FONDO DE DESARROLLO SOCIAL DE EL RETIRO

FONDESER

EL RETIRO

NIT 900.198.194-5

INVITACIÓN A COTIZAR EN SOLICITUD UNICA DE OFERTAS 006-2023

RECOMENDACIONES GENERALES

Se recomienda a los oferentes que antes de elaborar y presentar sus ofertas, atiendan las siguientes recomendaciones:

1. No podrán presentar ofertas ni celebrar contratos con FONDESER, las personas que se hallen incursas en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Constitución Política, la ley, los Estatutos, y especialmente, pero sin limitarse, a las contempladas en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el decreto 1082 de 2015 y la Ley 1952 de 2019 las demás que las modifiquen, reglamenten y adicionen.

2. Examinar rigurosamente el contenido de la presente Invitación y de los documentos que hacen parte de la misma, con el fin de que su oferta se ajuste a la totalidad de los requerimientos, teniendo en cuenta que las reglas contenidas en ella son de obligatorio cumplimiento y formarán parte integral del contrato que se suscriba.

3. Adelantar oportunamente los trámites tendientes a la obtención de los documentos que deben allegar con las ofertas, y verificar que contienen la información completa que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos en la Ley y en esta Invitación, según corresponda.

4. Examinar que las fechas de expedición de los documentos que aportará con la oferta se encuentren dentro de los plazos fijados en esta Invitación.

5. Suministrar toda la información requerida en la presente Invitación.

6. Analizar en su integridad y detenidamente el contenido de la presente Invitación, a fin de determinar si existen aspectos que requieran aclaración, precisión o complementación, las cuales deberán solicitarse por escrito al correo electrónico o dirección indicada en la presente Invitación.

7. Las ofertas, los comunicados formales, aclaraciones y todo lo referente al desarrollo del presente proceso de selección se hará en idioma español.

8. Presentada la oferta no se permitirá el retiro de los documentos escritos o su posterior incorporación, salvo que hayan sido expresamente requeridos por FONDESER. Si hubiese enmendaduras, únicamente serán consideradas si vienen expresamente refrendadas.

9. No podrán participar en la presente Invitación las personas naturales o jurídicas que directa o indirectamente hayan participado en la estructuración del presente documento bien sea, directamente o a través de terceros.

10. Presentar las ofertas con el correspondiente índice y debidamente foliadas en numeración consecutiva.

CONDICIONES PARA PARTICIPAR

Podrán participar en esta Invitación las personas naturales y jurídicas legalmente constituidas bajo las leyes de la República de Colombia, de manera individual o a través de las figuras de Unión Temporal, Consorcio o cualquier forma de colaboración empresarial, cuyo objeto social le permita atender y ejecutar el objeto de la presente Invitación. Los oferentes deberán cumplir la capacidad jurídica, técnica y financiera para ejecutar a cabalidad el contrato y todos los requisitos exigidos en los presentes Invitación.

OBJETO DEL CONTRATO.

El Fondo de Desarrollo Social de El Retiro-FONDESER, tiene el placer de solicitar una cotización para la ejecucion del contrato cuyo objeto es “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL MARCO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL MUNICIPIO DE EL RETIRO.EN EL MARCO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° C.I. 009 DE 2024 CELEBRADO CON EL MUNICIPIO DE EL RETIRO”

ESPECIFICACIONES TECNICAS

El contratista se obliga a entregar en los tiempos pactados, los bienes, cantidades y especificaciones técnicas, a cada organización, que se relacionan a continuación:

MENÚ

REFRIGERIO TIPO A:

Opciones:

Opción 1

Sanduche tipo cubano de 180 gr.

Descripción:

- Pan tipo cubano de 10 cm largo complementado con orégano y queso parmesano. 70 gr.
- 2 Tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción.
- 2 tajada de jamones(Cerdo, pollo, pavo o Cordero) 40 gr. (Dos tajadas)
- 10 gr de Lechuga picada en julianas
- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce.
- Bebida 200 ml

Opción 2

Sanduche de jamón y queso en Pan Tajado 180 gr.

