**CONSECUTIVO:** 110-CTE-040-24

**CIUDAD:** FUSAGASUGÁ

**FECHA:** 03 DIC 2024

**DIVISION O DEPENDENCIA SOLICITANTE:** DIVISIÓN ADMINISTRATIVA.

**OBJETO PARA CONTRATAR:** COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

**PLAZO:** UN (1) MES, contado a partir de la suscripción del acta de inicio, Y/O HASTA EL VEINTITRÉS (23) DE DICIEMBRE DE 2024, lo que ocurra primero.

**VALOR:** CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 183.269.957), INCLUIDO IVA Y DEMÁS IMPUESTOS DE LEY.

## 1. IDENTIFICACION Y DESCRIPCION DE LA NECESIDAD

### 1.1. LOS REFERENTES CONSTITUCIONALES

La Constitución Política de Colombia prevé en el artículo 2 como fines del Estado: *"servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación".*

Adicionalmente, establece el artículo 209 que *"la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones".*

De igual manera, en virtud de lo dispuesto en los artículos 311, 334, 336, y 365 a 370 de la Constitución Política, en los que se establece que los servicios Públicos domiciliarios son inherentes a la finalidad del Estado, por este motivo la contratación de EMSERFUSA E.S.P. debe ser un instrumento de apoyo que coadyuve a la satisfacción de necesidades insatisfechas en dicho sector, definido y limitado por su objeto social.

### 1.2. LOS REFERENTES LEGALES

En desarrollo de lo señalado por la Ley 142 de 1994 *"Por la cual se establece el Régimen de los Servicios Públicos Domiciliarios"*, se dictaminó que el régimen aplicable a todos los procesos de contratación de la EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE

FUSAGASUGÁ "EMSERFUSA E.S.P.", es de derecho privado, como lo establece el artículo 32 y la Ley 689 de 2001.

La Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá "EMSERFUSA E.S.P.", es una empresa Industrial y Comercial del Estado, en el orden municipal, con personería jurídica, autonomía administrativa, vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, cuyo objeto es la prestación del servicio de acueducto, alcantarillado y aseo en sus componentes de recolección y disposición final de basuras, barrido de calles y tratamiento de aguas servidas y residuales, por lo cual podrá realizar las actividades previstas en la Ley 142 de 1994, en el marco de los principios constitucionales y legales de la función administrativa, garantizando procedimientos generales que se deben cumplir para los diferentes procesos contractuales, cuyo objetivo es el de contratar bienes y servicios en las mejores condiciones económicas y con los más altos estándares de calidad y confiabilidad.

De igual manera, tanto las Altas Cortes como los organismos de regulación han decantado su posición, logrando consenso en que todos los contratos que celebren las empresas de servicios públicos se rigen por el derecho privado.

Conforme con lo establecido en el Decreto 1567 de 1998 emitido por el Gobierno Nacional, en su Título II, *SISTEMA DE ESTIMULOS PARA LOS EMPLEADOS DEL ESTADO*, *CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES DEL SISTEMA DE ESTÍMULOS*, se pretende reconocer el desempeño laboral y los logros obtenidos en la gestión y desarrollo de los planes, programas y proyectos durante la vigencia correspondiente, de conformidad con lo dispuesto en su artículo 14:

> *Finalidades del Sistema de estímulos. Son finalidades del sistema de estímulos los siguientes:*
>
> *a) Garantizar que la gestión institucional y los procesos de administración del talento humano se manejen integralmente en función del bienestar social y del desempeño eficiente y eficaz de los empleados,*
> *b) Proporcionar orientaciones y herramientas de gestión a las entidades públicas para que construyan una vida laboral que ayude al desempeño productivo y al desarrollo humano de los empleados,*
> *c) Estructurar un programa flexible de incentivos para recompensar el desempeño efectivo de los empleados y de los grupos de trabajo de las entidades,*
> d) *Facilitar la cooperación interinstitucional de las entidades públicas para la asignación de incentivos al desempeño excelente de los empleados.*

La Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P, respetuosa de las normas, leyes y los acuerdos convencionales, en especial de lo establecido en la convención colectiva de trabajo de la vigencia 1999-2000, firmada entre la Empresa de Servicios públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P. y el sindicato de Trabajadores Oficiales y Empleados Públicos de la misma y dando cumplimiento al artículo 52 de la compilación convenciones colectivas *1973-2023 - ESTIMULO LABORAL* CANASTA NAVIDEÑA, la cual establece que: *"La Empresa de Servicios públicos de Fusagasugá*

*EMSERFUSA ESP, entregará a sus trabajadores como estímulo por los servicios prestados una canasta navideña equivalente a siete (7) salarios diarios convencionales. Esta canasta se entregará antes del 24 de diciembre de cada año".*

Es de aclarar que, el salario mínimo convencional se encuentra regulado por el artículo 67 de la compilación convenciones colectivas 1973-2023, el cual establece que "(...) el salario mínimo convencional en la empresa será el equivalente al 90% del salario de los lectores de medición (Numeral 13. Convención colectiva 1999)". Para la vigencia 2024 el salario de un aforador corresponde a $ 2,918,780, así el 90% equivale a $2,626,902, por lo que siete (7) salarios diarios convencionales dan como resultado para el beneficio ESTIMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA, el valor de $ 612,944 por canasta.

De manera concomitante, la Convención Colectiva de Trabajo del año 1995, en el numeral siete (7) establece que *"(...) a partir de la vigencia de la presente convención colectiva, los trabajadores que en el transcurso del año salgan pensionados, tendrán derecho a la canasta navideña que las E.E.P.P.M.M entregan a los trabajadores activos. Se entiende que ese derecho es únicamente por el año en el cual sean pensionados".*

## 1.3. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

EMSERFUSA E.S.P., en cumplimiento de las convenciones colectivas precitadas, y como parte del reconocimiento del desempeño laboral y los logros obtenidos en la gestión y desarrollo de los planes, programas y proyectos durante la vigencia 2024, debe adquirir un estímulo laboral tipo canasta navideña que consiste en una serie de productos de consumo para que el trabajador comparta con su hogar, de acuerdo con los antecedentes sindicales señalados y por los valores ya anotados.

Dicho lo anterior, para el proceso de organización de la canasta navideña se elige una comisión paritaria conformada por la División Administrativa de la Empresa y dos representantes de la Organización Sindical, quienes apoyan el desarrollo del estudio de mercado, seleccionan los productos que conformarán la canasta teniendo en cuenta el presupuesto con el que se cuenta, discuten la cantidad de productos y los valores cotizados, verificando las condiciones y la entrega efectiva de los estímulos.

En los diferentes encuentros adelantados entre la comisión paritaria y la División Administrativa, se estableció que los productos que conformarán la canasta navideña deberán ser productos de excelente calidad y con fechas de vencimiento que permitan cumplir con las expectativas de consumo de manera segura para los servidores de la Entidad y sus familias. Teniendo en cuenta lo anterior, a continuación, se describen los productos que compondrán la canasta navideña 2024:

| | ITEM | CANTIDAD | PRESENTACIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | 1 | 300 g |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | 1 | 900 g |
| 3 | AREQUIPE (Marca reconocida) | 1 | 220 g |
| 4 | QUESO CREMA (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 5 | PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida) | 1 | 520 g |
| 6 | ATUN EN ACEITE (Marca reconocida) | 1 | 3 x 80g |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | MORTADELA (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 8 | YOGURT GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 9 | CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 10 | GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida) | 1 | 300 g |
| 11 | GALLETA TARAPACA (Marca reconocida) | 1 | 150 g |
| 12 | GELATINA (Marca reconocida) | 1 | 4 x 14 g |
| 13 | MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida) | 1 | 125 g |
| 14 | SARDINA TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 425 g |
| 15 | MAYONESA (Marca reconocida) | 1 | 190 g |
| 16 | SALSA DE TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 17 | PERNIL DE CERDO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 18 | GALLIPAVO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 19 | CHOCOLATE INSTANTANEO (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 20 | PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 21 | MANI CON SAL (Marca reconocida) | 1 | 180 g |
| 22 | DURAZNO MITADES (Marca reconocida) | 1 | 820 g |
| 23 | SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida) | 1 | 377 g |
| 24 | ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 25 | JAMON SANDUCHE (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | 1 | 50 lts |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 28 | GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida) | 1 | 780 g |
| 29 | QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 30 | CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 31 | GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida) | 1 | 6 X 200 ML |
| 32 | KUMIS GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 33 | MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida) | 1 | 75 g |

Es importante mencionar que, para los fines del presente contractual, se entiende como marca reconocida, aquel producto que cuenta con estatus de prestigio otorgado por el público consumidor en general o, bien, las que han tenido una difusión o reconocimiento dentro del comercio global por contar con calidad en su producción, hacer uso de materia prima altamente seleccionada, tener un proceso de elaboración artesanal o productivo de alto costo o encontrarse en una posición de nivel premium según la percepción y encuestas de público en general.

Por lo anterior, se hace necesario contratar una persona natural o jurídica que proporcione los productos que conforman las doscientas noventa y nueve (299) Canastas Navideñas para ser entregadas a los trabajadores activos que conforman la planta de personal de EMSERFUSA E.S.P. en la actualidad, teniendo en cuenta los postulados establecidos en la Resolución *de Junta Directiva No. 05 del 26 de mayo de 2023 "POR MEDIO DE LA CUAL SE MODIFICA, ADICIONA, APRUEBA, ADOPTA E IMPLEMENTA LA PLANTA DE PERSONAL GLOBAL ESTRUCTURA ORGÁNICA DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSERFUSA E.S.P., SE CREAN E INGRESAN CARGOS, SE SEÑALAN LAS FUNCIONES Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"*. Además de los trabajadores que les fue otorgada su pensión por jubilación para la vigencia 2024, que para este proceso se trata de dos (02) trabajadores adscritos a la División de Plantas de Tratamiento, dos (02) trabajadores adscritos a la

División de Acueducto y un (01) trabajador adscrito a la División de Aseo, dando cumplimiento a lo establecido en la Convención Colectiva 1999 -2000, distribuidos de la siguiente manera:

| TIPO DE TRABAJADOR | CANTIDAD |
|---|---|
| TRABAJADORES OFICIALES | 265 |
| TRABAJADORES OFICIALES PENSIONADOS EN LA VIGENCIA 2024 | 5 |
| EMPLEADOS PÚBLICOS | 29 |
| **TOTAL** | **299** |

Así las cosas, la División Administrativa en cumplimiento de sus funciones y responsabilidades, requiere contratar la compra de anchetas con artículos de consumo que conformen la canasta navideña para los trabajadores oficiales, pensionados durante la vigencia 2024 y empleados públicos vinculados con la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., las cuales serán entregadas de acuerdo a los términos de la justificación planteada y en procura de estimular el bienestar laboral e incrementar el sentido de pertenencia con la Empresa.

**1.4. Conclusión.**

Se hace necesario contratar con una persona natural o jurídica que suministre 299 canastas navideñas así: para los trabajadores oficiales activos en la planta de personal para el año 2024, para quienes hayan obtenido su pensión durante la vigencia 2024 de acuerdo con los establecido en Convención Colectiva 1999-2000, y para empleados públicos de EMSERFUSA E.S.P.

Es importante resaltar que el presente objeto contractual se encuentra contemplado en el plan anual de contratación para la vigencia 2024.

## 2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

**2.1. TIPO DE CONTRATO:** COMPRAVENTA.

**2.2. OBJETO:** COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

**2.3. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y/O SITIO DE ENTREGA:**

La ejecución del presente contrato se desarrollará en el municipio de Fusagasugá en las instalaciones de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., ubicada en la Avenida las Palmas No. 4-66, por lo que el contratista entregará los bienes y productos en la sede indicada.

**2.4. PLAZO DE EJECUCIÓN:**

El plazo de ejecución del contrato será de UN (1) MES, contado a partir de la suscripción del acta de inicio, Y/O HASTA EL VEINTITRÉS (23) DE DICIEMBRE DE 2024, lo que

ocurra primero. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías y la expedición del registro presupuestal.

La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinarán a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato.

## 2.5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El valor estimado del contrato será de **CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 183.269.957)** incluido IVA y demás impuestos de ley, el cual está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se adjunta al presente estudio, expedido por el técnico de presupuesto de la Empresa.

## 2.6. FORMA Y REQUISITOS DE PAGO:

El valor del contrato será cancelado al contratista de la siguiente manera: UN ÚNICO PAGO, posterior a la prestación del servicio y previo recibo a satisfacción del supervisor del contrato y a la presentación de los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago a los sistemas de seguridad social en salud y pensión y de los demás documentos correspondientes a que hubiese lugar.

El pago se realizará previa presentación de la certificación de cumplimiento dada por el supervisor del contrato.

La Empresa efectuará las deducciones a que haya lugar sobre el pago de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y contribuciones que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley Colombiana.

## 2.7. SUPERVISION Y/O INTERVENTORIA

La supervisión estará a cargo del jefe de la División Administrativa y la P.U. de Gestión Humana, o quienes hagan sus veces, quienes tendrán las siguientes obligaciones: 1) Certificar la idoneidad del Contratista cuando haya lugar. 2) Verificar el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes. 3) Elaborar informe de ejecución remitiéndolo de manera oportuna a las instancias correspondientes. 4) Elaborar la certificación del cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago correspondiente. 5) Verificar al momento de certificar el cumplimiento del objeto contractual, el cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones con los sistemas de salud y pensiones en los porcentajes de Ley. 6) Impulsar el trámite de los pagos a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos. 7) Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad e incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato. 8) Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente.

## 2.8. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN, OBRA O SERVICIO A CONTRATAR (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS) – FICHA TÉCNICA

| FICHA TECNICA CANASTAS NAVIDEÑAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | | DESCRIPCIÓN | | PRESENTACIÓN | CANTIDAD |
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | Descripción | Harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz. Apariencia polvo Color blanco, Sabor característico del maíz, Color característico del maíz. | 300 g | 1 |
| | | Ingredientes | Panela, almidón de maíz, sal, azúcar, sabor artificial arequipe. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | Descripción | El salchichón es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado. | 900 g | 1 |
| | | Ingredientes | Carne de cerdo, carne de vacuno, agua, maltodextrina, proteína de soya, sal, dióxido de titanio, dextrosa, polifosfato de sodio, goma guar, suero (leche), ajo, pimienta, polifosfato de potasio, cilantro, comino, eritorbato de sodio, carragenina, cloruro de potasio, ácido carmínico y nitrito de sodio. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 3 | AREQUIPE (Marca reconocida) | Descripción | Producto lácteo, obtenido por concentración mediante el sometimiento a calor a presión normal de leche y aditivos dulces. El producto resultante es suave y de color caramelo. | 220 g | 1 |
| | | Ingredientes | Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | |
| 4 | QUESO CREMA (Marca reconocida) | Descripción | Queso fresco, tiene un color prácticamente blanco y un sabor suave y ligeramente ácido. Es un producto de conservación en frío y para más comodidad su presentación más habitual es en tarrina | 200 g | 1 |
| | | Ingredientes | Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, (corragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea, estabilizante de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana), Contiene leche y sulfitos. | | |
| | | Condiciones de | Almacenado en refrigerador, mantener y | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | almacenamiento | conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 5 | **PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida)** | Descripción | El pan tajado se caracteriza por su textura suave y ligera, y por su larga vida útil. Es ideal para hacer sandwiches, pudines, postres, tostadas y más recetas | 520 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, mejorador (masa madre de trigo en polvo, harina de soya, estearoil-2 - lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fostato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Elaborado en equipos donde se procesa huevo, tartrazina, linaza, avena, cebada, centeno. Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |
| 6 | **ATÚN EN ACEITE PAQ. X 3 (Marca reconocida)** | Descripción | Lomos de pescado tipo atún en trozos con una longitud mínima de 1.2 cm de lado que mantenga la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas o trozos de pescado de tamaños inferiores a 1.2 cm no debe rebasar el 30% de la masa drenada, almacenamiento en lata, sumergido en aceite vegetal puede ser de soja, girasol u oliva. | 3 UND * 80 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos, Energía 345g, proteína 3.4g, grasa total 0g sodio mg | | |
| | | | azucares totales 59 | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Es un producto sometido a un tratamiento de calor y curado con el fin de aumentar su conservación, que se envasan junto con distintos líquidos de cobertura como aceites vegetales, aderezos, condimentos y especias, sometiéndose a un proceso de estilización a temperatura superior a 100°C, que asegura que se destruyen todos los gérmenes patógenos. | | |
| 7 | **MORTADELA (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido elaborado en una base de carne de cerdo, que puede ser mezclada con otras carnes como la de res o ave, y se caracteriza por su textura suave y su sabor delicado. La mortadela tiene un color rosado o beige claro, y su aspecto es similar al de un fiambre, pero con una particularidad: contiene pequeños trozos de **grasa** (generalmente de cerdo), que son visibles en su corte y le dan su característica textura y sabor jugoso | 250 g | 1 |
| | | Ingredientes | Producto derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80mm, sometido o no a tratamiento de ahumado | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 8 | **YOGURT GARRAFA** | Descripción | Es un alimento, cremoso y que contiene trozos de fruta. Es nutritivo y Aporta proteína. | 1000 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **(Marca reconocida)** | Ingredientes | Yogurt es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos que ayudan a absorber los nutrientes de todo lo que comemos. Es cremoso y tiene trozos de fruta. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 9 | **CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido que se elabora a partir de carne picada o molida, generalmente de cerdo, aunque también puede incluir carne de res o una mezcla de ambas, que se adereza con una variedad de especias, hierbas y otros ingredientes, dependiendo de la región | 500 g | 1 |
| | | Ingredientes | Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, mezcla para saborizar (sal, harina de maíz, sabor artificial (chorizo jalapeño), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico)), sal, regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio), conservante (nitrito de sodio). | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 10 | **GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta de soda (del inglés soda cracker) es un tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y as con sal gorda (en Cuba existe variante espolvoreada con ajonjolí). Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente, y se hace con menos grasa que otras variedades | 300 g | 1 |
| | | Ingredientes | preparación de harina de trigo (harina de trigo, vitamina B3, hierro, vitamina B1 B2, ácido fólico), vegetal. Grasa de palma (endurecida), azúcar invertido, EXTRACTO DE MALTA, sal, agua, leudante levadura, LECHE EN POLVO, emulsionante potenciador del sabor regulador de acidez enzimas amilolíticas | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |
| 11 | **GALLETA TARAPACA (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta rellena de bocadillo de guayaba | 150 g | 1 |
| | | Ingredientes | Elaborado con harina de trigo, levadura, azúcar, y pulpa deshidratada de frutas. - Sin conservantes ni colorantes artificiales. - Proceso artesanal que mantiene el sabor auténtico. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |
| 12 | **GELATINA (Marca reconocida)** | Descripción | Producto derivado del colágeno, que es una proteína obtenida de los huesos, piel y cartílago de animales, principalmente de vacas o cerdos. Este colágeno se procesa, se seca y se muele hasta obtener el polvo que conocemos como gelatina. | 4 UND * 14 g | 1 |
| | | Ingredientes | azúcar, gelatina, regulador de acidez (citrato de sodio), acidulantes (ácido fumárico, ácido cítrico), sabores idénticos a los naturales (sabor limón, sabor frutas tropicales), sabor | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | artificial a cereza, edulcorantes | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 13 | **MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida)** | Descripción | La mantequilla esparcible es una variante de la mantequilla que está formulada para ser más fácil de untar, incluso cuando se encuentra a temperatura ambiente. Se elabora agregando ciertos ingredientes, como aceites vegetales o agua, que le otorgan una textura más suave y cremosa en comparación con la mantequilla tradicional | 125 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aceites vegetales refinados e interesterificados, agua, sal (2.1%), emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres de ácido cítrico, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sabores idénticos a los naturales (mantequilla y leche), vitaminas E, A y D3, sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante natural (betacaroteno). *Aporta una cantidad insignificante de grasas trans y colesterol. Contiene soya. Puede contener trazas de leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 14 | **SARDINA TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | sardinas que han sido preservadas mediante el proceso de enlatado, lo que permite que se conserven por largos períodos sin necesidad de refrigeración. Estas sardinas suelen ser más pequeñas que otras variedades de pescado enlatado y tienen una textura tierna y jugosa debido a la conservación en su propio aceite, agua o salsa. Además, el proceso de enlatado asegura que las sardinas mantengan sus nutrientes, como ácidos grasos omega-3, proteínas, calcio y vitaminas. | 425 g | 1 |
| | | Ingredientes | Sardinas, Aceite, Agua, Sal , Salsa de tomate Vinagre o ácido cítrico, Especias y condimentos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 15 | **MAYONESA (Marca reconocida)** | Descripción | salsa espesa y cremosa que se elabora principalmente a base de huevo, aceite, vinagre o limón y condimentos. Tiene un sabor suave, ligeramente ácido y un toque de sal. Su textura es densa y uniforme, y suele ser de color blanco o amarillo pálido, dependiendo de los ingredientes. | 190 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aceite vegetal, Yema de huevo, Vinagre o ácido cítrico, Azúcar,Mostaza (en algunos casos) Conservadores | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 16 | **SALSA DE TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | La salsa de tomate es una salsa elaborada, preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo), obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros ) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto | 200 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras | | |
| | | Ingredientes | Agua, concentrado de tomate, sal, azucar, espesantes, especias y condimentos, conservantes edulcorante. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 17 | **PERNIL DE CERDO (Marca reconocida)** | Descripción | Los productos cárnicos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación. Para ello se someten a procesos de secado, molido, emulsificación, adición de sales y condimentos, cambios de color o una combinación de ellos. El jamón de cerdo es un producto cárnico no picado, que se obtiene de la pierna trasera del cerdo, se condimenta y ahúma y se empaca en un molde rígido o se conserva en su forma tradicional. Se caracteriza por ser un producto nutritivo, apetitoso y de larga conservación. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Pernil de cerdo, sal blanca, queso mozzarella, ajo criollo y cebolla poli fosfato de sodio, glutamato, Eritorbato de sodio tomillo y laurel | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 18 | **GALLI PAVO (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 19 | **CHOCOLATE INSTANTÁNEO (Marca reconocida)** | Descripción | Mezcla granulada soluble de malta, cocoa y leche descremada. | 200 g | |
| | | Ingredientes | Extracto de malta (Cebada), solidos lácteos (Leche entera, leche descremada y suero de leche), Azúcar, Cocoa en polvo, Vitaminas y minerales (C,D, B2, Niacina, B6 y B12, Fosfato de calcio dibásico, Cloruro de Sodio y Pirofosfato de hierro), Ernulsificante (Lecitina de soya) y Aroma Natural. Alérgenos: Contine Gluten, Leche y derivados de Soya. Puede contener almendras. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 20 | **PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida)** | Descripción | Producto horneado de pastelería Miga muy aireada, máximo volumen, resistente al corte y exquisito a sabor. | 230 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo, vitaminas, azúcar, huevo, grasa vegetal, agua glucosa, leche y trozos de frutos. | | |
| | | Condiciones de | Almacenar a temperatura ambiente (15° - | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | almacenamiento | 25°C), sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y de productos contaminantes. | | |
| 21 | **MANI CON SAL (Marca reconocida)** | Descripción | Producto a base de maní que corresponde al fruto seco, ya sea entero o partido, el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado obteniéndose un producto crujiente con sal. | 180 g | 1 |
| | | Ingredientes | Maní, aceite vegetal, sal | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Conservar. en lugar, fresco y seco. Luego de abierto el envase, consumir lo más, pronto posible | | |
| 22 | **DURAZNO MITADES (Marca reconocida)** | Descripción | Duraznos amarillos en mitades pelados y deshuesados; cortados a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. | 820 g | 1 |
| | | Ingredientes | Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Temperatura ambiente. | | |
| 23 | **SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido y embutido, elaborado con base en carne de animales de abasto, con la adicción de sustancias de uso permitido. | 377 g | 1 |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base Carne de Pollo, Agua ,Harina de Trigo (Retenedor de Humedad), Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca(Retenedor de Humedad), Proteína de Soya (Emulgente), Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio(Modificador de pH), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor),Bicarbonato de Sodio (Leudante), Nitrito de Sodio (Agente de Curaciòn), Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó C.I. 16255.Sometido a tratamiento térmico de secado, cocción y ligeramente ahumado | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 24 | **ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida)** | Descripción | Antipasti o antipasto significa antes del plato principal, por lo tanto es la manera italiana de llamarle a la entrada, que servirá para abrir el apetito. Usualmente son platillos fríos y puede ser una tabla de quesos, así como de carnes frías | 360 g | 1 |
| | | Ingredientes | Mezcla de verduras y lomitos de atún | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase tapado y en lugar fresco. Una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su liquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible. | | |
| 25 | **JAMON SANDUCHE (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo | 230 g | 1 |
| | | Ingredientes | Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 26 | **RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK** | Descripción | Recipiente en el cual se puedan agrupar y entregar los 33 elementos. | 50 lts | 1 |
| 27 | **SALCHICHA TIPO FRANKFURT** | Descripción | Producto elaborado en base a una mezcla de carne de res o carne de cerdo, o mezcla de ambas, grasa de cerdo, condimentos | 360 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **(Marca reconocida)** | | especies y aditivos alimentario completamente molidos y uniformemente mezclados. | | |
| | | Ingredientes | Hechas con carne de cerdo y pollo, 25% reducida en sodio. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |
| **28** | **GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida)** | Descripción | Galletas dulces y naturales elaboradas con harina de trigo en distintos sabores. Suaves y crujientes. | 780 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina Fortificada (harina de trigo), grasa vegetal, Niacina de Hierro, tiamina, riboflavina, grasa vegetal de palma , azúcar, cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal de palma, cocoa, suero de leche, emulsificantes (lectina de soya, monoestearato de sorbitan) sabores artificiales, fécula de maíz , leche en polvo entera, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, carboximetilcelulosa, colorante dióxido de titanio, huevos, cocoa, coco, emulsificantes, lactilatio de sodio, leudantes, almidón de yuca, almendras, sal, acidulante, saborizante artificial a mantequilla. Contiene trigo (gluten) leche, soya, huevos, coco, almendras y trazas de ajonjolí, nueves y avena. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |
| **29** | **QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida)** | Descripción | El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. | 250 g | 1 |
| | | Ingredientes | litros de leche tibia,cucharadita de sal, cloruro de calcio (mídalos con jeringa), cuajo líquido "fuerza 1/10 mil" (venta en tiendas de repostería), Agua la necesaria Epazote, rajas de chile, pimiento rojo al gusto | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos, roedores. Una vez, abierto utilizar en su totalidad. | | |
| | | | Conserve refrigerado al 2 C° y 5 C° | | |
| **30** | **CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida)** | Descripción | Es el resultado de triturar los granos de café tostados para obtener una textura fina o gruesa, dependiendo de cómo se va a preparar la bebida. Este proceso de molienda se realiza después de que los granos de café han sido tostados a la temperatura adecuada, lo que resalta sus sabores y aromas. La molienda del café es crucial porque afecta el sabor final de la bebida, y el tamaño de la molienda varía | 500 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | según el método de preparación. | | |
| | | | molido muy cuidado para mantener la esencia del mejor café del mundo. | | |
| | | Ingredientes | 100 % café | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener a temperatura ambiente (15° - 25°C) en un lugar fresco y seco. | | |
| 31 | **GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida)** | Descripción | bebida maltosa no alcohólica a base de malta. | 6 UND * 200 ML | 1 |
| | | Ingredientes | base de agua, azúcar, malta de cebada, gas carbónico, colorante artificial (color caramelo), acidulantes (ácido cítrico), sabor a vainilla artificial, lúpulo, agregados vitamínicos (niacina, riboflavina, tiamina), conservantes naturales (natamicina, nisina), aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura no superior a 30°C | | |
| 32 | **KUMIS GARRAFA (Marca reconocida)** | Descripción | Bebida fermentada a partir de leche, en la cual existe participación de las bacterias y levaduras que se usan para producir la fermentación son diferentes a los de su bebida más cercana "el yogurt", lo cual le da un sabor y cualidades particulares. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Contiene leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Agítese antes de consumir | | |
| 33 | **MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida)** | Descripción | Dulce esponjoso hecho con clara de huevo batida, leche y azúcar, de diversas formas, tamaños y colores. | 75 g | 1 |
| | | Ingredientes | Azúcar, glucosa de maíz, agua dextrosa, Gelatina, Almidón Modificado de papa, sorbitol, citrato trisódico, Proteína de Leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |
| **CANTIDAD ANCHETAS** | | **VALOR UNITARIO POR ANCHETA CONVENCIÓN COLECTIVA** | | **TOTAL** | |
| 299 | | $612,944 | | $183,270,256 | |

## 2.9. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

## OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía técnica y administrativa, bajo su propia responsabilidad, en el término establecido.
2. Atender los requerimientos hechos por el supervisor.
3. Mantener informada a la División Administrativa de cualquier circunstancia que afecte la efectividad del contrato.
4. Efectuar la entrega total y efectiva de los productos contratados, los cuales serán de óptima calidad, según lo convenido.

5. Realizar los cambios y aceptar las devoluciones que se consideren necesarias de los productos entregados a EMSERFUSA E.S.P., que no cumplan con las especificaciones técnicas.
6. Entregar los productos debidamente seleccionados y empacados en el auditorio de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá – EMSERFUSA E.S.P.
7. Entregar las canastas navideñas en óptimas condiciones de conservación, calidad y vigencia (fecha de expedición y vencimiento).
8. Entregar las canastas navideñas empacadas en el recipiente solicitado con presentación navideña (papel y moño decorativo).
9. Los productos empacados y refrigerados no deben tener vigencia inferior a un (1) mes.
10. Asumir los costos de transporte de los elementos entregados, al igual que de las devoluciones que EMSERFUSA ESP llegare a solicitar que no cumplan con lo mencionado en los numerales anteriores.
11. La entrega de la totalidad de las canastas navideñas con los productos contemplados para las mismas deberá llevarse a cabo antes del 23 de diciembre de 2024.
12. Mantener actualizada la plataforma Secop II con los documentos correspondientes en el plan de pagos.
13. Las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del contrato.

**OBLIGACIONES GENERALES:**

a) Cumplir la Constitución Política y las leyes de la República.
b) Prestar los servicios objeto del presente contrato en las condiciones establecidas en los Concepto técnico y la propuesta presentada
c) Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
d) Cumplir con las metas del Contrato.
e) Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
f) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato.
g) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y entrabamientos.
h) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
i) Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
j) Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
k) Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar.
l) Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo.

m) Estar afiliado en los sistemas de pensión, salud y riesgos profesionales, si a ello hubiera lugar, tener afiliado al personal a cargo, al Sistema General de Seguridad Social.
n) Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse en la empresa en el momento en que sea requerido.
o) Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.
p) El contratista debe estar registrado en la plataforma transaccional del sistema electrónico de contratación pública: SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii y/o SIGEP II (cuando aplique).

### 2.10. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA

a) Tramitar las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
b) Cancelar al CONTRATISTA el valor del contrato, en la forma y plazo estipulados.
c) Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del Supervisor.
d) Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes a los sistemas de seguridad social integral en salud y pensión.

### 2.11. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

De acuerdo con el Manual de Contratación de EMSERFUSA E.S.P., CAPÍTULO V: "ETAPAS DEL PROCESO CONTRACTUAL", numeral 3.2 "Liquidación del contrato": *"Los contratos de tracto sucesivo y convenios interadministrativos oneros os deberán liquidarse de común acuerdo por las partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro del plazo fijado en la Invitación Pública o en el respectivo contrato o convenio a más tardar dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación del mismo".*

Así las cosas, teniendo en cuenta que el presente objeto contractual contempla un contrato de ejecución instantánea -no de tracto sucesivo-, NO se requerirá liquidación. La supervisión del contrato certificará el efectivo cumplimiento del objeto contractual.

## 3 FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

De acuerdo con el Manual de Contratación de EMSERFUSA E.S.P., CAPÍTULO VI: MEDIOS DE ESCOGENCIA, numeral 3 INVITACIÓN PRIVADA: *"El trámite de selección a través de la Invitación Privada, procede cuando el valor estimado del contrato sea mayo a cincuenta (>50) SMLMV y menor o igual al ciento cincuenta (≤150) SMLMV".*

## 4 ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

**La metodología de análisis que soporta el valor estimado del contrato se realizó con base en:**

El valor Estimado del contrato tiene como fundamento el artículo 49 de la Compilación Convenciones Colectivas 1973-2020, el cual establece que "La Empresa de Servicios públicos de Fusagasugá EMSERFUSA ESP, entregará a sus trabajadores como estímulo por los servicios prestados una canasta navideña equivalente a siete (7) salarios diarios convencionales. Esta canasta se entregará antes del 24 de diciembre de cada año".

Por lo anterior y teniendo en cuenta que el salario convencional, regulado por el artículo 67 de la Compilación Convenciones Colectivas 1973-2023, establece que *"(...) el salario mínimo convencional en la empresa será el equivalente al 90% del salario de los lectores de medición (Numeral 13. Convención colectiva 1999)."*; para la vigencia 2024 el salario de un lector de medición corresponde a DOS MILLONES NOVECIENTOS DIECIOCHO MIL SETECIENTOS OCHENTA PESOS MCTE ($2,918,780), así el 90% equivale a DOS MILLONES SEISCIENTOS VEINTISÉIS MIL NOVECIENTOS DOS PESOS MCTE ($2,626,902), siendo siete **(7) salarios diarios convencionales** para el beneficio ESTIMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA, un valor de SEISCIENTOS DOCE MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS MCTE **($612,944)** por canasta navideña.

Así las cosas y teniendo en cuenta que la empresa cuenta con 299 Servidores Públicos beneficiarios del estímulo en mención, se establece para el año 2024 un presupuesto de CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SETENTA MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS MCTE.($ 183,270,256).

| TIPO DE TRABAJADOR | CANTIDAD | (7) SALARIOS DIARIOS CONVENCIONALES | VALOR TOTAL CANASTAS |
|---|---|---|---|
| TRABAJADORES OFICIALES | 265 | $612,944 | $162,430,160 |
| TRABAJADOR OFICIAL PENSIONADO EN LA VIGENCIA 2024 | 5 | $612,944 | $3,064,720 |
| EMPLEADOS PUBLICOS | 29 | $612,944 | $17,775,376 |
| **TOTAL** | **299** | $612,944 | **$183,270,256** |

Adicionalmente, es importante dejar claro que, la comisión de anchetas determinó que los artículos, productos y su presentación, son los descritos a continuación:

| | ITEM | CANTIDAD | PRESENTACIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | 1 | 300 g |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | 1 | 900 g |
| 3 | AREQUIPE (Marca reconocida) | 1 | 220 g |
| 4 | QUESO CREMA (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 5 | PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida) | 1 | 520 g |
| 6 | ATUN EN ACEITE (Marca reconocida) | 1 | 3 x 80g |
| 7 | MORTADELA (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 8 | YOGURT GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 9 | CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 10 | GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida) | 1 | 300 g |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11 | GALLETA TARAPACA (Marca reconocida) | 1 | 150 g |
| 12 | GELATINA (Marca reconocida) | 1 | 4 x 14 g |
| 13 | MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida) | 1 | 125 g |
| 14 | SARDINA TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 425 g |
| 15 | MAYONESA (Marca reconocida) | 1 | 190 g |
| 16 | SALSA DE TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 17 | PERNIL DE CERDO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 18 | GALLIPAVO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 19 | CHOCOLATE INSTANTANEO (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 20 | PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 21 | MANI CON SAL (Marca reconocida) | 1 | 180 g |
| 22 | DURAZNO MITADES (Marca reconocida) | 1 | 820 g |
| 23 | SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida) | 1 | 377 g |
| 24 | ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 25 | JAMON SANDUCHE (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | 1 | 50 lts |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 28 | GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida) | 1 | 780 g |
| 29 | QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 30 | CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 31 | GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida) | 1 | 6 X 200 ml |
| 32 | KUMIS GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 33 | MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida) | 1 | 75 g |

Por último, y para finalizar este análisis, es relevante mencionar que, para la elaboración de la ficha técnica, la División Administrativa contó con apoyo de la comisión paritaria del sindicato, realizando un estudio de mercado para determinar los valores unitarios de aquellos artículos en mención, ante lo cual se logró obtener tres (03) cotizaciones donde se demuestra que la sumatoria de los valores unitarios en la cotización de menor valor fue de **SEISCIENTOS DOCE MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS MCTE ($ 612,943),** siendo la única que se ajusta al presupuesto autorizado por convención colectiva, cifra que, multiplicada por la cantidad de canastas navideñas requeridas (299), da un valor total de **CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS MCTE ($ 183.269.957)** por lo que podrá invitarse a las empresas con posibilidad de que se ajusten a dicho presupuesto. (se anexa cotización en estudio, en tres (3) folios).

La elección de optar por el criterio del menor valor se fundamenta en la eficiencia y responsabilidad fiscal. Este enfoque busca maximizar el valor obtenido por cada unidad de gasto, garantizando así la utilización óptima de los recursos disponibles. Al seleccionar la cotización de menor valor, la División Administrativa asegura la obtención de los servicios necesarios al menor costo posible, lo que contribuye a una gestión financiera más eficaz y transparente. Además, esta elección respalda la equidad en la adjudicación del contrato, promoviendo la competencia justa y la igualdad de oportunidades para los proveedores. En resumen, la adopción del criterio del menor valor no solo se traduce en ahorros significativos, sino que también respalda principios clave de eficiencia y equidad en la toma de decisiones contractuales.

**El contratista asumirá los impuestos, tasas y contribuciones.**

**Origen de los recursos:** Recursos propios

**División y/o oficina: DIVISIÓN ADMINISTRATIVA**

| | |
|---|---|
| **Nombre del Rubro** | Auxilio sindical |
| **Código del Rubro** | 2.1.3.07.02.030 |
| **Valor Estimado:** | **$ 166,775,634** |
| **Fuente:** | Funcionamiento |

| | |
|---|---|
| **Nombre del Rubro** | Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua - Servicios de catering para eventos. |
| **Código del Rubro** | 2.1.2.02.02.006.63391 |
| **Valor Estimado:** | **$ 16,494,323** |
| **Fuente:** | Funcionamiento |

## 5. LA JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN Y REQUISITOS HABILITANTES.

| 5.1. REQUISITOS HABILITANTES | |
|---|---|
| **Capacidad Jurídica:** | a) Carta de presentación (Anexo 1)<br>b) Certificado de existencia y Representación Legal del contratista con fecha de expedición no superior a 30 días calendario.<br>c) Registro Único de Proponentes o registro de inscripción como comerciante, según sea el caso y con fecha de expedición no superior a 30 días calendario.<br>d) Póliza de seriedad de la propuesta por el diez por ciento (10%) del presupuesto oficial.<br>e) Fotocopia legible de la Cédula de Ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica. Si el proponente se presenta mediante apoderado especial, este deberá anexar el poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la fecha de presentación de la oferta. Si el proponente se presente mediante apoderado general, este deberá anexar el certificado de vigencia del poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta.<br>f) Compromiso anticorrupción. (Anexo 3)<br>g) Certificado de inhabilidades e incompatibilidad. (Anexo 4)<br>h) Fotocopia del RUT actualizado<br>i) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes fiscales, expedido por la Contraloría General de la República de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, en la cual se establezca que el contratista no aparece en el boletín de responsables fiscales. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>j) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, donde se constate que el |

| | |
|---|---|
| | contratista no tiene antecedentes. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>k) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes judiciales de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, expedido por la Policía Nacional de Colombia. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>l) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, expedido por la Policía Nacional de Colombia, de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica en el que se establezca que el contratista no tiene medidas correctivas pendientes por cumplir. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>m) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes en el registro de deudores alimentarios morosos – REDAM. en el que establezca que el contratista y/o su representante legal no se encuentra en mora con obligaciones alimentarias.<br>n) Certificado de aportes parafiscales (Anexo 2), suscrito por la persona natural, o el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según sea el caso. Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.<br>o) Certificado de aportes parafiscales. (Anexo 2)<br>p) Constancia del pago de seguridad (salud, pensión, y riesgos laborales) si es el caso. |
| **Financiero:** | **LIQUIDEZ ≥ 1.5**<br><br>*Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de liquidez se calculará bajo la siguiente fórmula:*<br><br>*ACTIVO CORRIENTE / PASIVO TOTAL*<br><br>*En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:*<br><br>*(AC1*%P1) + (AC2*%P2) + (AC…N*%P…N) / (PC1*%P1) + (PC2*%P2) + (PC…N*%P…N)*<br><br>*Donde:*<br><br>*AC1= Activo corriente integrante 1, 2 …N*<br>*%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N*<br>*PC1= Pasivo corriente Integrante 1, 2 …N*<br><br>**ENDEUDAMIENTO ≤ 60%**<br><br>Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de endeudamiento se calculará bajo la siguiente fórmula:<br><br>TOTAL PASIVO / TOTAL ACTIVO<br><br>En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso |

| | |
|---|---|
| | considerar el porcentaje de participación, así:<br><br>(PT1*%P1) + (PT2*%P2) + (PT...N*%P...N) / (AT1*%P1) + (AT2*%P2) + (AT...N*%P...N)<br><br>Donde:<br><br>PT1= Pasivo Total integrante 1, 2 ...N<br>%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 ...N<br>AT1= Activo Total Integrante 1, 2 ...N<br><br>**RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES ≥ 2.0**<br><br>Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de razón de cobertura de intereses se calculará bajo la siguiente fórmula:<br><br>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS E INTERESES (OPERACIONAL) / GASTOS FINANCIEROS<br><br>En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:<br><br>(UP1*%P1) + (UP2*%P2) + (UP...N*%...N) / (GI1*%P1) + (GI2*%P2) + (GI...N*%...N)<br><br>Donde:<br><br>UP1= Utilidad Operacional integrante 1, 2 ...N<br>%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 ...N<br>GI1= Gastos de Intereses Integrante 1, 2 ...N |
| **Experiencia del Proponente** | El proponente deberá haber ejecutado máximo en dos (2) contratos en actividades relacionadas con la compraventa de alimentos, bebidas y tabaco tal como lo indica el segmento de los códigos UNSPSC presentados en la tabla más adelante, que sumados sean iguales o superiores al 100% del valor del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMLMV. Los contratos sumados deben presentar al menos tres (3) de los seis (6) códigos UNSPSC:<br><br>50 17 18<br>50 16 15<br>50 11 20<br>50 22 13<br>50 36 53<br>50 16 18<br><br>Lo anterior, será verificado en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES RUP, vigente, actualizado y en firme.<br><br>En caso de que el (los) contrato(s) aportado(s) haya(n) sido ejecutado (s) en consorcio o uniones temporales se tomará el valor del contrato en forma porcentual |

| | |
|---|---|
| | de acuerdo con la participación del proponente en dicho contrato. |
| **Garantías Proveedor** | El proponente deberá presentar por escrito una garantía de un mes por los productos entregados. |

**4. CRITERIOS DE SELECCIÓN**

| CRITERIOS DE SELECCIÓN | PUNTAJE |
|---|---|
| **MENOR VALOR** | **60 puntos:** a la propuesta que presente el menor valor, a las demás propuestas se les asignará el valor de la siguiente forma: al segundo menor valor se le asignará 40 puntos, y al menor tercer valor 20 puntos. |
| **CADUCIDAD:** | **20 puntos:** se le asignaran al proponente que proporcione los alimentos cárnicos empacados y refrigerados con fecha de caducidad superior a treinta (30) días. |
| **CALIDAD:** | **20 puntos:** se le asignaran al proponente quien adicione de manera gratuita a cada ancheta, un producto (bajo su elección) de alguno de los siguientes tres (3) ítems 10-19-24 de la ficha técnica. |
| **TOTAL:** | **100 PUNTOS** |

✓ **CRITERIO DE DESEMPATE:** En caso de empate, la Entidad aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo, las propuestas presentadas en digital serán verificadas en la bandeja de entrada del correo estipulado en la invitación, las propuestas físicas se verificaran de acuerdo con la hora de radicación de la misma en las instalaciones de la oficina de Jurídica de EMSERFUSA E.S.P., en la dirección, fecha y hora estipulada en la invitación privada enviada.

## 6. IDENTIFICACION Y ASIGNACION DE RIESOS PREVISIBLES

Con el fin de valorar el alcance del objeto contractual requerido por la Empresa, como sustento y justificación de los factores de selección adoptados para el presente proceso, a continuación, se describen las circunstancias que se consideran, constituyen riesgos que en el futuro puedan afectar el equilibrio económico del contrato, determinando su tipificación, asignación y estimación. Algunos de los riesgos mencionados son amparados mediante la garantía única de cumplimiento.

**DEFINICIÓN DE RIESGO**

La Empresa de Servicios Públicos - División Administrativa entiende por riesgo cualquier posibilidad de afectación en la ejecución de la prestación del servicio a realizar, la afectación que limite, retrase o suspenda la ejecución del contrato, o perjudique en cualquier forma y de acuerdo con la tipificación de los riesgos a funcionarios, terceros o cualquier otro ser humano en su integridad y salud física y mental. El suceso que prevé el riesgo deberá tener relación directa con la ejecución del contrato para que sea asumido como un riesgo del actual proceso de contratación.

Se precisa que salvo las situaciones específicamente mencionadas en el presente numeral y como principio general, EL CONTRATISTA, asumirá los efectos económicos de

todos aquellos sucesos previsibles y de normal ocurrencia para las actividades que son objeto de la presente contratación. Por lo tanto, deberá asumir los riesgos asociados a su tipo de actividad ordinaria que sean previsibles, así mismo, asumirá aquellos riesgos propios de su actividad empresarial y de persona natural o sociedad. En consecuencia, solo procederán reclamaciones por hechos o circunstancias imprevisibles no asignadas al contratista en la presente distribución de riesgos de la contratación, LA EMPRESA no estará obligado al reconocimiento económico alguno ni a ofrecer garantía que permita eliminar, prevenir o mitigar los efectos de los riesgos asumidos por el contratista.

Los principios básicos de asignación de riesgos parten que estos deben ser asumidos: i) por la parte que esté en mejor disposición de evaluarlos, controlarlos y administrarlos; y/o II) por la que posea la mayor capacidad de protección, mitificación y diversificación.

Dentro de la teoría del riesgo es importante desarrollar la Teoría de la imprevisión, la cual, en el caso Colombiano, es desarrollado mediante el postulado jurídico de la buena fe que obliga a los contratantes, contenido en el artículo 1603 del código civil que a su tenor preceptúa: "*Los contratos deben ejecutarse de buena fe,* y *por consiguiente obligan no sólo a lo que en ellos se expresa, sino a todas las cosas que emanan precisamente de la naturaleza de la obligación,* o *que por la ley pertenecen a ella*".

Señalan los tratadistas que, si la buena fe obliga a no engañar al otro contratante, también obliga a no enriquecerse a su costa cuando las circunstancias imprevistas hagan que el contrato resulte totalmente distinto del que las partes se habían propuesto. Este fundamento de la teoría de la imprevisión se refugia en textos legales vigentes; incluso algunos se complementan con los textos que indican cómo interpretar los contratos, estando más con la verdadera intención de los contratantes que con el tenor literal de las palabras, pues se entiende que las partes contratan suponiendo que han de mantenerse las condiciones previstas al momento del contrato o al proyectado para su ejecución.

