) y Nilo (Cundinamarca), así:

CLUB MILITAR GRUPO DE GESTIÓN SEDE PRINCIPAL, ubicado en la ciudad de Bogotá D.C, Carrera 50 No. 15 – 80.

GRUPO DE GESTIÓN CENTRO VACACIONAL LAS MERCEDES, ubicado en Nilo (Cundinamarca) Kilometro 103 vía Bogotá Girardot.

GRUPO DE GESTIÓN SEDE SOCHAGOTA – Paipa (Boyacá) Orilla lago Sochagota Vereda Canocas, previa coordinación del supervisor del contrato.

Sin perjuicio de las actividades a desarrollar por el Contratista en otras ciudades. El domicilio contractual será la ciudad de Bogotá D.C