Descripción:

- 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción)
- 1tajada de jamón de 40 gr
- 1 tajada de queso mozzarella 28 gr.
- 5 gr de Lechuga
- 5 gr Tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 1 Jugo en Caja Tetra pack 200 ml.
- Chocolatina 6 gramos

Opción 3

Pastel hojaldrado de Carne o Pollo con verduras, 100 gr.

Descripción:

- Masa de hojaldre 40 gr.
- 60 gr de Carne de res o pollo
- 20 gr de Arveja y zanahoria
- 3 gr. de aliños
- 200 ml de Jugo Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr.

Opción 4

Pan súper sanduche 90 gr.

Descripción:

- 1 Tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción.
- 2 tajada de jamones(Cerdo, pollo, pavo ó Cordero) 40 gr cada una

- 10 gr de Lechuga picada en julianas
- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce
- 200 ml de Jugo de Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr.

Opción 5

Hamburguesa

Descripción:

- 1 Pan de hamburguesa de 80 gramos,
- 80 gramos de carne de res o pollo
- 1 tajada de queso mozzarella 30 gr
- 15 gr de ensalada
- 20 gr de salsa rosada
- 20 gr de barbicue
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 6

Perro

Descripción:

- 1 pan perro con ajonjolí de 70 gr
- 1 salchicha tipo perro de 80 gr
- 30 gr de queso mozarella
- 20 gr de salsa rosada
- 15 gr de piña
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 7

Ensalada de frutas

Descripción:

- 140 gr de fruta
- 50 gramos de queso rallado
- 30 gr de crema de leche
- 30 gr de lechera
- 1 bola de helado de 60 gramos.

Opción 8

Panzerotti

Descripción:

- Panzerotti de 120 gramos (jamón y queso, ranchero, hawaiano, maicitos)
- 1 jugo en caja de 200 ml
- 1 Chocolatina de 12 gr.

REFRIGERIO TIPO B:

Opción 1

Fresas con Crema

Descripción:

- Vaso de 12 onz
- 60 gr de crema de leche batida (chantillí)
- 120 gr de fresa
- 1 barquillo de 40 gr

Opción 2

Con jugo natural, gaseosa o café de 200 ml. (9 onz)

Descripción:

- Palo que queso horneado 80 gr.
- Pastel de queso 80 gr.
- Pastel de jamón y queso 80 gr.
- Pastel hawaiano 80 gr.
- Croasán de queso 80 gr.
- Croasán de jamón y queso 80 gr.
- Pastel de pollo hojaldrado 80 gr.
- Pastel de pollo 80 gr
- Almojábana de 80 gr

Opción 3

Copa de helado

Descripción:

- 40 gr de fresa
- 2 bolas 60 gramos de halado cada una
- 20 gr de lechera
- 20 gr de mora
- 1 galleta de 20 gramos

Opción 4

Salpicón

Descripción:

- Vaso de 14 onz

- 150 gr de salpicón de frutas
- 1 bola de helado de 60 gr

REFRIGERIO TIPO C:

Opciones:

- Café con leche o chocolate o gaseosa de vaso 7 onzas
- Opciones para acompañar
- 1 Buñuelo de 80 gr
- 1 Pandequeso de 80 gr
- 1 Croasant 80 gr
- 1 Pastel dulce de 80 gr
- 1 Gala 80 gr

DESAYUNO TIPO A:

Opción 1

- Jugo de naranja 200 ml.
- Porción fruta 120 gr.
- Arepa de 100 gr
- Huevos (revueltos o la Cacerola) 120 gr.
- Champiñones o hogao 60 gr
- Pan con mantequilla y mermelada 50 gr.
- Café con leche o chocolate 120 ml.