A continuación, relacionamos los posibles riesgos que se puedan presentar en la contratación a realizar, con su probabilidad de ocurrencia, sus acciones y nivel de riesgo, así:

| RIESGO | PROBABILIDAD DE OCURRENCIA | ACCIONES | NIVEL DE RIESGO |
|---|---|---|---|
| Falta de idoneidad del personal para la ejecución de las actividades | Baja | Verificar la idoneidad del personal que realizará las actividades. | Baja (X) |
| | Medio (X) | | Medio |
| | Alta | | Alta |

**CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS.**

Existen diversas formas de clasificar los riesgos:

| *Tipo de riesgo* | *Descripción del riesgo* | *Probabilidad ocurrencia* | *Tasación* | *Asignación* |
|---|---|---|---|---|
| ***Económicos*** | *Errores del contratista que generen perjuicio para la entidad, en la ejecución de las actividades del contrato* | *Bajo (0.1)* | *(0.1/1000) x valor contrato* | *Contratista* |
| ***Operativos*** | *Poca garantía y caducidad entregada de los alimentos perecederos.* | *Medio (0.2)* | *(0.2./1000) x valor contrato* | *Contratista* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | *Aumento de precios de los productos, sobretasa en ciertos valores de consumo.* | *Medio (0.2)* | *(0.2/1000) x valor contrato* | *Contratista* |
| | *Disponibilidad de productos en el stock necesarios para llevar a cabo el objeto del contrato.* | *Medio (0.2)* | *(0.2/1000) x valor contrato* | *Contratista* |
| ***Sociopolíticos*** | *Deterioro de las condiciones de seguridad y orden público que interrumpan las actividades o impidan la ejecución del contrato* | *Bajo(0.2)* | *0.2/1000 x valor contrato* | *Empresa* |
| ***Hechos de las cosas*** | *Daño de los equipos de refrigeración o vehículos utilizados para la logística, por razones técnicas* | *Bajo(0.2)* | *0.2/1000 x valor contrato* | *Empresa* |
| *TIPIFICACION DEL RIESGO* | | *CONTRATISTA* | | *EMPRESA* |
| *El incumplimiento en la ejecución del contrato y de las obligaciones derivadas del mismo.* | | *50%* | | *50%* |

## 7. EL ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS, DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

El contratista se obliga a constituir en favor de la Empresa una garantía única la cual deberá amparar los siguientes riesgos:

| *RIESGO* | *CUANTÍA* | *VIGENCIA* |
|---|---|---|
| Cumplimiento del contrato. | 10% del Valor del contrato | Igual a la vigencia del contrato y cuatro meses más |
| Calidad del bien. | 10% del Valor del contrato | Igual a la vigencia del contrato y cuatro meses mas |

En caso de presentarse la necesidad de adicionar, prorrogar, modificar o suspender la ejecución del contrato resultante, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

El contratista deberá mantener vigente la garantía única y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. LA EMPRESA podrá solicitar a la aseguradora, la prórroga o modificación de las pólizas a cargo del contratista cuando éste se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas.

## 8. FIRMAS.

**Vo Bo ORDENADOR DEL GASTO**

**Nombre:** CARLOS ALBERTO LESSER SANABRIA
**Cargo:** Gerente

**FIRMA** _____

**Nombre:** LUZ ANGELA ORDOÑEZ ESCOBAR
**Cargo:** Jefe de la División Administrativa

**FIRMA** _____

**Nombre:** SARA NATALIA MORENO PÉREZ
**Cargo:** Profesional universitaria Gestión Humana

**FIRMA** _____

**GESTIÓN DOCUMENTAL**

| | |
|---|---|
| Elaboró: | Luis Alberto Clavijo Romero - Aux. Administrativo |
| Revisión técnica: | Luz Angela Ordoñez Escobar - Jefe División Administrativa |
| Revisión técnica: | Sara Natalia Moreno Pérez - Profesional universitaria Gestión Humana |
| Revisión Financiera: | Daissy Ximena Quevedo Narváez - Jefe División Financiera |
| Revisión Financiera: | Nancy Yohana Pinzón Rojas - Técnico de Presupuesto |
| Revisión Jurídica: | Jorge Alexander Camargo Franco – Jefe de la Oficina Jurídica |
| | Sergio Alejandro Guerrero Castellanos – Abogado de Apoyo – Oficina Jurídica. |
| | Diego Felipe García – P.U. Abogado Oficina Jurídica. |
| Original: | Oficina Asesora Jurídica |

Nombre del Archivo Sistematizado: CONCEPTO ANCHETAS NAVIDEÑAS 2024 FINAL

| emserfusa ESP. | CERTIFICACION DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES | CÓDIGO JUR-F-27 |
|---|---|---|
| | | VERSIÓN 01 |
| | | PÁGINA 1 de 1 |

LA SUSCRITA LUZ ANGELA ORDOÑEZ ESCOBAR cargo JEFE DE DIVISION ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA EMSERFUSA ESP

**CERTIFICA**

Que dentro del PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES para la vigencia 2024 correspondiente a la Oficina Jurídica se encuentra incluido el siguiente objeto a contratar.

**Código:** Queso - código UNSPSC 50131800, Huevos y sustitutos- código UNSPSC 50131600, Productos de leche y mantequilla-código UNSPSC 50131700.

.

**Descripción:** "COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P."

**Por valor:** CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 183.269.957), INCLUIDO IVA Y DEMÁS IMPUESTOS DE LEY..

Se expide en Fusagasugá, el día 03 de diciembre de 2024.

**LUZ ANGELA ORDOÑEZ ESCOBAR**
JEFE DIVISION ADMINISTRATIVA

***Gestión Documental***
*PROYECTO: LUIS ALBERTO CLAVIJO ROMERO – AUX ADMINISTRATIVO*

VIGILADA SUPERSERVICIOS.- NÚMERO ÚNICO DE REGISTRO NUIR 1 – 25290000-2

## VERIFICACION

**OFICINA Y/O DIVISION:** ADMINISTRATIVA
P.U GESTION HUMANA

**JEFE:** LUZ ANGELA ORDOÑEZ ESCOBAR
SARA NATALIA MORENO PEREZ

**CARGO:** JEFE DIVISION
PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Revisado el Concepto Técnico correspondiente y contando con la debida Disponibilidad Presupuestal se procedió, en aplicación de lo establecido en el Manual de Contratación de la empresa, a seleccionar de la lista de proveedores a las siguientes empresas:

- VICTOR MAURICIO GARCIA SALAMANCA - AHORRAMAS
- JHON ALEXANDER GALEON -MERKAEXITO
- GISELLA CAROLINA GIL LINARES

Con el fin de proceder a enviar las Invitaciones privadas y así dar continuidad al trámite de contratación.

LUZ ANGELA ORDOÑEZ ESCOBAR
Jefe División Administrativa

SARA NATALIA MORENO PEREZ
Profesional Universitario

VIGILADA SUPERSERVICIOS - NÚMERO ÚNICO DE REGISTRO NUIR 1 – 25290000-2

# Certificado de disponibilidad presupuestal N. 00680

*Empresa: EMSERFUSA E.S.P.*

*Vigencia del presupuesto 01-01-2024 al 31-12-2024*

NIT. 890680053
SOMOS AUTORETENEDORES RES.
0547 - 25 ENR/2002
Emserfusa E.S.P.
Fusagasugá - Cundinamarca

*Fecha de expedición: 03-12-2024 12:00 AM*

## EL TECNICO DE PRESUPUESTO DE EMSERFUSA E.S.P.

## CERTIFICA:

**Que en la fecha existe saldo presupuestal libre de afectación para respaldar el siguiente compromiso:**

**Compra de estimulo laboral canasta navideña para empleados públicos y trabajadores oficiales de la empresa de servicios públicos de Fusagasugá- EMSERFUSA E.S.P.**

| Rubro | Nombre del rubro | Cód. Dane | Descripción | Valor |
|---|---|---|---|---|
| 2.1.3.07.02.030 | AUXILIO SINDICAL (NO DE PENSIONES) | | | 166,775,634.00 |
| 2.1.2.02.02.006 | SERV DE ALOJAMIENTO. SERV DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS. SERV DE TRANS Y SERV DE DISTRI DE ELEM | 63391 | Servicios de catering para eventos | 16,494,323.00 |
| | | | **Total:** | **183,269,957.00** |

**Se ha efectuado el correspondiente certificado de disponibilidad presupuestal. Con validez para su utilización de un mes a partir de la fecha.**

NANCY YOHANA PINZON ROJAS
TECNICO DE PRESUPUESTO

FINR1095

Fusagasugá, 03 de diciembre de 2024

Señores
Oficina Jurídica
**EMSERFUSA E.S.P.**

**Ref. Creación Proceso SECOP II:**

Respetados señores (as).

Por medio de la presente solicito la creación del proceso contractual en la plataforma SECOP II para el proceso de contratación Única Oferta (_), Invitación Privada (X), Invitación Publica de Menor Cuantía (_) o Invitación Publica de Mayor Cuantía (__) cuyo objeto es: "COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P."

Agradezco de antemano el trámite dado a la presente solicitud.

Cordialmente;

**LUZ ANGELA ORDOÑEZ ESCOBAR**
**JEFE DIVISION ADMINISTRATIVA**

GESTION DOCUMENTAL
Elaboró: Luis Alberto Clavijo Romero– Auxiliar Administrativo.

VIGILADA SUPERSERVICIOS-NÚMERO ÚNICO DEREGISTRO NUIR 1 – 25290000-2

emserfusa ESP
VU CORRESPONDENCIA
03 DIC 2024
HORA: 5:15
RADICADO No. 5735
FIRMA:

Fusagasugá, 03 de diciembre de 2024.

Señor
**VICTOR MAURICIO GARCIA SALAMANCA**
Representante legal AhorraMas
Calle 5 # 7-45
Celular: 3103044286-3108847970
*e*-mail: gerencia@ahorratiendas.com – ahorramas@ahorratiendas.com
Fusagasugá, Cundinamarca

**ASUNTO:** INVITACION A OFERTAR BIENES Y/O SERVICIOS.

Respetado(s) Señor(es):

La Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá "EMSERFUSA E.S.P.", es una empresa Industrial y Comercial del Estado, en el orden municipal, con personería jurídica, autonomía administrativa, vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, cuyo objeto es la prestación del servicio de acueducto, alcantarillado y aseo en sus componentes de recolección y disposición final de basuras, barrido de calles y tratamiento de aguas servidas y residuales, por lo cual podrá realizar las actividades previstas en la Ley 142 de 1994, en el marco de los principios constitucionales y legales de la función administrativa, garantizando procedimientos generales que se deben cumplir para los diferentes procesos contractuales, cuyo objetivo es el de contratar bienes y servicios en las mejores condiciones económicas y con los más altos estándares de calidad y confiabilidad.

EMSERFUSA E.S.P., en cumplimiento de las convenciones colectivas precitadas, y como parte del reconocimiento del desempeño laboral y los logros obtenidos en la gestión y desarrollo de los planes, programas y proyectos durante la vigencia 2024, debe adquirir un estímulo laboral tipo canasta navideña que consiste en una serie de productos de consumo para que el trabajador comparta con su hogar, de acuerdo con los antecedentes sindicales señalados y por los valores ya anotados.

Dicho lo anterior, para el proceso de organización de la canasta navideña se elige una comisión paritaria conformada por la División Administrativa de la Empresa y dos representantes de la Organización Sindical, quienes apoyan el desarrollo del estudio de mercado, seleccionan los productos que conformarán la canasta teniendo en cuenta el presupuesto con el que se cuenta, discuten la cantidad de productos y los valores cotizados, verificando las condiciones y la entrega efectiva de los estímulos.

En los diferentes encuentros adelantados entre la comisión paritaria y la División Administrativa, se estableció que los productos que conformarán la canasta navideña deberán ser productos de excelente calidad y con fechas de vencimiento que permitan cumplir con las expectativas de consumo de manera segura para los servidores de la Entidad y sus familias. Teniendo en cuenta lo anterior, a continuación, se describen los productos que compondrán la canasta navideña 2024:

| | ITEM | CANTIDAD | PRESENTACIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | 1 | 300 g |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | 1 | 900 g |
| 3 | AREQUIPE (Marca reconocida) | 1 | 220 g |
| 4 | QUESO CREMA (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 5 | PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida) | 1 | 520 g |
| 6 | ATUN EN ACEITE (Marca reconocida) | 1 | 3 x 80g |
| 7 | MORTADELA (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 8 | YOGURT GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 | CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 10 | GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida) | 1 | 300 g |
| 11 | GALLETA TARAPACA (Marca reconocida) | 1 | 150 g |
| 12 | GELATINA (Marca reconocida) | 1 | 4 x 14 g |
| 13 | MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida) | 1 | 125 g |
| 14 | SARDINA TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 425 g |
| 15 | MAYONESA (Marca reconocida) | 1 | 190 g |
| 16 | SALSA DE TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 17 | PERNIL DE CERDO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 18 | GALLIPAVO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 19 | CHOCOLATE INSTANTANEO (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 20 | PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 21 | MANI CON SAL (Marca reconocida) | 1 | 180 g |
| 22 | DURAZNO MITADES (Marca reconocida) | 1 | 820 g |
| 23 | SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida) | 1 | 377 g |
| 24 | ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 25 | JAMON SANDUCHE (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | 1 | 50 lts |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 28 | GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida) | 1 | 780 g |
| 29 | QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 30 | CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 31 | GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida) | 1 | 6 X 200 ML |
| 32 | KUMIS GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 33 | MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida) | 1 | 75 g |

Es importante mencionar que, para los fines del presente contractual, se entiende como marca reconocida, aquel producto que cuenta con estatus de prestigio otorgado por el público consumidor en general o, bien, las que han tenido una difusión o reconocimiento dentro del comercio global por contar con calidad en su producción, hacer uso de materia prima altamente seleccionada, tener un proceso de elaboración artesanal o productivo de alto costo o encontrarse en una posición de nivel premium según la percepción y encuestas de público en general.

Por lo anterior, se hace necesario contratar una persona natural o jurídica que proporcione los productos que conforman las doscientas noventa y nueve (299) Canastas Navideñas para ser entregadas a los trabajadores activos que conforman la planta de personal de EMSERFUSA E.S.P. en la actualidad, teniendo en cuenta los postulados establecidos en la Resolución *de Junta Directiva No. 05 del 26 de mayo de 2023 "POR MEDIO DE LA CUAL SE MODIFICA, ADICIONA, APRUEBA, ADOPTA E IMPLEMENTA LA PLANTA DE PERSONAL GLOBAL ESTRUCTURA ORGÁNICA DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSERFUSA E.S.P., SE CREAN E INGRESAN CARGOS, SE SEÑALAN LAS FUNCIONES Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"*. Además de los trabajadores que les fue otorgada su pensión por jubilación para la vigencia 2024, que para este proceso se trata de dos (02) trabajadores adscritos a la División de Plantas de Tratamiento, dos (02) trabajadores adscritos a la División de Acueducto y un (01) trabajador adscrito a la División de Aseo, dando cumplimiento a lo establecido en la Convención Colectiva 1999 -2000, distribuidos de la siguiente manera:

| TIPO DE TRABAJADOR | CANTIDAD |
|---|---|
| TRABAJADORES OFICIALES | 265 |
| TRABAJADORES OFICIALES PENSIONADOS EN LA VIGENCIA 2024 | 5 |
| EMPLEADOS PÚBLICOS | 29 |
| **TOTAL** | **299** |

Así las cosas, la División Administrativa en cumplimiento de sus funciones y responsabilidades, requiere contratar la compra de anchetas con artículos de consumo que conformen la canasta navideña para los trabajadores oficiales, pensionados durante la

vigencia 2024 y empleados públicos vinculados con la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., las cuales serán entregadas de acuerdo a los términos de la justificación planteada y en procura de estimular el bienestar laboral e incrementar el sentido de pertenencia con la Empresa.

Por lo anterior, se hace necesario contratar con una persona natural o jurídica que suministre 299 canastas navideñas así: para los trabajadores oficiales activos en la planta de personal para el año 2024, para quienes hayan obtenido su pensión durante la vigencia 2024 de acuerdo con los establecido en Convención Colectiva 1999-2000, y para empleados públicos de EMSERFUSA E.S.P.

En consecuencia, se le invita a presentar oferta para desarrollar el objeto descrito, para lo cual se deben cumplir los requisitos establecidos y atender las condiciones que se presentan a continuación:

## 1. CONDICIONES DEL CONTRATO

### 1.1 OBJETO:

COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

### 1.2 VALOR:

El valor estimado del contrato será de **CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($183.269.957)** incluido IVA y demás impuestos de ley, el cual está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se adjunta al presente estudio, expedido por el técnico de presupuesto de la Empresa.

### 1.3 FORMA DE PAGO:

El valor del contrato será cancelado al contratista de la siguiente manera: UN ÚNICO PAGO, posterior a la prestación del servicio y previo recibo a satisfacción del supervisor del contrato y a la presentación de los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago a los sistemas de seguridad social en salud y pensión y de los demás documentos correspondientes a que hubiese lugar.

El pago se realizará previa presentación de la certificación de cumplimiento dada por el supervisor del contrato.

La Empresa efectuará las deducciones a que haya lugar sobre el pago de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y contribuciones que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley Colombiana.

### 1.4 PLAZO DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato será de UN (1) MES, contado a partir de la suscripción del acta de inicio, Y/O HASTA EL VEINTITRÉS (23) DE DICIEMBRE DE 2024, lo que ocurra primero. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías y la expedición del registro presupuestal.

La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinarán a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato.

**1.5 GARANTIAS:**

El contratista se obliga a constituir en favor de la Empresa una garantía única la cual deberá amparar los siguientes riesgos:

| RIESGO | CUANTÍA | VIGENCIA |
|---|---|---|
| Cumplimiento del contrato. | 10% del Valor del contrato | Igual a la vigencia del contrato y cuatro meses más |
| Calidad del bien. | 10% del Valor del contrato | Igual a la vigencia del contrato y cuatro meses mas |

En caso de presentarse la necesidad de adicionar, prorrogar, modificar o suspender la ejecución del contrato resultante, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

El contratista deberá mantener vigente la garantía única y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. La EMPRESA podrá solicitar a la aseguradora, la prórroga o modificación de las pólizas a cargo del contratista cuando éste se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas.

**1.6 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:**

1. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía técnica y administrativa, bajo su propia responsabilidad, en el término establecido.
2. Atender los requerimientos hechos por el supervisor.
3. Mantener informada a la División Administrativa de cualquier circunstancia que afecte la efectividad del contrato.
4. Efectuar la entrega total y efectiva de los productos contratados, los cuales serán de óptima calidad, según lo convenido.
5. Realizar los cambios y aceptar las devoluciones que se consideren necesarias de los productos entregados a EMSERFUSA E.S.P., que no cumplan con las especificaciones técnicas.
6. Entregar los productos debidamente seleccionados y empacados en el auditorio de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá – EMSERFUSA E.S.P.
7. Entregar las canastas navideñas en óptimas condiciones de conservación, calidad y vigencia (fecha de expedición y vencimiento).
8. Entregar las canastas navideñas empacadas en el recipiente solicitado con presentación navideña (papel y moño decorativo).
9. Los productos empacados y refrigerados no deben tener vigencia inferior a un (1) mes.
10. Asumir los costos de transporte de los elementos entregados, al igual que de las devoluciones que EMSERFUSA ESP llegare a solicitar que no cumplan con lo mencionado en los numerales anteriores.
11. La entrega de la totalidad de las canastas navideñas con los productos contemplados para las mismas deberá llevarse a cabo antes del 23 de diciembre de 2024.
12. Mantener actualizada la plataforma Secop II con los documentos correspondientes en el plan de pagos.
13. Las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del contrato.

**1.7 OBLIGACIONES GENERALES:**

a) Cumplir la Constitución Política y las leyes de la República.
b) Prestar los servicios objeto del presente contrato en las condiciones establecidas en los Concepto técnico y la propuesta presentada
c) Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.

d) Cumplir con las metas del Contrato.
e) Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
f) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato.
g) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y entrabamientos.
h) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
i) Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
j) Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
k) Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar.
l) Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo.
m) Estar afiliado en los sistemas de pensión, salud y riesgos profesionales, si a ello hubiera lugar, tener afiliado al personal a cargo, al Sistema General de Seguridad Social.
n) Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse en la empresa en el momento en que sea requerido.
o) Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.
p) El contratista debe estar registrado en la plataforma transaccional del sistema electrónico de contratación pública: SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii y/o SIGEP II (cuando aplique).

## 1.8 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA:

1. Tramitar las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
2. Cancelar al **CONTRATISTA** el valor del contrato, en la forma y plazos estipulados.
3. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del Supervisor.
4. Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes a los sistemas de seguridad social integral en salud y pensión.

## 1.9 PRODUCTOS A CONTRATAR (CONDICIONES TECNICAS)

| FICHA TECNICA CANASTAS NAVIDEÑAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | | DESCRIPCIÓN | | PRESENTACIÓN | CANTIDAD |
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | Descripción | Harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz. Apariencia polvo Color blanco, Sabor característico del maíz, Color característico del maíz. | 300 g | 1 |
| | | Ingredientes | Panela, almidón de maíz, sal, azúcar, sabor artificial arequipe. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | Descripción | El salchichón es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado. | 900 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Ingredientes | Carne de cerdo, carne de vacuno, agua, maltodextrina, proteína de soya, sal, dióxido de titanio, dextrosa, polifosfato de sodio, goma guar, suero (leche), ajo, pimienta, polifosfato de potasio, cilantro, comino, eritorbato de sodio, carragenina, cloruro de potasio, ácido carmínico y nitrito de sodio. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 3 | **AREQUIPE (Marca reconocida)** | Descripción | Producto lácteo, obtenido por concentración mediante el sometimiento a calor a presión normal de leche y aditivos dulces. El producto resultante es suave y de color caramelo. | 220 g | 1 |
| | | Ingredientes | Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | |
| 4 | **QUESO CREMA (Marca reconocida)** | Descripción | Queso fresco, tiene un color prácticamente blanco y un sabor suave y ligeramente ácido. Es un producto de conservación en frío y para más comodidad su presentación más habitual es en tarrina | 200 g | 1 |
| | | Ingredientes | Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, (corragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea, estabilizante de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana), Contiene leche y sulfitos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 5 | **PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida)** | Descripción | El pan tajado se caracteriza por su textura suave y ligera, y por su larga vida útil. Es ideal para hacer sandwiches, pudines, postres, tostadas y más recetas | 520 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, mejorador (masa madre de trigo en polvo, harina de soya, estearoil-2 - lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fostato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Elaborado en equipos donde se procesa huevo, tartrazina, linaza, avena, cebada, centeno. Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |
| 6 | **ATÚN EN ACEITE PAQ. X 3 (Marca reconocida)** | Descripción | Lomos de pescado tipo atún en trozos con una longitud mínima de 1.2 cm de lado que mantenga la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas o trozos de pescado de tamaños inferiores a 1.2 cm no debe rebasar el 30% de la masa drenada, almacenamiento en lata, sumergido en aceite vegetal puede ser de soja, girasol u oliva. | 3 UND * 80 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos, Energía 345g, proteína 3.4g, grasa total 0g sodio mg | | |
| | | | azucares totales 59 | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Es un producto sometido a un tratamiento de calor y curado con el fin de aumentar su conservación, que se envasan junto con distintos líquidos de cobertura como aceites vegetales, aderezos, condimentos y especias, sometiéndose a un proceso de estilización a temperatura superior a 100°C, que asegura que se destruyen todos los gérmenes patógenos. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | **MORTADELA (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido elaborado en una base de carne de cerdo, que puede ser mezclada con otras carnes como la de res o ave, y se caracteriza por su textura suave y su sabor delicado. La mortadela tiene un color rosado o beige claro, y su aspecto es similar al de un fiambre, pero con una particularidad: contiene pequeños trozos de **grasa** (generalmente de cerdo), que son visibles en su corte y le dan su característica textura y sabor jugoso | 250 g | 1 |
| | | Ingredientes | Producto derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80mm, sometido o no a tratamiento de ahumado | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 8 | **YOGURT GARRAFA (Marca reconocida)** | Descripción | Es un alimento, cremoso y que contiene trozos de fruta. Es nutritivo y Aporta proteína. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Yogurt es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos que ayudan a absorber los nutrientes de todo lo que comemos. Es cremoso y tiene trozos de fruta. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 9 | **CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido que se elabora a partir de carne picada o molida, generalmente de cerdo, aunque también puede incluir carne de res o una mezcla de ambas, que se adereza con una variedad de especias, hierbas y otros ingredientes, dependiendo de la región | 500 g | 1 |
| | | Ingredientes | Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, mezcla para saborizar (sal, harina de maíz, sabor artificial (chorizo jalapeño), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico)), sal, regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio), conservante (nitrito de sodio). | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 10 | **GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta de soda (del inglés soda cracker) es un tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y as con sal gorda (en Cuba existe variante espolvoreada con ajonjolí). Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente, y se hace con menos grasa que otras variedades | 300 g | 1 |
| | | Ingredientes | preparación de harina de trigo (harina de trigo, vitamina B3, hierro, vitamina B1 B2, ácido fólico), vegetal. Grasa de palma (endurecida), azúcar invertido, EXTRACTO DE MALTA, sal, agua, leudante levadura, LECHE EN POLVO, emulsionante potenciador del sabor regulador de acidez enzimas amilolíticas | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |
| 11 | **GALLETA TARAPACA (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta rellena de bocadillo de guayaba | 150 g | 1 |
| | | Ingredientes | Elaborado con harina de trigo, levadura, azúcar, y pulpa deshidratada de frutas. - Sin conservantes ni colorantes artificiales. - Proceso artesanal que mantiene el sabor auténtico. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | **GELATINA (Marca reconocida)** | Descripción | Producto derivado del colágeno, que es una proteína obtenida de los huesos, piel y cartílago de animales, principalmente de vacas o cerdos. Este colágeno se procesa, se seca y se muele hasta obtener el polvo que conocemos como gelatina. | 4 UND * 14 g | 1 |
| | | Ingredientes | azúcar, gelatina, regulador de acidez (citrato de sodio), acidulantes (ácido fumárico, ácido cítrico), sabores idénticos a los naturales (sabor limón, sabor frutas tropicales), sabor artificial a cereza, edulcorantes | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 13 | **MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida)** | Descripción | La mantequilla esparcible es una variante de la mantequilla que está formulada para ser más fácil de untar, incluso cuando se encuentra a temperatura ambiente. Se elabora agregando ciertos ingredientes, como aceites vegetales o agua, que le otorgan una textura más suave y cremosa en comparación con la mantequilla tradicional | 125 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aceites vegetales refinados e interesterificados, agua, sal (2.1%), emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres de ácido cítrico, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sabores idénticos a los naturales (mantequilla y leche), vitaminas E, A y D3, sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante natural (betacaroteno). *Aporta una cantidad insignificante de grasas trans y colesterol. Contiene soya. Puede contener trazas de leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 14 | **SARDINA TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | sardinas que han sido preservadas mediante el proceso de enlatado, lo que permite que se conserven por largos períodos sin necesidad de refrigeración. Estas sardinas suelen ser más pequeñas que otras variedades de pescado enlatado y tienen una textura tierna y jugosa debido a la conservación en su propio aceite, agua o salsa. Además, el proceso de enlatado asegura que las sardinas mantengan sus nutrientes, como ácidos grasos omega-3, proteínas, calcio y vitaminas. | 425 g | 1 |
| | | Ingredientes | Sardinas, Aceite, Agua, Sal , Salsa de tomate Vinagre o ácido cítrico, Especias y condimentos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 15 | **MAYONESA (Marca reconocida)** | Descripción | salsa espesa y cremosa que se elabora principalmente a base de huevo, aceite, vinagre o limón y condimentos. Tiene un sabor suave, ligeramente ácido y un toque de sal. Su textura es densa y uniforme, y suele ser de color blanco o amarillo pálido, dependiendo de los ingredientes. | 190 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aceite vegetal, Yema de huevo, Vinagre o ácido cítrico, Azúcar,Mostaza (en algunos casos) Conservadores | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 16 | **SALSA DE TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | La salsa de tomate es una salsa elaborada, preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo), obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros ) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras | 200 g | 1 |
| | | Ingredientes | Agua, concentrado de tomate, sal, azucar, espesantes, especias y condimentos, conservantes edulcorante. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 17 | **PERNIL DE CERDO (Marca reconocida)** | Descripción | Los productos cárnicos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación. Para ello se someten a procesos de secado, molido, emulsificación, adición de sales y condimentos, cambios de color o una combinación de ellos. El jamón de cerdo es un producto cárnico no picado, que se obtiene de la pierna trasera del cerdo, se condimenta y ahúma y se empaca en un molde rígido o se conserva en su forma tradicional. Se caracteriza por ser un producto nutritivo, apetitoso y de larga conservación. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Pernil de cerdo, sal blanca, queso mozzarella, ajo criollo y cebolla poli fosfato de sodio, glutamato, Eritorbato de sodio tomillo y laurel | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 18 | **GALLI PAVO (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 19 | **CHOCOLATE INSTANTÁNEO (Marca reconocida)** | Descripción | Mezcla granulada soluble de malta, cocoa y leche descremada. | 200 g | |
| | | Ingredientes | Extracto de malta (Cebada), solidos lácteos (Leche entera, leche descremada y suero de leche), Azúcar, Cocoa en polvo, Vitaminas y minerales (C,D, B2, Niacina, B6 y B12, Fosfato de calcio dibásico, Cloruro de Sodio y Pirofosfato de hierro), Ernulsificante (Lecitina de soya) y Aroma Natural. Alérgenos: Contine Gluten, Leche y derivados de Soya. Puede contener almendras. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 20 | **PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida)** | Descripción | Producto horneado de pastelería Miga muy aireada, máximo volumen, resistente al corte y exquisito a sabor. | 230 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo, vitaminas, azúcar, huevo, grasa vegetal, agua glucosa, leche y trozos de frutos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar a temperatura ambiente (15º - 25ºC), sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y de productos contaminantes. | | |
| 21 | **MANI CON SAL (Marca reconocida)** | Descripción | Producto a base de maní que corresponde al fruto seco, ya sea entero o partido, el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado obteniéndose un producto crujiente con sal. | 180 g | 1 |
| | | Ingredientes | Maní, aceite vegetal, sal | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Conservar. en lugar, fresco y seco. Luego de abierto el envase, consumir lo más, pronto posible | | |
| 22 | **DURAZNO MITADES (Marca reconocida)** | Descripción | Duraznos amarillos en mitades pelados y deshuesados; cortados a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. | 820 g | 1 |
| | | Ingredientes | Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Temperatura ambiente. | | |
| 23 | **SALCHICHA PREMIUM (Marca** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido y embutido, elaborado con base en carne de | 377 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | reconocida) | | animales de abasto, con la adicción de sustancias de uso permitido. | | |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base Carne de Pollo, Agua ,Harina de Trigo (Retenedor de Humedad), Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca(Retenedor de Humedad), Proteína de Soya (Emulgente), Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio(Modificador de pH), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor),Bicarbonato de Sodio (Leudante), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó C.I. 16255.Sometido a tratamiento térmico de secado, cocción y ligeramente ahumado | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 24 | ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida) | Descripción | Antipasti o antipasto significa antes del plato principal, por lo tanto es la manera italiana de llamarle a la entrada, que servirá para abrir el apetito. Usualmente son platillos fríos y puede ser una tabla de quesos, así como de carnes frías | 360 g | 1 |
| | | Ingredientes | Mezcla de verduras y lomitos de atún | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase tapado y en lugar fresco. Una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su liquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible. | | |
| 25 | JAMON SANDUCHE (Marca reconocida) | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo | 230 g | 1 |
| | | Ingredientes | Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | Descripción | Recipiente en el cual se puedan agrupar y entregar los 33 elementos. | 50 lts | 1 |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | Descripción | Producto elaborado en base a una mezcla de carne de res o carne de cerdo, o mezcla de ambas, grasa de cerdo, condimentos especies y aditivos alimentario completamente molidos y uniformemente mezclados. | 360 g | 1 |
| | | Ingredientes | Hechas con carne de cerdo y pollo, 25% reducida en sodio. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |
| 28 | GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida) | Descripción | Galletas dulces y naturales elaboradas con harina de trigo en distintos sabores. Suaves y crujientes. | 780 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina Fortificada (harina de trigo), grasa vegetal, Niacina de Hierro, tiamina, riboflavina, grasa vegetal de palma , azúcar, cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal de palma, cocoa, suero de leche, emulsificantes (lectina de soya, monoestearato de sorbitan) sabores artificiales, fécula de maíz , leche en polvo entera, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, carboximetilcelulosa, colorante dióxido de titanio, huevos, cocoa, coco, emulsificantes, lactilatio de sodio, leudantes, almidón de yuca, almendras, sal, acidulante, saborizante artificial a mantequilla. Contiene trigo (gluten) leche, soya, huevos, coco, almendras y trazas de ajonjolí, nueves y avena. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29 | **QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida)** | Descripción | El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. | 250 g | 1 |
| | | Ingredientes | litros de leche tibia,cucharadita de sal, cloruro de calcio (mídalos con jeringa), cuajo líquido "fuerza 1/10 mil" (venta en tiendas de repostería), Agua la necesaria Epazote, rajas de chile, pimiento rojo al gusto | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos, roedores. Una vez, abierto utilizar en su totalidad. | | |
| | | | Conserve refrigerado al 2 C° y 5 C° | | |
| 30 | **CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida)** | Descripción | Es el resultado de triturar los granos de café tostados para obtener una textura fina o gruesa, dependiendo de cómo se va a preparar la bebida. Este proceso de molienda se realiza después de que los granos de café han sido tostados a la temperatura adecuada, lo que resalta sus sabores y aromas. La molienda del café es crucial porque afecta el sabor final de la bebida, y el tamaño de la molienda varía según el método de preparación. | 500 g | 1 |
| | | | molido muy cuidado para mantener la esencia del mejor café del mundo. | | |
| | | Ingredientes | 100 % café | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener a temperatura ambiente | | |
| | | | (15° - 25°C) en un lugar fresco y | | |
| | | | seco. | | |
| 31 | **GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida)** | Descripción | bebida maltosa no alcohólica a base de malta. | 6 UND * 200 ML | 1 |
| | | Ingredientes | base de agua, azúcar, malta de cebada, gas carbónico, colorante artificial (color caramelo), acidulantes (ácido cítrico), sabor a vainilla artificial, lúpulo, agregados vitamínicos (niacina, riboflavina, tiamina), conservantes naturales (natamicina, nisina), aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura no superior a 30°C | | |
| 32 | **KUMIS GARRAFA (Marca reconocida)** | Descripción | Bebida fermentada a partir de leche, en la cual existe participación de las bacterias y levaduras que se usan para producir la fermentación son diferentes a los de su bebida más cercana "el yogurt", lo cual le da un sabor y cualidades particulares. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Contiene leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Agítese antes de consumir | | |
| 33 | **MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida)** | Descripción | Dulce esponjoso hecho con clara de huevo batida, leche y azúcar, de diversas formas, tamaños y colores. | 75 g | 1 |
| | | Ingredientes | Azúcar, glucosa de maíz, agua dextrosa, Gelatina, Almidón Modificado de papa, sorbitol, citrato trisódico, Proteína de Leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |

| CANTIDAD ANCHETAS | VALOR UNITARIO POR ANCHETA CONVENCIÓN COLECTIVA | TOTAL |
|---|---|---|
| 299 | $612.944 | **$183.270.256** |

### 1.10 LUGAR DE EJECUCIÓN:

La ejecución del presente contrato se desarrollará en el municipio de Fusagasugá en las instalaciones de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., ubicada en la Avenida las Palmas No. 4-66, por lo que el contratista entregará los bienes y productos en la sede indicada.

### 1.11 SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA:

La supervisión estará a cargo del jefe de la División Administrativa y la P.U. de Gestión Humana, o quienes hagan sus veces, quienes tendrán las siguientes obligaciones: 1) Certificar la idoneidad del Contratista cuando haya lugar. 2) Verificar el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes. 3) Elaborar informe de ejecución remitiéndolo de manera oportuna a las instancias correspondientes. 4) Elaborar la certificación del cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago correspondiente. 5) Verificar al momento de certificar el cumplimiento del objeto contractual, el cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones con los sistemas de salud y pensiones en los porcentajes de Ley. 6) Impulsar el trámite de los pagos a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos. 7) Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad e incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato. 8) Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente.

## 2. CONDICIONES GENERALES DE LA INVITACIÓN

### 2.1 PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Las propuestas deberán presentarse escritas por medio mecanográfico por computador, en los días y horarios establecidos en el cronograma, siguiendo los parámetros que a continuación se exponen:

| FORMA | DOCUMENTACION | CARACTERISTICAS | LUGAR DE PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| Físico | Original, copia y copia en CD. | Paginado (presentación digital), foliado (presentación física), rubricado en su totalidad, con índice donde se relacione el contenido total de la propuesta. | Calle 9 No 7-47. Piso 2. Oficina Jurídica. Fusagasugá-Cundinamarca |
| Digital | Original escaneado (full color) en un solo documento digital. | | Envió en un solo e-mail, al correo electrónico: contratacion@emserfusa.com.co<br><br>La propuesta deberá ser enviada desde el correo electrónico de notificación judicial que aparece en el certificado de existencia o representación legal del oferente, desde el correo institucional del oferente o desde el correo electrónico al cual fuera enviada la invitación privada.<br><br>El asunto del correo electrónico deberá contener la palabra "PROPUESTA" e incluir el número e identificación de la Invitación o<br><br>Proceso en el cual se desea participar.<br><br>Si el documento supera los 25 megas, deberá ser compartido por Google Drive, en dónde el único correo electrónico autorizado sea: contratacion@emserfusa.com.co |

| FORMA | DOCUMENTACION | CARACTERISTICAS | LUGAR DE PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| | | | Al culminar el proceso, la propuesta que haya sido enviada por correo electrónico y resulte adjudicataria de la invitación, deberá remitir el original de la propuesta a Calle 9 No 7-47. Piso 2. Oficina Jurídica. Fusagasugá-Cundinamarca, dentro de los días hábiles que el cronograma del proceso fije para la elaboración de la minuta. Esta propuesta deberá coincidir en su totalidad con la remitida en la etapa de "Cierre y recepción de propuestas". |

La propuesta que no se presente con el cumplimiento de los anteriores requisitos perderá siete (7) puntos en su evaluación final.

Aquellas propuestas que se presenten después de la fecha y hora fijadas para su entrega serán consideradas como extemporáneas, por lo que no serán tenidas en cuenta.

Las enmiendas u otros cambios que se hagan en los formularios de la propuesta se deberán certificar con la firma del proponente en el respectivo formulario; de no hacerlo la empresa no tendrá en cuenta dicha enmienda.

Los oferentes que deseen participar y/o asistir al acto de "CIERRE POSTERIOR AL RECIBO DE PROPUESTA", deberán manifestar su interés mediante correo electrónico a contratacion@emserfusa.com.co, el asunto deberá contener la palabra "CIERRE" e incluir el numero e identificación de la Invitación o Proceso. El tiempo máximo para enviar este correo será el establecido por el cronograma del proceso.

Al inicio de la reunión de cierre, se notificará a través de correo electrónico la aceptación para ingresar a la reunión virtual, la cual se llevará a cabo a través de "Microsoft Teams" con los oferentes que manifestaron su interés de participar en el cierre.

**2.2 OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES.**

Los interesados podrán solicitar por escrito aclaraciones del presente documento hasta la fecha establecida en el *"Cronograma de Actividades del Proceso"*.

Concluido dicho término, la EMPRESA no aceptará en las etapas subsiguientes del proceso, cuestionamientos sobre el contenido y alcance de las estipulaciones y exigencias establecidas en el presente documento.

La información sobre preguntas y respuestas y las modificaciones que llegaren a hacerse a los documentos del proceso deberán tenerse en cuenta para la elaboración de la propuesta.

**2.3 DOCUMENTOS HABILITANTES.**

La verificación de estos requisitos será del tipo CUMPLE / NO CUMPLE (TÉCNICOS, JURÍDICOS Y FINANCIEROS).

**2.4 FACTORES DE EVALUACIÓN.**

Para que una oferta sea calificada en el criterio económico, el oferente debe cumplir con los siguientes criterios de verificación:

| FACTOR | CUMPLIMIENTO |
|---|---|
| Capacidad Jurídica | CUMPLE / NO CUMPLE |
| Capacidad Financiera | CUMPLE / NO CUMPLE |

| | |
|---|---|
| Experiencia | CUMPLE / NO CUMPLE |
| Verificación Técnica | CUMPLE / NO CUMPLE |

La suma de los Factores Técnicos (FT) y los Factores Económicos (FEC) dará como resultado un valor máximo de 100 puntos calculados de la siguiente manera:

P= FT+ FEC = 100

Donde:

FT = Factor Técnico
FEC = Factor Económico

**2.5 COMITÉ EVALUADOR.**

Es un grupo encargado de la evaluación, análisis y calificación de las propuestas para establecer la más favorable conforme a la ley y a la invitación. Este comité podrá apoyarse en técnicos y expertos en aspectos técnicos del objeto a contratar.

Mediante el presente documento, el suscrito gerente y representante legal de EMSERFUSA E.S.P. se permite convocar el comité evaluador del presente proceso, compuesto por: el(la) Jefe y/o el(la) Profesional Universitario de la Oficina Jurídica, en la CAPACIDAD JURÍDICA; el (la) Jefe de la División Financiera en cuanto a CAPACIDAD FINANCIERA y el(la) Jefe de la División Administrativa en cuanto a CAPACIDAD TÉCNICA. Cualquier cambio dentro de los integrantes del comité, será debidamente notificado dentro de los términos de la presente invitación.

El comité evaluador comunicará vía correo electrónico, a los abonados aportados dentro de las ofertas presentadas (Anexo 1), las solicitudes de subsanación u otros que se requieran en pro de garantizar la adecuada evaluación, análisis y calificación de las propuestas.

**2.6 CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS**

Se procederá al rechazo de la(s) propuesta(s) ante la ocurrencia de una o más de las siguientes eventualidades:

a. La falta de capacidad jurídica para presentar la propuesta a la fecha de cierre de la Invitación Privada.
b. Cuando se presente duplicidad de ofertas (varias ofertas en un mismo proponente).
c. Cuando el proponente no cumpla con los requisitos habilitantes para la participación en el proceso.
d. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido correspondencia interna, proyectos de conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.
e. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes tendiente a alterar la aplicación de los principios fijados por la empresa para el procedimiento de contratación.
f. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o que contengan errores que determinen el resultado de la evaluación.
g. Cuando la propuesta se reciba con posterioridad a la fecha y hora fijadas para el cierre de la Invitación Privada o haya sido enviada por correo.
h. En el caso que el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
i. Cuando durante el proceso se presenten circunstancias que alteren sustancial y desfavorablemente la capacidad económica u operativa del proponente.
j. Cuando el proponente incumpla cualquiera de las especificaciones técnicas establecidas en la invitación.

k. Cuando la garantía de seriedad de los ofrecimientos no se allegue junto con la propuesta.
l. Cuando la información de carácter jurídico, técnico, financiero, de organización, de experiencia, contenida en el RUP, y que es objeto de verificación por parte de la entidad no se encuentre en firme.
m. El proponente en su propuesta debe cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en el cuadro de cantidades y su numeración, descripción y unidades deberá corresponder a las indicadas por la empresa, so pena de que la propuesta sea RECHAZADA.
n. Cuando el presupuesto de la propuesta presentada sea superior al presupuesto Oficial.
o. Cuando los valores unitarios de la propuesta superan el valor unitario de la invitación y/o la sumatoria de los mismos superen el valor establecido por la empresa.
p. Cuando las propuestas no alleguen los respectivos ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS y/o FORMULARIO No. 1 LISTA DE ITEMS VALORES UNITARIOS Y PROPUESTA TÉCNICA.
q. Cuando la Entidad identifique que la propuesta económica se presente por un valor que sea artificialmente bajo, lo cual se determinara de acuerdo con la información que tenga disponible y dependiendo de los datos que se esté analizando por parte del comité evaluador.

### 2.7 CAUSALES PARA DECLARATORIA DE DESIERTA.

La EMPRESA podrá declarar desierto el presente proceso cuando no pueda adelantar una selección objetiva. Entre otras, serán causales para declarar desierto el proceso las siguientes:

a. Cuando ninguna de las propuestas presentadas se ajuste al presente documento.
b. Cuando no se presente propuesta alguna.
c. Cuando se descubran acuerdos o maniobras fraudulentas por parte de los proponentes durante el proceso que impidan o no garanticen la selección objetiva de la propuesta.

En cualquiera de los eventos anteriores, la decisión se notificará a todos los proponentes.

### 2.8 ÁMBITO, ALCANCE Y DESTINATARIOS DEL MANUAL DE CONTRATACIÓN DE EMSERFUSA E.S.P.

El Manual de contratación de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., será aplicable para todos los servidores públicos, contratistas y personas en general que intervengan, directa o indirectamente en los Procesos de Contratación y sus respectivas etapas.

## 3. DOCUMENTOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN

### a) CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Anexo No. 1 *"Carta de Presentación de la Propuesta"* y será firmada por el proponente. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio deberá estar suscrita por el representante, debidamente facultado en los términos de ley.

Cuando el proponente sea una persona extranjera, la propuesta será abonada por un profesional nacional colombiano debidamente matriculado en el país conforme a las normas vigentes.

### b) CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL / CEDULA DE CIUDADANIA.

Las personas jurídicas proponentes deberán acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del certificado expedido por la Cámara de Comercio respectiva, el cual deberá haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de la Invitación Privad y en el que conste que la sociedad está registrada o tiene sucursal domiciliada en Colombia y que el término de su duración es mayor al del contrato y un (1) año más. El objeto social debe tener relación directa con el objeto del contrato a celebrar.

Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, se deberá presentar copia del acta de la Junta de Socios o Junta Directiva o, en su defecto, certificado del secretario de la Junta, según el caso, en el que conste que el representante legal está facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato en el evento de adjudicación.

***La incapacidad legal del proponente para desarrollar el objeto del contrato a celebrar, o si la vigencia de la persona jurídica es inferior a la exigida en el Invitación Publica dará lugar a que la propuesta sea evaluada como NO HABILITADA JURÍDICAMENTE.***

Si el proponente es una persona natural deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía y del certificado de matrícula mercantil de la cámara de comercio (con excepción de las profesiones liberales), donde las actividades que desarrolla tengan relación directa con las del objeto del contrato, y el cual deberá haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso. (Si el proponente presta servicios inherentes a las profesiones liberales, no estará obligado a matricularse como comerciante en el Registro mercantil que lleva la Cámara de Comercio, en concordancia con artículo 23 del Código de Comercio).

Si el proponente se presenta mediante apoderado especial, este deberá anexar el poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta. Si el proponente se presenta mediante apoderado general, este deberá anexar el certificado de vigencia del poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta.

**c) REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES.**

Cada proponente o integrante de un proponente, deberá allegar el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio respectiva, el cual debe estar vigente, actualizado y en firme (la información que no se encuentre "en firme" no se tendrá en cuenta).

El proponente deberá estar certificado en los códigos establecidos en esta, para lo cual deberá presentar el Certificado de Registro Único de Proponentes, con fecha de expedición no mayor de treinta (30) días anteriores a la fecha de recepción de las propuestas, en la cual conste su inscripción y clasificación vigente en el RUP.

**d) GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA.**

El proponente deberá constituir a su costa y presentar con su propuesta una garantía de seriedad expedida por un banco o por una compañía de seguros legalmente establecidos en Colombia.

La garantía de seriedad de la propuesta se deberá constituir por un valor no inferior al diez por ciento (10%) del Presupuesto Oficial total y con vigencia de dos (2) meses contados a partir de la fecha y hora fijadas para el cierre del proceso de selección.

En todo caso la cobertura de los riesgos de la seriedad de la oferta deberá amparar las obligaciones surgidas del ofrecimiento hasta la celebración y perfeccionamiento del respectivo contrato.

La garantía deberá ser otorgada a favor de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá – EMSERFUSA ESP.

En el evento que la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, en la garantía de seriedad de la propuesta deberá estipularse que el tomador es: "*El Consorcio o Unión Temporal (según sea el caso), conformado por (nombre o razón social de los integrantes)*"

La garantía de seriedad será devuelta a los proponentes cuyas propuestas no fueren aceptadas una vez se haya perfeccionado el contrato.

El proponente una vez notificado por parte de la Oficina Jurídica por el medio más expedito, deberá acercarse a la oficina o acatar los direccionamientos de la misma para la firma del respectivo contrato, lo cual se deberá hacer dentro de los términos otorgados por dicha oficina. Una vez firmado el contrato contará con los días establecidos por la minuta contractual para allegar las respectivas pólizas. De no cumplir con estos términos la EMPRESA hará efectiva la póliza de seriedad.