Opción 2

- Tortilla de 60 gr.
- Huevos revueltos con su combinación preferida, envueltos en una tortilla con finas hiervas queso mozarela y salsa de crema agria 160 gr.
- Jugo ó café de 200 ml.

Opción 3

- Arepa de 80 gramos
- Quesito de 50 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chorizo de 80 gramos
- Pan de 80 gramos
- Calentado arroz 40 gramos, frijol 40 gramos
- Chocolate o café vaso de 10 onzas.

DESAYUNO TIPO B:

Opciones:

Opción 1

- Arepa de chócolo de 80 gramos
- Quesito 50 gr
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chocolate o café de vaso 10 onzas.

Opción 2

- Arepa de queso 56 gr.
- Fruta 150 gr.
- Café o jugo de 200 ml.

Opción 3

- Waffles con miel de 120 gr.
- Fruta 150 gr.
- Jugo 200 ml.

Opción 4

- Arepa de 100 gramos
- 2 huevo 50 a 59,9 gramos
- Pan de 60 gr

- Chocolate o café vaso de 7 onzas.

Opción 5

- 2 huevos de 50 a 59.9 gramos cada uno
- 2 tajadas de jamón 40 gramos
- Pan de 80 gramos
- Chocolate o café de 7 onzas.

Almuerzo Tipo A:

Opción 1
Lassagna 220 gr.

Descripción:

- Pasta
- Relleno a elección: Pollo con champiñones, bologñesa, mixta o atún
- Salsa Bechamelk
- Queso mozarella
- Queso Parmesano
- 2 mini croasant

Opción 2

Hamburguesa especial

Descripción:

- Pan de hamburguesa con ajonjolí
- Carne rellena de queso
- Lechuga
- Tomate
- Salsa Rosada
- Barbicue
- Papas a la francesa

- Jugo natural de fruta a elección de 200cc

Opción 3

Quesadillas 220 gr.

Descripción

- Su relleno favorito en una tortilla de harina blanca con queso derretido 1 x persona.
- Pollo desmechado, champiñones y mozarela
- Tomate seco albahaca y mozarela
- Roast beef, queso fundido, pepinillos
- Carne mechada con champiñones Dijon y mozarela
- Champiñones, mozarela y albahaca

Opción 4

Asados 250 gr.

Descripción:

- Lomo de res, lomo de cerdo pechuga de pollo, costilla 200 gr
- Papas saladas 60 gr
- Arepa antioqueña 50 gr
- Ensalada de verduras 60 gr
- Gaseosa o jugo natural 200 ml.

Opción 5

Cazuela de Frijol

Descripción:

- 180 gr Frijol
- 100 gr de chicharrón en trozos
- 60 gr plátano maduro

- 60 gr de fósforos de papa
- 60 gr de aguacate.
- 1 arepa redonda de 50 gr
- Porción de Arroz 80 gr.
- Gaseosa o jugo 200 ml.

Opción 6

Bandeja

Descripción:

- Porción de frijol 120 gr
- Porción de arroz 60 gramos
- Porción de carne (res, cerdo o chicharrón) de 100 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Porción de Ensalada 80 gramos
- Porción de Arepa 50 gramos
- Porción Tajada de maduro 30 gramos
- Jugo o gaseosa vaso de 7 onzas

Opción 7

Descripción:

- Sopa de 200 centímetros cúbicos
- Arroz 60 gramos
- Carne de 120 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- ensalada de 80 gramos,
- tajada de Maduro de 50 gramos

- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

Opción 8

Bistec

Descripción:

- Porción de posta, muchacho de 120 gr
- Papa Sudada 60 gramos
- Yuca 60 gramos,
- Arroz 80 gramos
- Ensalada 80 gramos
- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

Almuerzo Tipo B:

Opción 1

- Sopa de 200 cc (verduras, cremas, plátanos y tubérculos, leguminosas y cereales o frijoles de 120 gramos
- 80 gr de Arroz
- 80 gr de ensalada
- 100 gr carne
- Jugo natural vaso de 7 onzas.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR DETERMINADO
Refrigerio tipo A	1	$ 14.003
Refrigerio tipo B	1	$ 10.718
Refrigerio tipo C	1	$ 5.154
Desayuno tipo A	1	$ 21.230
Desayuno tipo B	1	$ 15.012
Almuerzo tipo A	1	$ 27.846
Almuerzo tipo B	1	$ 26.400

Actividades del contratista:

- Garantizar las actividades que a continuación se relacionan, en las cantidades solicitadas previamente por el supervisor:

- La entidad contratante por medio del supervisor del contrato podrá solicitar cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios con un término de respuesta por parte del contratista no superior a 40 minutos y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.

- El contratista deberá tener plena observancia del Acuerdo municipal 006 de 2020 por el cual se establece la prohibición de los plásticos de un solo uso en la contratación pública en las entidades y cuando la entidad lo requiera este deberá ser servido por personal del contratista en las instalaciones en las que determine el supervisor, en jurisdicción urbana o rural, cumpliendo cabalmente los protocolos de BIOSEGURIDAD.

- El contratista, deberá convalidar a través de la presentación de sus informes, que las personas encargadas de la elaboración de alimentos, se encuentran acreditadas para la manipulación de alimentos.

- Deberá darse cumplimiento a la Ley 9 de 1979, que dicta las medidas sobre condiciones sanitarias básicas para protección en el medio ambiente, suministro de agua, alimentos, etc.

- El contratista debe contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.

- Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.

- El contratista deberá dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 del 2021, por los cuales se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (El Retiro), departamental

(Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 5% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.

NOTA IMPORTANTE: Es necesario aclarar, la entidad contratante exigirá que el contratista entregue refrigerios frescos, recién preparados independientemente de si es producto frio o caliente, en el lugar y hora pactada, al momento de realizar la solicitud.

Adicionalmente, las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato relacionado con cantidad y tipo de refrigerio exigen un término de respuesta por parte del contratista no superior a 40 minutos de las cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.

Todo lo que implica que el contratista disponga de los insumos, locaciones, personal manipulador de alimentos, servicios públicos, menaje y transporte necesarios para las preparaciones solicitadas y su transporte y entrega dentro de los términos de respuesta.

TERCERA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Dar cumplimiento al objeto del contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.

2. Dar disponibilidad continua por medios electrónicos y/o telefónicos para brindar acompañamiento en los temas pertinentes.

3. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la entidad, para el objeto contractual.

4. Preparar por sus propios medios los informes y las operaciones que deba realizar para el logro de los objetivos contenidos en este contrato.

5. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.

6. Comprometer la máxima diligencia y empeño en las labores encomendadas.

7. Presentar informes escritos mensuales a (la Secretaría o el supervisor) que den cuenta de su gestión. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.

8. Atender los llamados y observaciones tendientes a mejorar la prestación del servicio.

9. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

10. Elaborar y presentar al interventor dentro del mes siguiente a la finalización del contrato, un informe detallado sobre la ejecución del mismo.

11. El contratista debe contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.

12. Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.

OBSERVACIONES

Toda la información que FONDESER suministre al Contratista con ocasión de la ejecución del contrato sólo deberá ser utilizada para efectos del cumplimiento.

LEGISLACIÓN

En general se aplicarán las normas legales aplicables durante este proceso de selección y la ejecución del Contrato, serán las estipuladas en este documento, en el Reglamento para la contratación de bienes y servicios de la Empresa FONDESER y las propias que rigen los negocios entre particulares en la República de Colombia.