**e) PROPUESTAS CONJUNTAS.**

Cuando la propuesta la presente un consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes deberá presentar, según el caso, los documentos que correspondan a su naturaleza, persona natural o jurídica.

Adicionalmente, deberá presentar el documento de constitución del consorcio o unión temporal, en el cual constará por lo menos:

**a.** El objeto del consorcio o unión temporal, el cual deberá ser el mismo del objeto a contratar.

**b.** La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del consorcio o unión temporal; igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

**c.** En caso de unión temporal, sus integrantes deberán señalar los términos y extensión de la participación de cada uno de ellos en la propuesta y la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito de la EMPRESA.

**d.** Cuando en el documento de conformación de la unión temporal no se discriminen los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución de cada uno de sus integrantes, se entenderá que su participación es por porcentajes equivalentes. En consecuencia, en caso de sanciones, la EMPRESA las aplicará por igual a todos los integrantes.

**e.** La duración del consorcio o unión temporal deberá ser igual al plazo de ejecución del contrato y un año más.

**f) CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CON LOS SISTEMAS GENERALES DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES.**

De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARP), así como los propios del SENA, ICBF, y Caja de Compensación Familiar cuando corresponda.

El proponente que resultare adjudicatario del proceso estará obligado a acreditar este requisito mediante las planillas de pago de seguridad social para cada pago derivado del contrato.

**g) REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO DE LA DIAN (RUT).**

El proponente deberá presentar fotocopia de este documento. En el caso de las uniones temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con este requisito, presentando copia de estos documentos.

**h) COPIA DEL CERTIFICADO DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA RELACIONADO CON ANTECEDENTES FISCALES.**

No obstante, le corresponderá la ENTIDAD comprobar la información contenida en el Boletín de responsables fiscales, en consecuencia, no será necesario que los proponentes presenten copia del certificado de la Contraloría General de la República relacionado con antecedentes fiscales. Lo anterior de conformidad con la Circular No. 005 de febrero de 2008, expedida por la Contraloría General de la República.

**i) COPIA DEL CERTIFICADO DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN RELACIONADO CON ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.**

No obstante, le corresponderá la ENTIDAD comprobar la información de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. En el caso de propuestas conjuntas, se verificará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

**j) COPIA DEL CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES**

No obstante, le corresponderá la ENTIDAD comprobar la información de antecedentes judiciales.

## 3.1 REQUISITOS HABILITANTES

Con el fin de identificar la oferta más favorable para la entidad se exigirán los siguientes requisitos y aspectos ponderables.

| 3.1 REQUISITOS HABILITANTES | |
|---|---|
| **CAPACIDAD JURÍDICA** | a) Carta de presentación de la propuesta (Anexo No. 1).<br>b) Certificado de existencia y Representación Legal del contratista con fecha de expedición no superior a 30 días calendario.<br>c) Registro Único de Proponentes o registro de inscripción como comerciante, según sea el caso y con fecha de expedición no superior a 30 días calendario.<br>d) Garantía de seriedad de la propuesta por el diez por ciento (10%) del presupuesto oficial.<br>e) Fotocopia legible de la Cédula de Ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica. Si el proponente se presenta mediante apoderado especial, este deberá anexar el poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la fecha de presentación de la oferta. Si el proponente se presente mediante apoderado general, este deberá anexar el certificado de vigencia del poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta.<br>f) Compromiso anticorrupción (Anexo No. 3).<br>g) Certificado de inhabilidades e incompatibilidad (Anexo No. 4).<br>h) Copia del RUT actualizado.<br>i) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes fiscales, expedido por la Contraloría General de la República de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, en la cual se establezca que el contratista no aparece en el boletín de responsables fiscales. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>j) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, donde se constate que el contratista no tiene antecedentes. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>k) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes judiciales de la persona |

| | |
|---|---|
| | natural o del representante legal de la persona jurídica, expedido por la Policía Nacional de Colombia. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>l) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, expedido por la Policía Nacional de Colombia, de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica en el que se establezca que el contratista no tiene medidas correctivas pendientes por cumplir. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>m) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes en el registro de deudores alimentarios morosos – REDAM. en el que establezca que el contratista y/o su representante legal no se encuentra en mora con obligaciones alimentarias.<br>n) Certificado de aportes parafiscales (Anexo No. 2) suscrito por la persona natural, o el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según sea el caso. Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. |
| **CAPACIDAD FINANCIERA** | **LIQUIDEZ ≥ 1.5**<br><br>*Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de liquidez se calculará bajo la siguiente fórmula:*<br><br>*ACTIVO CORRIENTE / PASIVO TOTAL*<br><br>*En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:*<br><br>*(AC1*%P1) + (AC2*%P2) + (AC…N*%P…N) / (PC1*%P1) + (PC2*%P2) + (PC…N*%P…N)*<br><br>*Donde:*<br><br>*AC1= Activo corriente integrante 1, 2 …N*<br>*%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N*<br>*PC1= Pasivo corriente Integrante 1, 2 …N*<br><br>**ENDEUDAMIENTO ≤ 60%**<br><br>Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de endeudamiento se calculará bajo la siguiente fórmula:<br><br>TOTAL PASIVO / TOTAL ACTIVO<br><br>En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:<br><br>(PT1*%P1) + (PT2*%P2) + (PT…N*%P…N) / (AT1*%P1) + (AT2*%P2) + (AT…N*%P…N)<br><br>Donde:<br><br>PT1= Pasivo Total integrante 1, 2 …N<br>%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N<br>AT1= Activo Total Integrante 1, 2 …N<br><br>**RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES ≥ 2.0**<br><br>Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de razón de cobertura de intereses se calculará bajo la siguiente fórmula:<br><br>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS E INTERESES (OPERACIONAL) / GASTOS FINANCIEROS<br><br>En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:<br><br>(UP1*%P1) + (UP2*%P2) + (UP…N*%…N) / (GI1*%P1) + (GI2*%P2) + (GI…N*%…N)<br><br>Donde:<br><br>UP1= Utilidad Operacional integrante 1, 2 …N<br>%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N<br>GI1= Gastos de Intereses Integrante 1, 2 …N |
| **EXPERIENCIA** | El proponente deberá haber ejecutado máximo en dos (2) contratos actividades relacionadas con la compraventa de alimentos, bebidas y tabaco tal como lo indica el segmento de los |

| | |
|---|---|
| | códigos UNSPSC presentados en la tabla más adelante, que sumados sean iguales o superiores al 100% del valor del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMLMV. Los contratos sumados deben presentar al menos tres (3) de los seis (6) códigos UNSPSC:<br><br>50 17 18<br>50 16 15<br>50 11 20<br>50 22 13<br>50 36 53<br>50 16 18<br><br>Lo anterior, será verificado en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES RUP, vigente, actualizado y en firme.<br><br>En caso de que el (los) contrato(s) aportado(s) haya(n) sido ejecutado (s) en consorcio o uniones temporales se tomará el valor del contrato en forma porcentual de acuerdo con la participación del proponente en dicho contrato. |
| **GARANTÍAS PROVEEDOR** | El proponente deberá presentar por escrito una garantía de un mes por los productos entregados. |

## 4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

| CRITERIOS DE SELECCIÓN | PUNTAJE |
|---|---|
| **MENOR VALOR** | **60 puntos:** A la propuesta que presente el menor valor, a las demás propuestas se les asignará el valor de la siguiente forma: al segundo menor valor se le asignará 40 puntos, y al menor tercer valor 20 puntos. |
| **CADUCIDAD** | **20 puntos:** Se le asignaran al proponente que proporcione los alimentos cárnicos empacados y refrigerados con fecha de caducidad superior a treinta (30) días. |
| **CALIDAD** | **20 puntos:** Se le asignaran al proponente quien adicione de manera gratuita a cada ancheta, un producto (bajo su elección) de alguno de los siguientes tres (3) ítems 10-19-24 de la ficha técnica. |
| **TOTAL** | **100 PUNTOS** |

- ✓ **CRITERIO DE DESEMPATE:** En caso de empate, la entidad adjudicará a la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo, las propuestas presentadas en digital serán verificadas en la bandeja de entrada del correo estipulado en la invitación, las propuestas físicas se verificaran de acuerdo con la hora de radicación de la misma en las instalaciones de la oficina de Jurídica de EMSERFUSA E.S.P., en la dirección, fecha y hora estipulada en la invitación privada enviada.

**OFERTA CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO**

Cuando de conformidad con la información a su alcance la Entidad estime que el valor de una oferta es artificialmente bajo, la Empresa debe requerir al oferente, para explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones el comité evaluador, debe recomendar rechazar la oferta, o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

Es prioridad para la empresa que el precio señalado por el oferente , guarde proporcionalidad con el valor del objeto ofrecido, de lo contrario sería considerado precio artificialmente bajo hasta tanto el oferente no aporte documentación valida y real que soporten los precios ofertados tales como facturación al público en general, otras cotizaciones de los mismos elementos, y o servicios ofrecidos por parte de empresas similares, documentos de importación ,autorización con precios para distribuidores directos, entre otros, con el propósito de desvirtuar la apreciación de la entidad y evitar la descalificación de la propuesta.

Cuando el valor de la propuesta sobre la cual la Empresa tuvo dudas lo cual responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento

del contrato, en caso de ser aceptado. La entidad debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

Cordial saludo,

**ORDENADOR DEL GASTO.**

**CARLOS ALBERTO LESSER SANABRIA**
Gerente EMSERFUSA E.S.P

**FIRMA GESTIÓN DOCUMENTAL**

| | |
|---|---|
| Elaboró: | Luis Alberto Clavijo Romero - Aux. Administrativo. |
| Revisión técnica: | Sara Natalia Moreno Pérez - Profesional Universitario Gestión Humana. |
| Revisión técnica: | Luz Angela Ordoñez Escobar - Jefe División Administrativa. |
| Revisión Financiera: | Daissy Ximena Quevedo Narváez - Jefe División Financiera. |
| Revisión Jurídica: | Sergio Alejandro Guerrero Castellanos - Abogado Externo Oficina Jurídica. |
| | Diego Felipe García – Profesional Universitario Abogado Oficina Jurídica. |
| | Jorge Alexander Camargo Franco - Jefe Oficina Jurídica. |
| **Original:** | Oficina Asesora Jurídica. |

**ANEXO No. 1**

**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Fecha: _____

Señores: _____

Respetados señores:

Por medio de los documentos adjuntos, me permito presentar propuesta para participar en el presente proceso de selección cuyo objeto es _____

En el evento de resultar aceptada mi propuesta, me comprometo a perfeccionar y legalizar el respectivo contrato dentro del día hábil siguientes a la comunicación de la misma y a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con la invitación pública, la propuesta y el contrato.

En mi calidad de proponente declaro:

Que conozco la invitación publica, sus adendas e informaciones sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con los trabajos, y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.

De igual forma manifiesto que acepto las consecuencias que se deriven por el incumplimiento de los requisitos a que se refiere el numeral anterior.

Que, acepto las cantidades establecidas por la EMPRESA para la ejecución del contrato, entendiendo que son aproximadas y que por tanto podrán aumentar o disminuir durante el desarrollo del mismo.

Que, en caso de ser aceptada mi propuesta, me comprometo a iniciar la ejecución del contrato respectivo, cuando la EMPRESA dé la orden de iniciación mediante la comunicación escrita que se suscriba para el efecto, y a terminarlo dentro de los plazos contractuales de acuerdo con lo establecido en los documentos de la Invitación, la propuesta y el contrato respectivamente.

Que, conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a esta INVITACION PRIVADA.

Que, con la firma de la presente Carta manifiesto bajo la gravedad del juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y demás prohibiciones consagradas en la Ley para celebrar el contrato.

Que, leí cuidadosamente la INVITACION PRIVADA y elaboré mi propuesta ajustada a los mismos. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.

Que, he recibido los siguientes anexos o adendas a la invitación publica:

1. _____ de fecha _____
2. _____ de fecha _____
3. _____ de fecha _____

10. Igualmente declaro bajo la gravedad de juramento, que toda la información aportada y contenida en (_____ folios) correspondientes a los documentos y formularios jurídicos, financiero, técnicos y económicos, es veraz y susceptible de comprobación.

**RESUMEN DE LA PROPUESTA:**

Nombre o Razón Social del Proponente: _____

Cédula de ciudadanía o NIT: _____

Representante Legal: _____

País de Origen del Proponente: _____

(En caso de presentarse la propuesta en consorcio o unión temporal se debe indicar el nombre y país de origen de cada uno de los integrantes)

VALIDEZ DE LA PROPUESTA: Para todos los efectos, se entenderá que es por una vigencia igual a la de la garantía de seriedad de la propuesta.

GARANTÍA DE SERIEDAD Número: _____

BANCO O Compañía de SEGUROS: _____

VALOR ASEGURADO: _____

VIGENCIA: Desde (___ ___ ___) Hasta (___ ___ ___)
(día,mes,año) (día,mes,año)

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA: $_____

PLAZO total Para ejecutar el contrato: _____

Me permito informar que las comunicaciones relativas a esta INVITACIÓN PRIVADA las recibiré en la siguiente Dirección:

Dirección: _____

Ciudad: _____

Teléfono(s): _____

Fax: _____

Teléfono Móvil: _____

Correo Electrónico donde acepto recibir notificaciones: _____

Atentamente,

Firma: _____

Nombre: _____

C.C.: _____

En caso de personas naturales esta carta debe estar firmada por el proponente; en caso de personas jurídicas, consorcios o uniones temporales deberá estar firmada por el representante debidamente facultado.

**ANEXO No. 2**

**CERTIFICADO DE PAGO APORTES SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL PARAFISCALES.**

FECHA EN LA QUE SE PRESENTA LA PROPUESTA

Señores: _____

El suscrito Revisor Fiscal (cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley) o el representante legal, hace saber que la (NOMBRE COMPLETO), ha cumplido y se encuentra al día con sus obligaciones provenientes del sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

La anterior certificación se expide para efectos de dar cumplimiento al Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Atentamente,

_____

C.C.

**ANEXO No. 3**

**COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**

Los suscritos _____ identificados con cédula de ciudadanía No _____ de _____ domiciliado en _____ actuando en mi propio nombre (o en representación de _____) que en adelante se denominará el PROPONENTE manifestó la voluntad de asumir el presente COMPROMISO DE TRANSPARENCIA, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Que EMSERFUSA E.S.P. adelanta un proceso de contratación que tiene por objeto:

**OBJETO:** COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

Que el PROPONENTE tiene interés en apoyar la acción del Estado Colombiano y de la _____, en la implementación de mecanismos y normas para el fortalecimiento de la transparencia en los procesos contractuales y en la lucha contra la corrupción.

Que el PROPONENTE tiene interés en el presente proceso de Contratación, y se encuentra dispuesto a suministrar la información necesaria para la transparencia del proceso y, en tal sentido, realiza las siguientes manifestaciones y compromisos.

**DECLARACIONES DEL PROPONENTE:**

**PRIMERA:** Declaro no encontrarme incurso en ninguna inhabilidad e incompatibilidad prevista en la Constitución Política ni en la Ley, así como no tener sanción vigente por la trasgresión de alguna de ellas, para contratar con Entidades Públicas.

**SEGUNDA:** Declaro que toda la información que suministré durante el proceso contractual y en la ejecución del contrato si me es adjudicado, es cierta.

**TERCERA:** Declaro que no he ofrecido, ni ofreceré, no he dado, ni daré, directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para obtener una decisión a mi favor, ventaja impropia o para perjudicar a alguno de los proponentes.

**CUARTA:** Declaro que la propuesta presentada es seria y económicamente ajustada a la realidad, que asegura la posibilidad de ejecutar el objeto del presente contrato en las condiciones de calidad y oportunidad exigidas en los términos de referencia.

**QUINTA:** Declaro públicamente que conozco y acepto las reglas establecidas para el presente contrato, las modificaciones, adendas, así como las aclaraciones que se realizaron a los pliegos de condiciones, en condiciones de transparencia, equidad e igualdad.

**COMPROMISOS**

**PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad prevista en la Constitución o en la Ley, me comprometo a manifestarla a la entidad y me comprometo a ceder el contrato, previa autorización escrita de La EMPRESA y, si ello no fuere posible, renunciaré a la ejecución del mismo.

**SEGUNDO:** Me comprometo a desarrollar todas mis actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el contrato.

**TERCERO:** Me comprometo a suministrar a la EMPRESA, cualquier información sobre actos de corrupción, soborno, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento.

**CUARTO:** Me comprometo a cumplir todas las obligaciones, y los términos en general, previstos en el pliego de condiciones y en el contrato.
QUINTO. Me comprometo a desarrollar todas las actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.

En constancia de lo anterior y como manifestación de aceptación de nuestros compromisos y declaraciones incorporadas en el presente documento, suscribe en _____
Atentamente,

_____
C.C.

(*) NOTA: Este compromiso deberá ser presentado y firmado por el proponente con la propuesta respectiva. Si es persona jurídica, por quien conforme a la ley esté facultado; Si es consorcio o unión temporal por quien haya sido designado representante en el documento de constitución; Si es persona natural, por ella misma; Si actúa en calidad de apoderado, debe estar debidamente facultado por quien tenga la legitimación para hacerlo.

**ANEXO No. 4**

**DECLARACION JURAMENTADA SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**

Fusagasugá, (fecha)

Señores:

_____
Fusagasugá, Cundinamarca

Asunto: Declaración juramentada
Invitación Privada No. _____.

Yo, (nombre del proponente o razón social), identificado como aparece al pie de mi firma, declaro bajo la gravedad de juramento, no encontrarme incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal o constitucional, para suscribir contratos con la **EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA – EMSERFUSA E.S.P.**

Cordialmente,

(Nombre o razón social)
(Firma del proponente o representante legal)
(CC o NIT)

## FORMULARIO No. 1
## LISTA DE ITEMS VALORES UNITARIOS Y PROPUESTA TECNICA

INVITACIÓN PRIVADA: _____ (No. radicado)
PROPONENTE: _____
FECHA: _____

COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

| FICHA TECNICA CANASTAS NAVIDEÑAS | | | | | | VALOR UNITARIO INCLUÍDO IVA E IMPUESTOS DE LEY |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | | DESCRIPCIÓN | | PRESENTACIÓN | CANTIDAD | |
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | Descripción | Harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz. Apariencia polvo Color blanco, Sabor característico del maíz, Color característico del maíz. | 300 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Panela, almidón de maíz, sal, azúcar, sabor artificial arequipe. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | | |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | Descripción | El salchichón es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado. | 900 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Carne de cerdo, carne de vacuno, agua, maltodextrina, proteína de soya, sal, dióxido de titanio, dextrosa, polifosfato de sodio, goma guar, suero (leche), ajo, pimienta, polifosfato de potasio, cilantro, comino, eritorbato de sodio, carragenina, cloruro de potasio, ácido carmínico y nitrito de sodio. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 3 | AREQUIPE (Marca reconocida) | Descripción | Producto lácteo, obtenido por concentración mediante el sometimiento a calor a presión normal de leche y aditivos dulces. El producto resultante es suave y de color caramelo. | 220 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | | |
| 4 | QUESO CREMA (Marca reconocida) | Descripción | Queso fresco, tiene un color prácticamente blanco y un sabor suave y ligeramente ácido. Es un producto de conservación en frío y para más comodidad su presentación más habitual es en tarrina | 200 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, (corragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea, estabilizante de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana), Contiene leche y sulfitos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 5 | PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca | Descripción | El pan tajado se caracteriza por su textura suave y ligera, y por su larga vida útil. Es ideal para hacer sandwiches, | 520 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | reconocida) | | pudines, postres, tostadas y más recetas | | | |
| | | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, mejorador (masa madre de trigo en polvo, harina de soya, estearoil-2 - lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fostato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Elaborado en equipos donde se procesa huevo, tartrazina, linaza, avena, cebada, centeno. Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 6 | **ATÚN EN ACEITE PAQ. X 3 (Marca reconocida)** | Descripción | Lomos de pescado tipo atún en trozos con una longitud mínima de 1.2 cm de lado que mantenga la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas o trozos de pescado de tamaños inferiores a 1.2 cm no debe rebasar el 30% de la masa drenada, almacenamiento en lata, sumergido en aceite vegetal puede ser de soja, girasol u oliva. | 3 UND * 80 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos, Energía 345g, proteína 3.4g, grasa total 0g sodio mg | | | |
| | | | azucares totales 59 | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Es un producto sometido a un tratamiento de calor y curado con el fin de aumentar su conservación, que se envasan junto con distintos líquidos de cobertura como aceites vegetales, aderezos, condimentos y especias, sometiéndose a un proceso de estilización a temperatura superior a 100°C, que asegura que se destruyen todos los gérmenes patógenos. | | | |
| 7 | **MORTADELA (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido elaborado en una base de carne de cerdo, que puede ser mezclada con otras carnes como la de res o ave, y se caracteriza por su textura suave y su sabor delicado. La mortadela tiene un color rosado o beige claro, y su aspecto es similar al de un fiambre, pero con una particularidad: contiene pequeños trozos de **grasa** (generalmente de cerdo), que son visibles en su corte y le dan su característica textura y sabor jugoso | 250 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Producto derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80mm, sometido o no a tratamiento de ahumado | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 8 | **YOGURT GARRAFA (Marca reconocida)** | Descripción | Es un alimento, cremoso y que contiene trozos de fruta. Es nutritivo y Aporta proteína. | 1000 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Yogurt es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos que ayudan a absorber los nutrientes de todo lo que comemos. Es cremoso y tiene trozos de fruta. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 9 | **CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido que se elabora a partir de carne picada o molida, generalmente de cerdo, aunque también puede incluir carne de res o una mezcla de ambas, que se adereza con una variedad de especias, hierbas y otros ingredientes, dependiendo de la región | 500 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, mezcla para saborizar (sal, harina de maíz, sabor artificial (chorizo jalapeño), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico)), sal, regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio), conservante (nitrito de sodio). | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 | **GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta de soda (del inglés soda cracker) es un tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y as con sal gorda (en Cuba existe variante espolvoreada con ajonjolí). Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente, y se hace con menos grasa que otras variedades | 300 g | 1 | |
| | | Ingredientes | preparación de harina de trigo (harina de trigo, vitamina B3, hierro, vitamina B1 B2, ácido fólico), vegetal. Grasa de palma (endurecida), azúcar invertido, EXTRACTO DE MALTA, sal, agua, leudante levadura, LECHE EN POLVO, emulsionante potenciador del sabor regulador de acidez enzimas amilolíticas | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 11 | **GALLETA TARAPACA (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta rellena de bocadillo de guayaba | 150 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Elaborado con harina de trigo, levadura, azúcar, y pulpa deshidratada de frutas. - Sin conservantes ni colorantes artificiales. - Proceso artesanal que mantiene el sabor auténtico. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 12 | **GELATINA (Marca reconocida)** | Descripción | Producto derivado del colágeno, que es una proteína obtenida de los huesos, piel y cartílago de animales, principalmente de vacas o cerdos. Este colágeno se procesa, se seca y se muele hasta obtener el polvo que conocemos como gelatina. | 4 UND * 14 g | 1 | |
| | | Ingredientes | azúcar, gelatina, regulador de acidez (citrato de sodio), acidulantes (ácido fumárico, ácido cítrico), sabores idénticos a los naturales (sabor limón, sabor frutas tropicales), sabor artificial a cereza, edulcorantes | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 13 | **MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida)** | Descripción | La mantequilla esparcible es una variante de la mantequilla que está formulada para ser más fácil de untar, incluso cuando se encuentra a temperatura ambiente. Se elabora agregando ciertos ingredientes, como aceites vegetales o agua, que le otorgan una textura más suave y cremosa en comparación con la mantequilla tradicional | 125 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Aceites vegetales refinados e interesterificados, agua, sal (2.1%), emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres de ácido cítrico, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sabores idénticos a los naturales (mantequilla y leche), vitaminas E, A y D3, sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante natural (betacaroteno). *Aporta una cantidad insignificante de grasas trans y colesterol. Contiene soya. Puede contener trazas de leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 14 | **SARDINA TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | sardinas que han sido preservadas mediante el proceso de enlatado, lo que permite que se conserven por largos períodos sin necesidad de refrigeración. Estas sardinas suelen ser más pequeñas que otras variedades de pescado enlatado y tienen una textura tierna y jugosa debido a la conservación en su propio aceite, agua o salsa. Además, el proceso de enlatado asegura que las sardinas mantengan sus | 425 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | nutrientes, como ácidos grasos omega-3, proteínas, calcio y vitaminas. | | | |
| | | Ingredientes | Sardinas, Aceite, Agua, Sal , Salsa de tomate Vinagre o ácido cítrico, Especias y condimentos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 15 | **MAYONESA (Marca reconocida)** | Descripción | salsa espesa y cremosa que se elabora principalmente a base de huevo, aceite, vinagre o limón y condimentos. Tiene un sabor suave, ligeramente ácido y un toque de sal. Su textura es densa y uniforme, y suele ser de color blanco o amarillo pálido, dependiendo de los ingredientes. | 190 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Aceite vegetal, Yema de huevo, Vinagre o ácido cítrico, Azúcar,Mostaza (en algunos casos) Conservadores | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 16 | **SALSA DE TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | La salsa de tomate es una salsa elaborada, preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo), obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros ) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras | 200 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Agua, concentrado de tomate, sal, azucar, espesantes, especias y condimentos, conservantes edulcorante. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 17 | **PERNIL DE CERDO (Marca reconocida)** | Descripción | Los productos cárnicos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación. Para ello se someten a procesos de secado, molido, emulsificación, adición de sales y condimentos, cambios de color o una combinación de ellos. El jamón de cerdo es un producto cárnico no picado, que se obtiene de la pierna trasera del cerdo, se condimenta y ahúma y se empaca en un molde rígido o se conserva en su forma tradicional. Se caracteriza por ser un producto nutritivo, apetitoso y de larga conservación. | 1000 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Pernil de cerdo, sal blanca, queso mozzarella, ajo criollo y cebolla poli fosfato de sodio, glutamato, Eritorbato de sodio tomillo y laurel | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 18 | **GALLI PAVO (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | 1000 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 19 | **CHOCOLATE INSTANTÁNEO (Marca reconocida)** | Descripción | Mezcla granulada soluble de malta, cocoa y leche descremada. | 200 g | | |
| | | Ingredientes | Extracto de malta (Cebada), solidos lácteos (Leche entera, leche descremada y suero de leche), Azúcar, Cocoa en polvo, Vitaminas y minerales (C,D, B2, Niacina, B6 y B12, Fosfato de calcio dibásico, Cloruro de Sodio y Pirofosfato de hierro), Ernulsificante (Lecitina de soya) y Aroma Natural. Alérgenos: Contine Gluten, Leche y derivados de Soya. Puede contener almendras. | | | |
| | | Condiciones de | Manténgase en un lugar fresco y seco. | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | almacenamiento | Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 20 | **PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida)** | Descripción | Producto horneado de pastelería Miga muy aireada, máximo volumen, resistente al corte y exquisito a sabor. | 230 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Harina de trigo, vitaminas, azúcar, huevo, grasa vegetal, agua glucosa, leche y trozos de frutos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar a temperatura ambiente (15° - 25°C), sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y de productos contaminantes. | | | |
| 21 | **MANI CON SAL (Marca reconocida)** | Descripción | Producto a base de maní que corresponde al fruto seco, ya sea entero o partido, el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado obteniéndose un producto crujiente con sal. | 180 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Maní, aceite vegetal, sal | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Conservar. en lugar, fresco y seco. Luego de abierto el envase, consumir lo más, pronto posible | | | |
| 22 | **DURAZNO MITADES (Marca reconocida)** | Descripción | Duraznos amarillos en mitades pelados y deshuesados; cortados a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. | 820 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Temperatura ambiente. | | | |
| 23 | **SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido y embutido, elaborado con base en carne de animales de abasto, con la adicción de sustancias de uso permitido. | 377 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base Carne de Pollo, Agua ,Harina de Trigo (Retenedor de Humedad), Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca(Retenedor de Humedad), Proteína de Soya (Emulgente), Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio(Modificador de pH), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor),Bicarbonato de Sodio (Leudante), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó C.I. 16255.Sometido a tratamiento térmico de secado, cocción y ligeramente ahumado | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 24 | **ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida)** | Descripción | Antipasti o antipasto significa antes del plato principal, por lo tanto es la manera italiana de llamarle a la entrada, que servirá para abrir el apetito. Usualmente son platillos fríos y puede ser una tabla de quesos, así como de carnes frías | 360 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Mezcla de verduras y lomitos de atún | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase tapado y en lugar fresco. Una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su liquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible. | | | |
| 25 | **JAMON SANDUCHE (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo | 230 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 26 | **RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK** | Descripción | Recipiente en el cual se puedan agrupar y entregar los 33 elementos. | 50 lts | 1 | |
| 27 | **SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida)** | Descripción | Producto elaborado en base a una mezcla de carne de res o carne de cerdo, o mezcla de ambas, grasa de cerdo, condimentos especies y aditivos alimentario completamente molidos y uniformemente mezclados. | 360 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Hechas con carne de cerdo y pollo, 25% reducida en sodio. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| 28 | **GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida)** | Descripción | Galletas dulces y naturales elaboradas con harina de trigo en distintos sabores. Suaves y crujientes. | 780 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Harina Fortificada (harina de trigo), grasa vegetal, Niacina de Hierro, tiamina, riboflavina, grasa vegetal de palma , azúcar, cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal de palma, cocoa, suero de leche, emulsificantes (lectina de soya, monoestearato de sorbitan) sabores artificiales, fécula de maíz , leche en polvo entera, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, carboximetilcelulosa, colorante dióxido de titanio, huevos, cocoa, coco, emulsificantes, lactilatio de sodio, leudantes, almidón de yuca, almendras, sal, acidulante, saborizante artificial a mantequilla. Contiene trigo (gluten) leche, soya, huevos, coco, almendras y trazas de ajonjolí, nueves y avena. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| 29 | **QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida)** | Descripción | El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. | 250 g | 1 | |
| | | Ingredientes | litros de leche tibia,cucharadita de sal, cloruro de calcio (mídalos con jeringa), cuajo líquido "fuerza 1/10 mil" (venta en tiendas de repostería), Agua la necesaria Epazote, rajas de chile, pimiento rojo al gusto | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos, roedores. Una vez, abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| | | | Conserve refrigerado al 2 C° y 5 C° | | | |
| 30 | **CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida)** | Descripción | Es el resultado de triturar los granos de café tostados para obtener una textura fina o gruesa, dependiendo de cómo se va a preparar la bebida. Este proceso de molienda se realiza después de que los granos de café han sido tostados a la temperatura adecuada, lo que resalta sus sabores y aromas. La molienda del café es crucial porque afecta el sabor final de la bebida, y el tamaño de la molienda varía según el método de preparación. | 500 g | 1 | |
| | | | molido muy cuidado para mantener la esencia del mejor café del mundo. | | | |
| | | Ingredientes | 100 % café | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener a temperatura ambiente | | | |
| | | | (15° - 25°C) en un lugar fresco y | | | |
| | | | seco. | | | |
| 31 | **GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida)** | Descripción | bebida maltosa no alcohólica a base de malta. | 6 UND * 200 ML | 1 | |
| | | Ingredientes | base de agua, azúcar, malta de cebada, gas carbónico, colorante artificial (color caramelo), acidulantes (ácido cítrico), sabor a vainilla artificial, lúpulo, agregados vitamínicos (niacina, riboflavina, tiamina), conservantes naturales (natamicina, nisina), aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura no superior a 30ºC | | | |
| 32 | **KUMIS GARRAFA (Marca** | Descripción | Bebida fermentada a partir de leche, en la cual existe participación de las | 1000 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | reconocida) | | bacterias y levaduras que se usan para producir la fermentación son diferentes a los de su bebida más cercana "el yogurt", lo cual le da un sabor y cualidades particulares. | | | |
| | | Ingredientes | Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Contiene leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Agítese antes de consumir | | | |
| 33 | MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida) | Descripción | Dulce esponjoso hecho con clara de huevo batida, leche y azúcar, de diversas formas, tamaños y colores. | 75 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Azúcar, glucosa de maíz, agua dextrosa, Gelatina, Almidón Modificado de papa, sorbitol, citrato trisódico, Proteína de Leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| **CANTIDAD ANCHETAS** | | **VALOR UNITARIO POR ANCHETA CONVENCIÓN COLECTIVA** | | **TOTAL** | | |
| 299 | | $612.944 | | **$183.270.256** | | |

El presupuesto oficial estimado para la contratación asciende a la suma de _____ **($_____),** y demás impuestos de Ley, el cual está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se adjunta al presente estudio, expedido por la Oficina Asesora de Presupuesto de la empresa.

**NOMBRE DE LA FIRMA:**

_____

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:**

_____

NIT o CC. _____

Fusagasugá, 03 de diciembre de 2024.

emserfusa ESP
VU CORRESPONDENCIA
0 3 DIC 2024
HORA: 08:11
RADICADO No. 5734
FIRMA:

Señor
**JHON ALEXANDER GALEÓN MOYANO**
Representante legal MerkaExito
Calle 25 # 39-08
Celular: 8870019-3102042427
*e*-mail: lizacardonaa@gmail.com
Fusagasugá, Cundinamarca

**ASUNTO:** INVITACION A OFERTAR BIENES Y/O SERVICIOS.

Respetado(s) Señor(es):

La Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá "EMSERFUSA E.S.P.", es una empresa Industrial y Comercial del Estado, en el orden municipal, con personería jurídica, autonomía administrativa, vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, cuyo objeto es la prestación del servicio de acueducto, alcantarillado y aseo en sus componentes de recolección y disposición final de basuras, barrido de calles y tratamiento de aguas servidas y residuales, por lo cual podrá realizar las actividades previstas en la Ley 142 de 1994, en el marco de los principios constitucionales y legales de la función administrativa, garantizando procedimientos generales que se deben cumplir para los diferentes procesos contractuales, cuyo objetivo es el de contratar bienes y servicios en las mejores condiciones económicas y con los más altos estándares de calidad y confiabilidad.

EMSERFUSA E.S.P., en cumplimiento de las convenciones colectivas precitadas, y como parte del reconocimiento del desempeño laboral y los logros obtenidos en la gestión y desarrollo de los planes, programas y proyectos durante la vigencia 2024, debe adquirir un estímulo laboral tipo canasta navideña que consiste en una serie de productos de consumo para que el trabajador comparta con su hogar, de acuerdo con los antecedentes sindicales señalados y por los valores ya anotados.

Dicho lo anterior, para el proceso de organización de la canasta navideña se elige una comisión paritaria conformada por la División Administrativa de la Empresa y dos representantes de la Organización Sindical, quienes apoyan el desarrollo del estudio de mercado, seleccionan los productos que conformarán la canasta teniendo en cuenta el presupuesto con el que se cuenta, discuten la cantidad de productos y los valores cotizados, verificando las condiciones y la entrega efectiva de los estímulos.

En los diferentes encuentros adelantados entre la comisión paritaria y la División Administrativa, se estableció que los productos que conformarán la canasta navideña deberán ser productos de excelente calidad y con fechas de vencimiento que permitan cumplir con las expectativas de consumo de manera segura para los servidores de la Entidad y sus familias. Teniendo en cuenta lo anterior, a continuación, se describen los productos que compondrán la canasta navideña 2024:

| | ITEM | CANTIDAD | PRESENTACIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | 1 | 300 g |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | 1 | 900 g |
| 3 | AREQUIPE (Marca reconocida) | 1 | 220 g |
| 4 | QUESO CREMA (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 5 | PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida) | 1 | 520 g |
| 6 | ATUN EN ACEITE (Marca reconocida) | 1 | 3 x 80g |
| 7 | MORTADELA (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 8 | YOGURT GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 | CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 10 | GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida) | 1 | 300 g |
| 11 | GALLETA TARAPACA (Marca reconocida) | 1 | 150 g |
| 12 | GELATINA (Marca reconocida) | 1 | 4 x 14 g |
| 13 | MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida) | 1 | 125 g |
| 14 | SARDINA TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 425 g |
| 15 | MAYONESA (Marca reconocida) | 1 | 190 g |
| 16 | SALSA DE TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 17 | PERNIL DE CERDO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 18 | GALLIPAVO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 19 | CHOCOLATE INSTANTANEO (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 20 | PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 21 | MANI CON SAL (Marca reconocida) | 1 | 180 g |
| 22 | DURAZNO MITADES (Marca reconocida) | 1 | 820 g |
| 23 | SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida) | 1 | 377 g |
| 24 | ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 25 | JAMON SANDUCHE (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | 1 | 50 lts |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 28 | GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida) | 1 | 780 g |
| 29 | QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 30 | CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 31 | GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida) | 1 | 6 X 200 ML |
| 32 | KUMIS GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 33 | MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida) | 1 | 75 g |

Es importante mencionar que, para los finès del presente contractual, se entiende como marca reconocida, aquel producto que cuenta con estatus de prestigio otorgado por el público consumidor en general o, bien, las que han tenido una difusión o reconocimiento dentro del comercio global por contar con calidad en su producción, hacer uso de materia prima altamente seleccionada, tener un proceso de elaboración artesanal o productivo de alto costo o encontrarse en una posición de nivel premium según la percepción y encuestas de público en general.

Por lo anterior, se hace necesario contratar una persona natural o jurídica que proporcione los productos que conforman las doscientas noventa y nueve (299) Canastas Navideñas para ser entregadas a los trabajadores activos que conforman la planta de personal de EMSERFUSA E.S.P. en la actualidad, teniendo en cuenta los postulados establecidos en la Resolución *de Junta Directiva No. 05 del 26 de mayo de 2023 "POR MEDIO DE LA CUAL SE MODIFICA, ADICIONA, APRUEBA, ADOPTA E IMPLEMENTA LA PLANTA DE PERSONAL GLOBAL ESTRUCTURA ORGÁNICA DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSERFUSA E.S.P., SE CREAN E INGRESAN CARGOS, SE SEÑALAN LAS FUNCIONES Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"*. Además de los trabajadores que les fue otorgada su pensión por jubilación para la vigencia 2024, que para este proceso se trata de dos (02) trabajadores adscritos a la División de Plantas de Tratamiento, dos (02) trabajadores adscritos a la División de Acueducto y un (01) trabajador adscrito a la División de Aseo, dando cumplimiento a lo establecido en la Convención Colectiva 1999 -2000, distribuidos de la siguiente manera:

| TIPO DE TRABAJADOR | CANTIDAD |
|---|---|
| TRABAJADORES OFICIALES | 265 |
| TRABAJADORES OFICIALES PENSIONADOS EN LA VIGENCIA 2024 | 5 |
| EMPLEADOS PÚBLICOS | 29 |
| **TOTAL** | **299** |

Así las cosas, la División Administrativa en cumplimiento de sus funciones y responsabilidades, requiere contratar la compra de anchetas con artículos de consumo que conformen la canasta navideña para los trabajadores oficiales, pensionados durante la

vigencia 2024 y empleados públicos vinculados con la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., las cuales serán entregadas de acuerdo a los términos de la justificación planteada y en procura de estimular el bienestar laboral e incrementar el sentido de pertenencia con la Empresa.

Por lo anterior, se hace necesario contratar con una persona natural o jurídica que suministre 299 canastas navideñas así: para los trabajadores oficiales activos en la planta de personal para el año 2024, para quienes hayan obtenido su pensión durante la vigencia 2024 de acuerdo con los establecido en Convención Colectiva 1999-2000, y para empleados públicos de EMSERFUSA E.S.P.

En consecuencia, se le invita a presentar oferta para desarrollar el objeto descrito, para lo cual se deben cumplir los requisitos establecidos y atender las condiciones que se presentan a continuación:

## 1. CONDICIONES DEL CONTRATO

### 1.1 OBJETO:

COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

### 1.2 VALOR:

El valor estimado del contrato será de **CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($183.269.957)** incluido IVA y demás impuestos de ley, el cual está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se adjunta al presente estudio, expedido por el técnico de presupuesto de la Empresa.

### 1.3 FORMA DE PAGO:

El valor del contrato será cancelado al contratista de la siguiente manera: UN ÚNICO PAGO, posterior a la prestación del servicio y previo recibo a satisfacción del supervisor del contrato y a la presentación de los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago a los sistemas de seguridad social en salud y pensión y de los demás documentos correspondientes a que hubiese lugar.

El pago se realizará previa presentación de la certificación de cumplimiento dada por el supervisor del contrato.

La Empresa efectuará las deducciones a que haya lugar sobre el pago de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y contribuciones que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley Colombiana.

### 1.4 PLAZO DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato será de UN (1) MES, contado a partir de la suscripción del acta de inicio, Y/O HASTA EL VEINTITRÉS (23) DE DICIEMBRE DE 2024, lo que ocurra primero. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías y la expedición del registro presupuestal.

La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinarán a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato.

## 1.5 GARANTIAS:

El contratista se obliga a constituir en favor de la Empresa una garantía única la cual deberá amparar los siguientes riesgos:

| RIESGO | CUANTÍA | VIGENCIA |
|---|---|---|
| Cumplimiento del contrato. | 10% del Valor del contrato | Igual a la vigencia del contrato y cuatro meses más |
| Calidad del bien. | 10% del Valor del contrato | Igual a la vigencia del contrato y cuatro meses mas |

En caso de presentarse la necesidad de adicionar, prorrogar, modificar o suspender la ejecución del contrato resultante, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

El contratista deberá mantener vigente la garantía única y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. La EMPRESA podrá solicitar a la aseguradora, la prórroga o modificación de las pólizas a cargo del contratista cuando éste se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas.

## 1.6 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía técnica y administrativa, bajo su propia responsabilidad, en el término establecido.
2. Atender los requerimientos hechos por el supervisor.
3. Mantener informada a la División Administrativa de cualquier circunstancia que afecte la efectividad del contrato.
4. Efectuar la entrega total y efectiva de los productos contratados, los cuales serán de óptima calidad, según lo convenido.
5. Realizar los cambios y aceptar las devoluciones que se consideren necesarias de los productos entregados a EMSERFUSA E.S.P., que no cumplan con las especificaciones técnicas.
6. Entregar los productos debidamente seleccionados y empacados en el auditorio de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá – EMSERFUSA E.S.P.
7. Entregar las canastas navideñas en óptimas condiciones de conservación, calidad y vigencia (fecha de expedición y vencimiento).
8. Entregar las canastas navideñas empacadas en el recipiente solicitado con presentación navideña (papel y moño decorativo).
9. Los productos empacados y refrigerados no deben tener vigencia inferior a un (1) mes.
10. Asumir los costos de transporte de los elementos entregados, al igual que de las devoluciones que EMSERFUSA ESP llegare a solicitar que no cumplan con lo mencionado en los numerales anteriores.
11. La entrega de la totalidad de las canastas navideñas con los productos contemplados para las mismas deberá llevarse a cabo antes del 23 de diciembre de 2024.
12. Mantener actualizada la plataforma Secop II con los documentos correspondientes en el plan de pagos.
13. Las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del contrato.

## 1.7 OBLIGACIONES GENERALES:

a) Cumplir la Constitución Política y las leyes de la República.
b) Prestar los servicios objeto del presente contrato en las condiciones establecidas en los Concepto técnico y la propuesta presentada
c) Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.

d) Cumplir con las metas del Contrato.
e) Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
f) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato.
g) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y entrabamientos.
h) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
i) Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
j) Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
k) Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar.
l) Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo.
m) Estar afiliado en los sistemas de pensión, salud y riesgos profesionales, si a ello hubiera lugar, tener afiliado al personal a cargo, al Sistema General de Seguridad Social.
n) Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse en la empresa en el momento en que sea requerido.
o) Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.
p) El contratista debe estar registrado en la plataforma transaccional del sistema electrónico de contratación pública: SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii y/o SIGEP II (cuando aplique).

## 1.8 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA:

1. Tramitar las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
2. Cancelar al **CONTRATISTA** el valor del contrato, en la forma y plazos estipulados.
3. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del Supervisor.
4. Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes a los sistemas de seguridad social integral en salud y pensión.