El Oferente debe someterse en todo a las leyes colombianas vigentes que sean aplicables en los aspectos laborales, tributarios, industriales, comerciales, de contratación, entre otras. FONDESER no aceptará como causal de reclamo o incumplimiento la ignorancia o cambios de la Ley colombiana

PRESUPUESTO

Para amparar el valor del Contrato, FONDESER cuenta con DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ML/CTE ($265.000.000)

PARTIDAS PRESUPUESTALES: Los pagos que deba efectuar FONDO DE DESARROLLO SOCIAL DE EL RETIRO en razón del contrato a suscribir se harán con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 79 del 7 de MARZO DE 2024.

FORMA DE PAGO

FONDESER pagará mediante actas parciales correspondiente al valor total del contrato previa radicación de factura o cuenta de cobro aprobada y firmada por el contratista con el informe de recibo a satisfacción por parte del supervisor, cuando se trate de contratistas del régimen simplificado del impuesto a las ventas, en caso de contratistas del régimen común, deberá presentar factura de venta con el lleno de los requisitos tributarios y previa verificación del informe de actividades. El Supervisor deberá verificar que EL CONTRATISTA esté dando cumplimiento a sus obligaciones relacionadas con el pago de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos laborales), para lo cual, EL CONTRATISTA deberá acreditar con la planilla de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social, según el porcentaje establecido en la Ley.

El pago del precio se efectuará en la sede de la Entidad o se consignará en la Corporación o Banco que EL CONTRATISTA designe. Para efectos del pago de las obligaciones, la Entidad realizará las deducciones por conceptos de retenciones en la fuente y las demás que sean aplicables según la normatividad vigente.

MONEDA

Para efectos de esta invitación, todas las ofertas deberán presentarse por su valor en moneda legal colombiana, esto es, el peso colombiano y todos los precios deberán plantearse sin el Impuesto al Valor Agregado IVA. Por su parte, el valor del IVA no debe incluirse teniendo en cuenta el articulo 100 de la ley 21 de 1992 “los contratos de obra publica que celebren las personas naturales o juridicas co las entidades territoriales y/o descentralizadas del orden departamental y municipal estaran excluidas del IVA”.

PLAZO DE EJECUCION

El plazo del presente Contrato es contado a partir de la suscripción del acta de inicio, sin que supere el 31 de diciembre de 2024 y/o hasta agotar disponibilidada

CAPACIDAD JURIDICA

Para acreditar la capacidad juridica el proponente interesado debera aportar los siguientes documentos

IDIOMA

El idioma oficial será el castellano, por lo tanto, todos los documentos e información de cualquier índole deberán ser redactados en ese idioma, a menos que se permita la utilización de otro diferente.

VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN

En virtud del artículo 83 de la Constitución Política, se presume que toda la información que el oferente allegue con ocasión a la presente solicitud será veraz y correspondiente a la realidad. No obstante, FONDESER podrá verificar la información que le sea suministrada.

CONSULTAS

Dentro del plazo previsto para la elaboración y presentación de la Oferta, el posible Oferente puede hacer consultas. Estas consultas podrán realizarse hasta el día hábil anterior a la fecha límite para el recibo de las Ofertas.

Las consultas y aclaraciones deberán hacerse a través del correo electrónico fondeserelretiro@gmail.com o por escrito en el archivo de FONDESER ubicado en la Calle 21 # 21-37.

La INVITACION y respuesta a las aclaraciones no producirán efectos suspensivos sobre el plazo de presentación de las ofertas.

En ningún momento y bajo ninguna circunstancia se admitirán consultas personales ni telefónicas sobre los documentos de Contratación o sus Adendas, FONDESER no asume responsabilidad alguna por información suministrada en estas formas.

CONVENIENCIA DE LAS OFERTAS

En caso de presentarse una sola oferta, se procederá a su evaluación, si la oferta cumple con los requisitos exigidos en el presente documento y FONDESER lo considera conveniente, podrá adjudicar el contrato y terminar el proceso de selección.

GARANTIAS PARA DE EJECUCION DEL CONTRATO

En atención al objeto del contrato. Los riesgos del contrato se establecen que el contratista deberá expedir una póliza de garantía en favor de FONDESER con los siguientes amparos y vigencias

CUMPLIMIENTO. esta garantía deberá tener una vigencia igual al plazo contractual y cuatro (4) meses más, y será por un valor equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del contrato.