## 1.9 PRODUCTOS A CONTRATAR (CONDICIONES TECNICAS)

| FICHA TECNICA CANASTAS NAVIDEÑAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | | DESCRIPCIÓN | | PRESENTACIÓN | CANTIDAD |
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | Descripción | Harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz. Apariencia polvo Color blanco, Sabor característico del maíz, Color característico del maíz. | 300 g | 1 |
| | | Ingredientes | Panela, almidón de maíz, sal, azúcar, sabor artificial arequipe. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | Descripción | El salchichón es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado. | 900 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Ingredientes | Carne de cerdo, carne de vacuno, agua, maltodextrina, proteína de soya, sal, dióxido de titanio, dextrosa, polifosfato de sodio, goma guar, suero (leche), ajo, pimienta, polifosfato de potasio, cilantro, comino, eritorbato de sodio, carragenina, cloruro de potasio, ácido carmínico y nitrito de sodio. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 3 | **AREQUIPE (Marca reconocida)** | Descripción | Producto lácteo, obtenido por concentración mediante el sometimiento a calor a presión normal de leche y aditivos dulces. El producto resultante es suave y de color caramelo. | 220 g | 1 |
| | | Ingredientes | Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | |
| 4 | **QUESO CREMA (Marca reconocida)** | Descripción | Queso fresco, tiene un color prácticamente blanco y un sabor suave y ligeramente ácido. Es un producto de conservación en frío y para más comodidad su presentación más habitual es en tarrina | 200 g | 1 |
| | | Ingredientes | Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, (corragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea, estabilizante de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana), Contiene leche y sulfitos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 5 | **PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida)** | Descripción | El pan tajado se caracteriza por su textura suave y ligera, y por su larga vida útil. Es ideal para hacer sandwiches, pudines, postres, tostadas y más recetas | 520 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, mejorador (masa madre de trigo en polvo, harina de soya, estearoil-2 - lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fostato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Elaborado en equipos donde se procesa huevo, tartrazina, linaza, avena, cebada, centeno. Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |
| 6 | **ATÚN EN ACEITE PAQ. X 3 (Marca reconocida)** | Descripción | Lomos de pescado tipo atún en trozos con una longitud mínima de 1.2 cm de lado que mantenga la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas o trozos de pescado de tamaños inferiores a 1.2 cm no debe rebasar el 30% de la masa drenada, almacenamiento en lata, sumergido en aceite vegetal puede ser de soja, girasol u oliva. | 3 UND * 80 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos, Energía 345g, proteína 3.4g, grasa total 0g sodio mg | | |
| | | | azucares totales 59 | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Es un producto sometido a un tratamiento de calor y curado con el fin de aumentar su conservación, que se envasan junto con distintos líquidos de cobertura como aceites vegetales, aderezos, condimentos y especias, sometiéndose a un proceso de estilización a temperatura superior a 100°C, que asegura que se destruyen todos los gérmenes patógenos. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | **MORTADELA (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido elaborado en una base de carne de cerdo, que puede ser mezclada con otras carnes como la de res o ave, y se caracteriza por su textura suave y su sabor delicado. La mortadela tiene un color rosado o beige claro, y su aspecto es similar al de un fiambre, pero con una particularidad: contiene pequeños trozos de **grasa** (generalmente de cerdo), que son visibles en su corte y le dan su característica textura y sabor jugoso | 250 g | 1 |
| | | Ingredientes | Producto derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80mm, sometido o no a tratamiento de ahumado | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 8 | **YOGURT GARRAFA (Marca reconocida)** | Descripción | Es un alimento, cremoso y que contiene trozos de fruta. Es nutritivo y Aporta proteína. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Yogurt es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos que ayudan a absorber los nutrientes de todo lo que comemos. Es cremoso y tiene trozos de fruta. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 9 | **CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido que se elabora a partir de carne picada o molida, generalmente de cerdo, aunque también puede incluir carne de res o una mezcla de ambas, que se adereza con una variedad de especias, hierbas y otros ingredientes, dependiendo de la región | 500 g | 1 |
| | | Ingredientes | Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, mezcla para saborizar (sal, harina de maíz, sabor artificial (chorizo jalapeño), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico)), sal, regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio), conservante (nitrito de sodio). | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 10 | **GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta de soda (del inglés soda cracker) es un tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y as con sal gorda (en Cuba existe variante espolvoreada con ajonjolí). Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente, y se hace con menos grasa que otras variedades | 300 g | 1 |
| | | Ingredientes | preparación de harina de trigo (harina de trigo, vitamina B3, hierro, vitamina B1 B2, ácido fólico), vegetal. Grasa de palma (endurecida), azúcar invertido, EXTRACTO DE MALTA, sal, agua, leudante levadura, LECHE EN POLVO, emulsionante potenciador del sabor regulador de acidez enzimas amilolíticas | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |
| 11 | **GALLETA TARAPACA (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta rellena de bocadillo de guayaba | 150 g | 1 |
| | | Ingredientes | Elaborado con harina de trigo, levadura, azúcar, y pulpa deshidratada de frutas. - Sin conservantes ni colorantes artificiales. - Proceso artesanal que mantiene el sabor auténtico. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | **GELATINA (Marca reconocida)** | Descripción | Producto derivado del colágeno, que es una proteína obtenida de los huesos, piel y cartílago de animales, principalmente de vacas o cerdos. Este colágeno se procesa, se seca y se muele hasta obtener el polvo que conocemos como gelatina. | 4 UND * 14 g | 1 |
| | | Ingredientes | azúcar, gelatina, regulador de acidez (citrato de sodio), acidulantes (ácido fumárico, ácido cítrico), sabores idénticos a los naturales (sabor limón, sabor frutas tropicales), sabor artificial a cereza, edulcorantes | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 13 | **MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida)** | Descripción | La mantequilla esparcible es una variante de la mantequilla que está formulada para ser más fácil de untar, incluso cuando se encuentra a temperatura ambiente. Se elabora agregando ciertos ingredientes, como aceites vegetales o agua, que le otorgan una textura más suave y cremosa en comparación con la mantequilla tradicional | 125 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aceites vegetales refinados e interesterificados, agua, sal (2.1%), emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres de ácido cítrico, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sabores idénticos a los naturales (mantequilla y leche), vitaminas E, A y D3, sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante natural (betacaroteno). *Aporta una cantidad insignificante de grasas trans y colesterol. Contiene soya. Puede contener trazas de leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 14 | **SARDINA TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | sardinas que han sido preservadas mediante el proceso de enlatado, lo que permite que se conserven por largos períodos sin necesidad de refrigeración. Estas sardinas suelen ser más pequeñas que otras variedades de pescado enlatado y tienen una textura tierna y jugosa debido a la conservación en su propio aceite, agua o salsa. Además, el proceso de enlatado asegura que las sardinas mantengan sus nutrientes, como ácidos grasos omega-3, proteínas, calcio y vitaminas. | 425 g | 1 |
| | | Ingredientes | Sardinas, Aceite, Agua, Sal , Salsa de tomate Vinagre o ácido cítrico, Especias y condimentos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 15 | **MAYONESA (Marca reconocida)** | Descripción | salsa espesa y cremosa que se elabora principalmente a base de huevo, aceite, vinagre o limón y condimentos. Tiene un sabor suave, ligeramente ácido y un toque de sal. Su textura es densa y uniforme, y suele ser de color blanco o amarillo pálido, dependiendo de los ingredientes. | 190 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aceite vegetal, Yema de huevo, Vinagre o ácido cítrico, Azúcar,Mostaza (en algunos casos) Conservadores | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 16 | **SALSA DE TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | La salsa de tomate es una salsa elaborada, preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo), obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros ) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras | 200 g | 1 |
| | | Ingredientes | Agua, concentrado de tomate, sal, azucar, espesantes, especias y condimentos, conservantes edulcorante. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 17 | **PERNIL DE CERDO (Marca reconocida)** | Descripción | Los productos cárnicos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación. Para ello se someten a procesos de secado, molido, emulsificación, adición de sales y condimentos, cambios de color o una combinación de ellos. El jamón de cerdo es un producto cárnico no picado, que se obtiene de la pierna trasera del cerdo, se condimenta y ahúma y se empaca en un molde rígido o se conserva en su forma tradicional. Se caracteriza por ser un producto nutritivo, apetitoso y de larga conservación. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Pernil de cerdo, sal blanca, queso mozzarella, ajo criollo y cebolla poli fosfato de sodio, glutamato, Eritorbato de sodio tomillo y laurel | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 18 | **GALLI PAVO (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 19 | **CHOCOLATE INSTANTÁNEO (Marca reconocida)** | Descripción | Mezcla granulada soluble de malta, cocoa y leche descremada. | 200 g | |
| | | Ingredientes | Extracto de malta (Cebada), solidos lácteos (Leche entera, leche descremada y suero de leche), Azúcar, Cocoa en polvo, Vitaminas y minerales (C,D, B2, Niacina, B6 y B12, Fosfato de calcio dibásico, Cloruro de Sodio y Pirofosfato de hierro), Ernulsificante (Lecitina de soya) y Aroma Natural. Alérgenos: Contine Gluten, Leche y derivados de Soya. Puede contener almendras. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 20 | **PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida)** | Descripción | Producto horneado de pastelería Miga muy aireada, máximo volumen, resistente al corte y exquisito a sabor. | 230 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo, vitaminas, azúcar, huevo, grasa vegetal, agua glucosa, leche y trozos de frutos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar a temperatura ambiente (15º - 25ºC), sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y de productos contaminantes. | | |
| 21 | **MANI CON SAL (Marca reconocida)** | Descripción | Producto a base de maní que corresponde al fruto seco, ya sea entero o partido, el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado obteniéndose un producto crujiente con sal. | 180 g | 1 |
| | | Ingredientes | Maní, aceite vegetal, sal | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Conservar. en lugar, fresco y seco. Luego de abierto el envase, consumir lo más, pronto posible | | |
| 22 | **DURAZNO MITADES (Marca reconocida)** | Descripción | Duraznos amarillos en mitades pelados y deshuesados; cortados a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. | 820 g | 1 |
| | | Ingredientes | Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Temperatura ambiente. | | |
| 23 | **SALCHICHA PREMIUM (Marca** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido y embutido, elaborado con base en carne de | 377 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | reconocida) | | animales de abasto, con la adicción de sustancias de uso permitido. | | |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base Carne de Pollo, Agua ,Harina de Trigo (Retenedor de Humedad), Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca(Retenedor de Humedad), Proteína de Soya (Emulgente), Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio(Modificador de pH), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor),Bicarbonato de Sodio (Leudante), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó C.I. 16255.Sometido a tratamiento térmico de secado, cocción y ligeramente ahumado | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 24 | ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida) | Descripción | Antipasti o antipasto significa antes del plato principal, por lo tanto es la manera italiana de llamarle a la entrada, que servirá para abrir el apetito. Usualmente son platillos fríos y puede ser una tabla de quesos, así como de carnes frías | 360 g | 1 |
| | | Ingredientes | Mezcla de verduras y lomitos de atún | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase tapado y en lugar fresco. Una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su liquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible. | | |
| 25 | JAMON SANDUCHE (Marca reconocida) | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo | 230 g | 1 |
| | | Ingredientes | Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | Descripción | Recipiente en el cual se puedan agrupar y entregar los 33 elementos. | 50 lts | 1 |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | Descripción | Producto elaborado en base a una mezcla de carne de res o carne de cerdo, o mezcla de ambas, grasa de cerdo, condimentos especies y aditivos alimentario completamente molidos y uniformemente mezclados. | 360 g | 1 |
| | | Ingredientes | Hechas con carne de cerdo y pollo, 25% reducida en sodio. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |
| 28 | GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida) | Descripción | Galletas dulces y naturales elaboradas con harina de trigo en distintos sabores. Suaves y crujientes. | 780 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina Fortificada (harina de trigo), grasa vegetal, Niacina de Hierro, tiamina, riboflavina, grasa vegetal de palma , azúcar, cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal de palma, cocoa, suero de leche, emulsificantes (lectina de soya, monoestearato de sorbitan) sabores artificiales, fécula de maíz , leche en polvo entera, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, carboximetilcelulosa, colorante dióxido de titanio, huevos, cocoa, coco, emulsificantes, lactilatio de sodio, leudantes, almidón de yuca, almendras, sal, acidulante, saborizante artificial a mantequilla. Contiene trigo (gluten) leche, soya, huevos, coco, almendras y trazas de ajonjolí, nueves y avena. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29 | QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida) | Descripción | El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. | 250 g | 1 |
| | | Ingredientes | litros de leche tibia,cucharadita de sal, cloruro de calcio (mídalos con jeringa), cuajo líquido "fuerza 1/10 mil" (venta en tiendas de repostería), Agua la necesaria Epazote, rajas de chile, pimiento rojo al gusto | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos, roedores. Una vez, abierto utilizar en su totalidad. | | |
| | | | Conserve refrigerado al 2 C° y 5 C° | | |
| 30 | CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida) | Descripción | Es el resultado de triturar los granos de café tostados para obtener una textura fina o gruesa, dependiendo de cómo se va a preparar la bebida. Este proceso de molienda se realiza después de que los granos de café han sido tostados a la temperatura adecuada, lo que resalta sus sabores y aromas. La molienda del café es crucial porque afecta el sabor final de la bebida, y el tamaño de la molienda varía según el método de preparación. | 500 g | 1 |
| | | | molido muy cuidado para mantener la esencia del mejor café del mundo. | | |
| | | Ingredientes | 100 % café | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener a temperatura ambiente | | |
| | | | (15° - 25°C) en un lugar fresco y | | |
| | | | seco. | | |
| 31 | GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida) | Descripción | bebida maltosa no alcohólica a base de malta. | 6 UND * 200 ML | 1 |
| | | Ingredientes | base de agua, azúcar, malta de cebada, gas carbónico, colorante artificial (color caramelo), acidulantes (ácido cítrico), sabor a vainilla artificial, lúpulo, agregados vitamínicos (niacina, riboflavina, tiamina), conservantes naturales (natamicina, nisina), aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura no superior a 30°C | | |
| 32 | KUMIS GARRAFA (Marca reconocida) | Descripción | Bebida fermentada a partir de leche, en la cual existe participación de las bacterias y levaduras que se usan para producir la fermentación son diferentes a los de su bebida más cercana "el yogurt", lo cual le da un sabor y cualidades particulares. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Contiene leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Agítese antes de consumir | | |
| 33 | MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida) | Descripción | Dulce esponjoso hecho con clara de huevo batida, leche y azúcar, de diversas formas, tamaños y colores. | 75 g | 1 |
| | | Ingredientes | Azúcar, glucosa de maíz, agua dextrosa, Gelatina, Almidón Modificado de papa, sorbitol, citrato trisódico, Proteína de Leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |

| CANTIDAD ANCHETAS | VALOR UNITARIO POR ANCHETA CONVENCIÓN COLECTIVA | TOTAL |
|---|---|---|
| 299 | $612.944 | **$183.270.256** |

### 1.10 LUGAR DE EJECUCIÓN:

La ejecución del presente contrato se desarrollará en el municipio de Fusagasugá en las instalaciones de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., ubicada en la Avenida las Palmas No. 4-66, por lo que el contratista entregará los bienes y productos en la sede indicada.

### 1.11 SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA:

La supervisión estará a cargo del jefe de la División Administrativa y la P.U. de Gestión Humana, o quienes hagan sus veces, quienes tendrán las siguientes obligaciones: 1) Certificar la idoneidad del Contratista cuando haya lugar. 2) Verificar el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes. 3) Elaborar informe de ejecución remitiéndolo de manera oportuna a las instancias correspondientes. 4) Elaborar la certificación del cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago correspondiente. 5) Verificar al momento de certificar el cumplimiento del objeto contractual, el cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones con los sistemas de salud y pensiones en los porcentajes de Ley. 6) Impulsar el trámite de los pagos a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos. 7) Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad e incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato. 8) Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente.

## 2. CONDICIONES GENERALES DE LA INVITACIÓN

### 2.1 PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Las propuestas deberán presentarse escritas por medio mecanográfico por computador, en los días y horarios establecidos en el cronograma, siguiendo los parámetros que a continuación se exponen:

| FORMA | DOCUMENTACION | CARACTERISTICAS | LUGAR DE PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| Físico | Original, copia y copia en CD. | Paginado (presentación digital), foliado (presentación física), rubricado en su totalidad, con índice donde se relacione el contenido total de la propuesta. | Calle 9 No 7-47. Piso 2. Oficina Jurídica. Fusagasugá-Cundinamarca |
| Digital | Original escaneado (full color) en un solo documento digital. | | Envió en un solo e-mail, al correo electrónico: contratacion@emserfusa.com.co<br><br>La propuesta deberá ser enviada desde el correo electrónico de notificación judicial que aparece en el certificado de existencia o representación legal del oferente, desde el correo institucional del oferente o desde el correo electrónico al cual fuera enviada la invitación privada.<br><br>El asunto del correo electrónico deberá contener la palabra "PROPUESTA" e incluir el número e identificación de la Invitación o<br><br>Proceso en el cual se desea participar.<br><br>Si el documento supera los 25 megas, deberá ser compartido por Google Drive, en dónde el único correo electrónico autorizado sea: contratacion@emserfusa.com.co |

| FORMA | DOCUMENTACION | CARACTERISTICAS | LUGAR DE PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| | | | Al culminar el proceso, la propuesta que haya sido enviada por correo electrónico y resulte adjudicataria de la invitación, deberá remitir el original de la propuesta a Calle 9 No 7-47. Piso 2. Oficina Jurídica. Fusagasugá-Cundinamarca, dentro de los días hábiles que el cronograma del proceso fije para la elaboración de la minuta. Esta propuesta deberá coincidir en su totalidad con la remitida en la etapa de "Cierre y recepción de propuestas". |

La propuesta que no se presente con el cumplimiento de los anteriores requisitos perderá siete (7) puntos en su evaluación final.

Aquellas propuestas que se presenten después de la fecha y hora fijadas para su entrega serán consideradas como extemporáneas, por lo que no serán tenidas en cuenta.

Las enmiendas u otros cambios que se hagan en los formularios de la propuesta se deberán certificar con la firma del proponente en el respectivo formulario; de no hacerlo la empresa no tendrá en cuenta dicha enmienda.

Los oferentes que deseen participar y/o asistir al acto de "CIERRE POSTERIOR AL RECIBO DE PROPUESTA", deberán manifestar su interés mediante correo electrónico a contratacion@emserfusa.com.co, el asunto deberá contener la palabra "CIERRE" e incluir el numero e identificación de la Invitación o Proceso. El tiempo máximo para enviar este correo será el establecido por el cronograma del proceso.

Al inicio de la reunión de cierre, se notificará a través de correo electrónico la aceptación para ingresar a la reunión virtual, la cual se llevará a cabo a través de "Microsoft Teams" con los oferentes que manifestaron su interés de participar en el cierre.

**2.2 OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES.**

Los interesados podrán solicitar por escrito aclaraciones del presente documento hasta la fecha establecida en el *"Cronograma de Actividades del Proceso"*.

Concluido dicho término, la EMPRESA no aceptará en las etapas subsiguientes del proceso, cuestionamientos sobre el contenido y alcance de las estipulaciones y exigencias establecidas en el presente documento.

La información sobre preguntas y respuestas y las modificaciones que llegaren a hacerse a los documentos del proceso deberán tenerse en cuenta para la elaboración de la propuesta.

**2.3 DOCUMENTOS HABILITANTES.**

La verificación de estos requisitos será del tipo CUMPLE / NO CUMPLE (TÉCNICOS, JURÍDICOS Y FINANCIEROS).

**2.4 FACTORES DE EVALUACIÓN.**

Para que una oferta sea calificada en el criterio económico, el oferente debe cumplir con los siguientes criterios de verificación:

| FACTOR | CUMPLIMIENTO |
|---|---|
| Capacidad Jurídica | CUMPLE / NO CUMPLE |
| Capacidad Financiera | CUMPLE / NO CUMPLE |

| | |
|---|---|
| Experiencia | CUMPLE / NO CUMPLE |
| Verificación Técnica | CUMPLE / NO CUMPLE |

La suma de los Factores Técnicos (FT) y los Factores Económicos (FEC) dará como resultado un valor máximo de 100 puntos calculados de la siguiente manera:

P= FT+ FEC = 100

Donde:

FT = Factor Técnico
FEC = Factor Económico

**2.5 COMITÉ EVALUADOR.**

Es un grupo encargado de la evaluación, análisis y calificación de las propuestas para establecer la más favorable conforme a la ley y a la invitación. Este comité podrá apoyarse en técnicos y expertos en aspectos técnicos del objeto a contratar.

Mediante el presente documento, el suscrito gerente y representante legal de EMSERFUSA E.S.P. se permite convocar el comité evaluador del presente proceso, compuesto por: el(la) Jefe y/o el(la) Profesional Universitario de la Oficina Jurídica, en la CAPACIDAD JURÍDICA; el (la) Jefe de la División Financiera en cuanto a CAPACIDAD FINANCIERA y el(la) Jefe de la División Administrativa en cuanto a CAPACIDAD TÉCNICA. Cualquier cambio dentro de los integrantes del comité, será debidamente notificado dentro de los términos de la presente invitación.

El comité evaluador comunicará vía correo electrónico, a los abonados aportados dentro de las ofertas presentadas (Anexo 1), las solicitudes de subsanación u otros que se requieran en pro de garantizar la adecuada evaluación, análisis y calificación de las propuestas.

**2.6 CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS**

Se procederá al rechazo de la(s) propuesta(s) ante la ocurrencia de una o más de las siguientes eventualidades:

a. La falta de capacidad jurídica para presentar la propuesta a la fecha de cierre de la Invitación Privada.
b. Cuando se presente duplicidad de ofertas (varias ofertas en un mismo proponente).
c. Cuando el proponente no cumpla con los requisitos habilitantes para la participación en el proceso.
d. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido correspondencia interna, proyectos de conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.
e. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes tendiente a alterar la aplicación de los principios fijados por la empresa para el procedimiento de contratación.
f. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o que contengan errores que determinen el resultado de la evaluación.
g. Cuando la propuesta se reciba con posterioridad a la fecha y hora fijadas para el cierre de la Invitación Privada o haya sido enviada por correo.
h. En el caso que el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
i. Cuando durante el proceso se presenten circunstancias que alteren sustancial y desfavorablemente la capacidad económica u operativa del proponente.
j. Cuando el proponente incumpla cualquiera de las especificaciones técnicas establecidas en la invitación.

k. Cuando la garantía de seriedad de los ofrecimientos no se allegue junto con la propuesta.
l. Cuando la información de carácter jurídico, técnico, financiero, de organización, de experiencia, contenida en el RUP, y que es objeto de verificación por parte de la entidad no se encuentre en firme.
m. El proponente en su propuesta debe cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en el cuadro de cantidades y su numeración, descripción y unidades deberá corresponder a las indicadas por la empresa, so pena de que la propuesta sea RECHAZADA.
n. Cuando el presupuesto de la propuesta presentada sea superior al presupuesto Oficial.
o. Cuando los valores unitarios de la propuesta superan el valor unitario de la invitación y/o la sumatoria de los mismos superen el valor establecido por la empresa.
p. Cuando las propuestas no alleguen los respectivos ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS y/o FORMULARIO No. 1 LISTA DE ITEMS VALORES UNITARIOS Y PROPUESTA TÉCNICA.
q. Cuando la Entidad identifique que la propuesta económica se presente por un valor que sea artificialmente bajo, lo cual se determinara de acuerdo con la información que tenga disponible y dependiendo de los datos que se esté analizando por parte del comité evaluador.

### 2.7 CAUSALES PARA DECLARATORIA DE DESIERTA.

La EMPRESA podrá declarar desierto el presente proceso cuando no pueda adelantar una selección objetiva. Entre otras, serán causales para declarar desierto el proceso las siguientes:

a. Cuando ninguna de las propuestas presentadas se ajuste al presente documento.
b. Cuando no se presente propuesta alguna.
c. Cuando se descubran acuerdos o maniobras fraudulentas por parte de los proponentes durante el proceso que impidan o no garanticen la selección objetiva de la propuesta.

En cualquiera de los eventos anteriores, la decisión se notificará a todos los proponentes.

### 2.8 ÁMBITO, ALCANCE Y DESTINATARIOS DEL MANUAL DE CONTRATACIÓN DE EMSERFUSA E.S.P.

El Manual de contratación de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., será aplicable para todos los servidores públicos, contratistas y personas en general que intervengan, directa o indirectamente en los Procesos de Contratación y sus respectivas etapas.

## 3. DOCUMENTOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN

### a) CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Anexo No. 1 *"Carta de Presentación de la Propuesta"* y será firmada por el proponente. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio deberá estar suscrita por el representante, debidamente facultado en los términos de ley.

Cuando el proponente sea una persona extranjera, la propuesta será abonada por un profesional nacional colombiano debidamente matriculado en el país conforme a las normas vigentes.

### b) CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL / CEDULA DE CIUDADANIA.

Las personas jurídicas proponentes deberán acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del certificado expedido por la Cámara de Comercio respectiva, el cual deberá haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de la Invitación Privad y en el que conste que la sociedad está registrada o tiene sucursal domiciliada en Colombia y que el término de su duración es mayor al del contrato y un (1) año más. El objeto social debe tener relación directa con el objeto del contrato a celebrar.

Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, se deberá presentar copia del acta de la Junta de Socios o Junta Directiva o, en su defecto, certificado del secretario de la Junta, según el caso, en el que conste que el representante legal está facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato en el evento de adjudicación.

***La incapacidad legal del proponente para desarrollar el objeto del contrato a celebrar, o si la vigencia de la persona jurídica es inferior a la exigida en el Invitación Publica dará lugar a que la propuesta sea evaluada como NO HABILITADA JURÍDICAMENTE.***

Si el proponente es una persona natural deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía y del certificado de matrícula mercantil de la cámara de comercio (con excepción de las profesiones liberales), donde las actividades que desarrolla tengan relación directa con las del objeto del contrato, y el cual deberá haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso. (Si el proponente presta servicios inherentes a las profesiones liberales, no estará obligado a matricularse como comerciante en el Registro mercantil que lleva la Cámara de Comercio, en concordancia con artículo 23 del Código de Comercio).

Si el proponente se presenta mediante apoderado especial, este deberá anexar el poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta. Si el proponente se presenta mediante apoderado general, este deberá anexar el certificado de vigencia del poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta.

### c) REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES.

Cada proponente o integrante de un proponente, deberá allegar el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio respectiva, el cual debe estar vigente, actualizado y en firme (la información que no se encuentre "en firme" no se tendrá en cuenta).

El proponente deberá estar certificado en los códigos establecidos en esta, para lo cual deberá presentar el Certificado de Registro Único de Proponentes, con fecha de expedición no mayor de treinta (30) días anteriores a la fecha de recepción de las propuestas, en la cual conste su inscripción y clasificación vigente en el RUP.

### d) GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA.

El proponente deberá constituir a su costa y presentar con su propuesta una garantía de seriedad expedida por un banco o por una compañía de seguros legalmente establecidos en Colombia.

La garantía de seriedad de la propuesta se deberá constituir por un valor no inferior al diez por ciento (10%) del Presupuesto Oficial total y con vigencia de dos (2) meses contados a partir de la fecha y hora fijadas para el cierre del proceso de selección.

En todo caso la cobertura de los riesgos de la seriedad de la oferta deberá amparar las obligaciones surgidas del ofrecimiento hasta la celebración y perfeccionamiento del respectivo contrato.

La garantía deberá ser otorgada a favor de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá – EMSERFUSA ESP.

En el evento que la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, en la garantía de seriedad de la propuesta deberá estipularse que el tomador es: "*El Consorcio o Unión Temporal (según sea el caso), conformado por (nombre o razón social de los integrantes)*"

La garantía de seriedad será devuelta a los proponentes cuyas propuestas no fueren aceptadas una vez se haya perfeccionado el contrato.

El proponente una vez notificado por parte de la Oficina Jurídica por el medio más expedito, deberá acercarse a la oficina o acatar los direccionamientos de la misma para la firma del respectivo contrato, lo cual se deberá hacer dentro de los términos otorgados por dicha oficina. Una vez firmado el contrato contará con los días establecidos por la minuta contractual para allegar las respectivas pólizas. De no cumplir con estos términos la EMPRESA hará efectiva la póliza de seriedad.

**e) PROPUESTAS CONJUNTAS.**

Cuando la propuesta la presente un consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes deberá presentar, según el caso, los documentos que correspondan a su naturaleza, persona natural o jurídica.

Adicionalmente, deberá presentar el documento de constitución del consorcio o unión temporal, en el cual constará por lo menos:

**a.** El objeto del consorcio o unión temporal, el cual deberá ser el mismo del objeto a contratar.

**b.** La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del consorcio o unión temporal; igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

**c.** En caso de unión temporal, sus integrantes deberán señalar los términos y extensión de la participación de cada uno de ellos en la propuesta y la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito de la EMPRESA.

**d.** Cuando en el documento de conformación de la unión temporal no se discriminen los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución de cada uno de sus integrantes, se entenderá que su participación es por porcentajes equivalentes. En consecuencia, en caso de sanciones, la EMPRESA las aplicará por igual a todos los integrantes.

**e.** La duración del consorcio o unión temporal deberá ser igual al plazo de ejecución del contrato y un año más.

**f) CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CON LOS SISTEMAS GENERALES DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES.**

De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARP), así como los propios del SENA, ICBF, y Caja de Compensación Familiar cuando corresponda.

El proponente que resultare adjudicatario del proceso estará obligado a acreditar este requisito mediante las planillas de pago de seguridad social para cada pago derivado del contrato.

**g) REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO DE LA DIAN (RUT).**

El proponente deberá presentar fotocopia de este documento. En el caso de las uniones temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con este requisito, presentando copia de estos documentos.

**h) COPIA DEL CERTIFICADO DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA RELACIONADO CON ANTECEDENTES FISCALES.**

No obstante, le corresponderá la ENTIDAD comprobar la información contenida en el Boletín de responsables fiscales, en consecuencia, no será necesario que los proponentes presenten copia del certificado de la Contraloría General de la República relacionado con antecedentes fiscales. Lo anterior de conformidad con la Circular No. 005 de febrero de 2008, expedida por la Contraloría General de la República.

**i) COPIA DEL CERTIFICADO DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN RELACIONADO CON ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.**

No obstante, le corresponderá la ENTIDAD comprobar la información de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. En el caso de propuestas conjuntas, se verificará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

**j) COPIA DEL CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES**

No obstante, le corresponderá la ENTIDAD comprobar la información de antecedentes judiciales.

### 3.1 REQUISITOS HABILITANTES

Con el fin de identificar la oferta más favorable para la entidad se exigirán los siguientes requisitos y aspectos ponderables.

| 3.1 REQUISITOS HABILITANTES | |
|---|---|
| **CAPACIDAD JURÍDICA** | a) Carta de presentación de la propuesta (Anexo No. 1).<br>b) Certificado de existencia y Representación Legal del contratista con fecha de expedición no superior a 30 días calendario.<br>c) Registro Único de Proponentes o registro de inscripción como comerciante, según sea el caso y con fecha de expedición no superior a 30 días calendario.<br>d) Garantía de seriedad de la propuesta por el diez por ciento (10%) del presupuesto oficial.<br>e) Fotocopia legible de la Cédula de Ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica. Si el proponente se presenta mediante apoderado especial, este deberá anexar el poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la fecha de presentación de la oferta. Si el proponente se presente mediante apoderado general, este deberá anexar el certificado de vigencia del poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta.<br>f) Compromiso anticorrupción (Anexo No. 3).<br>g) Certificado de inhabilidades e incompatibilidad (Anexo No. 4).<br>h) Copia del RUT actualizado.<br>i) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes fiscales, expedido por la Contraloría General de la República de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, en la cual se establezca que el contratista no aparece en el boletín de responsables fiscales. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>j) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, donde se constate que el contratista no tiene antecedentes. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>k) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes judiciales de la persona |

| | |
|---|---|
| | natural o del representante legal de la persona jurídica, expedido por la Policía Nacional de Colombia. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>l) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, expedido por la Policía Nacional de Colombia, de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica en el que se establezca que el contratista no tiene medidas correctivas pendientes por cumplir. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>m) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes en el registro de deudores alimentarios morosos – REDAM. en el que establezca que el contratista y/o su representante legal no se encuentra en mora con obligaciones alimentarias.<br>n) Certificado de aportes parafiscales (Anexo No. 2) suscrito por la persona natural, o el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según sea el caso. Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. |
| **CAPACIDAD FINANCIERA** | **LIQUIDEZ ≥ 1.5**<br><br>*Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de liquidez se calculará bajo la siguiente fórmula:*<br><br>*ACTIVO CORRIENTE / PASIVO TOTAL*<br><br>*En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:*<br><br>*(AC1*%P1) + (AC2*%P2) + (AC…N*%P…N) / (PC1*%P1) + (PC2*%P2) + (PC…N*%P…N)*<br><br>*Donde:*<br><br>*AC1= Activo corriente integrante 1, 2 …N*<br>*%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N*<br>*PC1= Pasivo corriente Integrante 1, 2 …N*<br><br>**ENDEUDAMIENTO ≤ 60%**<br><br>Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de endeudamiento se calculará bajo la siguiente fórmula:<br><br>TOTAL PASIVO / TOTAL ACTIVO<br><br>En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:<br><br>(PT1*%P1) + (PT2*%P2) + (PT…N*%P…N) / (AT1*%P1) + (AT2*%P2) + (AT…N*%P…N)<br><br>Donde:<br><br>PT1= Pasivo Total integrante 1, 2 …N<br>%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N<br>AT1= Activo Total Integrante 1, 2 …N<br><br>**RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES ≥ 2.0**<br><br>Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de razón de cobertura de intereses se calculará bajo la siguiente fórmula:<br><br>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS E INTERESES (OPERACIONAL) / GASTOS FINANCIEROS<br><br>En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:<br><br>(UP1*%P1) + (UP2*%P2) + (UP…N*%…N) / (GI1*%P1) + (GI2*%P2) + (GI…N*%…N)<br><br>Donde:<br><br>UP1= Utilidad Operacional integrante 1, 2 …N<br>%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N<br>GI1= Gastos de Intereses Integrante 1, 2 …N |
| **EXPERIENCIA** | El proponente deberá haber ejecutado máximo en dos (2) contratos actividades relacionadas con la compraventa de alimentos, bebidas y tabaco tal como lo indica el segmento de los |

| | |
|---|---|
| | códigos UNSPSC presentados en la tabla más adelante, que sumados sean iguales o superiores al 100% del valor del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMLMV. Los contratos sumados deben presentar al menos tres (3) de los seis (6) códigos UNSPSC:<br><br>50 17 18<br>50 16 15<br>50 11 20<br>50 22 13<br>50 36 53<br>50 16 18<br><br>Lo anterior, será verificado en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES RUP, vigente, actualizado y en firme.<br><br>En caso de que el (los) contrato(s) aportado(s) haya(n) sido ejecutado (s) en consorcio o uniones temporales se tomará el valor del contrato en forma porcentual de acuerdo con la participación del proponente en dicho contrato. |
| **GARANTÍAS PROVEEDOR** | El proponente deberá presentar por escrito una garantía de un mes por los productos entregados. |

## 4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

| CRITERIOS DE SELECCIÓN | PUNTAJE |
|---|---|
| **MENOR VALOR** | **60 puntos:** A la propuesta que presente el menor valor, a las demás propuestas se les asignará el valor de la siguiente forma: al segundo menor valor se le asignará 40 puntos, y al menor tercer valor 20 puntos. |
| **CADUCIDAD** | **20 puntos:** Se le asignaran al proponente que proporcione los alimentos cárnicos empacados y refrigerados con fecha de caducidad superior a treinta (30) días. |
| **CALIDAD** | **20 puntos:** Se le asignaran al proponente quien adicione de manera gratuita a cada ancheta, un producto (bajo su elección) de alguno de los siguientes tres (3) ítems 10-19-24 de la ficha técnica. |
| **TOTAL** | **100 PUNTOS** |

✓ **CRITERIO DE DESEMPATE:** En caso de empate, la entidad adjudicará a la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo, las propuestas presentadas en digital serán verificadas en la bandeja de entrada del correo estipulado en la invitación, las propuestas físicas se verificaran de acuerdo con la hora de radicación de la misma en las instalaciones de la oficina de Jurídica de EMSERFUSA E.S.P., en la dirección, fecha y hora estipulada en la invitación privada enviada.

**OFERTA CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO**

Cuando de conformidad con la información a su alcance la Entidad estime que el valor de una oferta es artificialmente bajo, la Empresa debe requerir al oferente, para explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones el comité evaluador, debe recomendar rechazar la oferta, o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

Es prioridad para la empresa que el precio señalado por el oferente , guarde proporcionalidad con el valor del objeto ofrecido, de lo contrario sería considerado precio artificialmente bajo hasta tanto el oferente no aporte documentación valida y real que soporten los precios ofertados tales como facturación al público en general, otras cotizaciones de los mismos elementos, y o servicios ofrecidos por parte de empresas similares, documentos de importación ,autorización con precios para distribuidores directos, entre otros, con el propósito de desvirtuar la apreciación de la entidad y evitar la descalificación de la propuesta.

Cuando el valor de la propuesta sobre la cual la Empresa tuvo dudas lo cual responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento

del contrato, en caso de ser aceptado. La entidad debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

Cordial saludo,

**ORDENADOR DEL GASTO.**

**CARLOS ALBERTO LESSER SANABRIA**
Gerente EMSERFUSA E.S.P

**FIRMA GESTIÓN DOCUMENTAL**

| | |
|---|---|
| Elaboró: | Luis Alberto Clavijo Romero - Aux. Administrativo. |
| Revisión técnica: | Sara Natalia Moreno Pérez - Profesional Universitario Gestión Humana. |
| Revisión técnica: | Luz Angela Ordoñez Escobar - Jefe División Administrativa. |
| Revisión Financiera: | Daissy Ximena Quevedo Narváez - Jefe División Financiera. |
| Revisión Jurídica: | Sergio Alejandro Guerrero Castellanos - Abogado Externo Oficina Jurídica. |
| | Diego Felipe García – Profesional Universitario Abogado Oficina Jurídica. |
| | Jorge Alexander Camargo Franco - Jefe Oficina Jurídica. |
| **Original:** | Oficina Asesora Jurídica. |

**ANEXO No. 1**

**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Fecha: _____

Señores: _____

Respetados señores:

Por medio de los documentos adjuntos, me permito presentar propuesta para participar en el presente proceso de selección cuyo objeto es _____

En el evento de resultar aceptada mi propuesta, me comprometo a perfeccionar y legalizar el respectivo contrato dentro del día hábil siguientes a la comunicación de la misma y a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con la invitación pública, la propuesta y el contrato.

En mi calidad de proponente declaro:

Que conozco la invitación publica, sus adendas e informaciones sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con los trabajos, y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.

De igual forma manifiesto que acepto las consecuencias que se deriven por el incumplimiento de los requisitos a que se refiere el numeral anterior.

Que, acepto las cantidades establecidas por la EMPRESA para la ejecución del contrato, entendiendo que son aproximadas y que por tanto podrán aumentar o disminuir durante el desarrollo del mismo.

Que, en caso de ser aceptada mi propuesta, me comprometo a iniciar la ejecución del contrato respectivo, cuando la EMPRESA dé la orden de iniciación mediante la comunicación escrita que se suscriba para el efecto, y a terminarlo dentro de los plazos contractuales de acuerdo con lo establecido en los documentos de la Invitación, la propuesta y el contrato respectivamente.

Que, conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a esta INVITACION PRIVADA.

Que, con la firma de la presente Carta manifiesto bajo la gravedad del juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y demás prohibiciones consagradas en la Ley para celebrar el contrato.

Que, leí cuidadosamente la INVITACION PRIVADA y elaboré mi propuesta ajustada a los mismos. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.

Que, he recibido los siguientes anexos o adendas a la invitación publica:

1. _____ de fecha _____
2. _____ de fecha _____
3. _____ de fecha _____

10. Igualmente declaro bajo la gravedad de juramento, que toda la información aportada y contenida en (_____ folios) correspondientes a los documentos y formularios jurídicos, financiero, técnicos y económicos, es veraz y susceptible de comprobación.

**RESUMEN DE LA PROPUESTA:**

Nombre o Razón Social del Proponente: _____

Cédula de ciudadanía o NIT: _____

Representante Legal: _____

País de Origen del Proponente: _____

(En caso de presentarse la propuesta en consorcio o unión temporal se debe indicar el nombre y país de origen de cada uno de los integrantes)

VALIDEZ DE LA PROPUESTA: Para todos los efectos, se entenderá que es por una vigencia igual a la de la garantía de seriedad de la propuesta.

GARANTÍA DE SERIEDAD Número: _____

BANCO O Compañía de SEGUROS: _____

VALOR ASEGURADO: _____

VIGENCIA: Desde (___ ___ ___) Hasta (___ ___ ___)
(día,mes,año) (día,mes,año)

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA: $_____

PLAZO total Para ejecutar el contrato: _____

Me permito informar que las comunicaciones relativas a esta INVITACIÓN PRIVADA las recibiré en la siguiente Dirección:

Dirección: _____

Ciudad: _____

Teléfono(s): _____

Fax: _____

Teléfono Móvil: _____

Correo Electrónico donde acepto recibir notificaciones: _____

Atentamente,

Firma: _____

Nombre: _____

C.C.: _____

En caso de personas naturales esta carta debe estar firmada por el proponente; en caso de personas jurídicas, consorcios o uniones temporales deberá estar firmada por el representante debidamente facultado.

**ANEXO No. 2**

**CERTIFICADO DE PAGO APORTES SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL PARAFISCALES.**

FECHA EN LA QUE SE PRESENTA LA PROPUESTA

Señores: _____

El suscrito Revisor Fiscal (cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley) o el representante legal, hace saber que la (NOMBRE COMPLETO), ha cumplido y se encuentra al día con sus obligaciones provenientes del sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

La anterior certificación se expide para efectos de dar cumplimiento al Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Atentamente,

_____

C.C.

**ANEXO No. 3**

**COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**

Los suscritos _____ identificados con cédula de ciudadanía No _____ de _____ domiciliado en _____ actuando en mi propio nombre (o en representación de _____) que en adelante se denominará el PROPONENTE manifestó la voluntad de asumir el presente COMPROMISO DE TRANSPARENCIA, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Que EMSERFUSA E.S.P. adelanta un proceso de contratación que tiene por objeto:

**OBJETO:** COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

Que el PROPONENTE tiene interés en apoyar la acción del Estado Colombiano y de la _____, en la implementación de mecanismos y normas para el fortalecimiento de la transparencia en los procesos contractuales y en la lucha contra la corrupción.

Que el PROPONENTE tiene interés en el presente proceso de Contratación, y se encuentra dispuesto a suministrar la información necesaria para la transparencia del proceso y, en tal sentido, realiza las siguientes manifestaciones y compromisos.

**DECLARACIONES DEL PROPONENTE:**

**PRIMERA:** Declaro no encontrarme incurso en ninguna inhabilidad e incompatibilidad prevista en la Constitución Política ni en la Ley, así como no tener sanción vigente por la trasgresión de alguna de ellas, para contratar con Entidades Públicas.

**SEGUNDA:** Declaro que toda la información que suministré durante el proceso contractual y en la ejecución del contrato si me es adjudicado, es cierta.

**TERCERA:** Declaro que no he ofrecido, ni ofreceré, no he dado, ni daré, directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para obtener una decisión a mi favor, ventaja impropia o para perjudicar a alguno de los proponentes.

**CUARTA:** Declaro que la propuesta presentada es seria y económicamente ajustada a la realidad, que asegura la posibilidad de ejecutar el objeto del presente contrato en las condiciones de calidad y oportunidad exigidas en los términos de referencia.

**QUINTA:** Declaro públicamente que conozco y acepto las reglas establecidas para el presente contrato, las modificaciones, adendas, así como las aclaraciones que se realizaron a los pliegos de condiciones, en condiciones de transparencia, equidad e igualdad.

**COMPROMISOS**

**PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad prevista en la Constitución o en la Ley, me comprometo a manifestarla a la entidad y me comprometo a ceder el contrato, previa autorización escrita de La EMPRESA y, si ello no fuere posible, renunciaré a la ejecución del mismo.

**SEGUNDO:** Me comprometo a desarrollar todas mis actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el contrato.

**TERCERO:** Me comprometo a suministrar a la EMPRESA, cualquier información sobre actos de corrupción, soborno, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento.

**CUARTO:** Me comprometo a cumplir todas las obligaciones, y los términos en general, previstos en el pliego de condiciones y en el contrato.
QUINTO. Me comprometo a desarrollar todas las actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.

En constancia de lo anterior y como manifestación de aceptación de nuestros compromisos y declaraciones incorporadas en el presente documento, suscribe en _____
Atentamente,

_____
C.C.

(*) NOTA: Este compromiso deberá ser presentado y firmado por el proponente con la propuesta respectiva. Si es persona jurídica, por quien conforme a la ley esté facultado; Si es consorcio o unión temporal por quien haya sido designado representante en el documento de constitución; Si es persona natural, por ella misma; Si actúa en calidad de apoderado, debe estar debidamente facultado por quien tenga la legitimación para hacerlo.

**ANEXO No. 4**

**DECLARACION JURAMENTADA SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**

Fusagasugá, (fecha)

Señores:

_____
Fusagasugá, Cundinamarca

Asunto: Declaración juramentada
Invitación Privada No. _____.

Yo, (nombre del proponente o razón social), identificado como aparece al pie de mi firma, declaro bajo la gravedad de juramento, no encontrarme incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal o constitucional, para suscribir contratos con la **EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA – EMSERFUSA E.S.P.**

Cordialmente,

(Nombre o razón social)
(Firma del proponente o representante legal)
(CC o NIT)

## FORMULARIO No. 1
## LISTA DE ITEMS VALORES UNITARIOS Y PROPUESTA TECNICA

INVITACIÓN PRIVADA: _____ (No. radicado)
PROPONENTE: _____
FECHA: _____

COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

| FICHA TECNICA CANASTAS NAVIDEÑAS | | | | | | VALOR UNITARIO INCLUÍDO IVA E IMPUESTOS DE LEY |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | | DESCRIPCIÓN | | PRESENTACIÓN | CANTIDAD | |
| 1 | **NATILLA (Marca reconocida)** | Descripción | Harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz. Apariencia polvo Color blanco, Sabor característico del maíz, Color característico del maíz. | 300 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Panela, almidón de maíz, sal, azúcar, sabor artificial arequipe. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | | |
| 2 | **SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida)** | Descripción | El salchichón es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado. | 900 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Carne de cerdo, carne de vacuno, agua, maltodextrina, proteína de soya, sal, dióxido de titanio, dextrosa, polifosfato de sodio, goma guar, suero (leche), ajo, pimienta, polifosfato de potasio, cilantro, comino, eritorbato de sodio, carragenina, cloruro de potasio, ácido carmínico y nitrito de sodio. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 3 | **AREQUIPE (Marca reconocida)** | Descripción | Producto lácteo, obtenido por concentración mediante el sometimiento a calor a presión normal de leche y aditivos dulces. El producto resultante es suave y de color caramelo. | 220 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | | |
| 4 | **QUESO CREMA (Marca reconocida)** | Descripción | Queso fresco, tiene un color prácticamente blanco y un sabor suave y ligeramente ácido. Es un producto de conservación en frío y para más comodidad su presentación más habitual es en tarrina | 200 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, (corragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea, estabilizante de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana), Contiene leche y sulfitos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 5 | **PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca** | Descripción | El pan tajado se caracteriza por su textura suave y ligera, y por su larga vida útil. Es ideal para hacer sandwiches, | 520 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | reconocida) | | pudines, postres, tostadas y más recetas | | | |
| | | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, mejorador (masa madre de trigo en polvo, harina de soya, estearoil-2 - lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fostato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Elaborado en equipos donde se procesa huevo, tartrazina, linaza, avena, cebada, centeno. Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 6 | **ATÚN EN ACEITE PAQ. X 3 (Marca reconocida)** | Descripción | Lomos de pescado tipo atún en trozos con una longitud mínima de 1.2 cm de lado que mantenga la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas o trozos de pescado de tamaños inferiores a 1.2 cm no debe rebasar el 30% de la masa drenada, almacenamiento en lata, sumergido en aceite vegetal puede ser de soja, girasol u oliva. | 3 UND * 80 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos, Energía 345g, proteína 3.4g, grasa total 0g sodio mg | | | |
| | | | azucares totales 59 | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Es un producto sometido a un tratamiento de calor y curado con el fin de aumentar su conservación, que se envasan junto con distintos líquidos de cobertura como aceites vegetales, aderezos, condimentos y especias, sometiéndose a un proceso de estilización a temperatura superior a 100°C, que asegura que se destruyen todos los gérmenes patógenos. | | | |
| 7 | **MORTADELA (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido elaborado en una base de carne de cerdo, que puede ser mezclada con otras carnes como la de res o ave, y se caracteriza por su textura suave y su sabor delicado. La mortadela tiene un color rosado o beige claro, y su aspecto es similar al de un fiambre, pero con una particularidad: contiene pequeños trozos de **grasa** (generalmente de cerdo), que son visibles en su corte y le dan su característica textura y sabor jugoso | 250 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Producto derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80mm, sometido o no a tratamiento de ahumado | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 8 | **YOGURT GARRAFA (Marca reconocida)** | Descripción | Es un alimento, cremoso y que contiene trozos de fruta. Es nutritivo y Aporta proteína. | 1000 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Yogurt es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos que ayudan a absorber los nutrientes de todo lo que comemos. Es cremoso y tiene trozos de fruta. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 9 | **CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido que se elabora a partir de carne picada o molida, generalmente de cerdo, aunque también puede incluir carne de res o una mezcla de ambas, que se adereza con una variedad de especias, hierbas y otros ingredientes, dependiendo de la región | 500 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, mezcla para saborizar (sal, harina de maíz, sabor artificial (chorizo jalapeño), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico)), sal, regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio), conservante (nitrito de sodio). | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 | **GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta de soda (del inglés soda cracker) es un tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y as con sal gorda (en Cuba existe variante espolvoreada con ajonjolí). Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente, y se hace con menos grasa que otras variedades | 300 g | 1 | |
| | | Ingredientes | preparación de harina de trigo (harina de trigo, vitamina B3, hierro, vitamina B1 B2, ácido fólico), vegetal. Grasa de palma (endurecida), azúcar invertido, EXTRACTO DE MALTA, sal, agua, leudante levadura, LECHE EN POLVO, emulsionante potenciador del sabor regulador de acidez enzimas amilolíticas | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 11 | **GALLETA TARAPACA (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta rellena de bocadillo de guayaba | 150 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Elaborado con harina de trigo, levadura, azúcar, y pulpa deshidratada de frutas. - Sin conservantes ni colorantes artificiales. - Proceso artesanal que mantiene el sabor auténtico. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 12 | **GELATINA (Marca reconocida)** | Descripción | Producto derivado del colágeno, que es una proteína obtenida de los huesos, piel y cartílago de animales, principalmente de vacas o cerdos. Este colágeno se procesa, se seca y se muele hasta obtener el polvo que conocemos como gelatina. | 4 UND * 14 g | 1 | |
| | | Ingredientes | azúcar, gelatina, regulador de acidez (citrato de sodio), acidulantes (ácido fumárico, ácido cítrico), sabores idénticos a los naturales (sabor limón, sabor frutas tropicales), sabor artificial a cereza, edulcorantes | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 13 | **MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida)** | Descripción | La mantequilla esparcible es una variante de la mantequilla que está formulada para ser más fácil de untar, incluso cuando se encuentra a temperatura ambiente. Se elabora agregando ciertos ingredientes, como aceites vegetales o agua, que le otorgan una textura más suave y cremosa en comparación con la mantequilla tradicional | 125 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Aceites vegetales refinados e interesterificados, agua, sal (2.1%), emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres de ácido cítrico, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sabores idénticos a los naturales (mantequilla y leche), vitaminas E, A y D3, sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante natural (betacaroteno). *Aporta una cantidad insignificante de grasas trans y colesterol. Contiene soya. Puede contener trazas de leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 14 | **SARDINA TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | sardinas que han sido preservadas mediante el proceso de enlatado, lo que permite que se conserven por largos períodos sin necesidad de refrigeración. Estas sardinas suelen ser más pequeñas que otras variedades de pescado enlatado y tienen una textura tierna y jugosa debido a la conservación en su propio aceite, agua o salsa. Además, el proceso de enlatado asegura que las sardinas mantengan sus | 425 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | nutrientes, como ácidos grasos omega-3, proteínas, calcio y vitaminas. | | | |
| | | Ingredientes | Sardinas, Aceite, Agua, Sal , Salsa de tomate Vinagre o ácido cítrico, Especias y condimentos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 15 | **MAYONESA (Marca reconocida)** | Descripción | salsa espesa y cremosa que se elabora principalmente a base de huevo, aceite, vinagre o limón y condimentos. Tiene un sabor suave, ligeramente ácido y un toque de sal. Su textura es densa y uniforme, y suele ser de color blanco o amarillo pálido, dependiendo de los ingredientes. | 190 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Aceite vegetal, Yema de huevo, Vinagre o ácido cítrico, Azúcar,Mostaza (en algunos casos) Conservadores | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 16 | **SALSA DE TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | La salsa de tomate es una salsa elaborada, preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo), obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros ) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras | 200 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Agua, concentrado de tomate, sal, azucar, espesantes, especias y condimentos, conservantes edulcorante. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 17 | **PERNIL DE CERDO (Marca reconocida)** | Descripción | Los productos cárnicos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación. Para ello se someten a procesos de secado, molido, emulsificación, adición de sales y condimentos, cambios de color o una combinación de ellos. El jamón de cerdo es un producto cárnico no picado, que se obtiene de la pierna trasera del cerdo, se condimenta y ahúma y se empaca en un molde rígido o se conserva en su forma tradicional. Se caracteriza por ser un producto nutritivo, apetitoso y de larga conservación. | 1000 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Pernil de cerdo, sal blanca, queso mozzarella, ajo criollo y cebolla poli fosfato de sodio, glutamato, Eritorbato de sodio tomillo y laurel | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 18 | **GALLI PAVO (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | 1000 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 19 | **CHOCOLATE INSTANTÁNEO (Marca reconocida)** | Descripción | Mezcla granulada soluble de malta, cocoa y leche descremada. | 200 g | | |
| | | Ingredientes | Extracto de malta (Cebada), solidos lácteos (Leche entera, leche descremada y suero de leche), Azúcar, Cocoa en polvo, Vitaminas y minerales (C,D, B2, Niacina, B6 y B12, Fosfato de calcio dibásico, Cloruro de Sodio y Pirofosfato de hierro), Ernulsificante (Lecitina de soya) y Aroma Natural. Alérgenos: Contine Gluten, Leche y derivados de Soya. Puede contener almendras. | | | |
| | | Condiciones de | Manténgase en un lugar fresco y seco. | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | almacenamiento | Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 20 | PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida) | Descripción | Producto horneado de pastelería Miga muy aireada, máximo volumen, resistente al corte y exquisito a sabor. | 230 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Harina de trigo, vitaminas, azúcar, huevo, grasa vegetal, agua glucosa, leche y trozos de frutos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar a temperatura ambiente (15° - 25°C), sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y de productos contaminantes. | | | |
| 21 | MANI CON SAL (Marca reconocida) | Descripción | Producto a base de maní que corresponde al fruto seco, ya sea entero o partido, el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado obteniéndose un producto crujiente con sal. | 180 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Maní, aceite vegetal, sal | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Conservar. en lugar, fresco y seco. Luego de abierto el envase, consumir lo más, pronto posible | | | |
| 22 | DURAZNO MITADES (Marca reconocida) | Descripción | Duraznos amarillos en mitades pelados y deshuesados; cortados a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. | 820 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Temperatura ambiente. | | | |
| 23 | SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida) | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido y embutido, elaborado con base en carne de animales de abasto, con la adicción de sustancias de uso permitido. | 377 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base Carne de Pollo, Agua ,Harina de Trigo (Retenedor de Humedad), Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca(Retenedor de Humedad), Proteína de Soya (Emulgente), Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio(Modificador de pH), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor),Bicarbonato de Sodio (Leudante), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó C.I. 16255.Sometido a tratamiento térmico de secado, cocción y ligeramente ahumado | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 24 | ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida) | Descripción | Antipasti o antipasto significa antes del plato principal, por lo tanto es la manera italiana de llamarle a la entrada, que servirá para abrir el apetito. Usualmente son platillos fríos y puede ser una tabla de quesos, así como de carnes frías | 360 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Mezcla de verduras y lomitos de atún | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase tapado y en lugar fresco. Una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su liquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible. | | | |
| 25 | JAMON SANDUCHE (Marca reconocida) | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo | 230 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | Descripción | Recipiente en el cual se puedan agrupar y entregar los 33 elementos. | 50 lts | 1 | |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | Descripción | Producto elaborado en base a una mezcla de carne de res o carne de cerdo, o mezcla de ambas, grasa de cerdo, condimentos especies y aditivos alimentario completamente molidos y uniformemente mezclados. | 360 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Hechas con carne de cerdo y pollo, 25% reducida en sodio. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| 28 | **GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida)** | Descripción | Galletas dulces y naturales elaboradas con harina de trigo en distintos sabores. Suaves y crujientes. | 780 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Harina Fortificada (harina de trigo), grasa vegetal, Niacina de Hierro, tiamina, riboflavina, grasa vegetal de palma , azúcar, cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal de palma, cocoa, suero de leche, emulsificantes (lectina de soya, monoestearato de sorbitan) sabores artificiales, fécula de maíz , leche en polvo entera, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, carboximetilcelulosa, colorante dióxido de titanio, huevos, cocoa, coco, emulsificantes, lactilatio de sodio, leudantes, almidón de yuca, almendras, sal, acidulante, saborizante artificial a mantequilla. Contiene trigo (gluten) leche, soya, huevos, coco, almendras y trazas de ajonjolí, nueves y avena. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| 29 | **QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida)** | Descripción | El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. | 250 g | 1 | |
| | | Ingredientes | litros de leche tibia,cucharadita de sal, cloruro de calcio (mídalos con jeringa), cuajo líquido "fuerza 1/10 mil" (venta en tiendas de repostería), Agua la necesaria Epazote, rajas de chile, pimiento rojo al gusto | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos, roedores. Una vez, abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| | | | Conserve refrigerado al 2 C° y 5 C° | | | |
| 30 | **CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida)** | Descripción | Es el resultado de triturar los granos de café tostados para obtener una textura fina o gruesa, dependiendo de cómo se va a preparar la bebida. Este proceso de molienda se realiza después de que los granos de café han sido tostados a la temperatura adecuada, lo que resalta sus sabores y aromas. La molienda del café es crucial porque afecta el sabor final de la bebida, y el tamaño de la molienda varía según el método de preparación. | 500 g | 1 | |
| | | | molido muy cuidado para mantener la esencia del mejor café del mundo. | | | |
| | | Ingredientes | 100 % café | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener a temperatura ambiente | | | |
| | | | (15° - 25°C) en un lugar fresco y | | | |
| | | | seco. | | | |
| 31 | **GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida)** | Descripción | bebida maltosa no alcohólica a base de malta. | 6 UND * 200 ML | 1 | |
| | | Ingredientes | base de agua, azúcar, malta de cebada, gas carbónico, colorante artificial (color caramelo), acidulantes (ácido cítrico), sabor a vainilla artificial, lúpulo, agregados vitamínicos (niacina, riboflavina, tiamina), conservantes naturales (natamicina, nisina), aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura no superior a 30°C | | | |
| 32 | **KUMIS GARRAFA (Marca** | Descripción | Bebida fermentada a partir de leche, en la cual existe participación de las | 1000 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | reconocida) | | bacterias y levaduras que se usan para producir la fermentación son diferentes a los de su bebida más cercana "el yogurt", lo cual le da un sabor y cualidades particulares. | | | |
| | | Ingredientes | Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Contiene leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Agítese antes de consumir | | | |
| 33 | **MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida)** | Descripción | Dulce esponjoso hecho con clara de huevo batida, leche y azúcar, de diversas formas, tamaños y colores. | 75 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Azúcar, glucosa de maíz, agua dextrosa, Gelatina, Almidón Modificado de papa, sorbitol, citrato trisódico, Proteína de Leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| **CANTIDAD ANCHETAS** | | **VALOR UNITARIO POR ANCHETA CONVENCIÓN COLECTIVA** | | **TOTAL** | | |
| 299 | | $612.944 | | **$183.270.256** | | |

El presupuesto oficial estimado para la contratación asciende a la suma de _____ **($_____),** y demás impuestos de Ley, el cual está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se adjunta al presente estudio, expedido por la Oficina Asesora de Presupuesto de la empresa.

**NOMBRE DE LA FIRMA:**

_____

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:**

_____

NIT o CC. _____

Fusagasugá, 03 de diciembre de 2024.

emserfusa ESP
VU CORRESPONDENCIA
03 DIC 2024
HORA: 05:19
RADICADO No. 5736
FIRMA:

Señora
**GISELLA CAROLINA GIL LINARES**
Carrera 10 No. 7ª-32
Teléfono: 867 2223
Celular: 3144373836 - (601)8726056
*e*-mail: carolina.gil@maximayorista.com
Fusagasugá, Cundinamarca

**ASUNTO:** INVITACION A OFERTAR BIENES Y/O SERVICIOS.

Respetado(s) Señor(es):

La Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá "EMSERFUSA E.S.P.", es una empresa Industrial y Comercial del Estado, en el orden municipal, con personería jurídica, autonomía administrativa, vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, cuyo objeto es la prestación del servicio de acueducto, alcantarillado y aseo en sus componentes de recolección y disposición final de basuras, barrido de calles y tratamiento de aguas servidas y residuales, por lo cual podrá realizar las actividades previstas en la Ley 142 de 1994, en el marco de los principios constitucionales y legales de la función administrativa, garantizando procedimientos generales que se deben cumplir para los diferentes procesos contractuales, cuyo objetivo es el de contratar bienes y servicios en las mejores condiciones económicas y con los más altos estándares de calidad y confiabilidad.

EMSERFUSA E.S.P., en cumplimiento de las convenciones colectivas precitadas, y como parte del reconocimiento del desempeño laboral y los logros obtenidos en la gestión y desarrollo de los planes, programas y proyectos durante la vigencia 2024, debe adquirir un estímulo laboral tipo canasta navideña que consiste en una serie de productos de consumo para que el trabajador comparta con su hogar, de acuerdo con los antecedentes sindicales señalados y por los valores ya anotados.

Dicho lo anterior, para el proceso de organización de la canasta navideña se elige una comisión paritaria conformada por la División Administrativa de la Empresa y dos representantes de la Organización Sindical, quienes apoyan el desarrollo del estudio de mercado, seleccionan los productos que conformarán la canasta teniendo en cuenta el presupuesto con el que se cuenta, discuten la cantidad de productos y los valores cotizados, verificando las condiciones y la entrega efectiva de los estímulos.

En los diferentes encuentros adelantados entre la comisión paritaria y la División Administrativa, se estableció que los productos que conformarán la canasta navideña deberán ser productos de excelente calidad y con fechas de vencimiento que permitan cumplir con las expectativas de consumo de manera segura para los servidores de la Entidad y sus familias. Teniendo en cuenta lo anterior, a continuación, se describen los productos que compondrán la canasta navideña 2024:

| | ITEM | CANTIDAD | PRESENTACIÓN |
|---|---|---|---|
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | 1 | 300 g |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | 1 | 900 g |
| 3 | AREQUIPE (Marca reconocida) | 1 | 220 g |
| 4 | QUESO CREMA (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 5 | PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida) | 1 | 520 g |
| 6 | ATUN EN ACEITE (Marca reconocida) | 1 | 3 x 80g |
| 7 | MORTADELA (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 8 | YOGURT GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 | CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 10 | GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida) | 1 | 300 g |
| 11 | GALLETA TARAPACA (Marca reconocida) | 1 | 150 g |
| 12 | GELATINA (Marca reconocida) | 1 | 4 x 14 g |
| 13 | MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida) | 1 | 125 g |
| 14 | SARDINA TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 425 g |
| 15 | MAYONESA (Marca reconocida) | 1 | 190 g |
| 16 | SALSA DE TOMATE (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 17 | PERNIL DE CERDO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 18 | GALLIPAVO (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 19 | CHOCOLATE INSTANTANEO (Marca reconocida) | 1 | 200 g |
| 20 | PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 21 | MANI CON SAL (Marca reconocida) | 1 | 180 g |
| 22 | DURAZNO MITADES (Marca reconocida) | 1 | 820 g |
| 23 | SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida) | 1 | 377 g |
| 24 | ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 25 | JAMON SANDUCHE (Marca reconocida) | 1 | 230 g |
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | 1 | 50 lts |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | 1 | 360 g |
| 28 | GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida) | 1 | 780 g |
| 29 | QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida) | 1 | 250 g |
| 30 | CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida) | 1 | 500 g |
| 31 | GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida) | 1 | 6 X 200 ML |
| 32 | KUMIS GARRAFA (Marca reconocida) | 1 | 1000 g |
| 33 | MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida) | 1 | 75 g |

Es importante mencionar que, para los fines del presente contractual, se entiende como marca reconocida, aquel producto que cuenta con estatus de prestigio otorgado por el público consumidor en general o, bien, las que han tenido una difusión o reconocimiento dentro del comercio global por contar con calidad en su producción, hacer uso de materia prima altamente seleccionada, tener un proceso de elaboración artesanal o productivo de alto costo o encontrarse en una posición de nivel premium según la percepción y encuestas de público en general.

Por lo anterior, se hace necesario contratar una persona natural o jurídica que proporcione los productos que conforman las doscientas noventa y nueve (299) Canastas Navideñas para ser entregadas a los trabajadores activos que conforman la planta de personal de EMSERFUSA E.S.P. en la actualidad, teniendo en cuenta los postulados establecidos en la Resolución *de Junta Directiva No. 05 del 26 de mayo de 2023 "POR MEDIO DE LA CUAL SE MODIFICA, ADICIONA, APRUEBA, ADOPTA E IMPLEMENTA LA PLANTA DE PERSONAL GLOBAL ESTRUCTURA ORGÁNICA DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSERFUSA E.S.P., SE CREAN E INGRESAN CARGOS, SE SEÑALAN LAS FUNCIONES Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"*. Además de los trabajadores que les fue otorgada su pensión por jubilación para la vigencia 2024, que para este proceso se trata de dos (02) trabajadores adscritos a la División de Plantas de Tratamiento, dos (02) trabajadores adscritos a la División de Acueducto y un (01) trabajador adscrito a la División de Aseo, dando cumplimiento a lo establecido en la Convención Colectiva 1999 -2000, distribuidos de la siguiente manera:

| TIPO DE TRABAJADOR | CANTIDAD |
|---|---|
| TRABAJADORES OFICIALES | 265 |
| TRABAJADORES OFICIALES PENSIONADOS EN LA VIGENCIA 2024 | 5 |
| EMPLEADOS PÚBLICOS | 29 |
| **TOTAL** | **299** |

Así las cosas, la División Administrativa en cumplimiento de sus funciones y responsabilidades, requiere contratar la compra de anchetas con artículos de consumo que conformen la canasta navideña para los trabajadores oficiales, pensionados durante la

vigencia 2024 y empleados públicos vinculados con la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., las cuales serán entregadas de acuerdo a los términos de la justificación planteada y en procura de estimular el bienestar laboral e incrementar el sentido de pertenencia con la Empresa.

Por lo anterior, se hace necesario contratar con una persona natural o jurídica que suministre 299 canastas navideñas así: para los trabajadores oficiales activos en la planta de personal para el año 2024, para quienes hayan obtenido su pensión durante la vigencia 2024 de acuerdo con los establecido en Convención Colectiva 1999-2000, y para empleados públicos de EMSERFUSA E.S.P.

En consecuencia, se le invita a presentar oferta para desarrollar el objeto descrito, para lo cual se deben cumplir los requisitos establecidos y atender las condiciones que se presentan a continuación:

## 1. CONDICIONES DEL CONTRATO

### 1.1 OBJETO:

COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

### 1.2 VALOR:

El valor estimado del contrato será de **CIENTO OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($183.269.957)** incluido IVA y demás impuestos de ley, el cual está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se adjunta al presente estudio, expedido por el técnico de presupuesto de la Empresa.

### 1.3 FORMA DE PAGO:

El valor del contrato será cancelado al contratista de la siguiente manera: UN ÚNICO PAGO, posterior a la prestación del servicio y previo recibo a satisfacción del supervisor del contrato y a la presentación de los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago a los sistemas de seguridad social en salud y pensión y de los demás documentos correspondientes a que hubiese lugar.

El pago se realizará previa presentación de la certificación de cumplimiento dada por el supervisor del contrato.

La Empresa efectuará las deducciones a que haya lugar sobre el pago de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y contribuciones que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley Colombiana.

### 1.4 PLAZO DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato será de UN (1) MES, contado a partir de la suscripción del acta de inicio, Y/O HASTA EL VEINTITRÉS (23) DE DICIEMBRE DE 2024, lo que ocurra primero. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías y la expedición del registro presupuestal.

La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinarán a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato.

**1.5 GARANTIAS:**

El contratista se obliga a constituir en favor de la Empresa una garantía única la cual deberá amparar los siguientes riesgos:

| RIESGO | CUANTÍA | VIGENCIA |
|---|---|---|
| Cumplimiento del contrato. | 10% del Valor del contrato | Igual a la vigencia del contrato y cuatro meses más |
| Calidad del bien. | 10% del Valor del contrato | Igual a la vigencia del contrato y cuatro meses mas |

En caso de presentarse la necesidad de adicionar, prorrogar, modificar o suspender la ejecución del contrato resultante, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

El contratista deberá mantener vigente la garantía única y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. La EMPRESA podrá solicitar a la aseguradora, la prórroga o modificación de las pólizas a cargo del contratista cuando éste se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas.

**1.6 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:**

1. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía técnica y administrativa, bajo su propia responsabilidad, en el término establecido.
2. Atender los requerimientos hechos por el supervisor.
3. Mantener informada a la División Administrativa de cualquier circunstancia que afecte la efectividad del contrato.
4. Efectuar la entrega total y efectiva de los productos contratados, los cuales serán de óptima calidad, según lo convenido.
5. Realizar los cambios y aceptar las devoluciones que se consideren necesarias de los productos entregados a EMSERFUSA E.S.P., que no cumplan con las especificaciones técnicas.
6. Entregar los productos debidamente seleccionados y empacados en el auditorio de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá – EMSERFUSA E.S.P.
7. Entregar las canastas navideñas en óptimas condiciones de conservación, calidad y vigencia (fecha de expedición y vencimiento).
8. Entregar las canastas navideñas empacadas en el recipiente solicitado con presentación navideña (papel y moño decorativo).
9. Los productos empacados y refrigerados no deben tener vigencia inferior a un (1) mes.
10. Asumir los costos de transporte de los elementos entregados, al igual que de las devoluciones que EMSERFUSA ESP llegare a solicitar que no cumplan con lo mencionado en los numerales anteriores.
11. La entrega de la totalidad de las canastas navideñas con los productos contemplados para las mismas deberá llevarse a cabo antes del 23 de diciembre de 2024.
12. Mantener actualizada la plataforma Secop II con los documentos correspondientes en el plan de pagos.
13. Las demás obligaciones que contribuyan a garantizar el cabal cumplimiento y ejecución del contrato.

**1.7 OBLIGACIONES GENERALES:**

a) Cumplir la Constitución Política y las leyes de la República.
b) Prestar los servicios objeto del presente contrato en las condiciones establecidas en los Concepto técnico y la propuesta presentada
c) Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.

d) Cumplir con las metas del Contrato.
e) Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
f) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato.
g) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y entrabamientos.
h) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
i) Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
j) Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
k) Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar.
l) Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo.
m) Estar afiliado en los sistemas de pensión, salud y riesgos profesionales, si a ello hubiera lugar, tener afiliado al personal a cargo, al Sistema General de Seguridad Social.
n) Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse en la empresa en el momento en que sea requerido.
o) Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.
p) El contratista debe estar registrado en la plataforma transaccional del sistema electrónico de contratación pública: SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii y/o SIGEP II (cuando aplique).

## 1.8 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA:

1. Tramitar las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
2. Cancelar al **CONTRATISTA** el valor del contrato, en la forma y plazos estipulados.
3. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del Supervisor.
4. Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes a los sistemas de seguridad social integral en salud y pensión.

## 1.9 PRODUCTOS A CONTRATAR (CONDICIONES TECNICAS)

| FICHA TECNICA CANASTAS NAVIDEÑAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | | DESCRIPCIÓN | | PRESENTACIÓN | CANTIDAD |
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | Descripción | Harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz. Apariencia polvo Color blanco, Sabor característico del maíz, Color característico del maíz. | 300 g | 1 |
| | | Ingredientes | Panela, almidón de maíz, sal, azúcar, sabor artificial arequipe. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | Descripción | El salchichón es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado. | 900 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Ingredientes | Carne de cerdo, carne de vacuno, agua, maltodextrina, proteína de soya, sal, dióxido de titanio, dextrosa, polifosfato de sodio, goma guar, suero (leche), ajo, pimienta, polifosfato de potasio, cilantro, comino, eritorbato de sodio, carragenina, cloruro de potasio, ácido carmínico y nitrito de sodio. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 3 | **AREQUIPE (Marca reconocida)** | Descripción | Producto lácteo, obtenido por concentración mediante el sometimiento a calor a presión normal de leche y aditivos dulces. El producto resultante es suave y de color caramelo. | 220 g | 1 |
| | | Ingredientes | Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | |
| 4 | **QUESO CREMA (Marca reconocida)** | Descripción | Queso fresco, tiene un color prácticamente blanco y un sabor suave y ligeramente ácido. Es un producto de conservación en frío y para más comodidad su presentación más habitual es en tarrina | 200 g | 1 |
| | | Ingredientes | Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, (corragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea, estabilizante de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana), Contiene leche y sulfitos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 5 | **PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida)** | Descripción | El pan tajado se caracteriza por su textura suave y ligera, y por su larga vida útil. Es ideal para hacer sandwiches, pudines, postres, tostadas y más recetas | 520 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, mejorador (masa madre de trigo en polvo, harina de soya, estearoil-2 - lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fostato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Elaborado en equipos donde se procesa huevo, tartrazina, linaza, avena, cebada, centeno. Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |
| 6 | **ATÚN EN ACEITE PAQ. X 3 (Marca reconocida)** | Descripción | Lomos de pescado tipo atún en trozos con una longitud mínima de 1.2 cm de lado que mantenga la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas o trozos de pescado de tamaños inferiores a 1.2 cm no debe rebasar el 30% de la masa drenada, almacenamiento en lata, sumergido en aceite vegetal puede ser de soja, girasol u oliva. | 3 UND * 80 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos, Energía 345g, proteína 3.4g, grasa total 0g sodio mg | | |
| | | | azucares totales 59 | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Es un producto sometido a un tratamiento de calor y curado con el fin de aumentar su conservación, que se envasan junto con distintos líquidos de cobertura como aceites vegetales, aderezos, condimentos y especias, sometiéndose a un proceso de estilización a temperatura superior a 100°C, que asegura que se destruyen todos los gérmenes patógenos. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | **MORTADELA (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido elaborado en una base de carne de cerdo, que puede ser mezclada con otras carnes como la de res o ave, y se caracteriza por su textura suave y su sabor delicado. La mortadela tiene un color rosado o beige claro, y su aspecto es similar al de un fiambre, pero con una particularidad: contiene pequeños trozos de **grasa** (generalmente de cerdo), que son visibles en su corte y le dan su característica textura y sabor jugoso | 250 g | 1 |
| | | Ingredientes | Producto derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80mm, sometido o no a tratamiento de ahumado | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 8 | **YOGURT GARRAFA (Marca reconocida)** | Descripción | Es un alimento, cremoso y que contiene trozos de fruta. Es nutritivo y Aporta proteína. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Yogurt es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos que ayudan a absorber los nutrientes de todo lo que comemos. Es cremoso y tiene trozos de fruta. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 9 | **CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido que se elabora a partir de carne picada o molida, generalmente de cerdo, aunque también puede incluir carne de res o una mezcla de ambas, que se adereza con una variedad de especias, hierbas y otros ingredientes, dependiendo de la región | 500 g | 1 |
| | | Ingredientes | Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, mezcla para saborizar (sal, harina de maíz, sabor artificial (chorizo jalapeño), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico)), sal, regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio), conservante (nitrito de sodio). | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 10 | **GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta de soda (del inglés soda cracker) es un tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y as con sal gorda (en Cuba existe variante espolvoreada con ajonjolí). Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente, y se hace con menos grasa que otras variedades | 300 g | 1 |
| | | Ingredientes | preparación de harina de trigo (harina de trigo, vitamina B3, hierro, vitamina B1 B2, ácido fólico), vegetal. Grasa de palma (endurecida), azúcar invertido, EXTRACTO DE MALTA, sal, agua, leudante levadura, LECHE EN POLVO, emulsionante potenciador del sabor regulador de acidez enzimas amilolíticas | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |
| 11 | **GALLETA TARAPACA (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta rellena de bocadillo de guayaba | 150 g | 1 |
| | | Ingredientes | Elaborado con harina de trigo, levadura, azúcar, y pulpa deshidratada de frutas. - Sin conservantes ni colorantes artificiales. - Proceso artesanal que mantiene el sabor auténtico. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | **GELATINA (Marca reconocida)** | Descripción | Producto derivado del colágeno, que es una proteína obtenida de los huesos, piel y cartílago de animales, principalmente de vacas o cerdos. Este colágeno se procesa, se seca y se muele hasta obtener el polvo que conocemos como gelatina. | 4 UND * 14 g | 1 |
| | | Ingredientes | azúcar, gelatina, regulador de acidez (citrato de sodio), acidulantes (ácido fumárico, ácido cítrico), sabores idénticos a los naturales (sabor limón, sabor frutas tropicales), sabor artificial a cereza, edulcorantes | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 13 | **MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida)** | Descripción | La mantequilla esparcible es una variante de la mantequilla que está formulada para ser más fácil de untar, incluso cuando se encuentra a temperatura ambiente. Se elabora agregando ciertos ingredientes, como aceites vegetales o agua, que le otorgan una textura más suave y cremosa en comparación con la mantequilla tradicional | 125 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aceites vegetales refinados e interesterificados, agua, sal (2.1%), emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres de ácido cítrico, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sabores idénticos a los naturales (mantequilla y leche), vitaminas E, A y D3, sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante natural (betacaroteno). *Aporta una cantidad insignificante de grasas trans y colesterol. Contiene soya. Puede contener trazas de leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 14 | **SARDINA TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | sardinas que han sido preservadas mediante el proceso de enlatado, lo que permite que se conserven por largos períodos sin necesidad de refrigeración. Estas sardinas suelen ser más pequeñas que otras variedades de pescado enlatado y tienen una textura tierna y jugosa debido a la conservación en su propio aceite, agua o salsa. Además, el proceso de enlatado asegura que las sardinas mantengan sus nutrientes, como ácidos grasos omega-3, proteínas, calcio y vitaminas. | 425 g | 1 |
| | | Ingredientes | Sardinas, Aceite, Agua, Sal , Salsa de tomate Vinagre o ácido cítrico, Especias y condimentos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 15 | **MAYONESA (Marca reconocida)** | Descripción | salsa espesa y cremosa que se elabora principalmente a base de huevo, aceite, vinagre o limón y condimentos. Tiene un sabor suave, ligeramente ácido y un toque de sal. Su textura es densa y uniforme, y suele ser de color blanco o amarillo pálido, dependiendo de los ingredientes. | 190 g | 1 |
| | | Ingredientes | Aceite vegetal, Yema de huevo, Vinagre o ácido cítrico, Azúcar,Mostaza (en algunos casos) Conservadores | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 16 | **SALSA DE TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | La salsa de tomate es una salsa elaborada, preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo), obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros ) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras | 200 g | 1 |
| | | Ingredientes | Agua, concentrado de tomate, sal, azucar, espesantes, especias y condimentos, conservantes edulcorante. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 17 | **PERNIL DE CERDO (Marca reconocida)** | Descripción | Los productos cárnicos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación. Para ello se someten a procesos de secado, molido, emulsificación, adición de sales y condimentos, cambios de color o una combinación de ellos. El jamón de cerdo es un producto cárnico no picado, que se obtiene de la pierna trasera del cerdo, se condimenta y ahúma y se empaca en un molde rígido o se conserva en su forma tradicional. Se caracteriza por ser un producto nutritivo, apetitoso y de larga conservación. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Pernil de cerdo, sal blanca, queso mozzarella, ajo criollo y cebolla poli fosfato de sodio, glutamato, Eritorbato de sodio tomillo y laurel | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 18 | **GALLI PAVO (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 19 | **CHOCOLATE INSTANTÁNEO (Marca reconocida)** | Descripción | Mezcla granulada soluble de malta, cocoa y leche descremada. | 200 g | |
| | | Ingredientes | Extracto de malta (Cebada), solidos lácteos (Leche entera, leche descremada y suero de leche), Azúcar, Cocoa en polvo, Vitaminas y minerales (C,D, B2, Niacina, B6 y B12, Fosfato de calcio dibásico, Cloruro de Sodio y Pirofosfato de hierro), Ernulsificante (Lecitina de soya) y Aroma Natural. Alérgenos: Contine Gluten, Leche y derivados de Soya. Puede contener almendras. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | |
| 20 | **PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida)** | Descripción | Producto horneado de pastelería Miga muy aireada, máximo volumen, resistente al corte y exquisito a sabor. | 230 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo, vitaminas, azúcar, huevo, grasa vegetal, agua glucosa, leche y trozos de frutos. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar a temperatura ambiente (15º - 25ºC), sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y de productos contaminantes. | | |
| 21 | **MANI CON SAL (Marca reconocida)** | Descripción | Producto a base de maní que corresponde al fruto seco, ya sea entero o partido, el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado obteniéndose un producto crujiente con sal. | 180 g | 1 |
| | | Ingredientes | Maní, aceite vegetal, sal | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Conservar. en lugar, fresco y seco. Luego de abierto el envase, consumir lo más, pronto posible | | |
| 22 | **DURAZNO MITADES (Marca reconocida)** | Descripción | Duraznos amarillos en mitades pelados y deshuesados; cortados a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. | 820 g | 1 |
| | | Ingredientes | Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Temperatura ambiente. | | |
| 23 | **SALCHICHA PREMIUM (Marca** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido y embutido, elaborado con base en carne de | 377 g | 1 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | reconocida) | | animales de abasto, con la adicción de sustancias de uso permitido. | | |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base Carne de Pollo, Agua ,Harina de Trigo (Retenedor de Humedad), Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca(Retenedor de Humedad), Proteína de Soya (Emulgente), Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio(Modificador de pH), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor),Bicarbonato de Sodio (Leudante), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó C.I. 16255.Sometido a tratamiento térmico de secado, cocción y ligeramente ahumado | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 24 | ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida) | Descripción | Antipasti o antipasto significa antes del plato principal, por lo tanto es la manera italiana de llamarle a la entrada, que servirá para abrir el apetito. Usualmente son platillos fríos y puede ser una tabla de quesos, así como de carnes frías | 360 g | 1 |
| | | Ingredientes | Mezcla de verduras y lomitos de atún | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase tapado y en lugar fresco. Una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su liquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible. | | |
| 25 | JAMON SANDUCHE (Marca reconocida) | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo | 230 g | 1 |
| | | Ingredientes | Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | |
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | Descripción | Recipiente en el cual se puedan agrupar y entregar los 33 elementos. | 50 lts | 1 |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | Descripción | Producto elaborado en base a una mezcla de carne de res o carne de cerdo, o mezcla de ambas, grasa de cerdo, condimentos especies y aditivos alimentario completamente molidos y uniformemente mezclados. | 360 g | 1 |
| | | Ingredientes | Hechas con carne de cerdo y pollo, 25% reducida en sodio. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |
| 28 | GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida) | Descripción | Galletas dulces y naturales elaboradas con harina de trigo en distintos sabores. Suaves y crujientes. | 780 g | 1 |
| | | Ingredientes | Harina Fortificada (harina de trigo), grasa vegetal, Niacina de Hierro, tiamina, riboflavina, grasa vegetal de palma , azúcar, cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal de palma, cocoa, suero de leche, emulsificantes (lectina de soya, monoestearato de sorbitan) sabores artificiales, fécula de maíz , leche en polvo entera, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, carboximetilcelulosa, colorante dióxido de titanio, huevos, cocoa, coco, emulsificantes, lactilatio de sodio, leudantes, almidón de yuca, almendras, sal, acidulante, saborizante artificial a mantequilla. Contiene trigo (gluten) leche, soya, huevos, coco, almendras y trazas de ajonjolí, nueves y avena. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29 | QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida) | Descripción | El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. | 250 g | 1 |
| | | Ingredientes | litros de leche tibia,cucharadita de sal, cloruro de calcio (mídalos con jeringa), cuajo líquido "fuerza 1/10 mil" (venta en tiendas de repostería), Agua la necesaria Epazote, rajas de chile, pimiento rojo al gusto | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos, roedores. Una vez, abierto utilizar en su totalidad. | | |
| | | | Conserve refrigerado al 2 C° y 5 C° | | |
| 30 | CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida) | Descripción | Es el resultado de triturar los granos de café tostados para obtener una textura fina o gruesa, dependiendo de cómo se va a preparar la bebida. Este proceso de molienda se realiza después de que los granos de café han sido tostados a la temperatura adecuada, lo que resalta sus sabores y aromas. La molienda del café es crucial porque afecta el sabor final de la bebida, y el tamaño de la molienda varía según el método de preparación. | 500 g | 1 |
| | | | molido muy cuidado para mantener la esencia del mejor café del mundo. | | |
| | | Ingredientes | 100 % café | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener a temperatura ambiente | | |
| | | | (15° - 25°C) en un lugar fresco y | | |
| | | | seco. | | |
| 31 | GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida) | Descripción | bebida maltosa no alcohólica a base de malta. | 6 UND * 200 ML | 1 |
| | | Ingredientes | base de agua, azúcar, malta de cebada, gas carbónico, colorante artificial (color caramelo), acidulantes (ácido cítrico), sabor a vainilla artificial, lúpulo, agregados vitamínicos (niacina, riboflavina, tiamina), conservantes naturales (natamicina, nisina), aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura no superior a 30°C | | |
| 32 | KUMIS GARRAFA (Marca reconocida) | Descripción | Bebida fermentada a partir de leche, en la cual existe participación de las bacterias y levaduras que se usan para producir la fermentación son diferentes a los de su bebida más cercana "el yogurt", lo cual le da un sabor y cualidades particulares. | 1000 g | 1 |
| | | Ingredientes | Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Contiene leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Agítese antes de consumir | | |
| 33 | MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida) | Descripción | Dulce esponjoso hecho con clara de huevo batida, leche y azúcar, de diversas formas, tamaños y colores. | 75 g | 1 |
| | | Ingredientes | Azúcar, glucosa de maíz, agua dextrosa, Gelatina, Almidón Modificado de papa, sorbitol, citrato trisódico, Proteína de Leche. | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | |

| CANTIDAD ANCHETAS | VALOR UNITARIO POR ANCHETA CONVENCIÓN COLECTIVA | TOTAL |
|---|---|---|
| 299 | $612.944 | **$183.270.256** |

### 1.10 LUGAR DE EJECUCIÓN:

La ejecución del presente contrato se desarrollará en el municipio de Fusagasugá en las instalaciones de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., ubicada en la Avenida las Palmas No. 4-66, por lo que el contratista entregará los bienes y productos en la sede indicada.

### 1.11 SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA:

La supervisión estará a cargo del jefe de la División Administrativa y la P.U. de Gestión Humana, o quienes hagan sus veces, quienes tendrán las siguientes obligaciones: 1) Certificar la idoneidad del Contratista cuando haya lugar. 2) Verificar el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes. 3) Elaborar informe de ejecución remitiéndolo de manera oportuna a las instancias correspondientes. 4) Elaborar la certificación del cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago correspondiente. 5) Verificar al momento de certificar el cumplimiento del objeto contractual, el cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones con los sistemas de salud y pensiones en los porcentajes de Ley. 6) Impulsar el trámite de los pagos a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos. 7) Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad e incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato. 8) Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente.

## 2. CONDICIONES GENERALES DE LA INVITACIÓN

### 2.1 PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Las propuestas deberán presentarse escritas por medio mecanográfico por computador, en los días y horarios establecidos en el cronograma, siguiendo los parámetros que a continuación se exponen:

| FORMA | DOCUMENTACION | CARACTERISTICAS | LUGAR DE PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| Físico | Original, copia y copia en CD. | Paginado (presentación digital), foliado (presentación física), rubricado en su totalidad, con índice donde se relacione el contenido total de la propuesta. | Calle 9 No 7-47. Piso 2. Oficina Jurídica. Fusagasugá-Cundinamarca |
| Digital | Original escaneado (full color) en un solo documento digital. | | Envió en un solo e-mail, al correo electrónico: contratacion@emserfusa.com.co<br><br>La propuesta deberá ser enviada desde el correo electrónico de notificación judicial que aparece en el certificado de existencia o representación legal del oferente, desde el correo institucional del oferente o desde el correo electrónico al cual fuera enviada la invitación privada.<br><br>El asunto del correo electrónico deberá contener la palabra "PROPUESTA" e incluir el número e identificación de la Invitación o<br><br>Proceso en el cual se desea participar.<br><br>Si el documento supera los 25 megas, deberá ser compartido por Google Drive, en dónde el único correo electrónico autorizado sea: contratacion@emserfusa.com.co |

| FORMA | DOCUMENTACION | CARACTERISTICAS | LUGAR DE PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| | | | Al culminar el proceso, la propuesta que haya sido enviada por correo electrónico y resulte adjudicataria de la invitación, deberá remitir el original de la propuesta a Calle 9 No 7-47. Piso 2. Oficina Jurídica. Fusagasugá-Cundinamarca, dentro de los días hábiles que el cronograma del proceso fije para la elaboración de la minuta. Esta propuesta deberá coincidir en su totalidad con la remitida en la etapa de "Cierre y recepción de propuestas". |

La propuesta que no se presente con el cumplimiento de los anteriores requisitos perderá siete (7) puntos en su evaluación final.

Aquellas propuestas que se presenten después de la fecha y hora fijadas para su entrega serán consideradas como extemporáneas, por lo que no serán tenidas en cuenta.

Las enmiendas u otros cambios que se hagan en los formularios de la propuesta se deberán certificar con la firma del proponente en el respectivo formulario; de no hacerlo la empresa no tendrá en cuenta dicha enmienda.

Los oferentes que deseen participar y/o asistir al acto de "CIERRE POSTERIOR AL RECIBO DE PROPUESTA", deberán manifestar su interés mediante correo electrónico a contratacion@emserfusa.com.co, el asunto deberá contener la palabra "CIERRE" e incluir el numero e identificación de la Invitación o Proceso. El tiempo máximo para enviar este correo será el establecido por el cronograma del proceso.

Al inicio de la reunión de cierre, se notificará a través de correo electrónico la aceptación para ingresar a la reunión virtual, la cual se llevará a cabo a través de "Microsoft Teams" con los oferentes que manifestaron su interés de participar en el cierre.

**2.2 OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES.**

Los interesados podrán solicitar por escrito aclaraciones del presente documento hasta la fecha establecida en el *"Cronograma de Actividades del Proceso"*.

Concluido dicho término, la EMPRESA no aceptará en las etapas subsiguientes del proceso, cuestionamientos sobre el contenido y alcance de las estipulaciones y exigencias establecidas en el presente documento.

La información sobre preguntas y respuestas y las modificaciones que llegaren a hacerse a los documentos del proceso deberán tenerse en cuenta para la elaboración de la propuesta.

**2.3 DOCUMENTOS HABILITANTES.**

La verificación de estos requisitos será del tipo CUMPLE / NO CUMPLE (TÉCNICOS, JURÍDICOS Y FINANCIEROS).

**2.4 FACTORES DE EVALUACIÓN.**

Para que una oferta sea calificada en el criterio económico, el oferente debe cumplir con los siguientes criterios de verificación:

| FACTOR | CUMPLIMIENTO |
|---|---|
| Capacidad Jurídica | CUMPLE / NO CUMPLE |
| Capacidad Financiera | CUMPLE / NO CUMPLE |

| | |
|---|---|
| Experiencia | CUMPLE / NO CUMPLE |
| Verificación Técnica | CUMPLE / NO CUMPLE |

La suma de los Factores Técnicos (FT) y los Factores Económicos (FEC) dará como resultado un valor máximo de 100 puntos calculados de la siguiente manera:

P= FT+ FEC = 100

Donde:

FT = Factor Técnico
FEC = Factor Económico

**2.5 COMITÉ EVALUADOR.**

Es un grupo encargado de la evaluación, análisis y calificación de las propuestas para establecer la más favorable conforme a la ley y a la invitación. Este comité podrá apoyarse en técnicos y expertos en aspectos técnicos del objeto a contratar.

Mediante el presente documento, el suscrito gerente y representante legal de EMSERFUSA E.S.P. se permite convocar el comité evaluador del presente proceso, compuesto por: el(la) Jefe y/o el(la) Profesional Universitario de la Oficina Jurídica, en la CAPACIDAD JURÍDICA; el (la) Jefe de la División Financiera en cuanto a CAPACIDAD FINANCIERA y el(la) Jefe de la División Administrativa en cuanto a CAPACIDAD TÉCNICA. Cualquier cambio dentro de los integrantes del comité, será debidamente notificado dentro de los términos de la presente invitación.

El comité evaluador comunicará vía correo electrónico, a los abonados aportados dentro de las ofertas presentadas (Anexo 1), las solicitudes de subsanación u otros que se requieran en pro de garantizar la adecuada evaluación, análisis y calificación de las propuestas.

**2.6 CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS**

Se procederá al rechazo de la(s) propuesta(s) ante la ocurrencia de una o más de las siguientes eventualidades:

a. La falta de capacidad jurídica para presentar la propuesta a la fecha de cierre de la Invitación Privada.
b. Cuando se presente duplicidad de ofertas (varias ofertas en un mismo proponente).
c. Cuando el proponente no cumpla con los requisitos habilitantes para la participación en el proceso.
d. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido correspondencia interna, proyectos de conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.
e. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes tendiente a alterar la aplicación de los principios fijados por la empresa para el procedimiento de contratación.
f. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o que contengan errores que determinen el resultado de la evaluación.
g. Cuando la propuesta se reciba con posterioridad a la fecha y hora fijadas para el cierre de la Invitación Privada o haya sido enviada por correo.
h. En el caso que el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
i. Cuando durante el proceso se presenten circunstancias que alteren sustancial y desfavorablemente la capacidad económica u operativa del proponente.
j. Cuando el proponente incumpla cualquiera de las especificaciones técnicas establecidas en la invitación.

k. Cuando la garantía de seriedad de los ofrecimientos no se allegue junto con la propuesta.
l. Cuando la información de carácter jurídico, técnico, financiero, de organización, de experiencia, contenida en el RUP, y que es objeto de verificación por parte de la entidad no se encuentre en firme.
m. El proponente en su propuesta debe cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en el cuadro de cantidades y su numeración, descripción y unidades deberá corresponder a las indicadas por la empresa, so pena de que la propuesta sea RECHAZADA.
n. Cuando el presupuesto de la propuesta presentada sea superior al presupuesto Oficial.
o. Cuando los valores unitarios de la propuesta superan el valor unitario de la invitación y/o la sumatoria de los mismos superen el valor establecido por la empresa.
p. Cuando las propuestas no alleguen los respectivos ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS y/o FORMULARIO No. 1 LISTA DE ITEMS VALORES UNITARIOS Y PROPUESTA TÉCNICA.
q. Cuando la Entidad identifique que la propuesta económica se presente por un valor que sea artificialmente bajo, lo cual se determinara de acuerdo con la información que tenga disponible y dependiendo de los datos que se esté analizando por parte del comité evaluador.

**2.7 CAUSALES PARA DECLARATORIA DE DESIERTA.**

La EMPRESA podrá declarar desierto el presente proceso cuando no pueda adelantar una selección objetiva. Entre otras, serán causales para declarar desierto el proceso las siguientes:

a. Cuando ninguna de las propuestas presentadas se ajuste al presente documento.
b. Cuando no se presente propuesta alguna.
c. Cuando se descubran acuerdos o maniobras fraudulentas por parte de los proponentes durante el proceso que impidan o no garanticen la selección objetiva de la propuesta.

En cualquiera de los eventos anteriores, la decisión se notificará a todos los proponentes.

**2.8 ÁMBITO, ALCANCE Y DESTINATARIOS DEL MANUAL DE CONTRATACIÓN DE EMSERFUSA E.S.P.**

El Manual de contratación de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA E.S.P., será aplicable para todos los servidores públicos, contratistas y personas en general que intervengan, directa o indirectamente en los Procesos de Contratación y sus respectivas etapas.

## 3. DOCUMENTOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN

### a) CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Anexo No. 1 *"Carta de Presentación de la Propuesta"* y será firmada por el proponente. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio deberá estar suscrita por el representante, debidamente facultado en los términos de ley.

Cuando el proponente sea una persona extranjera, la propuesta será abonada por un profesional nacional colombiano debidamente matriculado en el país conforme a las normas vigentes.

### b) CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL / CEDULA DE CIUDADANIA.

Las personas jurídicas proponentes deberán acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del certificado expedido por la Cámara de Comercio respectiva, el cual deberá haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de la Invitación Privad y en el que conste que la sociedad está registrada o tiene sucursal domiciliada en Colombia y que el término de su duración es mayor al del contrato y un (1) año más. El objeto social debe tener relación directa con el objeto del contrato a celebrar.

Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, se deberá presentar copia del acta de la Junta de Socios o Junta Directiva o, en su defecto, certificado del secretario de la Junta, según el caso, en el que conste que el representante legal está facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato en el evento de adjudicación.

***La incapacidad legal del proponente para desarrollar el objeto del contrato a celebrar, o si la vigencia de la persona jurídica es inferior a la exigida en el Invitación Publica dará lugar a que la propuesta sea evaluada como NO HABILITADA JURÍDICAMENTE.***

Si el proponente es una persona natural deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía y del certificado de matrícula mercantil de la cámara de comercio (con excepción de las profesiones liberales), donde las actividades que desarrolla tengan relación directa con las del objeto del contrato, y el cual deberá haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso. (Si el proponente presta servicios inherentes a las profesiones liberales, no estará obligado a matricularse como comerciante en el Registro mercantil que lleva la Cámara de Comercio, en concordancia con artículo 23 del Código de Comercio).

Si el proponente se presenta mediante apoderado especial, este deberá anexar el poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta. Si el proponente se presenta mediante apoderado general, este deberá anexar el certificado de vigencia del poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta.

**c) REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES.**

Cada proponente o integrante de un proponente, deberá allegar el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio respectiva, el cual debe estar vigente, actualizado y en firme (la información que no se encuentre "en firme" no se tendrá en cuenta).

El proponente deberá estar certificado en los códigos establecidos en esta, para lo cual deberá presentar el Certificado de Registro Único de Proponentes, con fecha de expedición no mayor de treinta (30) días anteriores a la fecha de recepción de las propuestas, en la cual conste su inscripción y clasificación vigente en el RUP.

**d) GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA.**

El proponente deberá constituir a su costa y presentar con su propuesta una garantía de seriedad expedida por un banco o por una compañía de seguros legalmente establecidos en Colombia.

La garantía de seriedad de la propuesta se deberá constituir por un valor no inferior al diez por ciento (10%) del Presupuesto Oficial total y con vigencia de dos (2) meses contados a partir de la fecha y hora fijadas para el cierre del proceso de selección.

En todo caso la cobertura de los riesgos de la seriedad de la oferta deberá amparar las obligaciones surgidas del ofrecimiento hasta la celebración y perfeccionamiento del respectivo contrato.