CALIDAD esta garantía deberá tener una vigencia igual al plazo contractual y cuatro (4) meses más, y será por un valor equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del contrato.

PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES esta garantía deberá tener una vigencia igual al plazo contractual y tres (3) años más, y será por un valor equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del valor total del contrato.

El Proponente que resulte seleccionado del presente proceso debera incluir a demas de FONDESER al municipio de EL RETIRO, quien deberá tener la calidad de beneficiario y asegurado.

CORRESPONDENCIA Y COMUNICACIONES

Toda la correspondencia del oferente durante este procedimiento y del contratista durante el desarrollo del contrato, incluso la presentación de la oferta, se debe dirigir en original y copia, en la siguiente forma:

Señores
FONDESER
Sr. CARLOS MAURICIO YEPES BEDOYA
Gerente General
CRA 21 N 21-37
EL RETIRO, Antioquia
Fondeserelretiro@gmail.com

CAPACIDAD JURIDICA

Para determinar la capacidad juridica la oferta debera estar acompañada de los siguientes documentos

1. Carta de presentación de la propuesta firmada por el proponente si es persona natural. Si es persona jurídica por el Representante legal, anotando cerca de la firma el nombre, cargo y documento de identidad; de igual modo se procede en caso de unión temporal o consorcio
2. Propuesta economica debidamente firmado por el oferente o su representante.
3. Cédula de ciudadanía (Persona Natural y/o Representante Legal)
4. Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días (Persona Jurídica)
5. Constancias de Experiencia (Relacionadas con el Tipo de Contrato a Desarrollar)
6. Presentar certificado de la procuraduría, (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
7. Presentar certificado de responsables fiscales de la contraloría (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
8. Presentar certificado antecedentes judiciales (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
9. Certificado de Medidas Correctivas (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
10. RUT actualizado con fecha de expedicion no mayor a treinta (30) dias.
11. Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a la EPS, al fondo de pensiones y a la ARP. Así mismo deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales, mediante certificación expedida, según sea el caso, por el Representante Legal o por el revisor fiscal del cual se deberán anexar los documentos que acreditan dicha calidad (tarjeta profesional, certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores). El revisor fiscal deberá estar inscrito como tal en el Certificado de Existencia y Representación Legal.
12. Paz y Salvo Municipal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
13. Certificación de que el proponente no se encuentra en el régimen de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el estado.

14. Fotocopia de la Tarjeta Militar en para personas naturales menores de 50 años legible por ambos lados ampliada al 150%. O en su defecto acreditar definida su situación militar de conformidad con lo preceptuado en el artículo 42 de la ley 1861 de 2017
15. Registro Único de Proponentes

CAPACIDAD FINANCIERA

El proponente interesado deberá acreditar una capacidad financiera a 31 de diciembre de 2022 asi:

Índice de liquidez= activo corriente / pasivo corriente: **≥ 4**
Índice de endeudamiento = pasivo total / activo total: **≤ 1**
Razón de Cobertura de Interés = utilidad operacional / gastos de intereses: **indeterminado**

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El proponente interesado deberá acreditar una capacidad Organizacional a 31 de diciembre de 2022

Rentabilidad del Patrimonio = (utilidad operacional / patrimonio): **≥ 0**
Rentabilidad del Activo = (utilidad operacional / activo total): **≥ 0**

EXPERIENCIA

Para el presente proceso, el proponente deberá acreditar en máximo dos (3) contratos terminados y celebrados por el proponente con entidades públicas, oficiales o privadas, ya sea individualmente o en consorcio o unión temporal, que tengan un objeto de suministo y Cuya sumatoria sea igual valor al presupuesto del contrato

CARLOS MAURICIO YEPES BEDOYA
Gerente General
FONDESER