La garantía deberá ser otorgada a favor de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá – EMSERFUSA ESP.

En el evento que la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, en la garantía de seriedad de la propuesta deberá estipularse que el tomador es: "*El Consorcio o Unión Temporal (según sea el caso), conformado por (nombre o razón social de los integrantes)*"

La garantía de seriedad será devuelta a los proponentes cuyas propuestas no fueren aceptadas una vez se haya perfeccionado el contrato.

El proponente una vez notificado por parte de la Oficina Jurídica por el medio más expedito, deberá acercarse a la oficina o acatar los direccionamientos de la misma para la firma del respectivo contrato, lo cual se deberá hacer dentro de los términos otorgados por dicha oficina. Una vez firmado el contrato contará con los días establecidos por la minuta contractual para allegar las respectivas pólizas. De no cumplir con estos términos la EMPRESA hará efectiva la póliza de seriedad.

**e) PROPUESTAS CONJUNTAS.**

Cuando la propuesta la presente un consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes deberá presentar, según el caso, los documentos que correspondan a su naturaleza, persona natural o jurídica.

Adicionalmente, deberá presentar el documento de constitución del consorcio o unión temporal, en el cual constará por lo menos:

**a.** El objeto del consorcio o unión temporal, el cual deberá ser el mismo del objeto a contratar.

**b.** La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del consorcio o unión temporal; igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

**c.** En caso de unión temporal, sus integrantes deberán señalar los términos y extensión de la participación de cada uno de ellos en la propuesta y la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito de la EMPRESA.

**d.** Cuando en el documento de conformación de la unión temporal no se discriminen los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución de cada uno de sus integrantes, se entenderá que su participación es por porcentajes equivalentes. En consecuencia, en caso de sanciones, la EMPRESA las aplicará por igual a todos los integrantes.

**e.** La duración del consorcio o unión temporal deberá ser igual al plazo de ejecución del contrato y un año más.

**f) CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CON LOS SISTEMAS GENERALES DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES.**

De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARP), así como los propios del SENA, ICBF, y Caja de Compensación Familiar cuando corresponda.

El proponente que resultare adjudicatario del proceso estará obligado a acreditar este requisito mediante las planillas de pago de seguridad social para cada pago derivado del contrato.

**g) REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO DE LA DIAN (RUT).**

El proponente deberá presentar fotocopia de este documento. En el caso de las uniones temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con este requisito, presentando copia de estos documentos.

**h) COPIA DEL CERTIFICADO DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA RELACIONADO CON ANTECEDENTES FISCALES.**

No obstante, le corresponderá la ENTIDAD comprobar la información contenida en el Boletín de responsables fiscales, en consecuencia, no será necesario que los proponentes presenten copia del certificado de la Contraloría General de la República relacionado con antecedentes fiscales. Lo anterior de conformidad con la Circular No. 005 de febrero de 2008, expedida por la Contraloría General de la República.

**i) COPIA DEL CERTIFICADO DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN RELACIONADO CON ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.**

No obstante, le corresponderá la ENTIDAD comprobar la información de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. En el caso de propuestas conjuntas, se verificará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

**j) COPIA DEL CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES**

No obstante, le corresponderá la ENTIDAD comprobar la información de antecedentes judiciales.

### 3.1 REQUISITOS HABILITANTES

Con el fin de identificar la oferta más favorable para la entidad se exigirán los siguientes requisitos y aspectos ponderables.

| 3.1 REQUISITOS HABILITANTES | |
|---|---|
| **CAPACIDAD JURÍDICA** | a) Carta de presentación de la propuesta (Anexo No. 1).<br>b) Certificado de existencia y Representación Legal del contratista con fecha de expedición no superior a 30 días calendario.<br>c) Registro Único de Proponentes o registro de inscripción como comerciante, según sea el caso y con fecha de expedición no superior a 30 días calendario.<br>d) Garantía de seriedad de la propuesta por el diez por ciento (10%) del presupuesto oficial.<br>e) Fotocopia legible de la Cédula de Ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica. Si el proponente se presenta mediante apoderado especial, este deberá anexar el poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la fecha de presentación de la oferta. Si el proponente se presente mediante apoderado general, este deberá anexar el certificado de vigencia del poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta.<br>f) Compromiso anticorrupción (Anexo No. 3).<br>g) Certificado de inhabilidades e incompatibilidad (Anexo No. 4).<br>h) Copia del RUT actualizado.<br>i) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes fiscales, expedido por la Contraloría General de la República de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, en la cual se establezca que el contratista no aparece en el boletín de responsables fiscales. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>j) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, donde se constate que el contratista no tiene antecedentes. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>k) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes judiciales de la persona |

| | |
|---|---|
| | natural o del representante legal de la persona jurídica, expedido por la Policía Nacional de Colombia. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>l) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, expedido por la Policía Nacional de Colombia, de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica en el que se establezca que el contratista no tiene medidas correctivas pendientes por cumplir. No obstante, la entidad verificará esta información.<br>m) Certificado vigente (no mayor a 30 días) de antecedentes en el registro de deudores alimentarios morosos – REDAM. en el que establezca que el contratista y/o su representante legal no se encuentra en mora con obligaciones alimentarias.<br>n) Certificado de aportes parafiscales (Anexo No. 2) suscrito por la persona natural, o el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según sea el caso. Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. |
| **CAPACIDAD FINANCIERA** | **LIQUIDEZ ≥ 1.5**<br><br>*Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de liquidez se calculará bajo la siguiente fórmula:*<br><br>*ACTIVO CORRIENTE / PASIVO TOTAL*<br><br>*En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:*<br><br>*(AC1*%P1) + (AC2*%P2) + (AC…N*%P…N) / (PC1*%P1) + (PC2*%P2) + (PC…N*%P…N)*<br><br>*Donde:*<br><br>*AC1= Activo corriente integrante 1, 2 …N*<br>*%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N*<br>*PC1= Pasivo corriente Integrante 1, 2 …N*<br><br>**ENDEUDAMIENTO ≤ 60%**<br><br>Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de endeudamiento se calculará bajo la siguiente fórmula:<br><br>TOTAL PASIVO / TOTAL ACTIVO<br><br>En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:<br><br>(PT1*%P1) + (PT2*%P2) + (PT…N*%P…N) / (AT1*%P1) + (AT2*%P2) + (AT…N*%P…N)<br><br>Donde:<br><br>PT1= Pasivo Total integrante 1, 2 …N<br>%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N<br>AT1= Activo Total Integrante 1, 2 …N<br><br>**RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES ≥ 2.0**<br><br>Para los proponentes singulares (personas naturales o jurídicas) el índice de razón de cobertura de intereses se calculará bajo la siguiente fórmula:<br><br>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS E INTERESES (OPERACIONAL) / GASTOS FINANCIEROS<br><br>En el caso de los proponentes plurales (consorcios o uniones temporales), es preciso considerar el porcentaje de participación, así:<br><br>(UP1*%P1) + (UP2*%P2) + (UP…N*%…N) / (GI1*%P1) + (GI2*%P2) + (GI…N*%…N)<br><br>Donde:<br><br>UP1= Utilidad Operacional integrante 1, 2 …N<br>%P1= Porcentaje de Participación Integrante 1, 2 …N<br>GI1= Gastos de Intereses Integrante 1, 2 …N |
| **EXPERIENCIA** | El proponente deberá haber ejecutado máximo en dos (2) contratos actividades relacionadas con la compraventa de alimentos, bebidas y tabaco tal como lo indica el segmento de los |

| | |
|---|---|
| | códigos UNSPSC presentados en la tabla más adelante, que sumados sean iguales o superiores al 100% del valor del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMLMV. Los contratos sumados deben presentar al menos tres (3) de los seis (6) códigos UNSPSC:<br><br>50 17 18<br>50 16 15<br>50 11 20<br>50 22 13<br>50 36 53<br>50 16 18<br><br>Lo anterior, será verificado en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES RUP, vigente, actualizado y en firme.<br><br>En caso de que el (los) contrato(s) aportado(s) haya(n) sido ejecutado (s) en consorcio o uniones temporales se tomará el valor del contrato en forma porcentual de acuerdo con la participación del proponente en dicho contrato. |
| **GARANTÍAS PROVEEDOR** | El proponente deberá presentar por escrito una garantía de un mes por los productos entregados. |

## 4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

| CRITERIOS DE SELECCIÓN | PUNTAJE |
|---|---|
| **MENOR VALOR** | **60 puntos:** A la propuesta que presente el menor valor, a las demás propuestas se les asignará el valor de la siguiente forma: al segundo menor valor se le asignará 40 puntos, y al menor tercer valor 20 puntos. |
| **CADUCIDAD** | **20 puntos:** Se le asignaran al proponente que proporcione los alimentos cárnicos empacados y refrigerados con fecha de caducidad superior a treinta (30) días. |
| **CALIDAD** | **20 puntos:** Se le asignaran al proponente quien adicione de manera gratuita a cada ancheta, un producto (bajo su elección) de alguno de los siguientes tres (3) ítems 10-19-24 de la ficha técnica. |
| **TOTAL** | **100 PUNTOS** |

✓ **CRITERIO DE DESEMPATE:** En caso de empate, la entidad adjudicará a la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo, las propuestas presentadas en digital serán verificadas en la bandeja de entrada del correo estipulado en la invitación, las propuestas físicas se verificaran de acuerdo con la hora de radicación de la misma en las instalaciones de la oficina de Jurídica de EMSERFUSA E.S.P., en la dirección, fecha y hora estipulada en la invitación privada enviada.

**OFERTA CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO**

Cuando de conformidad con la información a su alcance la Entidad estime que el valor de una oferta es artificialmente bajo, la Empresa debe requerir al oferente, para explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones el comité evaluador, debe recomendar rechazar la oferta, o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

Es prioridad para la empresa que el precio señalado por el oferente , guarde proporcionalidad con el valor del objeto ofrecido, de lo contrario sería considerado precio artificialmente bajo hasta tanto el oferente no aporte documentación valida y real que soporten los precios ofertados tales como facturación al público en general, otras cotizaciones de los mismos elementos, y o servicios ofrecidos por parte de empresas similares, documentos de importación ,autorización con precios para distribuidores directos, entre otros, con el propósito de desvirtuar la apreciación de la entidad y evitar la descalificación de la propuesta.

Cuando el valor de la propuesta sobre la cual la Empresa tuvo dudas lo cual responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento

del contrato, en caso de ser aceptado. La entidad debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

Cordial saludo,

**ORDENADOR DEL GASTO.**

**CARLOS ALBERTO LESSER SANABRIA**
Gerente EMSERFUSA E.S.P

**FIRMA GESTIÓN DOCUMENTAL**

| | |
|---|---|
| Elaboró: | Luis Alberto Clavijo Romero - Aux. Administrativo. |
| Revisión técnica: | Sara Natalia Moreno Pérez - Profesional Universitario Gestión Humana. |
| Revisión técnica: | Luz Angela Ordoñez Escobar - Jefe División Administrativa. |
| Revisión Financiera: | Daissy Ximena Quevedo Narváez - Jefe División Financiera. |
| Revisión Jurídica: | Sergio Alejandro Guerrero Castellanos - Abogado Externo Oficina Jurídica. |
| | Diego Felipe García – Profesional Universitario Abogado Oficina Jurídica. |
| | Jorge Alexander Camargo Franco - Jefe Oficina Jurídica. |
| **Original:** | Oficina Asesora Jurídica. |

**ANEXO No. 1**

**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Fecha: _____

Señores: _____

Respetados señores:

Por medio de los documentos adjuntos, me permito presentar propuesta para participar en el presente proceso de selección cuyo objeto es _____

En el evento de resultar aceptada mi propuesta, me comprometo a perfeccionar y legalizar el respectivo contrato dentro del día hábil siguientes a la comunicación de la misma y a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con la invitación pública, la propuesta y el contrato.

En mi calidad de proponente declaro:

Que conozco la invitación publica, sus adendas e informaciones sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con los trabajos, y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.

De igual forma manifiesto que acepto las consecuencias que se deriven por el incumplimiento de los requisitos a que se refiere el numeral anterior.

Que, acepto las cantidades establecidas por la EMPRESA para la ejecución del contrato, entendiendo que son aproximadas y que por tanto podrán aumentar o disminuir durante el desarrollo del mismo.

Que, en caso de ser aceptada mi propuesta, me comprometo a iniciar la ejecución del contrato respectivo, cuando la EMPRESA dé la orden de iniciación mediante la comunicación escrita que se suscriba para el efecto, y a terminarlo dentro de los plazos contractuales de acuerdo con lo establecido en los documentos de la Invitación, la propuesta y el contrato respectivamente.

Que, conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a esta INVITACION PRIVADA.

Que, con la firma de la presente Carta manifiesto bajo la gravedad del juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y demás prohibiciones consagradas en la Ley para celebrar el contrato.

Que, leí cuidadosamente la INVITACION PRIVADA y elaboré mi propuesta ajustada a los mismos. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.

Que, he recibido los siguientes anexos o adendas a la invitación publica:

1. _____ de fecha _____
2. _____ de fecha _____
3. _____ de fecha _____

10. Igualmente declaro bajo la gravedad de juramento, que toda la información aportada y contenida en (_____ folios) correspondientes a los documentos y formularios jurídicos, financiero, técnicos y económicos, es veraz y susceptible de comprobación.

**RESUMEN DE LA PROPUESTA:**

Nombre o Razón Social del Proponente: _____

Cédula de ciudadanía o NIT: _____

Representante Legal: _____

País de Origen del Proponente: _____

(En caso de presentarse la propuesta en consorcio o unión temporal se debe indicar el nombre y país de origen de cada uno de los integrantes)

VALIDEZ DE LA PROPUESTA: Para todos los efectos, se entenderá que es por una vigencia igual a la de la garantía de seriedad de la propuesta.

GARANTÍA DE SERIEDAD Número: _____

BANCO O Compañía de SEGUROS: _____

VALOR ASEGURADO: _____

VIGENCIA: Desde (___ ___ ___) Hasta (___ ___ ___)
(día,mes,año) (día,mes,año)

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA: $_____

PLAZO total Para ejecutar el contrato: _____

Me permito informar que las comunicaciones relativas a esta INVITACIÓN PRIVADA las recibiré en la siguiente Dirección:

Dirección: _____

Ciudad: _____

Teléfono(s): _____

Fax: _____

Teléfono Móvil: _____

Correo Electrónico donde acepto recibir notificaciones: _____

Atentamente,

Firma: _____

Nombre: _____

C.C.: _____

En caso de personas naturales esta carta debe estar firmada por el proponente; en caso de personas jurídicas, consorcios o uniones temporales deberá estar firmada por el representante debidamente facultado.

**ANEXO No. 2**

**CERTIFICADO DE PAGO APORTES SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL PARAFISCALES.**

FECHA EN LA QUE SE PRESENTA LA PROPUESTA

Señores: _____

El suscrito Revisor Fiscal (cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley) o el representante legal, hace saber que la (NOMBRE COMPLETO), ha cumplido y se encuentra al día con sus obligaciones provenientes del sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

La anterior certificación se expide para efectos de dar cumplimiento al Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Atentamente,

_____

C.C.

## ANEXO No. 3

## COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Los suscritos _____ identificados con cédula de ciudadanía No _____ de _____ domiciliado en _____ actuando en mi propio nombre (o en representación de _____) que en adelante se denominará el PROPONENTE manifestó la voluntad de asumir el presente COMPROMISO DE TRANSPARENCIA, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Que EMSERFUSA E.S.P. adelanta un proceso de contratación que tiene por objeto:

**OBJETO:** COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

Que el PROPONENTE tiene interés en apoyar la acción del Estado Colombiano y de la _____, en la implementación de mecanismos y normas para el fortalecimiento de la transparencia en los procesos contractuales y en la lucha contra la corrupción.

Que el PROPONENTE tiene interés en el presente proceso de Contratación, y se encuentra dispuesto a suministrar la información necesaria para la transparencia del proceso y, en tal sentido, realiza las siguientes manifestaciones y compromisos.

**DECLARACIONES DEL PROPONENTE:**

**PRIMERA:** Declaro no encontrarme incurso en ninguna inhabilidad e incompatibilidad prevista en la Constitución Política ni en la Ley, así como no tener sanción vigente por la trasgresión de alguna de ellas, para contratar con Entidades Públicas.

**SEGUNDA:** Declaro que toda la información que suministré durante el proceso contractual y en la ejecución del contrato si me es adjudicado, es cierta.

**TERCERA:** Declaro que no he ofrecido, ni ofreceré, no he dado, ni daré, directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para obtener una decisión a mi favor, ventaja impropia o para perjudicar a alguno de los proponentes.

**CUARTA:** Declaro que la propuesta presentada es seria y económicamente ajustada a la realidad, que asegura la posibilidad de ejecutar el objeto del presente contrato en las condiciones de calidad y oportunidad exigidas en los términos de referencia.

**QUINTA:** Declaro públicamente que conozco y acepto las reglas establecidas para el presente contrato, las modificaciones, adendas, así como las aclaraciones que se realizaron a los pliegos de condiciones, en condiciones de transparencia, equidad e igualdad.

**COMPROMISOS**

**PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad prevista en la Constitución o en la Ley, me comprometo a manifestarla a la entidad y me comprometo a ceder el contrato, previa autorización escrita de La EMPRESA y, si ello no fuere posible, renunciaré a la ejecución del mismo.

**SEGUNDO:** Me comprometo a desarrollar todas mis actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el contrato.

**TERCERO:** Me comprometo a suministrar a la EMPRESA, cualquier información sobre actos de corrupción, soborno, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento.

**CUARTO:** Me comprometo a cumplir todas las obligaciones, y los términos en general, previstos en el pliego de condiciones y en el contrato.
QUINTO. Me comprometo a desarrollar todas las actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.

En constancia de lo anterior y como manifestación de aceptación de nuestros compromisos y declaraciones incorporadas en el presente documento, suscribe en _____
Atentamente,

_____
C.C.

(*) NOTA: Este compromiso deberá ser presentado y firmado por el proponente con la propuesta respectiva. Si es persona jurídica, por quien conforme a la ley esté facultado; Si es consorcio o unión temporal por quien haya sido designado representante en el documento de constitución; Si es persona natural, por ella misma; Si actúa en calidad de apoderado, debe estar debidamente facultado por quien tenga la legitimación para hacerlo.

**ANEXO No. 4**

**DECLARACION JURAMENTADA SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**

Fusagasugá, (fecha)

Señores:

_____

Fusagasugá, Cundinamarca

Asunto: Declaración juramentada
Invitación Privada No. _____.

Yo, (nombre del proponente o razón social), identificado como aparece al pie de mi firma, declaro bajo la gravedad de juramento, no encontrarme incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal o constitucional, para suscribir contratos con la **EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA – EMSERFUSA E.S.P.**

Cordialmente,

(Nombre o razón social)
(Firma del proponente o representante legal)
(CC o NIT)

## FORMULARIO No. 1
## LISTA DE ITEMS VALORES UNITARIOS Y PROPUESTA TECNICA

INVITACIÓN PRIVADA: _____ (No. radicado)
PROPONENTE: _____
FECHA: _____

COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

| FICHA TECNICA CANASTAS NAVIDEÑAS | | | | | | VALOR UNITARIO INCLUÍDO IVA E IMPUESTOS DE LEY |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | | DESCRIPCIÓN | | PRESENTACIÓN | CANTIDAD | |
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | Descripción | Harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz. Apariencia polvo Color blanco, Sabor característico del maíz, Color característico del maíz. | 300 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Panela, almidón de maíz, sal, azúcar, sabor artificial arequipe. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | | |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | Descripción | El salchichón es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado. | 900 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Carne de cerdo, carne de vacuno, agua, maltodextrina, proteína de soya, sal, dióxido de titanio, dextrosa, polifosfato de sodio, goma guar, suero (leche), ajo, pimienta, polifosfato de potasio, cilantro, comino, eritorbato de sodio, carragenina, cloruro de potasio, ácido carmínico y nitrito de sodio. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 3 | AREQUIPE (Marca reconocida) | Descripción | Producto lácteo, obtenido por concentración mediante el sometimiento a calor a presión normal de leche y aditivos dulces. El producto resultante es suave y de color caramelo. | 220 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | | |
| 4 | QUESO CREMA (Marca reconocida) | Descripción | Queso fresco, tiene un color prácticamente blanco y un sabor suave y ligeramente ácido. Es un producto de conservación en frío y para más comodidad su presentación más habitual es en tarrina | 200 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, (corragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea, estabilizante de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana), Contiene leche y sulfitos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 5 | PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca | Descripción | El pan tajado se caracteriza por su textura suave y ligera, y por su larga vida útil. Es ideal para hacer sandwiches, | 520 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | reconocida) | | pudines, postres, tostadas y más recetas | | | |
| | | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, mejorador (masa madre de trigo en polvo, harina de soya, estearoil-2 - lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fostato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Elaborado en equipos donde se procesa huevo, tartrazina, linaza, avena, cebada, centeno. Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 6 | ATÚN EN ACEITE PAQ. X 3 (Marca reconocida) | Descripción | Lomos de pescado tipo atún en trozos con una longitud mínima de 1.2 cm de lado que mantenga la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas o trozos de pescado de tamaños inferiores a 1.2 cm no debe rebasar el 30% de la masa drenada, almacenamiento en lata, sumergido en aceite vegetal puede ser de soja, girasol u oliva. | 3 UND * 80 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos, Energía 345g, proteína 3.4g, grasa total 0g sodio mg | | | |
| | | | azucares totales 59 | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Es un producto sometido a un tratamiento de calor y curado con el fin de aumentar su conservación, que se envasan junto con distintos líquidos de cobertura como aceites vegetales, aderezos, condimentos y especias, sometiéndose a un proceso de estilización a temperatura superior a 100°C, que asegura que se destruyen todos los gérmenes patógenos. | | | |
| 7 | MORTADELA (Marca reconocida) | Descripción | Embutido elaborado en una base de carne de cerdo, que puede ser mezclada con otras carnes como la de res o ave, y se caracteriza por su textura suave y su sabor delicado. La mortadela tiene un color rosado o beige claro, y su aspecto es similar al de un fiambre, pero con una particularidad: contiene pequeños trozos de **grasa** (generalmente de cerdo), que son visibles en su corte y le dan su característica textura y sabor jugoso | 250 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Producto derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80mm, sometido o no a tratamiento de ahumado | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 8 | YOGURT GARRAFA (Marca reconocida) | Descripción | Es un alimento, cremoso y que contiene trozos de fruta. Es nutritivo y Aporta proteína. | 1000 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Yogurt es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos que ayudan a absorber los nutrientes de todo lo que comemos. Es cremoso y tiene trozos de fruta. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 9 | CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida) | Descripción | Embutido que se elabora a partir de carne picada o molida, generalmente de cerdo, aunque también puede incluir carne de res o una mezcla de ambas, que se adereza con una variedad de especias, hierbas y otros ingredientes, dependiendo de la región | 500 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, mezcla para saborizar (sal, harina de maíz, sabor artificial (chorizo jalapeño), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico)), sal, regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio), conservante (nitrito de sodio). | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 | **GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta de soda (del inglés soda cracker) es un tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y as con sal gorda (en Cuba existe variante espolvoreada con ajonjolí). Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente, y se hace con menos grasa que otras variedades | 300 g | 1 | |
| | | Ingredientes | preparación de harina de trigo (harina de trigo, vitamina B3, hierro, vitamina B1 B2, ácido fólico), vegetal. Grasa de palma (endurecida), azúcar invertido, EXTRACTO DE MALTA, sal, agua, leudante levadura, LECHE EN POLVO, emulsionante potenciador del sabor regulador de acidez enzimas amilolíticas | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 11 | **GALLETA TARAPACA (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta rellena de bocadillo de guayaba | 150 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Elaborado con harina de trigo, levadura, azúcar, y pulpa deshidratada de frutas. - Sin conservantes ni colorantes artificiales. - Proceso artesanal que mantiene el sabor auténtico. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 12 | **GELATINA (Marca reconocida)** | Descripción | Producto derivado del colágeno, que es una proteína obtenida de los huesos, piel y cartílago de animales, principalmente de vacas o cerdos. Este colágeno se procesa, se seca y se muele hasta obtener el polvo que conocemos como gelatina. | 4 UND * 14 g | 1 | |
| | | Ingredientes | azúcar, gelatina, regulador de acidez (citrato de sodio), acidulantes (ácido fumárico, ácido cítrico), sabores idénticos a los naturales (sabor limón, sabor frutas tropicales), sabor artificial a cereza, edulcorantes | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 13 | **MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida)** | Descripción | La mantequilla esparcible es una variante de la mantequilla que está formulada para ser más fácil de untar, incluso cuando se encuentra a temperatura ambiente. Se elabora agregando ciertos ingredientes, como aceites vegetales o agua, que le otorgan una textura más suave y cremosa en comparación con la mantequilla tradicional | 125 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Aceites vegetales refinados e interesterificados, agua, sal (2.1%), emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres de ácido cítrico, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sabores idénticos a los naturales (mantequilla y leche), vitaminas E, A y D3, sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante natural (betacaroteno). *Aporta una cantidad insignificante de grasas trans y colesterol. Contiene soya. Puede contener trazas de leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 14 | **SARDINA TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | sardinas que han sido preservadas mediante el proceso de enlatado, lo que permite que se conserven por largos períodos sin necesidad de refrigeración. Estas sardinas suelen ser más pequeñas que otras variedades de pescado enlatado y tienen una textura tierna y jugosa debido a la conservación en su propio aceite, agua o salsa. Además, el proceso de enlatado asegura que las sardinas mantengan sus | 425 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | nutrientes, como ácidos grasos omega-3, proteínas, calcio y vitaminas. | | | |
| | | Ingredientes | Sardinas, Aceite, Agua, Sal , Salsa de tomate Vinagre o ácido cítrico, Especias y condimentos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 15 | **MAYONESA (Marca reconocida)** | Descripción | salsa espesa y cremosa que se elabora principalmente a base de huevo, aceite, vinagre o limón y condimentos. Tiene un sabor suave, ligeramente ácido y un toque de sal. Su textura es densa y uniforme, y suele ser de color blanco o amarillo pálido, dependiendo de los ingredientes. | 190 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Aceite vegetal, Yema de huevo, Vinagre o ácido cítrico, Azúcar,Mostaza (en algunos casos) Conservadores | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 16 | **SALSA DE TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | La salsa de tomate es una salsa elaborada, preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo), obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros ) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras | 200 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Agua, concentrado de tomate, sal, azucar, espesantes, especias y condimentos, conservantes edulcorante. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 17 | **PERNIL DE CERDO (Marca reconocida)** | Descripción | Los productos cárnicos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación. Para ello se someten a procesos de secado, molido, emulsificación, adición de sales y condimentos, cambios de color o una combinación de ellos. El jamón de cerdo es un producto cárnico no picado, que se obtiene de la pierna trasera del cerdo, se condimenta y ahúma y se empaca en un molde rígido o se conserva en su forma tradicional. Se caracteriza por ser un producto nutritivo, apetitoso y de larga conservación. | 1000 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Pernil de cerdo, sal blanca, queso mozzarella, ajo criollo y cebolla poli fosfato de sodio, glutamato, Eritorbato de sodio tomillo y laurel | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 18 | **GALLI PAVO (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | 1000 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 19 | **CHOCOLATE INSTANTÁNEO (Marca reconocida)** | Descripción | Mezcla granulada soluble de malta, cocoa y leche descremada. | 200 g | | |
| | | Ingredientes | Extracto de malta (Cebada), solidos lácteos (Leche entera, leche descremada y suero de leche), Azúcar, Cocoa en polvo, Vitaminas y minerales (C,D, B2, Niacina, B6 y B12, Fosfato de calcio dibásico, Cloruro de Sodio y Pirofosfato de hierro), Ernulsificante (Lecitina de soya) y Aroma Natural. Alérgenos: Contine Gluten, Leche y derivados de Soya. Puede contener almendras. | | | |
| | | Condiciones de | Manténgase en un lugar fresco y seco. | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | almacenamiento | Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 20 | **PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida)** | Descripción | Producto horneado de pastelería Miga muy aireada, máximo volumen, resistente al corte y exquisito a sabor. | 230 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Harina de trigo, vitaminas, azúcar, huevo, grasa vegetal, agua glucosa, leche y trozos de frutos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar a temperatura ambiente (15° - 25°C), sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y de productos contaminantes. | | | |
| 21 | **MANI CON SAL (Marca reconocida)** | Descripción | Producto a base de maní que corresponde al fruto seco, ya sea entero o partido, el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado obteniéndose un producto crujiente con sal. | 180 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Maní, aceite vegetal, sal | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Conservar. en lugar, fresco y seco. Luego de abierto el envase, consumir lo más, pronto posible | | | |
| 22 | **DURAZNO MITADES (Marca reconocida)** | Descripción | Duraznos amarillos en mitades pelados y deshuesados; cortados a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. | 820 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Temperatura ambiente. | | | |
| 23 | **SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido y embutido, elaborado con base en carne de animales de abasto, con la adicción de sustancias de uso permitido. | 377 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base Carne de Pollo, Agua ,Harina de Trigo (Retenedor de Humedad), Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca(Retenedor de Humedad), Proteína de Soya (Emulgente), Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio(Modificador de pH), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor),Bicarbonato de Sodio (Leudante), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó C.I. 16255.Sometido a tratamiento térmico de secado, cocción y ligeramente ahumado | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 24 | **ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida)** | Descripción | Antipasti o antipasto significa antes del plato principal, por lo tanto es la manera italiana de llamarle a la entrada, que servirá para abrir el apetito. Usualmente son platillos fríos y puede ser una tabla de quesos, así como de carnes frías | 360 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Mezcla de verduras y lomitos de atún | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase tapado y en lugar fresco. Una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su liquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible. | | | |
| 25 | **JAMON SANDUCHE (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo | 230 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 26 | **RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK** | Descripción | Recipiente en el cual se puedan agrupar y entregar los 33 elementos. | 50 lts | 1 | |
| 27 | **SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida)** | Descripción | Producto elaborado en base a una mezcla de carne de res o carne de cerdo, o mezcla de ambas, grasa de cerdo, condimentos especies y aditivos alimentario completamente molidos y uniformemente mezclados. | 360 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Hechas con carne de cerdo y pollo, 25% reducida en sodio. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| 28 | **GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida)** | Descripción | Galletas dulces y naturales elaboradas con harina de trigo en distintos sabores. Suaves y crujientes. | 780 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Harina Fortificada (harina de trigo), grasa vegetal, Niacina de Hierro, tiamina, riboflavina, grasa vegetal de palma , azúcar, cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal de palma, cocoa, suero de leche, emulsificantes (lectina de soya, monoestearato de sorbitan) sabores artificiales, fécula de maíz , leche en polvo entera, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, carboximetilcelulosa, colorante dióxido de titanio, huevos, cocoa, coco, emulsificantes, lactilatio de sodio, leudantes, almidón de yuca, almendras, sal, acidulante, saborizante artificial a mantequilla. Contiene trigo (gluten) leche, soya, huevos, coco, almendras y trazas de ajonjolí, nueves y avena. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| 29 | **QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida)** | Descripción | El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. | 250 g | 1 | |
| | | Ingredientes | litros de leche tibia,cucharadita de sal, cloruro de calcio (mídalos con jeringa), cuajo líquido "fuerza 1/10 mil" (venta en tiendas de repostería), Agua la necesaria Epazote, rajas de chile, pimiento rojo al gusto | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos, roedores. Una vez, abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| | | | Conserve refrigerado al 2 C° y 5 C° | | | |
| 30 | **CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida)** | Descripción | Es el resultado de triturar los granos de café tostados para obtener una textura fina o gruesa, dependiendo de cómo se va a preparar la bebida. Este proceso de molienda se realiza después de que los granos de café han sido tostados a la temperatura adecuada, lo que resalta sus sabores y aromas. La molienda del café es crucial porque afecta el sabor final de la bebida, y el tamaño de la molienda varía según el método de preparación. | 500 g | 1 | |
| | | | molido muy cuidado para mantener la esencia del mejor café del mundo. | | | |
| | | Ingredientes | 100 % café | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener a temperatura ambiente | | | |
| | | | (15° - 25°C) en un lugar fresco y | | | |
| | | | seco. | | | |
| 31 | **GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida)** | Descripción | bebida maltosa no alcohólica a base de malta. | 6 UND * 200 ML | 1 | |
| | | Ingredientes | base de agua, azúcar, malta de cebada, gas carbónico, colorante artificial (color caramelo), acidulantes (ácido cítrico), sabor a vainilla artificial, lúpulo, agregados vitamínicos (niacina, riboflavina, tiamina), conservantes naturales (natamicina, nisina), aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura no superior a 30°C | | | |
| 32 | **KUMIS GARRAFA (Marca** | Descripción | Bebida fermentada a partir de leche, en la cual existe participación de las | 1000 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | reconocida) | | bacterias y levaduras que se usan para producir la fermentación son diferentes a los de su bebida más cercana "el yogurt", lo cual le da un sabor y cualidades particulares. | | | |
| | | Ingredientes | Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Contiene leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Agítese antes de consumir | | | |
| 33 | **MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida)** | Descripción | Dulce esponjoso hecho con clara de huevo batida, leche y azúcar, de diversas formas, tamaños y colores. | 75 g | 1 | |
| | | Ingredientes | Azúcar, glucosa de maíz, agua dextrosa, Gelatina, Almidón Modificado de papa, sorbitol, citrato trisódico, Proteína de Leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| **CANTIDAD ANCHETAS** | | **VALOR UNITARIO POR ANCHETA CONVENCIÓN COLECTIVA** | | **TOTAL** | | |
| 299 | | $612.944 | | **$183.270.256** | | |

El presupuesto oficial estimado para la contratación asciende a la suma de _____ **($_____),** y demás impuestos de Ley, el cual está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal que se adjunta al presente estudio, expedido por la Oficina Asesora de Presupuesto de la empresa.

**NOMBRE DE LA FIRMA:**

_____

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:**

_____

NIT o CC. _____

| emserfusa | **CRONOGRAMA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN** | CÓDIGO JUR-F-19 |
|---|---|---|
| | | VERSIÓN 03 |
| | | PÁGINA 1 de 1 |

| **PROCEDIMIENTO:** Invitación Privada de Ofertas | | **FECHA:** 03 de diciembre de 2024 |
|---|---|---|
| **OBJETO:** COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ – EMSERFUSA E.S.P. | | |
| **ACTIVIDAD** | **FECHA Y HORA** | **LUGAR** |
| Publicación de la invitación. | 3 de diciembre de 2024. | Envío a correos electrónicos. |
| Recibo de observaciones a la invitación. | Hasta el 5 de diciembre de 2024, a las 18:00. | Al correo electrónico contratacion@emserfusa.com.co |
| Análisis de las observaciones | 6 de diciembre de 2024. | Comité evaluador. |
| Publicación de respuesta a observaciones y/o invitación privada modificada. | 6 de diciembre de 2024 a las 17:30. | Envío a correos electrónicos. |
| Recibo de propuestas. | Hasta el 10 de diciembre de 2024, a las 17:30. | **Entrega física:**<br>Calle 9 No. 7 – 47, piso 2, Oficina Jurídica, Fusagasugá, Cund.<br>[Aplica solo en días hábiles].<br><br>**Entrega digital:**<br>Envío en un solo mensaje de correo electrónico a la dirección contratacion@emserfusa.com.co y siguiendo los lineamientos del numeral 2.1. de la invitación. |
| Apertura de las propuestas. | 10 de diciembre de 2024, a las 18:00. | Los oferentes que deseen participar y/o asistir al acto de cierre, posterior a la recepción de propuestas, deberán manifestar su interés en la asistencia enviando un mensaje de correo electrónico a la dirección contratacion@emserfusa.com.co, el asunto deberá contener la palabra "CIERRE" e incluir el número de la Invitación Privada.<br><br>El tiempo máximo para enviar el mensaje será el mismo término para el recibo de propuestas. Las solicitudes extemporáneas no serán tenidas en cuenta. |
| Verificación de requisitos habilitantes, evaluación técnica y selección del contratista. | Hasta el 12 de diciembre de 2024. | Comité evaluador. |
| Publicación de la evaluación. | 13 de diciembre de 2024, a las 17:30. | Envío a correos electrónicos. |
| Aceptación de la propuesta. | 16 de diciembre de 2024, a las 15:00. | Oficina Jurídica. Se enviará por correo electrónico y/o medio físico al adjudicatario. |
| Elaboración de clausulado. | Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes. | Oficina Jurídica. |

**NOTA 1:** Las observaciones y propuestas que no se alleguen dentro de las fechas y horas establecidas no serán tenidas en cuenta y para su respuesta se dará trámite de derecho de petición en los términos establecidos en la Ley 1437 de 2011.

**NOTA 2:** El proponente que resultare adjudicatario, una vez notificado por parte de la Oficina Jurídica, dentro del término previsto, el proponente deberá acatar las instrucciones dadas por el(la) jefe de dicha dependencia. Una vez firmado el contrato, el proponente adjudicatario contará con un (1) día hábil para allegar las pólizas exigidas en el clausulado; de no cumplir con estos términos, la empresa hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta.

**JORGE ALEXANDER CAMARGO FRANCO**
Jefe Oficina Jurídica.

Elaboró: Diego Felipe García Vélez – Profesional Universitario Oficina Jurídica.

Auxiliar Jurídica Emserfusa <aux.juridica@emserfusa.com.co>

# INVITACIÓN PRIVADA No. 5734-2024

1 mensaje

**contratacion juridica** <contratacion@emserfusa.com.co> 3 de diciembre de 2024, 18:52
Para: lizacardonaa@gmail.com
Cc: Juridica Emserfusa <juridica@emserfusa.com.co>, Auxiliar Administrativo Emserfusa <aux.administrativa@emserfusa.com.co>, Luz Angela Ordoñez Escobar <administrativa@emserfusa.com.co>, Daissy Ximena Quevedo Narvaez <financiera@emserfusa.com.co>
Cco: aux.juridica@emserfusa.com.co

Cordial saludo.

A través de documentos adjuntos se le invita a participar en el proceso de selección bajo la modalidad de Invitación Privada de Ofertas, en los términos de los anexos que se envían en el presente correo para el objeto de: "COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.".

Agradecemos acusar recibido del presente correo. Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Cordialmente,

- CDP- CANASTA NAVIDEÑA.pdf
- CERTIFICADO PLAN ANUAL.pdf
- CONCEPTO TECNICO ANCHETAS.pdf
- COT AHORRAMAS.pdf
- COT MAXIMERCADO.pdf
- COT MERKAEXITO.pdf
- CREACIÓN SECOP II.pdf
- CRONOGRAMA CANASTAS.PDF
- INVITACIÓN RAD 5734_0001.pdf

--

JORGE ALEXANDER CAMARGO FRANCO
Jefe Oficina Jurídica.
Emserfusa E.S.P.
(601) 867 9877 |
juridica@emserfusa.com.co |

www.emserfusa.com.co |
Avenida las Palmas # 4-66, Fusagasugá,
Colombia

Auxiliar Jurídica Emserfusa <aux.juridica@emserfusa.com.co>

# INVITACIÓN PRIVADA No. 5735-2024

1 mensaje

**contratacion juridica** <contratacion@emserfusa.com.co> 3 de diciembre de 2024, 18:52
Para: gerencia@ahorratiendas.com, ahorramas@ahorratiendas.com
Cc: Juridica Emserfusa <juridica@emserfusa.com.co>, Luz Angela Ordoñez Escobar <administrativa@emserfusa.com.co>, Auxiliar Administrativo Emserfusa <aux.administrativa@emserfusa.com.co>, Daissy Ximena Quevedo Narvaez <financiera@emserfusa.com.co>
Cco: aux.juridica@emserfusa.com.co

Cordial saludo.

A través de documentos adjuntos se le invita a participar en el proceso de selección bajo la modalidad de Invitación Privada de Ofertas, en los términos de los anexos que se envían en el presente correo para el objeto de: "COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.".

Agradecemos acusar recibido del presente correo. Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Cordialmente,

- CDP- CANASTA NAVIDEÑA.pdf
- CERTIFICADO PLAN ANUAL.pdf
- CONCEPTO TECNICO ANCHETAS.pdf
- COT AHORRAMAS.pdf
- COT MAXIMERCADO.pdf
- COT MERKAEXITO.pdf
- CREACIÓN SECOP II.pdf
- CRONOGRAMA CANASTAS.PDF
- INVITACIÓN RAD 5735_0001.pdf

--

**JORGE ALEXANDER CAMARGO FRANCO**
Jefe Oficina Jurídica.
Emserfusa E.S.P.
(601) 867 9877 |
juridica@emserfusa.com.co |

www.emserfusa.com.co |
Avenida las Palmas # 4-66, Fusagasugá,
Colombia

Auxiliar Jurídica Emserfusa <aux.juridica@emserfusa.com.co>

# INVITACIÓN PRIVADA No. 5736-2024

1 mensaje

**contratacion juridica** <contratacion@emserfusa.com.co> 3 de diciembre de 2024, 18:52
Para: carolina gil <carolina.gil@maximayorista.com>
Cc: Juridica Emserfusa <juridica@emserfusa.com.co>, Luz Angela Ordoñez Escobar <administrativa@emserfusa.com.co>, Auxiliar Administrativo Emserfusa <aux.administrativa@emserfusa.com.co>, Daissy Ximena Quevedo Narvaez <financiera@emserfusa.com.co>
Cco: aux.juridica@emserfusa.com.co

Cordial saludo.

A través de documentos adjuntos se le invita a participar en el proceso de selección bajo la modalidad de Invitación Privada de Ofertas, en los términos de los anexos que se envían en el presente correo para el objeto de: "COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.".

Agradecemos acusar recibido del presente correo. Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Cordialmente,

--

- CDP- CANASTA NAVIDEÑA.pdf
- CERTIFICADO PLAN ANUAL.pdf
- CONCEPTO TECNICO ANCHETAS.pdf
- COT AHORRAMAS.pdf
- COT MAXIMERCADO.pdf
- COT MERKAEXITO.pdf
- CREACIÓN SECOP II.pdf
- CRONOGRAMA CANASTAS.PDF
- INVITACIÓN RAD 5736_0001.pdf

JORGE ALEXANDER CAMARGO FRANCO
Jefe Oficina Jurídica.
Emserfusa E.S.P.
(601) 867 9877 |
juridica@emserfusa.com.co |

www.emserfusa.com.co |
Avenida las Palmas # 4-66, Fusagasugá,
Colombia

Maximercado GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NIT. 1.069.727.373 Maximayorista

Fusagasugá, 10 de diciembre de 2024

10 DIC 2024
OFICINA JURIDICA
V.U. CORRESPONDENCIA
EMSERFUSA E.S.P.
Hora: 5:23 pm
Radicado No.
Firma:

**Señores**
**EMSERFUSA E.S.P.**
**Fusagasugá, Cundinamarca**

**OBJETO**: COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSERFUSA E.S.P.

INVITACION PRIVADA NO 5736-2024

Entrega física:
Invitación privada de ofertas
Calle 9 No 7-47, piso 2, oficina jurídica,
Fusagasugá Cundinamarca
EMSERFUSA

**REMITE**
Gisella carolina gil linares
CC. 1.069.727.373
No de folios 46
Cra 11 # 7 a 32
barrio Luxemburgo

Fusagasugá, 10 de diciembre de 2024

**TABLA DE CONTENIDO**

Señores
**EMSERFUSA E.S.P.**
Ciudad

**Asunto:** Invitación Privada de ofertas
Compra de estímulo laboral canasta navideña para empleados públicos y trabajadores oficiales de la empresa de servicios públicos de Fusagasugá - EMSERFUSA E.S.P

En respuesta a la invitación adjunto los siguientes documentos:


| | PAG |
|---|---|
| 1) Tabla de contenido | 1 |
| 2) Carta de presentación de la Propuesta | 2-4 |
| 3) Certificación de existencia y representación Legal | 5-7 |
| 4) Registro Único de Proponentes | 8-16 |
| 5) Garantía o póliza de seriedad de la propuesta | 17-18 |
| 6) Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía | 19 |
| 7) Compromiso anticorrupción | 20-21 |
| 8) Certificado de inhabilidades e incompatibilidad | 22 |
| 9) Registro único tributario | 23 |
| 10) Certificación de Antecedentes de la contraloría | 24 |
| 11) Certificación de antecedentes de la procuraduría | 25 |
| 12) Certificación de antecedentes judiciales | 26 |
| 13) Certificado de medidas correctivas | 27 |
| 14) Certificado de antecedentes en el registro de deudores alimentarios morosos | 28 |
| 15) Certificado de aportes a seguridad social | 29 |
| 16) Soporte de pago a sistema de seguridad social | 30-35 |
| 17) Formulario N.1 Propuesta técnica | 36 |


**Gisella Carolina Gil Linares**
**C.C. 1069727373**
**Tel: 314 437 38 36 / 867 22 23**
**carolina.gil@maximayorista.com - contabilidad@maximayorista.com**

**ANEXO 1**

**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Fusagasugá, 10 de diciembre de 2024

**Señores**
**EMSERFUSA E.S.P**
**Ciudad**

Respetados señores:

Por medio de los documentos adjuntos, me permito presentar propuesta para participas en el presente proceso de selección cuyo objeto es COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSERFUSA E.S.P.

En el evento de resultar aceptada mi propuesta, me comprometo a perfeccionar y legalizar el respectivo contrato dentro de del día hábil siguientes a la comunicación de la misma y a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con la invitación pública, la propuesta y el contrato.

En mi calidad de proponente declaro:

Que conozco la invitación pública, sus adendas e informaciones sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con los trabajos, y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.

De igual forma manifestó que acepto las consecuencias que se deriven por el incumplimiento de los requisitos a que se refiere el numeral anterior.

Que, acepto las cantidades establecidas por LA EMPRESA para la ejecución del contrato, entendiendo que son aproximadas y que por tanto podrán aumentar o disminuir durante el desarrollo del mismo.

Que, en caso de ser aceptada mi propuesta, me comprometo a iniciar la ejecución del contrato respectivo, cuando LA EMPRESA dé la orden de iniciación mediante la comunicación escrita que se suscriba para el efecto, y a terminarlo dentro de los plazos contractuales de acuerdo con lo establecido en los documentos de la Invitación, la propuesta y el contrato respectivamente.

Que conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a esta INVITACION PRIVADA.

Que con la firma de la presente Carta manifiesto bajo la gravedad del juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y demás prohibiciones consagradas en la Ley para celebrar el contrato.

Que leí cuidadosamente la INVITACION PRIVADA y elaboré mi propuesta ajustada a los mismos. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.

Que he recibido los siguientes anexos o adendas a la invitación publica:

1. _____ de fecha _____
2. _____ de fecha _____
3. _____ de fecha _____

10. Igualmente declaro bajo la gravedad de juramento, que toda la información aportada y contenida en (46folios) correspondientes a los documentos y formularios jurídicos, financiero, técnicos y económicos, es veraz y susceptible de comprobación.

**RESUMEN DE LA PROPUESTA:**

**Nombre o Razón Social del Proponente:** Gisella Carolina Gil Linares

**Cédula de ciudadanía o NIT:** 1.069.727.373

**Representante Legal:** Gisella Carolina Gil Linares

**País de Origen del Proponente:** Colombia

**VALIDEZ DE LA PROPUESTA**: Para todos los efectos, se entenderá que es por una vigencia igual a la de la garantía de seriedad de la propuesta.

**GARANTÍA DE SERIEDAD** Número: CBC-100062423

**BANCO O Compañía de SEGUROS:** Seguros MUNDIAL

**VALOR ASEGURADO**: $18.326.995.70

**VIGENCIA:** Desde 10 de diciembre de 2024 Hasta 20 de febrero de 2025

**VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA**: $ 183.269.957

**PLAZO total Para ejecutar el contrato**: quince (15) días, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio entre el contratista y el supervisor

Me permito informar que las comunicaciones relativas a esta INVITACIÓN PÚBLICA las recibiré en la siguiente Dirección:

**Dirección:** Cr 11 No 7ª – 32 Luxemburgo

**Ciudad:** Fusagasugá- Cundinamarca

**Teléfono(s):** 872 6056

**Teléfono Móvil:** 314 437 38 36

**Correo Electrónico:** carolina.gil@maximayorista.com - contabilidad@maximayorista.com

Atentamente,

**Gisella Carolina Gil Linares**
**C.C. 1069727373**
**Tel: 314 437 38 36 / 867 22 23**

************************************************************************
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO ILIMITADAMENTE DURANTE 60 DÍAS, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
************************************************************************
RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO
************************************************************************
PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS
************************************************************************
QUE, LOS DATOS DEL EMPRESARIO Y/O EL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO HAN SIDO PUESTOS A DISPOSICIÓN DE LA POLICÍA NACIONAL A TRAVÉS DE LA CONSULTA A LA BASE DE DATOS DEL RUES
************************************************************************

CERTIFICADO DE MATRICULA DE PERSONA NATURAL
LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : GISELLA CAROLINA GIL LINARES
C.C. : 1.069.727.373
N.I.T. : 1069727373-5 ADMINISTRACION : GIRARDOT, REGIMEN COMUN

CERTIFICA:

MATRICULA NO : 02693399 DEL 2 DE JUNIO DE 2016

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CR 10 # 7 A - 32
MUNICIPIO : FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA)
EMAIL NOTIFICACION JUDICIAL : CONTABILIDAD@MAXIMAYORISTA.COM
DIRECCION COMERCIAL : CR 10 # 7 A - 32
MUNICIPIO : FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA)
EMAIL COMERCIAL: CAROLINA.GIL@MAXIMAYORISTA.COM
************************************************************************

CERTIFICA:

RENOVACION DE LA MATRICULA :30 DE MARZO DE 2024
ULTIMO AÑO RENOVADO: 2024
ACTIVO TOTAL REPORTADO:$8,678,973,907

CERTIFICA:

ACTIVIDAD ECONOMICA : 4711 COMERCIO AL POR MENOR EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS CON SURTIDO COMPUESTO PRINCIPALMENTE POR ALIMENTOS, BEBIDAS (ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS) O TABACO. 4631 COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 0150 EXPLOTACIÓN MIXTA (AGRÍCOLA Y PECUARIA). 4721 COMERCIO AL POR MENOR DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS PARA EL CONSUMO EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS.

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

CERTIFICA:

PROPIETARIO DE LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO
NOMBRE : AUTOSERVICIO MAXIMERCADO
DIRECCION COMERCIAL : CR 10 7A 32
MUNICIPIO : FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA)
MATRICULA NO : 02943320 DE 6 DE ABRIL DE 2018
RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 30 DE MARZO DE 2024
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2024
**********
NOMBRE : MAXIMAYORISTA
DIRECCION COMERCIAL : CL 7A 10 01
MUNICIPIO : FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA)
MATRICULA NO : 02948204 DE 18 DE ABRIL DE 2018
RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 30 DE MARZO DE 2024
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2024
**********
NOMBRE : MAXIMERCADO 02
DIRECCION COMERCIAL : CL 7 A #10-02
MUNICIPIO : FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA)
MATRICULA NO : 03711386 DE 31 DE JULIO DE 2023
RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 30 DE MARZO DE 2024
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2024
**********
NOMBRE : MAXIMERCADO 3
DIRECCION COMERCIAL : CL 6 # 7 - 22
MUNICIPIO : FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA)
MATRICULA NO : 03891405 DE 14 DE NOVIEMBRE DE 2024
RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 14 DE NOVIEMBRE DE 2024
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2024
**********

CERTIFICA:

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRICULA DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CODIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS.

* * * EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE * * *
* * * FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO * * *

SEÑOR EMPRESARIO, SI SU EMPRESA TIENE ACTIVOS INFERIORES A 30.000 SMLMV Y UNA PLANTA DE PERSONAL DE MENOS DE 200 TRABAJADORES, USTED TIENE DERECHO A RECIBIR UN DESCUENTO EN EL PAGO DE LOS PARAFISCALES DE 75% EN EL PRIMER AÑO DE CONSTITUCION DE SU EMPRESA, DE 50% EN EL SEGUNDO AÑO Y DE 25% EN EL TERCER AÑO. LEY 590 DE 2000 Y DECRETO 525 DE 2009.

TAMAÑO EMPRESA

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 2.2.1.13.2.1 DEL DECRETO 1074 DE 2015 Y LA RESOLUCIÓN 2225 DE 2019 DEL DANE EL TAMAÑO DE LA EMPRESA ES MEDIANA

Cámara de Comercio de Bogotá

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE FUSAGASUGA

**CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 424018181E4B2E**

15 DE NOVIEMBRE DE 2024 HORA 10:15:16

0424018181 PÁGINA: 2 DE 2
* * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * *

LO ANTERIOR DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN REPORTADA POR EL MATRICULADO O INSCRITO EN EL FORMULARIO RUES:

INGRESOS POR ACTIVIDAD ORDINARIA $55,228,800,600

ACTIVIDAD ECONÓMICA POR LA QUE PERCIBIÓ MAYORES INGRESOS EN EL PERÍODO - CIIU : 4711

**********
** ESTE CERTIFICADO REFLEJA LA SITUACION JURIDICA DE LA **
** PERSONA NATURAL HASTA LA FECHA Y HORA DE SU EXPEDICION. **
**********

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,
VALOR : $ 3,700

**********
PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
**********
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.
**********
FIRMA MECÁNICA DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACIÓN IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996.

*************************************************************************
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRONICAMENTE Y CUENTA CON UN CODIGO DE VERIFICACION QUE LE PERMITE SER VALIDADO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
*************************************************************************
RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FACIL, RAPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO
*************************************************************************
PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS/
*************************************************************************

CERTIFICADO DE INSCRIPCION Y CLASIFICACION REGISTRO UNICO DE PROPONENTES

CERTIFICA:

LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 6.1 DE LA LEY 1150 DE 2007, REGLAMENTADA POR DECRETO 1082 DE 2015, CON BASE EN LA INFORMACION SUMINISTRADA POR EL INSCRITO Y POR LAS ENTIDADES ESTATALES.

CERTIFICA:

IDENTIFICACION

QUE: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NIT: 1069727373 5
C.C.: 000001069727373
NUMERO DEL PROPONENTE EN LA CAMARA DE COMERCIO: 00065263

CERTIFICA:

INSCRIPCION Y RENOVACION

FECHA DE INSCRIPCION EN EL REGISTRO DE LOS PROPONENTES: 2023/05/10
FECHA DE ULTIMA RENOVACION EN EL REGISTRO DE LOS PROPONENTES: 2024/05/27

CERTIFICA:

DOMICILIO

DIRECCION DEL DOMICILIO PRINCIPAL
CR 10 # 7 A - 32
MUNICIPIO: FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA)
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA
BARRIO: LUXEMBURGO
TELEFONO 1: 3144373836
TELEFONO 2: 6018726056
CORREO ELECTRONICO: CAROLINA.GIL@MAXIMAYORISTA.COM
A.A.: 0

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

DIRECCION PARA NOTIFICACION JUDICIAL
CR 10 # 7 A - 32
MUNICIPIO: FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA)
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA
BARRIO: LUXEMBURGO
TELEFONO 1: 3144373836
TELEFONO 2: 6018726056
CORREO ELECTRONICO: CONTABILIDAD@MAXIMAYORISTA.COM
A.A.: 0

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL REGISTRO MERCANTIL O DE ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO

CERTIFICA:

CLASIFICACION POR TAMAÑO DE LA EMPRESA

QUE EL INSCRITO SE CLASIFICO COMO:

MEDIANA EMPRESA

CERTIFICA:

INFORMACION FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A SU INFORMACIÓN FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ:

| | |
|---|---|
| FECHA DE CORTE DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA: | 31/12/2023 |
| ACTIVO CORRIENTE: | $7.553.782.552,00 |
| ACTIVO TOTAL: | $8.678.973.907,00 |
| PASIVO CORRIENTE: | $6.161.143.862,00 |
| PASIVO TOTAL: | $7.610.665.666,00 |
| PATRIMONIO: | $1.068.308.241,00 |
| UTILIDAD/PERDIDA OPERACIONAL: | $458.005.459,00 |
| GASTOS DE INTERESES: | $226.291.432,00 |

ESTA INFORMACION FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

CERTIFICA:

CAPACIDAD FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2023:

| | |
|---|---|
| INDICE DE LIQUIDEZ: | 1,22 |
| INDICE DE ENDEUDAMIENTO: | 0,87 |
| RAZON DE CORBERTURA DE INTERESES: | 2,02 |

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

CERTIFICA:

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 31/12/2023:

| | |
|---|---|
| RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: | 0,42 |
| RENTABILIDAD DEL ACTIVO: | 0,05 |

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

CERTIFICA:

CLASIFICACION

QUE EN RELACION A LOS BIENES, OBRAS Y SERVICIOS QUE OFRECERA A LAS ENTIDADES ESTATALES, IDENTIFICADOS CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL (CLASE), EL PROPONENTE REPORTO:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD | DESCRIPCION |
|---|---|---|---|---|
| 50 | 11 | 20 | 00 | CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS |
| 50 | 12 | 15 | 00 | PESCADO |
| 50 | 13 | 16 | 00 | HUEVOS Y SUSTITUTOS |
| 50 | 13 | 17 | 00 | PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA |
| 50 | 15 | 16 | 00 | GRASAS Y ACEITES ANIMALES COMESTIBLES |
| 50 | 16 | 15 | 00 | CHOCOLATES, AZÚCARES, EDULCORANTES PRODUCTOS |
| 50 | 16 | 18 | 00 | PRODUCTOS DE CONFITERÍA |
| 50 | 17 | 18 | 00 | SALSAS Y CONDIMENTOS Y PRODUCTOS PARA UNTAR |
| 50 | 18 | 20 | 00 | TARTAS Y EMPANADAS Y PASTAS |
| 50 | 19 | 24 | 00 | MERMELADAS Y GELATINAS Y PASTAS DE UNTAR DE NUEZ Y DULCE Y CONSERVAS DE FRUTA |
| 50 | 19 | 29 | 00 | PASTA O TALLARINES NATURAL |
| 50 | 20 | 17 | 00 | CAFÉ Y TÉ |
| 50 | 20 | 22 | 00 | BEBIDAS ALCOHÓLICAS |
| 50 | 22 | 10 | 00 | LEGUMBRES |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 50 | 22 | 11 | 00 | CEREALES |
| 50 | 22 | 13 | 00 | HARINA Y PRODUCTOS DE MOLINOS |
| 50 | 36 | 53 | 00 | DURAZNOS EN LATA O EN FRASCO |
| 50 | 42 | 45 | 00 | LENTEJAS SECAS |
| 50 | 42 | 53 | 00 | ALVERJAS SECAS |

CERTIFICA:
EXPERIENCIA

QUE EN RELACION A LOS CONTRATOS EJECUTADOS EL PROPONENTE REPORTO:

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 1
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: CINDY PAOLA FORERO CHACON
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 38,40
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD | SEGM | FAMI | CLAS | PROD | SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 50 | 13 | 16 | 00 | 50 | 13 | 17 | 00 | 50 | 20 | 22 | 00 |
| 50 | 22 | 10 | 00 | | | | | | | | |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 2
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: TERMINAL DE TRANSPORTES DE FUSAGASUGA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 18,07
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD | SEGM | FAMI | CLAS | PROD | SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 50 | 11 | 20 | 00 | 50 | 16 | 15 | 00 | 50 | 16 | 18 | 00 |
| 50 | 17 | 18 | 00 | 50 | 22 | 13 | 00 | 50 | 36 | 53 | 00 |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 3
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: TERMINAL DE TRANSPORTES DE FUSAGASUGA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 12,54
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 11 | 20 | 00 |
| 50 | 17 | 18 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 15 | 00 |
| 50 | 22 | 13 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 18 | 00 |
| 50 | 36 | 53 | 00 |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 4
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA EMSERFUSA E.S.P.
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 97,11
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 11 | 20 | 00 |
| 50 | 17 | 18 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 15 | 00 |
| 50 | 22 | 13 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 18 | 00 |
| 50 | 36 | 53 | 00 |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 5
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE SILVANIA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 61,85
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 22 | 13 | 00 |
| 50 | 42 | 45 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 15 | 16 | 00 |
| 50 | 22 | 11 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 15 | 00 |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 6
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES

NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE SILVANIA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 113,92
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 22 | 13 | 00 |
| 50 | 42 | 45 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 15 | 16 | 00 |
| 50 | 22 | 11 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 15 | 00 |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 7
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE FUSAGASUGA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 227,84
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 22 | 13 | 00 |
| 50 | 42 | 45 | 00 |
| 50 | 12 | 15 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 15 | 16 | 00 |
| 50 | 22 | 11 | 00 |
| 50 | 20 | 17 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 15 | 00 |
| 50 | 19 | 29 | 00 |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 8
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE QUIPILE
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 113,92
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 22 | 13 | 00 |
| 50 | 42 | 45 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 15 | 16 | 00 |
| 50 | 22 | 11 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 15 | 00 |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 9
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE PANDI
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 37,59
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| \| 50 \| 22 \| 13 \| 00 \| | \| 50 \| 15 \| 16 \| 00 \| | \| 50 \| 16 \| 15 \| 00 \| |
| \| 50 \| 42 \| 45 \| 00 \| | \| 50 \| 22 \| 11 \| 00 \| | |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 10
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE GRANADA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 63,90
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| | | |
|---|---|---|
| \|SEGM\|FAMI\|CLAS\|PROD\| | \|SEGM\|FAMI\|CLAS\|PROD\| | \|SEGM\|FAMI\|CLAS\|PROD\| |
| \| 50 \| 22 \| 13 \| 00 \| | \| 50 \| 15 \| 16 \| 00 \| | \| 50 \| 16 \| 15 \| 00 \| |
| \| 50 \| 42 \| 45 \| 00 \| | \| 50 \| 22 \| 11 \| 00 \| | |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 11
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE ARBELAEZ
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 61,30
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| | | |
|---|---|---|
| \|SEGM\|FAMI\|CLAS\|PROD\| | \|SEGM\|FAMI\|CLAS\|PROD\| | \|SEGM\|FAMI\|CLAS\|PROD\| |
| \| 50 \| 22 \| 13 \| 00 \| | \| 50 \| 15 \| 16 \| 00 \| | \| 50 \| 16 \| 15 \| 00 \| |
| \| 50 \| 42 \| 45 \| 00 \| | \| 50 \| 22 \| 11 \| 00 \| | |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 12
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE FUSAGASUGA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 275,23
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y

SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 22 | 13 | 00 |
| 50 | 42 | 45 | 00 |
| 50 | 20 | 17 | 00 |
| 50 | 17 | 18 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 15 | 16 | 00 |
| 50 | 22 | 11 | 00 |
| 50 | 12 | 15 | 00 |
| 50 | 13 | 16 | 00 |

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 15 | 00 |
| 50 | 19 | 29 | 00 |
| 50 | 42 | 53 | 00 |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 13
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE PANDI
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 19,02
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 16 | 15 | 00 |
| 50 | 19 | 24 | 00 |

NUMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 14
CONTRATO CELEBRADO POR:
PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: GISELLA CAROLINA GIL LINARES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA EMSERFUSA E.S.P.
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 99,80
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

| SEGM | FAMI | CLAS | PROD |
|---|---|---|---|
| 50 | 11 | 20 | 00 |
| 50 | 18 | 20 | 00 |
| 50 | 19 | 24 | 00 |

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

*****LA ANTERIOR INFORMACION CERTIFICADA YA SE ENCUENTRA EN FIRME*****

CERTIFICA:

QUE EL DIA 10 DEL MES DE MAYO DE 2023 EL PROPONENTE INSCRIBIO EL REGISTRO UNICO DE PROPONENTES BAJO EL NUMERO 00818030 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCION SE PUBLICO EN EL REGISTRO UNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL (RUES) EL DIA 10 DEL MES DE MAYO DE 2023.

QUE EL DIA 27 DEL MES DE MAYO DE 2024 EL PROPONENTE RENOVO EL REGISTRO UNICO DE PROPONENTES BAJO EL NUMERO 00851218 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCION SE PUBLICO EN EL REGISTRO UNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL (RUES) EL DIA 27 DEL MES DE MAYO DE 2024.

LA INFORMACION RELACIONADA CON LA INSCRIPCION AQUI CERTIFICADA, QUEDO EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE PUBLICACION (ARTICULO 6.3 DE LA LEY 1150 DE 2007).

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA,
VALOR : $ 68,000

**********

PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÂMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO

**********

ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.

**********

FIRMA MECÁNICA DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACIÓN IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996.

CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

seguros mundial
tu compañía siempre

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2024.12.09 16:38:36 -05:00

Código de Seguridad: tpHHOPES0un/m9yyD8R9Tg==

COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N° 28 BIS C 43 P 6 BOGOTA
TELEFONO 2855602 FAX 2851270
WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO
ENTIDADES ESTATALES DECRETO 1082
VERSION CLAUSULADO 06-04-2021-1317-P-05-PPSUS2R000000059-D00I

NIT 860.037.013-6
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
AUTORRETENEDORES

**No. PÓLIZA** CBC-100062423 **No. ANEXO** 0 **No. CERTIFICADO** 270163206 **No. RIESGO**

**TIPO DE DOCUMENTO** **FECHA DE EXPEDICIÓN** 09/12/2024 **SUC. EXPEDIDORA** CEN BOGOTA CHAPINERO

| VIGENCIA DESDE | VIGENCIA HASTA | DÍAS | VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE | | VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 00:00 Horas Del 10/12/2024 | 24:00 Horas Del 20/02/2025 | | N/A | N/A | N/A | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **TOMADOR** | GIL LINARES, GISELA CAROLINA | **No. DOC. IDENTIDAD** | 1.069.727.373 |
| **DIRECCIÓN** | CLL 7 N 10 20 | **TELÉFONO** | 4485680 |
| **ASEGURADO** | EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA EMSERFUSA ESP | **No. DOC. IDENTIDAD** | 890.680.053-6 |
| **DIRECCIÓN** | AV LAS PALMAS 4 66 BRR CENTRO | **TELÉFONO** | 8679877 |
| **BENEFICIARIO** | EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA EMSERFUSA ESP | **No. DOC. IDENTIDAD** | 890.680.053-6 |
| **DIRECCIÓN** | AV LAS PALMAS 4 66 BRR CENTRO | **TELÉFONO** | 8679877 |

OBJETO DE CONTRATO

GARANTIZAR LA SERIEDAD DE LA OFERTA PRESENTADA POR EL OFERENTE EN VIRTUD DE PROCESO No.INVITACIÓN 03-12-2024 RADICADO , CUYO OBJETO ES

COMPRA DE ESTIMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PUBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA EMSERFUSA E.S.P

---

"Con la emisión de la póliza se entiende que se autoriza a Seguros Mundial para que realice gestión de cobranza en caso de que aplique, a través de los siguientes canales: correo electrónico, llamada, SMS y WhatsApp. No obstante, en cualquier momento podrá solicitar la exclusión de alguno estos canales por medio de:

| NOMBRE DEL AMPARO | VIGENCIA DESDE | VIGENCIA HASTA | SUMA ASEGURADA$ | VALOR PRIMA$ |
|---|---|---|---|---|
| SERIEDAD DE LA OFERTA | 00:00 Horas Del 10/12/2024 | 24:00 Horas Del 20/02/2025 | 18.326.995,70 | 45.000,00 |

**TOTAL ASEGURADO** $ 18.326.995,70

| INTERMEDIARIOS | TIPO | % PARTICIPACIÓN |
|---|---|---|
| ANA CLARICIA MONROY REY | AGENTES | 100,00 |

| | | |
|---|---|---|
| **PRIMA BRUTA** | $ | 45.000,00 |
| **DESCUENTOS** | $ | |
| **EXTRA PRIMA** | | |
| **PRIMA NETA** | $ | 45.000,00 |
| **GASTOS EXP.** | $ | 5.000,00 |
| **IVA** | $ | 9.500,00 |
| **TOTAL A PAGAR** | $ | 59.500,00 |

**DISTRIBUCIÓN COASEGURO**

| COMPAÑIA | TIPO COASEGURO | PÓLIZA LÍDER | CERTIF. LÍDER | % PARTICIPACIÓN |
|---|---|---|---|---|

**CONVENIO DE PAGO** DIRECTO EFECTIVO, Fecha de Pago: 10/12/2024

## CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA

ES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO DILIGENCIAR EL FORMULARIO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE, SUMINISTRAR INFORMACIÓN VERAZ Y VERIFICABLE Y REALIZAR ACTUALIZACIÓN DE DATOS POR LO MENOS ANUALMENTE (CIRCULAR EXTERNA 026 DE 2008 SUPERFINANCIERA).

CONSULTA LA AUTENTICIDAD DE ESTA POLIZA INGRESANDO A PRODUCTOS.MUNDIALSEGUROS.COM.CO, DIGITA EL NÚMERO DEL CERTIFICADO QUE ENCUENTRAS EN LA PARTE SUPERIOR DE ESTE DOCUMENTO Y VIVE LA EXPERIENCIA DE ESTAR ASEGURADO CON EL RESPALDO DE SEGUROS MUNDIAL. TAMBIEN PUEDES LLAMAR A LA LINEA NACIONAL 01 8000 111 935 O LÍNEA EN BOGOTÁ 327 47 12 / 13.

EL TOMADOR Y/O ASEGURADO SEGÚN CORRESPONDA, SE COMPROMETE A PAGAR LA PRIMA DENTRO DE LOS 30 DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL INICIO DE VIGENCIA DE LA PÓLIZA. DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 1068 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 82 DE LA LEY 45 DE 1990, **LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PRESENTE PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO A LA COMPAÑÍA DE SEGUROS PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS POR LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.**
EN MI CALIDAD COMO TOMADOR DE LA PÓLIZA INDICADA EN ESTA CARÁTULA, MANIFIESTO EXPRESAMENTE QUE HE TENIDO A MI DISPOSICIÓN LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA MANIFIESTO ADEMÁS, QUE DURANTE EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN, ANTICIPADAMENTE ME HAN SIDO EXPLICADAS POR LA COMPAÑÍA Y/O POR EL INTERMEDIARIOS DE SEGUROS AQUÍ INDICADO, SOBRE LAS EXCLUSIONES Y ALCANCES Y CONTENIDOS DE LA COBERTURA, ASÍ COMO LAS GARANTÍAS, EN VIRTUD DE TAL ENTENDIMIENTO, LAS ACEPTO Y DECIDO TOMARLA PÓLIZA DE SEGUROS CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO.

Firma Autorizada - Compañía Mundial de Seguros S.A.
ANGELA MUNAR - VICEPRESIDENTE DE PRODUCTO
C.C. 52.646.070

TOMADOR

Lineas de Atención al Cliente:
- Nacional: **01 8000 111 935**
- Bogotá: **327 4712 - 327 4713**

VIGILADO

Cumplimos los sueños de nuestros guardianes cuidando responsablemente el
Protegemos el medio ambiente evitando la impresión de este documento

seguros mundial®

tu compañía siempre

N.I.T 860.037.013-6
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
IVA RÉGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES

**COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.**
DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1, 2 Y 3 - BOGOTÁ
TELÉFONO: 2855600 FAX 2851220 - **WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO**

**POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO**

**ENTIDADES ESTATALES DECRETO 1082**

**VERSION CLAUSULADO 06-04-2021-1317-P-05-PPSUS2R000000059-D00I**

| No. PÓLIZA | CBC-100062423 | No. ANEXO | 0 | No. CERTIFICADO | 270163206 | No. RIESGO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE DOCUMENTO | | | | FECHA DE EXPEDICIÓN | 09/12/2024 | SUC. EXPEDIDORA | CEN BOGOTA CHAPINERO |

| VIGENCIA DESDE | | VIGENCIA HASTA | | DÍAS | VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE | | VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 00:00 Horas Del | 10/12/2024 | 24:00 Horas Del | 20/02/2025 | | N/A | N/A | N/A | N/A |

CONDICIONES PARTICULARES

Página web: www.segurosmundial.com.co
Correo electrónico: mundial@segurosmundial.com.co
Lineas de atención: Bogotá (+601) 3274712 - (+601) 3274713 Nacional 018000111935"

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Cumplimos los sueños de nuestro planeta reciclando responsablemente.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO 1.069.727.373

GIL LINARES

APELLIDOS

GISELLA CAROLINA

NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 05-ABR-1989

SAN BERNARDO
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

17-ABR-2007 FUSAGASUGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

INDICE DERECHO

A-1509400-01033662-F-1069727373-20180824 0062396968A 1 1765093115

PARA USO EXCLUSIVO ACTUALIZACION DE DATOS

**ANEXO N. 3**

**COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**

Los suscritos **Gisella Carolina Gil Linares** identificados con cédula de ciudadanía **No 1.069.727.373** de **Fusagasugá** domiciliado en **Fusagasugá** actuando en mi propio nombre que en adelante se denominará **EL PROPONENTE** manifestó la voluntad de asumir el presente **COMPROMISO DE TRANSPARENCIA,** teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Que EMSERFUSA E.S.P, adelanta un proceso de contratación que tiene por objeto:

**OBJETO:**

COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSERFUSA E.S.P.

Que EL PROPONENTE tiene interés en apoyar la acción del Estado Colombiano y de la empresa de servicios públicos EMSERFUSA E.S.P en la implementación de mecanismos y normas para el fortalecimiento de la transparencia en los procesos contractuales y en la lucha contra la corrupción.

Que el PROPONENTE tiene interés en el presente proceso de Contratación, y se encuentra dispuesto a suministrar la información necesaria para la transparencia del proceso y, en tal sentido, realiza las siguientes manifestaciones y compromisos.

DECLARACIONES DEL PROPONENTE:

PRIMERA: Declaro no encontrarme incurso en ninguna inhabilidad e incompatibilidad prevista en la Constitución Política ni en la Ley, así como no tener sanción vigente por la trasgresión de alguna de ellas, para contratar con Entidades Públicas.

SEGUNDA: Declaro que toda la información que suministré durante el proceso contractual y en la ejecución del contrato si me es adjudicado, es cierta.

TERCERA: Declaro que no he ofrecido, ni ofreceré, no he dado, ni daré, directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para obtener una decisión a mi favor, ventaja impropia o para perjudicar a alguno de los proponentes.

CUARTA: Declaro que la propuesta presentada es seria y económicamente ajustada a la realidad, que asegura la posibilidad de ejecutar el objeto del presente contrato en las condiciones de calidad y oportunidad exigidas en los términos de referencia.

QUINTA: Declaro públicamente que conozco y acepto las reglas establecidas para el presente contrato, las modificaciones, adendas, así como las aclaraciones que se realizaron a los pliegos de condiciones, en condiciones de transparencia, equidad e igualdad.

COMPROMISOS

PROPONENTE:

PRIMERO: Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad prevista en la Constitución o en la Ley, me comprometo a manifestarla a la entidad y me comprometo a ceder el contrato, previa autorización escrita de LA EMPRESA y, si ello no fuere posible, renunciaré a la ejecución del mismo.

SEGUNDO: Me comprometo a desarrollar todas mis actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el contrato.

TERCERO: Me comprometo a suministrar a la EMPRESA, cualquier información sobre actos de corrupción, soborno, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento.

CUARTO: Me comprometo a cumplir todas las obligaciones, y los términos en general, previstos en el pliego de condiciones y en el contrato.

QUINTO. Me comprometo a desarrollar todas las actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.

En constancia de lo anterior y como manifestación de aceptación de nuestros compromisos y declaraciones incorporadas en el presente documento, suscrito en Fusagasugá.

Atentamente,

**Gisella Carolina Gil Linares**
**C.C. 1069727373**
**Tel: 314 437 38 36 / 867 22 23**

**ANEXO N. 4**

**DECLARACION JURAMENTADA SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**

Fusagasugá, 10 de diciembre de 2024

**Señores**
**EMSERFUSA E.S.P.**
**Fusagasugá, Cundinamarca**

Asunto: Declaración Juramentada
Invitación privada

Yo, **Gisella Carolina Gil Linares,** identificada como aparece al pie de mi firma, declaro bajo gravedad de juramento, no encontrarme incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal o constitucional, para suscribir contratos con la **EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ – EMSERFUSA E.S.P**

Cordialmente,

**Gisella Carolina Gil Linares**
**C.C. 1069727373**
**Tel: 314 437 38 36 / 867 22 23**

DIAN

# Formulario del Registro Único Tributario

**001**

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141143809362

(415)7707212489984(8020) 000014114380936 2

| 5. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 6. DV | 12. Dirección seccional | | 14. Buzón electrónico |
|---|---|---|---|---|
| 1 0 6 9 7 2 7 3 7 3 | 5 | Impuestos y Aduanas de Girardot | 8 | |

## IDENTIFICACIÓN

| 24. Tipo de contribuyente | 25. Tipo de documento | 26. Número de Identificación | 27. Fecha expedición |
|---|---|---|---|
| Persona natural o sucesión ilíquida 2 | Cédula de Ciudadanía 1 3 | 1 0 6 9 7 2 7 3 7 3 | |

| Lugar de expedición | 28. País | 29. Departamento | 30. Ciudad/Municipio |
|---|---|---|---|
| COLOMBIA | 1 6 9 | Cundinamarca 2 5 | Fusagasugá 2 9 0 |

| 31. Primer apellido | 32. Segundo apellido | 33. Primer nombre | 34. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| GIL | LINARES | GISELLA | CAROLINA |

35. Razón social

| 36. Nombre comercial | 37. Sigla |
|---|---|
| MAXIMAYORISTA - AUTOSERVICIO MAXIMERCADO | |

## UBICACIÓN

| 38. País | 39. Departamento | 40. Ciudad/Municipio |
|---|---|---|
| COLOMBIA 1 6 9 | Cundinamarca 2 5 | Fusagasugá 2 9 0 |

41. Dirección principal
CR 10 7 A 32

42. Correo electrónico compras@maximayorista.com

| 43. Código postal | 44. Teléfono 1 | 45. Teléfono 2 |
|---|---|---|
| | 3 1 4 4 3 7 3 8 3 6 | 6 0 1 8 7 2 6 0 5 6 |

## CLASIFICACIÓN

| Actividad económica | | | | | Ocupación | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Actividad principal | | Actividad secundaria | | Otras actividades | | |
| 46. Código | 47. Fecha inicio actividad | 48. Código | 49. Fecha inicio actividad | 50. Código 1 / 2 | 51. Código | 52. Número establecimientos |
| 4 7 1 1 | 2 0 1 8 0 4 1 0 | 0 1 5 0 | 2 0 1 8 0 4 1 0 | 4 7 2 3 4 6 3 1 | | 2 |

## Responsabilidades, Calidades y Atributos

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 53. Código | 5 | 7 | 1 | 4 | 2 | 2 | 4 | 2 | 4 | 8 | 5 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
22- Obligado a cumplir deberes formales a
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

| Usuarios aduaneros | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 54. Código | | | | | | | | | | |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | | | | | | | | | | |

| Exportadores | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 55. Forma | 56. Tipo | Servicio | 1 | 2 | 3 |
| | | 57. Modo | | | |
| | | 58. CPC | | | |

**IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación**

## Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 11 - 15 / 13 : 31: 09

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre GIL LINARES GISELLA CAROLINA
985. Cargo CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 15-11-2024 01:31:26PM

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPUBLICA

# LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

## CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 09 de diciembre de 2024, a las 11:02:57, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

| | |
|---|---|
| Tipo Documento | Cédula de Ciudadanía |
| No. Identificación | 1069727373 |
| Código de Verificación | 1069727373241209110256 |

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

# CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

## CERTIFICADO ORDINARIO No. 259508219

PIB
11:05:39
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 09 de diciembre del 2024

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) GISELLA CAROLINA GIL LINARES identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1069727373:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

**ADVERTENCIA:** La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

**NOTA:** El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

**ATENCIÓN :**
**ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.**

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

**Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales**

**La Policía Nacional de Colombia informa:**
Que siendo las 11:01:45 AM horas del 09/12/2024, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1069727373**
Apellidos y Nombres: **GIL LINARES GISELLA CAROLINA**

**NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES**
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

# Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

## La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 09/12/2024 11:21:30 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1069727373 .**

## NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **106370794** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

TIC

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 1069727373 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 09/12/2024 11:13 AM

Código Verificación: **821BD5ZF94**

Válida hasta: **09/03/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

**ANEXO 2**

**CERTIFICADO DE PAGO APORTES SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL PARAFISCALES**

Fusagasugá, 10 de diciembre de 2024

Señores:
**EMSERFUSA E.S.P.**

El suscrito Representante legal hace saber que GISELLA CAROLINA GIL LINARES ha cumplido y se encuentra al día en sus obligaciones provenientes del sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

La anterior certificación se expide para efectos de dar cumplimiento el Articulo 50 de la ley 789 de 2002.

Atentamente,

**Gisella Carolina Gil Linares**
**C.C. 1069727373**
**Tel: 314 437 38 36 / 867 22 23**

aportes en línea

# Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC 1069727373 | | GIL LINARES GISELLA CAROLINA | INDEPENDIENTE | PRINCIPAL | CR 10 7A 32 | FUSAGASUGA-CUNDINAMARCA | 8672223 | No |

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2024-12 | 2024-12 | 1114972358 | 9478724034 | I | 2025/01/20 | 2024/12/10 | BANCOLOMBIA | 0 | $4,425,000 |

**LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES**

| EMPLEADO | | | | NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombre | ing | ret | tde | tae | tdp | tap | vsp | cor | vst | sln | ige | lma | vac | avp | vct | irl | vip | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Dias | IBC | Aporte | Exonerado SENA e ICBF | Total Aportes |
| 1 | CC | 1069727373 | GIL GISELLA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $15,000,000 | $2,550,000 | EPS017 | 30 | $15,000,000 | $1,875,000 | | 0 | $0 | $0 | | 0 | $0 | $0 | 0 | $0 | $0 | No | $4,425,000 |
| **Total** | **Afiliados( 1)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $15,000,000 | $2,550,000 | | | $15,000,000 | $1,875,000 | | | $0 | $0 | | | $0 | $0 | | $0 | $0 | | $4,425,000 |

aportes en línea

# Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC 1069727373 | | GIL LINARES GISELLA CAROLINA | INDEPENDIENTE | PRINCIPAL | CR 10 7A 32 | FUSAGASUGA-CUNDINAMARCA | 8672223 | No |

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2024-12 | 2024-12 | 1114972358 | 9478724034 | I | 2025/01/20 | 2024/12/10 | BANCOLOMBIA | 0 | $4,425,000 |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO | INTERESES MORA | SALDOS E INCAPACIDADES | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $2,550,000 | $0 | $0 | $2,550,000 |
| PROTECCION | 230201 | 800,229,739 | 0 | 1 | $2,550,000 | $0 | $0 | $2,550,000 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $1,875,000 | $0 | $0 | $1,875,000 |
| FAMISANAR | EPS017 | 830,003,564 | 7 | 1 | $1,875,000 | $0 | $0 | $1,875,000 |
| TOTAL | | | | 1 | $4,425,000 | $0 | $0 | $4,425,000 |

aportes en línea

# Planilla Resumen

## DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC 1069727373 | 0 | GIL LINARES GISELLA CAROLINA | B - MENOS DE 200 COTIZANTES | AUTOSERVICIO MAXIMERCADO | CR 10 7A 32 | FUSAGASUGA-CUNDINAMARCA | 8672223 | Si |

## DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2024-11 | 2024-12 | 1114989661 | 9478724686 | E | 2024/12/17 | 2024/12/10 | BANCOLOMBIA | 0 | $23,909,400 |

## LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

| EMPLEADO | | | | NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombre | ing | ret | tde | tae | tdp | tap | vsp | cor | vst | sln | ige | lma | vac | avp | vct | irl | vtp | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Aporte | Codigo | Dias | IBC | Tarifa | Aporte | Dias | IBC | Aporte | Exonerado SENA e ICBF | Total Aportes |
| **SUCURSAL: AUTOSERVICIO MAXIMERCADO (64 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $95,444,170 | $15,273,800 | | | $97,610,837 | $4,067,500 | | | $89,670,311 | $3,514,400 | | | $96,310,837 | | $1,053,700 | | $0 | $0 | | $23,909,400 |
| **Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 0 (10 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $2,854,351 | $457,400 | | | $2,854,351 | $91,200 | | | $2,815,574 | $63,500 | | | $2,854,351 | | $0 | | $0 | $0 | | $612,100 |
| Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (10 Afiliados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $2,854,351 | $457,400 | | | $2,854,351 | $91,200 | | | $2,815,574 | $63,500 | | | $2,854,351 | | $0 | | $0 | $0 | | $612,100 |
| 1 | CC | 1069740532 | ALVAREZ LIZETH | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23020 1 | 1 | $138,667 | $22,200 | EPS037 | 1 | $138,667 | $0 | CCF22 | 1 | $138,667 | $0 | 14-11 | 1 | $138,667 | 0.000% | $0 | 1 | $0 | $0 | SI | $22,200 |
| 2 | CC | 1069740532 | ALVAREZ LIZETH | | | | | | | | | | | X | | | | | | | 23020 1 | 3 | $260,000 | $41,600 | EPS037 | 3 | $260,000 | $10,400 | CCF22 | 3 | $260,000 | $0 | 14-11 | 3 | $260,000 | 0.000% | $0 | 3 | $0 | $0 | SI | $52,000 |
| 3 | CC | 1069765103 | CAPADOR OMAR | | | | | | | | | | | | | X | | | | | 23030 1 | 1 | $48,515 | $7,800 | EPS017 | 1 | $48,515 | $2,000 | CCF22 | 1 | $51,432 | $2,100 | 14-11 | 1 | $48,515 | 0.000% | $0 | 1 | $0 | $0 | SI | $11,900 |
| 4 | CC | 1090384854 | DUARTE ERIKA | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 3 | $130,000 | $20,800 | EPS037 | 3 | $130,000 | $0 | CCF22 | 3 | $130,000 | $0 | 14-11 | 3 | $130,000 | 0.000% | $0 | 3 | $0 | $0 | SI | $20,800 |
| 5 | CC | 35251337 | DUARTE SANDRA | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 1 | $50,728 | $8,200 | EPS017 | 1 | $50,728 | $0 | CCF22 | 1 | $50,728 | $0 | 14-11 | 1 | $50,728 | 0.000% | $0 | 1 | $0 | $0 | SI | $8,200 |
| 6 | CC | 35251337 | DUARTE SANDRA | | | | | | | | | | | | | X | | | | | 23030 1 | 18 | $913,109 | $146,100 | EPS017 | 18 | $913,109 | $36,600 | CCF22 | 18 | $927,658 | $37,200 | 14-11 | 18 | $913,109 | 0.000% | $0 | 18 | $0 | $0 | SI | $219,900 |
| 7 | CC | 1007951298 | HOLGUIN JUANITA | | | | | | | | | | | | | X | | | | | 23030 1 | 9 | $465,033 | $74,500 | EPS017 | 9 | $465,033 | $18,700 | CCF22 | 9 | $461,050 | $18,500 | 14-11 | 9 | $465,033 | 0.000% | $0 | 9 | $0 | $0 | SI | $111,700 |
| 8 | CC | 1003516337 | LOPEZ LAURA | | | | | | | | | | | | | L | | | | | 23030 1 | 2 | $86,667 | $13,900 | EPS017 | 2 | $86,667 | $3,500 | CCF22 | 2 | $43,333 | $1,800 | 14-11 | 2 | $86,667 | 0.000% | $0 | 2 | $0 | $0 | SI | $19,200 |
| 9 | CC | 1003516337 | LOPEZ LAURA | | | | | | | | | | | | X | | | | | | 23030 1 | 2 | $86,667 | $13,900 | EPS017 | 2 | $86,667 | $3,500 | CCF22 | 2 | $86,667 | $0 | 14-11 | 2 | $86,667 | 0.000% | $0 | 2 | $0 | $0 | SI | $17,400 |
| 10 | CC | 1106895029 | RUBIO ZULEIMY | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 1 | $53,790 | $8,700 | EPS017 | 1 | $53,790 | $0 | CCF22 | 1 | $53,790 | $0 | 14-11 | 1 | $53,790 | 0.000% | $0 | 1 | $0 | $0 | SI | $8,700 |
| 11 | CC | 1106895029 | RUBIO ZULEIMY | | | | | | | | | | | | X | | | | | | 23030 1 | 2 | $86,667 | $13,900 | EPS017 | 2 | $86,667 | $3,500 | CCF22 | 2 | $86,667 | $0 | 14-11 | 2 | $86,667 | 0.000% | $0 | 2 | $0 | $0 | SI | $17,400 |
| 12 | CC | 1106895029 | RUBIO ZULEIMY | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 2 | $107,580 | $17,300 | EPS017 | 2 | $107,580 | $0 | CCF22 | 2 | $107,580 | $0 | 14-11 | 2 | $107,580 | 0.000% | $0 | 2 | $0 | $0 | SI | $17,300 |
| 13 | CC | 1007248417 | SOGAMOSO MAYERLI | | | | | | | | | | | | | X | | | | | 23030 1 | 1 | $50,257 | $8,100 | EPS017 | 1 | $50,257 | $2,100 | CCF22 | 1 | $51,333 | $2,100 | 14-11 | 1 | $50,257 | 0.000% | $0 | 1 | $0 | $0 | SI | $12,300 |
| 14 | CC | 1007248417 | SOGAMOSO MAYERLI | | | | | | | | | | | | X | | | | | | 23030 1 | 3 | $130,000 | $20,800 | EPS017 | 3 | $130,000 | $5,200 | CCF22 | 3 | $130,000 | $0 | 14-11 | 3 | $130,000 | 0.000% | $0 | 3 | $0 | $0 | SI | $26,000 |
| 15 | CC | 1056507527 | TORRES CESAR | | | | | | | | | | | | | L | | | | | 23030 1 | 1 | $53,335 | $8,600 | EPS037 | 1 | $53,335 | $2,200 | CCF22 | 1 | $43,333 | $1,800 | 14-11 | 1 | $53,335 | 0.000% | $0 | 1 | $0 | $0 | SI | $12,600 |
| 16 | CC | 1056507527 | TORRES CESAR | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 2 | $106,669 | $17,100 | EPS037 | 2 | $106,669 | $0 | CCF22 | 2 | $106,669 | $0 | 14-11 | 2 | $106,669 | 0.000% | $0 | 2 | $0 | $0 | SI | $17,100 |
| 17 | CC | 1069712915 | VILLAMIL DUVAN | | | | | | | | | | | | X | | | | | | 23030 1 | 2 | $86,667 | $13,900 | EPS017 | 2 | $86,667 | $3,500 | CCF22 | 2 | $86,667 | $0 | 14-11 | 2 | $86,667 | 0.000% | $0 | 2 | $0 | $0 | SI | $17,400 |
| **Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 1 (58 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $82,576,123 | $13,214,200 | | | $84,742,790 | $3,575,700 | | | $76,554,737 | $3,062,900 | | | $83,442,790 | | $437,900 | | $0 | $0 | | $20,290,700 |
| Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (56 Afiliados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $82,576,123 | $13,214,200 | | | $82,576,123 | $3,304,800 | | | $76,554,737 | $3,062,900 | | | $82,576,123 | | $433,300 | | $0 | $0 | | $20,015,200 |
| 18 | CC | 1069746832 | ACOSTA MIGUEL | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,592,500 | $254,800 | EPS017 | 30 | $1,592,500 | $63,700 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,592,500 | 0.522% | $8,400 | 30 | $0 | $0 | SI | $378,900 |
| 19 | CC | 1069740532 | ALVAREZ LIZETH | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23020 1 | 26 | $2,253,333 | $360,600 | EPS037 | 26 | $2,253,333 | $90,200 | CCF22 | 26 | $2,253,333 | $90,200 | 14-11 | 26 | $2,253,333 | 0.522% | $11,800 | 26 | $0 | $0 | SI | $552,800 |
| 20 | CC | 1105683859 | AREVALO JEFERSON | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,455,435 | $232,900 | EPS017 | 30 | $1,455,435 | $58,300 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,455,435 | 0.522% | $7,600 | 30 | $0 | $0 | SI | $350,800 |
| 21 | CC | 1073427081 | BAQUERO CRISTIAN | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS037 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | SI | $365,900 |
| 22 | CC | 55061207 | BOTELLO LIDA | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,950,000 | $312,000 | EPS017 | 30 | $1,950,000 | $78,000 | CCF22 | 30 | $1,950,000 | $78,000 | 14-11 | 30 | $1,950,000 | 0.522% | $10,200 | 30 | $0 | $0 | SI | $478,200 |
| 23 | CC | 1003516327 | CAMACHO CINDY | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 30 | $1,564,239 | $250,300 | EPS017 | 30 | $1,564,239 | $62,600 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,564,239 | 0.522% | $8,200 | 30 | $0 | $0 | SI | $373,100 |
| 24 | CC | 1069765103 | CAPADOR OMAR | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23030 1 | 29 | $1,564,711 | $250,400 | EPS017 | 29 | $1,564,711 | $62,600 | CCF22 | 29 | $1,256,667 | $50,300 | 14-11 | 29 | $1,564,711 | 0.522% | $8,200 | 29 | $0 | $0 | SI | $371,500 |
| 25 | CC | 53931930 | CESPEDES ANA | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,377,717 | $220,500 | EPS017 | 30 | $1,377,717 | $55,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,377,717 | 0.522% | $7,200 | 30 | $0 | $0 | SI | $334,900 |
| 26 | CC | 1082983693 | CHARRIS JHON | | | | | | | | | | X | | | | | | | | 23020 1 | 30 | $1,613,696 | $258,200 | EPS008 | 30 | $1,613,696 | $64,600 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,613,696 | 0.522% | $8,500 | 30 | $0 | $0 | SI | $383,300 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 27 | CC | 82393376 | CHAVES DIEGO | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS017 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 28 | CC | 1069712742 | CUBILLOS ANYELA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $2,000,000 | $320,000 | EPS017 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | CCF22 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | 14-11 | 30 | $2,000,000 | 0.522% | $10,500 | 30 | $0 | $0 | Si | $490,500 |
| 29 | CC | 1069739547 | DICELIS FERNEY | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS017 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 30 | CC | 1090384854 | DUARTE ERIKA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 27 | $1,469,565 | $235,200 | EPS037 | 27 | $1,469,565 | $58,800 | CCF22 | 27 | $1,170,000 | $46,800 | 14-11 | 27 | $1,469,565 | 0.522% | $7,700 | 27 | $0 | $0 | Si | $348,500 |
| 31 | CC | 35251137 | DUARTE SANDRA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 11 | $576,992 | $92,400 | EPS017 | 11 | $576,992 | $23,100 | CCF22 | 11 | $476,667 | $19,100 | 14-11 | 11 | $576,992 | 0.522% | $3,100 | 11 | $0 | $0 | Si | $137,700 |
| 32 | CC | 1003517028 | ESCOBAR JEIMMY | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,680,000 | $268,800 | EPS017 | 30 | $1,680,000 | $67,200 | CCF22 | 30 | $1,680,000 | $67,200 | 14-11 | 30 | $1,680,000 | 0.522% | $8,800 | 30 | $0 | $0 | Si | $412,000 |
| 33 | CC | 1069718125 | GIL YEHIMY | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $2,000,000 | $320,000 | EPS017 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | CCF22 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | 14-11 | 30 | $2,000,000 | 0.522% | $10,500 | 30 | $0 | $0 | Si | $490,500 |
| 34 | CC | 1069744562 | GOMEZ CRISTIAN | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS017 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,300,000 | 0.522% | $6,800 | 30 | $0 | $0 | Si | $318,800 |
| 35 | CC | 1105688883 | GOMEZ IVAN | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS041 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 36 | CC | 1057758957 | HENAO YHON | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS017 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 37 | CC | 1002681841 | HERNANDEZ ADRIANA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,455,435 | $232,900 | EPS041 | 30 | $1,455,435 | $58,300 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,455,435 | 0.522% | $7,600 | 30 | $0 | $0 | Si | $350,800 |
| 38 | CC | 11314333 | HERNANDEZ LIBARDO | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS037 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,300,000 | 0.522% | $6,800 | 30 | $0 | $0 | Si | $318,800 |
| 39 | CC | 1007953298 | HOLGUIN JUANITA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 21 | $1,080,978 | $173,000 | EPS017 | 21 | $1,080,978 | $43,300 | CCF22 | 21 | $1,268,594 | $50,800 | 14-11 | 21 | $1,080,978 | 0.522% | $5,700 | 21 | $0 | $0 | Si | $272,800 |
| 40 | CC | 1069758369 | HUERTAS LEYDI | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,613,696 | $258,200 | EPS017 | 30 | $1,613,696 | $64,600 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,613,696 | 0.522% | $8,500 | 30 | $0 | $0 | Si | $383,300 |
| 41 | CC | 1021667773 | IBARRA JUAN | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS017 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 42 | CC | 1003559400 | JIMENEZ DEIBY | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS041 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 43 | CC | 1003516337 | LOPEZ LAURA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 26 | $1,126,667 | $180,300 | EPS017 | 26 | $1,126,667 | $45,100 | CCF22 | 26 | $1,126,667 | $45,100 | 14-11 | 26 | $1,126,667 | 0.522% | $5,900 | 26 | $0 | $0 | Si | $276,400 |
| 44 | CC | 1001533867 | MADERA NATALIA | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | 231001 | 4 | $173,334 | $27,800 | EPS005 | 4 | $173,334 | $7,000 | CCF22 | 4 | $234,329 | $9,400 | 14-11 | 4 | $173,334 | 0.522% | $1,000 | 4 | $0 | $0 | Si | $45,200 |
| 45 | CC | 1069762482 | MARTINEZ JHON | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS005 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 46 | CC | 39627741 | MENDEZ ANGELA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $2,000,000 | $320,000 | EPS008 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | CCF22 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | 14-11 | 30 | $2,000,000 | 0.522% | $10,500 | 30 | $0 | $0 | Si | $490,500 |
| 47 | CC | 1069716359 | MENDOZA DURLEY | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,800,000 | $288,000 | EPS037 | 30 | $1,800,000 | $72,000 | CCF22 | 30 | $1,800,000 | $72,000 | 14-11 | 30 | $1,800,000 | 0.522% | $9,400 | 30 | $0 | $0 | Si | $441,400 |
| 48 | CC | 81740507 | MERCHAN JHON | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,950,000 | $312,000 | EPS002 | 30 | $1,950,000 | $78,000 | CCF22 | 30 | $1,950,000 | $78,000 | 14-11 | 30 | $1,950,000 | 0.522% | $10,200 | 30 | $0 | $0 | Si | $478,200 |
| 49 | CC | 1069735896 | NARANJO ANA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,680,000 | $268,800 | EPS037 | 30 | $1,680,000 | $67,200 | CCF22 | 30 | $1,680,000 | $67,200 | 14-11 | 30 | $1,680,000 | 0.522% | $8,800 | 30 | $0 | $0 | Si | $412,000 |
| 50 | CC | 53931265 | ORTEGON MARTHA | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 12 | $676,847 | $108,300 | EPS017 | 12 | $676,847 | $27,100 | CCF22 | 12 | $1,062,633 | $42,600 | 14-11 | 12 | $676,847 | 0.522% | $3,600 | 12 | $0 | $0 | Si | $181,600 |
| 51 | CC | 39564567 | ORTIZ LUZ | | | | | | | | | | | | | | | | | | 231001 | 30 | $1,500,000 | $240,000 | EPS017 | 30 | $1,500,000 | $60,000 | CCF22 | 30 | $1,500,000 | $60,000 | 14-11 | 30 | $1,500,000 | 0.522% | $7,900 | 30 | $0 | $0 | Si | $367,900 |
| 52 | CC | 80028280 | PINILLA YIMMY | X | | | | | | X | | X | | | | | | | | | 230301 | 29 | $1,478,515 | $236,600 | EPS037 | 29 | $1,478,515 | $59,200 | CCF22 | 29 | $1,256,667 | $50,300 | 14-11 | 29 | $1,478,515 | 0.522% | $7,800 | 29 | $0 | $0 | Si | $353,900 |
| 53 | CC | 3155997 | PRIETO ALVARO | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS037 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 54 | CC | 1069732560 | QUEVEDO JEFERSSON | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS017 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,300,000 | 0.522% | $6,800 | 30 | $0 | $0 | Si | $318,800 |
| 55 | CC | 1069736566 | QUEVEDO JHONNATAN | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,455,435 | $232,900 | EPS017 | 30 | $1,455,435 | $58,300 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,455,435 | 0.522% | $7,600 | 30 | $0 | $0 | Si | $350,800 |
| 56 | CC | 1070753585 | RINCON YESSIKA | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 19 | $994,311 | $159,100 | EPS017 | 19 | $994,311 | $39,800 | CCF22 | 19 | $1,141,130 | $45,700 | 14-11 | 19 | $994,311 | 0.522% | $5,200 | 19 | $0 | $0 | Si | $249,800 |
| 57 | CC | 39625336 | RIVEROS ROSALBA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,300,000 | $208,000 | EPS017 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,300,000 | 0.522% | $6,800 | 30 | $0 | $0 | Si | $318,800 |
| 58 | CC | 1106890032 | RODRIGUEZ LEONARDO | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS002 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 59 | CC | 1016057566 | RODRIGUEZ PAULA | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | 230201 | 4 | $173,334 | $27,800 | EPS017 | 4 | $173,334 | $7,000 | CCF22 | 4 | $398,694 | $16,000 | 14-11 | 4 | $173,334 | 0.522% | $1,000 | 4 | $0 | $0 | Si | $51,800 |
| 60 | CC | 1069718821 | RODRIGUEZ YUDI | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $2,000,000 | $320,000 | EPS017 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | CCF22 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | 14-11 | 30 | $2,000,000 | 0.522% | $10,500 | 30 | $0 | $0 | Si | $490,500 |
| 61 | CC | 1105686669 | ROJAS JUAN | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS017 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 62 | CC | 1106895029 | RUBIO ZULEIMY | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 25 | $1,319,311 | $211,100 | EPS017 | 25 | $1,319,311 | $52,800 | CCF22 | 25 | $1,083,334 | $43,400 | 14-11 | 25 | $1,319,311 | 0.522% | $6,900 | 25 | $0 | $0 | Si | $314,200 |
| 63 | CC | 1069758719 | SANABRIA ANA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,613,696 | $258,200 | EPS017 | 30 | $1,613,696 | $64,600 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,613,696 | 0.522% | $8,500 | 30 | $0 | $0 | Si | $383,300 |
| 64 | CC | 1069721719 | SANABRIA JORGE | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,528,913 | $244,700 | EPS017 | 30 | $1,528,913 | $61,200 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,528,913 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $365,900 |
| 65 | CC | 1007248417 | SOGAMOSO MAYERLI | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 26 | $1,412,102 | $226,000 | EPS017 | 26 | $1,412,102 | $56,500 | CCF22 | 26 | $1,126,667 | $45,100 | 14-11 | 26 | $1,412,102 | 0.522% | $7,400 | 26 | $0 | $0 | Si | $335,000 |

aportes en línea

# Planilla Resumen

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 66 | CC | 43109813 | SUAREZ YESENIA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,613,696 | $258,200 | EPS017 | 30 | $1,613,696 | $64,600 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,613,696 | 0.522% | $8,500 | 30 | $0 | $0 | Si | $383,300 |
| 67 | CC | 1069735344 | TORRES ANDREA | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,950,000 | $312,000 | EPS017 | 30 | $1,950,000 | $78,000 | CCF22 | 30 | $1,950,000 | $78,000 | 14-11 | 30 | $1,950,000 | 0.522% | $10,200 | 30 | $0 | $0 | Si | $478,200 |
| 68 | CC | 1056507527 | TORRES CESAR | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 27 | $1,376,304 | $220,300 | EPS037 | 27 | $1,376,304 | $55,100 | CCF22 | 27 | $1,170,000 | $46,800 | 14-11 | 27 | $1,376,304 | 0.522% | $7,200 | 27 | $0 | $0 | Si | $329,400 |
| 69 | CC | 1069752281 | TORRES ENITH | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230301 | 30 | $2,000,000 | $320,000 | EPS017 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | CCF22 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | 14-11 | 30 | $2,000,000 | 0.522% | $10,500 | 30 | $0 | $0 | Si | $490,500 |
| 70 | CC | 1069755949 | TORRES MATEO | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 19 | $958,985 | $153,500 | EPS017 | 19 | $958,985 | $38,400 | CCF22 | 19 | $1,406,021 | $56,300 | 14-11 | 19 | $958,985 | 0.522% | $5,100 | 19 | $0 | $0 | Si | $253,300 |
| 71 | CC | 1069718646 | URREGO CARLOS | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,571,304 | $251,500 | EPS008 | 30 | $1,571,304 | $62,900 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,571,304 | 0.522% | $8,300 | 30 | $0 | $0 | Si | $374,700 |
| 72 | CC | 1077320346 | VEGA ANA | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,514,783 | $242,400 | EPS037 | 30 | $1,514,783 | $60,600 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,514,783 | 0.522% | $8,000 | 30 | $0 | $0 | Si | $363,000 |
| 73 | CC | 1069712915 | VILLAMIL DUVAN | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 28 | $1,442,246 | $230,800 | EPS017 | 28 | $1,442,246 | $57,700 | CCF22 | 28 | $1,213,334 | $48,600 | 14-11 | 28 | $1,442,246 | 0.522% | $7,600 | 28 | $0 | $0 | Si | $344,700 |
| Ciudad: FUSAGASUGA Depto: CUNDINAMARCA (2 Afiliados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $0 | $0 | | | $2,166,667 | $270,900 | | | $0 | $0 | | | $866,667 | | $4,600 | | $0 | $0 | | $275,500 |
| 74 | CC | 1070586896 | TORRES JESSE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | $0 | $0 | EPS037 | 30 | $1,300,000 | $162,500 | | 0 | $0 | $0 | | 0 | $0 | 0.000% | $0 | 0 | $0 | $0 | No | $162,500 |
| 75 | CC | 1070750253 | VELASQUEZ CRISTIAN | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | $0 | $0 | EPS002 | 20 | $866,667 | $108,400 | | 0 | $0 | $0 | 14-11 | 20 | $866,667 | 0.522% | $4,600 | 0 | $0 | $0 | No | $113,000 |
| **Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 2 (2 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **$3,113,696** | **$498,200** | | | **$3,113,696** | **$124,600** | | | **$2,800,000** | **$112,000** | | | **$3,113,696** | | **$135,500** | | **$0** | **$0** | | **$870,300** |
| Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (2 Afiliados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $3,113,696 | $498,200 | | | $3,113,696 | $124,600 | | | $2,800,000 | $112,000 | | | $3,113,696 | | $135,500 | | $0 | $0 | | $870,300 |
| 76 | CC | 1069722675 | LOPEZ DAVID | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,500,000 | $240,000 | EPS005 | 30 | $1,500,000 | $60,000 | CCF22 | 30 | $1,500,000 | $60,000 | 14-11 | 30 | $1,500,000 | 4.350% | $65,300 | 30 | $0 | $0 | Si | $425,300 |
| 77 | CC | 1071550080 | MEDINA LEONEL | | | | | | | | | X | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,613,696 | $258,200 | EPS037 | 30 | $1,613,696 | $64,600 | CCF22 | 30 | $1,300,000 | $52,000 | 14-11 | 30 | $1,613,696 | 4.350% | $70,200 | 30 | $0 | $0 | Si | $445,000 |
| **Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 3 (4 Afiliados)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **$6,900,000** | **$1,104,000** | | | **$6,900,000** | **$276,000** | | | **$6,900,000** | **$276,000** | | | **$6,900,000** | | **$480,300** | | **$0** | **$0** | | **$2,136,300** |
| Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (4 Afiliados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $6,900,000 | $1,104,000 | | | $6,900,000 | $276,000 | | | $6,900,000 | $276,000 | | | $6,900,000 | | $480,300 | | $0 | $0 | | $2,136,300 |
| 78 | CC | 6031907 | ALONSO EDILSON | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25-14 | 30 | $1,500,000 | $240,000 | MIN001 | 30 | $1,500,000 | $60,000 | CCF22 | 30 | $1,500,000 | $60,000 | 14-11 | 30 | $1,500,000 | 6.960% | $104,400 | 30 | $0 | $0 | Si | $464,400 |
| 79 | CC | 16512651 | GARCES JESUS | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $1,900,000 | $304,000 | MIN001 | 30 | $1,900,000 | $76,000 | CCF22 | 30 | $1,900,000 | $76,000 | 14-11 | 30 | $1,900,000 | 6.960% | $132,300 | 30 | $0 | $0 | Si | $588,300 |
| 80 | CC | 11380601 | GIL MANUEL | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230201 | 30 | $2,000,000 | $320,000 | EPS017 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | CCF22 | 30 | $2,000,000 | $80,000 | 14-11 | 30 | $2,000,000 | 6.960% | $139,200 | 30 | $0 | $0 | Si | $619,200 |
| 81 | CC | 93132420 | ROJAS YIMI | | | | | | | | | | | | | | | | | | 230301 | 30 | $1,500,000 | $240,000 | MIN001 | 30 | $1,500,000 | $60,000 | CCF22 | 30 | $1,500,000 | $60,000 | 14-11 | 30 | $1,500,000 | 6.960% | $104,400 | 30 | $0 | $0 | Si | $464,400 |
| **Total** | **Afiliados( 64)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | $95,444,170 | $15,273,800 | | | $97,610,837 | $4,067,500 | | | $89,070,311 | $3,514,400 | | | $96,310,837 | | $1,053,700 | | $0 | $0 | | $23,909,400 |



34

aportes en línea

# Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC 1069727373 | 0 | GIL LINARES GISELLA CAROLINA | B - MENOS DE 200 COTIZANTES | AUTOSERVICIO MAXIMERCADO | CR 10 7A 32 | FUSAGASUGA-CUNDINAMARCA | 8672223 | Si |

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2024-11 | 2024-12 | 1114989661 | 9478724686 | E | 2024/12/17 | 2024/12/10 | BANCOLOMBIA | 0 | $23,909,400 |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO | INTERESES MORA | SALDOS E INCAPACIDADES | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 4) | | | | 62 | $15,273,800 | $0 | $0 | $15,273,800 |
| COLFONDOS | 231001 | 800,227,940 | 6 | 2 | $267,800 | $0 | $0 | $267,800 |
| COLPENSIONES | 25-14 | 900,336,004 | 7 | 5 | $1,233,200 | $0 | $0 | $1,233,200 |
| PORVENIR | 230301 | 800,224,808 | 8 | 35 | $8,377,200 | $0 | $0 | $8,377,200 |
| PROTECCION | 230201 | 800,229,739 | 0 | 20 | $5,395,600 | $0 | $0 | $5,395,600 |
| ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 63 | $1,053,700 | $0 | $0 | $1,053,700 |
| ARL SURA | 14-11 | 890,903,790 | 5 | 63 | $1,053,700 | $0 | $0 | $1,053,700 |
| CCF (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 62 | $3,514,400 | $0 | $0 | $3,514,400 |
| COLSUBSIDIO | CCF22 | 860,007,336 | 1 | 62 | $3,514,400 | $0 | $0 | $3,514,400 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 7) | | | | 64 | $4,067,500 | $0 | $0 | $4,067,500 |
| COMPENSAR | EPS008 | 860,066,942 | 7 | 3 | $207,500 | $0 | $0 | $207,500 |
| FAMISANAR | EPS017 | 830,003,564 | 7 | 37 | $2,230,300 | $0 | $0 | $2,230,300 |
| FOSYGA | MIN001 | 901,037,916 | 1 | 3 | $196,000 | $0 | $0 | $196,000 |
| NUEVA E.P.S. | EPS037 | 900,156,264 | 2 | 12 | $877,200 | $0 | $0 | $877,200 |
| NUEVA EPS MOVILIDAD | EPS041 | 900,156,264 | 2 | 3 | $180,700 | $0 | $0 | $180,700 |
| SALUD TOTAL | EPS002 | 800,130,907 | 4 | 3 | $247,600 | $0 | $0 | $247,600 |
| SANITAS | EPS005 | 800,251,440 | 6 | 3 | $128,200 | $0 | $0 | $128,200 |
| **TOTAL** | | | | **64** | **$23,909,400** | **$0** | **$0** | **$23,909,400** |

## FORMULARIO N. 1

## LISTA DE ITEMS VALORES UNITARIOS Y PROPUESTA TECNICA

INVITACION PRIVADA: COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSERFUSA E.S.P.
PROPONENTE: Gisella Carolina Gil Linares
FECHA: 10 de diciembre de 2024

COMPRA DE ESTIMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PUBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES, DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA EMSERFUSA ESP.

| FICHA TECNICA CANASTAS NAVIDEÑAS | | | | | | VALOR UNITARIO INCLUÍDO IVA E IMPUESTOS DE LEY |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | | DESCRIPCIÓN | | PRESENTACIÓN | CANTIDAD | |
| 1 | NATILLA (Marca reconocida) | Descripción | Harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz. Apariencia polvo Color blanco, Sabor característico del maíz, Color característico del maíz. | 300 g | 1 | 10.750 |
| | | Ingredientes | Panela, almidón de maíz, sal, azúcar, sabor artificial arequipe. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | | |
| 2 | SALCHICHON TIPO CERVECERO (Marca reconocida) | Descripción | El salchichón es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado. | 900 g | 1 | 27.350 |
| | | Ingredientes | Carne de cerdo, carne de vacuno, agua, maltodextrina, proteína de soya, sal, dióxido de titanio, dextrosa, polifosfato de sodio, goma guar, suero (leche), ajo, pimienta, polifosfato de potasio, cilantro, comino, eritorbato de sodio, carragenina, cloruro de potasio, ácido carmínico y nitrito de sodio. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 3 | | Descripción | Producto lácteo, obtenido por concentración mediante el sometimiento a | 220 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | AREQUIPE (Marca reconocida) | | calor a presión normal de leche y aditivos dulces. El producto resultante es suave y de color caramelo. | | | 8.600 |
| | | Ingredientes | Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad | | | |
| 4 | QUESO CREMA (Marca reconocida) | Descripción | Queso fresco, tiene un color prácticamente blanco y un sabor suave y ligeramente ácido. Es un producto de conservación en frío y para más comodidad su presentación más habitual es en tarrina | 200 g | 1 | 8.000 |
| | | Ingredientes | Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, (corragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea, estabilizante de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana), Contiene leche y sulfitos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 5 | PAN TAJADO SABOR HUEVO (Marca reconocida) | Descripción | El pan tajado se caracteriza por su textura suave y ligera, y por su larga vida útil. Es ideal para hacer sandwiches, pudines, postres, tostadas y más recetas | 520 g | 1 | 4.750 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, mejorador (masa madre de trigo en polvo, harina de soya, estearoil-2 - lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fostato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Elaborado en equipos donde se procesa huevo, tartrazina, linaza, avena, cebada, centeno. Mantenga este producto en un lugar fresco, seco y cerrado el empaque | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 6 | | Descripción | Lomos de pescado tipo atún en trozos con una longitud mínima de 1.2 cm de lado que | 3 UND * 80 g | 1 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **ATÚN EN ACEITE PAQ. X 3 (Marca reconocida)** | | mantenga la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas o trozos de pescado de tamaños inferiores a 1.2 cm no debe rebasar el 30% de la masa drenada, almacenamiento en lata, sumergido en aceite vegetal puede ser de soja, girasol u oliva. | | | 21.300 |
| | | Ingredientes | Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos, Energía 345g, proteína 3.4g, grasa total 0g sodio mg | | | |
| | | | azucares totales 59 | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Es un producto sometido a un tratamiento de calor y curado con el fin de aumentar su conservación, que se envasan junto con distintos líquidos de cobertura como aceites vegetales, aderezos, condimentos y especias, sometiéndose a un proceso de estilización a temperatura superior a 100°C, que asegura que se destruyen todos los gérmenes patógenos. | | | |
| 7 | **MORTADELA (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido elaborado en una base de carne de cerdo, que puede ser mezclada con otras carnes como la de res o ave, y se caracteriza por su textura suave y su sabor delicado. La mortadela tiene un color rosado o beige claro, y su aspecto es similar al de un fiambre, pero con una particularidad: contiene pequeños trozos de **grasa** (generalmente de cerdo), que son visibles en su corte y le dan su característica textura y sabor jugoso | 250 g | 1 | 8.050 |
| | | Ingredientes | Producto derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80mm, sometido o no a tratamiento de ahumado | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 8 | **YOGURT GARRAFA (Marca reconocida)** | Descripción | Es un alimento, cremoso y que contiene trozos de fruta. Es nutritivo y Aporta proteína. | 1000 g | 1 | 16.800 |
| | | Ingredientes | Yogurt es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos que ayudan a absorber los nutrientes de todo lo que comemos. Es cremoso y tiene trozos de fruta. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenado en refrigerador, mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | **CHORIZO SANTA ROSANO (Marca reconocida)** | Descripción | Embutido que se elabora a partir de carne picada o molida, generalmente de cerdo, aunque también puede incluir carne de res o una mezcla de ambas, que se adereza con una variedad de especias, hierbas y otros ingredientes, dependiendo de la región | 500 g | 1 | 21.850 |
| | | Ingredientes | Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína animal, mezcla para saborizar (sal, harina de maíz, sabor artificial (chorizo jalapeño), especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico)), sal, regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio), conservante (nitrito de sodio). | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 10 | **GALLETAS SALADAS 3 TACOS (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta de soda (del inglés soda cracker) es un tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y as con sal gorda (en Cuba existe variante espolvoreada con ajonjolí). Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente, y se hace con menos grasa que otras variedades | 300 g | 1 | 6.450 |
| | | Ingredientes | preparación de harina de trigo (harina de trigo, vitamina B3, hierro, vitamina B1 B2, ácido fólico), vegetal. Grasa de palma (endurecida), azúcar invertido, EXTRACTO DE MALTA, sal, agua, leudante levadura, LECHE EN POLVO, emulsionante potenciador del sabor regulador de acidez enzimas amilolíticas | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 11 | **GALLETA TARAPACA (Marca reconocida)** | Descripción | Galleta rellena de bocadillo de guayaba | 150 g | 1 | 7.250 |
| | | Ingredientes | Elaborado con harina de trigo, levadura, azúcar, y pulpa deshidratada de frutas. - Sin conservantes ni colorantes artificiales. - Proceso artesanal que mantiene el sabor auténtico. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Evitase exponerto a olores fuertes como combustibles y sus derivados, jabones, ceras O sustancias perfumadas etc. | | | |
| 12 | **GELATINA (Marca reconocida)** | Descripción | Producto derivado del colágeno, que es una proteína obtenida de los huesos, piel y cartílago de animales, principalmente de vacas o cerdos. Este colágeno se procesa, se | 4 UND * 14 g | 1 | 8.250 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | seca y se muele hasta obtener el polvo que conocemos como gelatina. | | | |
| | | Ingredientes | azúcar, gelatina, regulador de acidez (citrato de sodio), acidulantes (ácido fumárico, ácido cítrico), sabores idénticos a los naturales (sabor limón, sabor frutas tropicales), sabor artificial a cereza, edulcorantes | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 13 | **MARGARINA ESPARCIBLE (Marca reconocida)** | Descripción | La mantequilla esparcible es una variante de la mantequilla que está formulada para ser más fácil de untar, incluso cuando se encuentra a temperatura ambiente. Se elabora agregando ciertos ingredientes, como aceites vegetales o agua, que le otorgan una textura más suave y cremosa en comparación con la mantequilla tradicional | 125 g | 1 | 4.850 |
| | | Ingredientes | Aceites vegetales refinados e interesterificados, agua, sal (2.1%), emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y sus ésteres de ácido cítrico, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), sabores idénticos a los naturales (mantequilla y leche), vitaminas E, A y D3, sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante natural (betacaroteno). *Aporta una cantidad insignificante de grasas trans y colesterol. Contiene soya. Puede contener trazas de leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 14 | **SARDINA TOMATE (Marca reconocida)** | Descripción | sardinas que han sido preservadas mediante el proceso de enlatado, lo que permite que se conserven por largos períodos sin necesidad de refrigeración. Estas sardinas suelen ser más pequeñas que otras variedades de pescado enlatado y tienen una textura tierna y jugosa debido a la conservación en su propio aceite, agua o salsa. Además, el proceso de enlatado asegura que las sardinas mantengan sus nutrientes, como ácidos grasos omega-3, proteínas, calcio y vitaminas. | 425 g | 1 | 5.800 |
| | | Ingredientes | Sardinas, Aceite, Agua, Sal , Salsa de tomate Vinagre o ácido cítrico, Especias y condimentos. | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 15 | MAYONESA (Marca reconocida) | Descripción | salsa espesa y cremosa que se elabora principalmente a base de huevo, aceite, vinagre o limón y condimentos. Tiene un sabor suave, ligeramente ácido y un toque de sal. Su textura es densa y uniforme, y suele ser de color blanco o amarillo pálido, dependiendo de los ingredientes. | 190 g | 1 | 3.950 |
| | | Ingredientes | Aceite vegetal, Yema de huevo, Vinagre o ácido cítrico, Azúcar,Mostaza (en algunos casos) Conservadores | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 16 | SALSA DE TOMATE (Marca reconocida) | Descripción | La salsa de tomate es una salsa elaborada, preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo), obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros ) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras | 200 g | 1 | 3.350 |
| | | Ingredientes | Agua, concentrado de tomate, sal, azucar, espesantes, especias y condimentos, conservantes edulcorante. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 17 | PERNIL DE CERDO (Marca reconocida) | Descripción | Los productos cárnicos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación. Para ello se someten a procesos de secado, molido, emulsificación, adición de sales y condimentos, cambios de color o una combinación de ellos. El jamón de cerdo es un producto cárnico no picado, que se obtiene de la pierna trasera del cerdo, se condimenta y ahúma y se empaca en un molde rígido o se conserva en su forma tradicional. Se caracteriza por ser un producto nutritivo, apetitoso y de larga conservación. | 1000 g | 1 | 86.600 |
| | | Ingredientes | Pernil de cerdo, sal blanca, queso mozzarella, ajo criollo y cebolla poli fosfato de sodio, glutamato, Eritorbato de sodio tomillo y laurel | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 | GALLI PAVO (Marca reconocida) | Descripción | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | 1000 g | 1 | 83.500 |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 19 | CHOCOLATE INSTANTÁNEO (Marca reconocida) | Descripción | Mezcla granulada soluble de malta, cocoa y leche descremada. | 200 g | 1 | 9.750 |
| | | Ingredientes | Extracto de malta (Cebada), solidos lácteos (Leche entera, leche descremada y suero de leche), Azúcar, Cocoa en polvo, Vitaminas y minerales (C,D, B2, Niacina, B6 y B12, Fosfato de calcio dibásico, Cloruro de Sodio y Pirofosfato de hierro), Emulsificante (Lecitina de soya) y Aroma Natural. Alérgenos: Contine Gluten, Leche y derivados de Soya. Puede contener almendras. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase en un lugar fresco y seco. Una vez abierto cerrar el envase herméticamente para mejorar conservación | | | |
| 20 | PONQUE TAJADO CON FRUTOS (Marca reconocida) | Descripción | Producto horneado de pastelería Miga muy aireada, máximo volumen, resistente al corte y exquisito a sabor. | 230 g | 1 | 9.100 |
| | | Ingredientes | Harina de trigo, vitaminas, azúcar, huevo, grasa vegetal, agua glucosa, leche y trozos de frutos. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar a temperatura ambiente (15º - 25ºC), sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y de productos contaminantes. | | | |
| 21 | MANI CON SAL (Marca reconocida) | Descripción | Producto a base de maní que corresponde al fruto seco, ya sea entero o partido, el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado obteniéndose un producto crujiente con sal. | 180 g | 1 | 6.300 |
| | | Ingredientes | Maní, aceite vegetal, sal | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Conservar. en lugar, fresco y seco. Luego de abierto el envase, consumir lo más, pronto posible | | | |
| 22 | | Descripción | Duraznos amarillos en mitades pelados y deshuesados; cortados a la mitad a lo largo | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **DURAZNO MITADES (Marca reconocida)** | | de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. | 820 g | 1 | 10.750 |
| | | Ingredientes | Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Temperatura ambiente. | | | |
| 23 | **SALCHICHA PREMIUM (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido y embutido, elaborado con base en carne de animales de abasto, con la adicción de sustancias de uso permitido. | 377 g | 1 | 25.550 |
| | | Ingredientes | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base Carne de Pollo, Agua ,Harina de Trigo (Retenedor de Humedad), Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca(Retenedor de Humedad), Proteína de Soya (Emulgente), Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio(Modificador de pH), Eritorbato de Sodio (Agente Reductor),Bicarbonato de Sodio (Leudante), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó C.I. 16255.Sometido a tratamiento térmico de secado, cocción y ligeramente ahumado | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |
| 24 | **ANTIPASTO CON ATUN (Marca reconocida)** | Descripción | Antipasti o antipasto significa antes del plato principal, por lo tanto es la manera italiana de llamarle a la entrada, que servirá para abrir el apetito. Usualmente son platillos frios y puede ser una tabla de quesos, así como de carnes frías | 360 g | 1 | 20.600 |
| | | Ingredientes | Mezcla de verduras y lomitos de atún | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Manténgase tapado y en lugar fresco. Una vez abierto el producto manténgase refrigerado en su liquido de cobertura y consumase en el menor tiempo posible. | | | |
| 25 | **JAMON SANDUCHE (Marca reconocida)** | Descripción | Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo | 230 g | 1 | 13.250 |
| | | Ingredientes | Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 26 | RECIPIENTE PARA ANCHETA TAPA CLICK | Descripción | Recipiente en el cual se puedan agrupar y entregar los 33 elementos. | 50 lts | 1 | 31.500 |
| 27 | SALCHICHA TIPO FRANKFURT (Marca reconocida) | Descripción | Producto elaborado en base a una mezcla de carne de res o carne de cerdo, o mezcla de ambas, grasa de cerdo, condimentos especies y aditivos alimentario completamente molidos y uniformemente mezclados. | 360 g | 1 | 13.000 |
| | | Ingredientes | Hechas con carne de cerdo y pollo, 25% reducida en sodio. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| 28 | GALLETA NAVIDAD COFRE TAMBOR (Marca reconocida) | Descripción | Galletas dulces y naturales elaboradas con harina de trigo en distintos sabores. Suaves y crujientes. | 780 g | 1 | 72.750 |
| | | Ingredientes | Harina Fortificada (harina de trigo), grasa vegetal, Niacina de Hierro, tiamina, riboflavina, grasa vegetal de palma , azúcar, cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal de palma, cocoa, suero de leche, emulsificantes (lectina de soya, monoestearato de sorbitan) sabores artificiales, fécula de maíz , leche en polvo entera, agua, azúcar, grasa vegetal de palma, carboximetilcelulosa, colorante dióxido de titanio, huevos, cocoa, coco, emulsificantes, lactilatio de sodio, leudantes, almidón de yuca, almendras, sal, acidulante, saborizante artificial a mantequilla. Contiene trigo (gluten) leche, soya, huevos, coco, almendras y trazas de ajonjolí, nueves y avena. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| 29 | QUESO MOZZARELLA TAJADO (Marca reconocida) | Descripción | El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. | 250 g | 1 | 16.600 |
| | | Ingredientes | litros de leche tibia,cucharadita de sal, cloruro de calcio (mídalos con jeringa), | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | cuajo liquido "fuerza 1/10 mil" (venta en tiendas de repostería), Agua la necesaria Epazote, rajas de chile, pimiento rojo al gusto | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos, roedores. Una vez, abierto utilizar en su totalidad. | | | |
| | | | Conserve refrigerado al 2 C° y 5 C° | | | |
| 30 | **CAFÉ MOLIDO (Marca reconocida)** | Descripción | Es el resultado de triturar los granos de café tostados para obtener una textura fina o gruesa, dependiendo de cómo se va a preparar la bebida. Este proceso de molienda se realiza después de que los granos de café han sido tostados a la temperatura adecuada, lo que resalta sus sabores y aromas. La molienda del café es crucial porque afecta el sabor final de la bebida, y el tamaño de la molienda varía según el método de preparación. | 500 g | 1 | 20.200 |
| | | | molido muy cuidado para mantener la esencia del mejor café del mundo. | | | |
| | | Ingredientes | 100 % café | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Mantener a temperatura ambiente | | | |
| | | | (15º - 25ºC) en un lugar fresco y | | | |
| | | | seco. | | | |
| 31 | **GASEOSA DE MALTA (Marca reconocida)** | Descripción | bebida maltosa no alcohólica a base de malta. | 6 UND * 200 ML | 1 | 7.300 |
| | | Ingredientes | base de agua, azúcar, malta de cebada, gas carbónico, colorante artificial (color caramelo), acidulantes (ácido cítrico), sabor a vainilla artificial, lúpulo, agregados vitamínicos (niacina, riboflavina, tiamina), conservantes naturales (natamicina, nisina), aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura no superior a 30ºC | | | |
| 32 | **KUMIS GARRAFA (Marca reconocida)** | Descripción | Bebida fermentada a partir de leche, en la cual existe participación de las bacterias y levaduras que se usan para producir la fermentación son diferentes a los de su bebida más cercana "el yogurt", lo cual le da un sabor y cualidades particulares. | 1000 g | 1 | 15.350 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Ingredientes | Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Contiene leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | Después de abierto consumir en el menor tiempo posible Agítese antes de consumir | | | |
| 33 | **MASMELOS SURTIDOS (Marca reconocida)** | Descripción | Dulce esponjoso hecho con clara de huevo batida, leche y azúcar, de diversas formas, tamaños y colores. | 75 g | 1 | 3.493 |
| | | Ingredientes | Azúcar, glucosa de maíz, agua dextrosa, Gelatina, Almidón Modificado de papa, sorbitol, citrato trisódico, Proteína de Leche. | | | |
| | | Condiciones de almacenamiento | El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad. | | | |

| **CANTIDAD ANCHETAS** | **VALOR UNITARIO CONVENCION COLECTIVA** | **TOTAL** |
|---|---|---|
| 299 | $ 612.943 | **$ 183.269.957** |
| | | |
| **EL VALOR TOTAL DEL CONTRATO E SPOR LA SUMA DE (INCLUIDO IVA E IMPUESTOS DE LEY).** | | **$ 183.269.957** |

El presupuesto oficial estimado para la contratación asciende a la suma de **ciento ochenta y tres millones doscientos sesenta y nueve mil novecientos cincuenta y siete pesos ($183.269.957),** y demás impuestos de ley, el cual está respaldado por el certificado de disponibilidad presupuestal que se adjunta al presente estudio, expedido por la oficina asesora de presupuesto de la empresa.

**Gisella Carolina Gil Linares**
**C.C. 1069727373**
**Tel: 314 437 38 36 / 867 22**

| emserfusa ESP. | ACTA DE CIERRE Y RECEPCIÓN DE PROPUESTAS | CÓDIGO JUR-F-17 |
|---|---|---|
| | | VERSIÓN 03 |
| | | PÁGINA 1 de 1 |

**PROCESO DE SELECCIÓN: INVITACIÓN PRIVADA DE OFERTAS Nos. 5734, 5735 y 5736 de 2024.**

**OBJETO:** COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ – EMSERFUSA E.S.P.

En la ciudad de Fusagasugá, Cundinamarca, siendo las 05:50 p.m. del día diez (10) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024) en la Oficina Jurídica se reunieron:

| NOMBRE DE FUNCIONARIO | CARGO Y/O EN REPRESENTACIÓN |
|---|---|
| Diego Felipe García Vélez | Profesional Universitario Oficina Jurídica |
| Alba Cecilia Angulo | Técnico Oficina de Control Interno |
| Luis Alberto Clavijo | Auxiliar administrativo División Administrativa |
| Carolina Gil | Representante legal Maximercado |

Así pues, con el objeto de adelantar diligencia de cierre y recepción de propuestas, según el procedimiento de contratación de Invitación Privada de Ofertas, cuyas invitaciones fueron enviadas el día tres (3) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024) a las 06:52 p.m., según radicados No. 5734 (dirigida a MERCAÉXITO), 5735 (dirigida a AHORRAMÁS) y 5736 (dirigida a MAXIMERCADO) de 2024, se procedió a iniciar la audiencia de cierre.

En este proceso se recibió una (1) observación por parte de MAXIMERCADO el jueves, cinco (5) de diciembre de 2024, a las 10:54 a.m. Esta observación fue respondida al día siguiente, a las 06:37 p.m.

**APERTURA**

Dentro de la etapa de apertura se verificó que llegó una oferta en físico a las instalaciones de la Oficina Jurídica, por parte de MAXIMERCADO a las 05:23 p.m. Igualmente, se procedió a revisar el correo electrónico destinado al trámite del presente proceso: contratacion@emserfusa.com.co. En la bandeja de entrada se evidenció una (1) propuesta allegada el día de hoy, diez (10) de diciembre de 2024, a las 04:04 p.m., por parte de MAXIMERCADO; en ambos casos, encontrándose dentro del término previsto en el cronograma del proceso. Dado lo anterior, se procedió a revisar el contenido del mensaje con la propuesta en digital para, al final de la audiencia, correr traslado a la División Administrativa de la oferta en físico.

Resumen de las propuestas:

| **Numero de la propuesta** | **01** |
|---|---|
| Proponente | MAXIMERCADO (establecimiento de comercio a nombre de la señora Gisella Carolina Gil Linares). |
| No. de Folios | Un (1) archivo en formato pdf., de cuarenta y seis (46) páginas. |
| Valor de la Propuesta | $183.269.957, mismo valor establecido en el presupuesto oficial. |
| Seriedad de la propuesta No. Póliza | CBC-100062423. |
| Valor de la Garantía | $18.326.995,70. |
| Compañía | Compañía Mundial de Seguros S.A. |
| Vigencia | 10/12/2024 – 20/02/2025. |
| Observaciones | Con tabla de contenido en la primera página, foliada pero sin rubricar. Al momento de presentar la oferta, la garantía de seriedad de la oferta no se encuentra firmada por el tomador. |

Se abre el espacio para observaciones por parte de los intervinientes, sin que haya alguna por parte de la Oficina de Control Interno, la División Administrativa o la proponente participante.

No siendo otro el objeto de la presente, en constancia firman los que en ella intervinieron de forma presencial, siendo las 05:57 p.m.

**FIRMAS**

**FUNCIONARIOS**

| | |
|---|---|
| **Nombre:** Diego Felipe García Vélez<br>**Cargo:** Profesional Universitario Oficina Jurídica.<br>**Firma:** | **Nombre:** Alba Cecilia Angulo<br>**Cargo:** Técnico Oficina Control Interno.<br>**Firma:** |
| **Nombre:** Luis Alberto Clavijo<br>**Cargo:** Auxiliar administrativo División Administrativa.<br>**Firma:** | **Nombre:** Carolina Gil Linares<br>**Cargo:** Representante legal MAXIMERCADO<br>**Firma:** |

Fusagasugá, 12 de diciembre de 2024

**INVITACIÓN PRIVADA DE OFERTAS Nos. 5734-2024 / 5735-2024 / 5736-2024**

**VERIFICACIÓN DOCUMENTOS HABILITANTES.**
**CAPACIDAD JURÍDICA**

**OBJETO:** COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P.

**1.GISELLA CAROLINA GIL LINARES**
**(MAXIMAYORISTA – AUTOSERVICIO MAXIMERCADO)**
**Nit. 1.069.727.373-5**
**Cedula de Ciudadanía**: 1.069.727.373 de Fusagasugá – Cundinamarca.

| DOCUMENTOS CAPACIDAD JURÍDICA | | |
|---|---|---|
| | CUMPLE | NO CUMPLE |
| Carta de presentación (Anexo No. 1). | X | |
| Certificado de existencia y representación legal del contratista con fecha de expedición no superior a 30 días calendario. | X | |
| Registro Único de Proponentes o registro de inscripción como comerciante, según sea el caso y con fecha de expedición no superior a 30 días calendario. | X | |
| Garantía de seriedad de la propuesta por el 10% del presupuesto oficial. | X | |
| Fotocopia legible de la cédula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica. Si el proponente se presenta mediante apoderado especial, este deberá anexar el poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la fecha de presentación de la oferta. Si el proponente se presente mediante apoderado general, este deberá anexar el certificado de vigencia del poder con fecha de expedición no superior a 30 días calendario a la presentación de la oferta. | X | |
| Compromiso anticorrupción (Anexo No. 3). | X | |
| Certificado de inhabilidades e incompatibilidades (Anexo No. 4). | X | |
| Fotocopia del RUT actualizado. | X | |
| Verificación de antecedentes fiscales de la Contraloría General de la República de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, que establezca que el contratista no aparece en el boletín de responsables fiscales. | X | |
| Verificación de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación de la persona natural o persona jurídica y su representante legal, donde se constate que el contratista no tiene antecedentes. | X | |
| Verificación de antecedentes judiciales de la persona natural o del representante legal de la persona jurídico de la Policía Nacional de Colombia. | X | |
| Verificación de antecedentes del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia, de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica en el que se establezca que el contratista no tiene | X | |

| | | |
|---|---|---|
| medidas correctivas pendientes por cumplir. | | |
| Certificado de aportes parafiscales (Anexo No. 2). | X | |
| Constancia del pago de seguridad social (salud, pensión, y riesgos laborales). | X | |
| **RESULTADO** | **HABILITADO** | |

**OBSERVACIONES:**

La propuesta presentada por **GISELLA CAROLINA GIL LINARES**, identificada con cédula de ciudadanía número 1.069.727.373 de Fusagasugá – Cundinamarca, propietaria del establecimiento de comercio **MAXIMAYORISTA – AUTOSERVICIO MAXIMERCADO**, **CUMPLE** con todos los requisitos exigidos en la Invitación Privada para acreditar su capacidad jurídica y, por lo tanto, se tiene como **HABILITADA** jurídicamente.

Sin otro particular,

**JORGE ALEXANDER CAMARGO FRANCO**
Jefe Oficina Jurídica

**GESTIÓN DOCUMENTAL**

Elaboró: Pablo Andrés Romero – Abogado Contratista.
Revisión: Diego Felipe García Vélez – Profesional Universitario Oficina Jurídica.

Fusagasugá, 12 de diciembre 2024

**VERIFICACIÓN DOCUMENTOS HABILITANTES**
**CAPACIDAD FINANCIERA**

**INVITACIÓN PRIVADA DE OFERTAS**

**Evaluación Financiera del Proponente:**

**Proponente:** Gisella Carolina Gil Linares
**NIT:** 1069727373-5
**Nombre Comercial:** Maximayorista - Autoservicio Maximercado
**Corte de Información Financiera**: 2023

**OBJETO:**

"COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL - CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA ESP"

Con base en los índices financieros proporcionados y los índices solicitados como criterios de evaluación, se analizan los datos para determinar si el proponente **Gisella Carolina Gil Linares** cumple con los requisitos establecidos para el COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL - CANASTA NAVIDEÑA

**Análisis de Indicadores Financieros**:

1. **Liquidez**: 1.22
   - La **liquidez** mide la capacidad de la empresa para hacer frente a sus obligaciones a corto plazo con los activos corrientes disponibles. Un valor de 1.22 indica que la empresa tiene suficientes activos corrientes para cubrir sus pasivos corrientes, lo que es positivo y refleja una situación financiera relativamente estable en términos de liquidez.
2. **Endeudamiento**: 0.87
   - El **endeudamiento** muestra el porcentaje de la empresa financiado a través de deuda. Un valor de 0.87 sugiere que el 87% de las obligaciones de la empresa están cubiertas por deuda, lo que puede indicar un nivel alto de apalancamiento financiero. Este indicador debe ser monitoreado con cautela, ya que un nivel elevado de endeudamiento podría aumentar el riesgo financiero en caso de imprevistos.
3. **Razón de cobertura de intereses**: 2.02
   - La **razón de cobertura de intereses** refleja la capacidad de la empresa para cubrir los gastos financieros derivados de sus deudas. Un valor de 2.02 indica que la empresa genera suficientes ingresos operativos para cubrir más de dos veces los costos de sus intereses, lo cual es una señal positiva de solidez en su capacidad para manejar los costos financieros.

**Comparación con los Indicadores Solicitados:**

- **Liquidez** solicitada: 1.22
  - Valor del proponente: 1.22. El indicador del proponente coincide con el valor solicitado, lo que demuestra que cumple con los requerimientos de liquidez establecidos.
- **Endeudamiento** solicitado: 0.87
  - Valor del proponente: 0.87. El proponente también cumple con el indicador de endeudamiento solicitado, lo que indica que mantiene un nivel de deuda dentro de los parámetros establecidos.
- **Razón de cobertura de intereses** solicitada: 2.0
  - Valor del proponente: 2.02. El valor presentado por el proponente supera ligeramente el mínimo solicitado, lo que indica que su capacidad para cubrir los intereses de sus deudas está por encima del umbral requerido.

**Conclusión:**

El análisis financiero de Gisella Carolina Gil Linares (Maximayorista - Autoservicio Maximercado) demuestra que los indicadores financieros presentados están dentro de los rangos solicitados por la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá - EMSERFUSA ESP para la compra de estímulo laboral. En particular:

- La **liquidez** es adecuada, cumpliendo con el requisito mínimo.
- El **endeudamiento** se encuentra dentro de los límites aceptables, aunque se sugiere continuar monitoreando el nivel de deuda.
- La **razón de cobertura de intereses** supera el valor solicitado, lo que refleja una buena capacidad para hacer frente a los gastos financieros.

En base a estos indicadores, la empresa está en una situación financiera relativamente estable y con capacidad para ejecutar el objeto propuesto en los términos solicitados.

**Conclusión:**

La evaluación financiera de Gisella Carolina Gil Linares, quien representa a **Maximayorista - Autoservicio Maximercado**, demuestra que los indicadores presentados cumplen adecuadamente con los requisitos establecidos por la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá - EMSERFUSA ESP para la compra de estímulo laboral (canasta navideña para empleados públicos y trabajadores oficiales).

Dado lo anterior, al verificar los requisitos financieros solicitados **CUMPLIO** con lo exigido, razón por la cual la propuesta queda **HABILITADA** financieramente.

**DAISSY XIMENA QUEVEDO NARVÁEZ**
Jefe División Financiera

Elaboró: Daissy Ximena Quevedo Narvaez, jefe división financiera

# VERIFICACIÓN TÉCNICA HABILITANTE

Fusagasugá, 12 de diciembre de 2024

Conforme al proceso de Invitación Privada de ofertas 5734,5735 y 5736, COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PÚBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ - EMSERFUSA E.S.P." Se procede a realizar la verificación técnica a continuación:

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">REQUISITOS HABILITANTES</th><th>I.P. 5736 - GISELLA CAROLINA GIL LINARES</th></tr>
<tr><th>CUMPLE/ NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>EXPERIENCIA</td><td>El proponente deberá haber ejecutado máximo en dos (2) contratos actividades relacionadas con la compraventa de alimentos, bebidas y tabaco tal como lo indica el segmento de los códigos UNSPSC presentados en la tabla más adelante, que sumados sean iguales o superiores al 100% del valor del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMLMV. Los contratos sumados deben presentar al menos tres (3) de los seis (6) códigos UNSPSC:<br><table><tr><td>50</td><td>17</td><td>18</td></tr><tr><td>50</td><td>16</td><td>15</td></tr><tr><td>50</td><td>11</td><td>20</td></tr><tr><td>50</td><td>22</td><td>13</td></tr><tr><td>50</td><td>36</td><td>53</td></tr><tr><td>50</td><td>16</td><td>18</td></tr></table>Lo anterior, será verificado en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES RUP, vigente, actualizado y en firme.<br><br>En caso de que el (los) contrato(s) aportado(s) haya(n) sido ejecutado (s) en consorcio o uniones temporales se tomará el valor del contrato en forma porcentual de acuerdo con la participación del proponente en dicho contrato.</td><td>CUMPLE<br>El oferente certifica experiencia de Contratos, y se verifican en el RUP con número consecutivo del contrato: 4 (Pág. 12 de la Propuesta Digital) 7 (Pág. 13 de la Propuesta Digital)</td></tr>
<tr><td>GARANTÍAS PROVEEDOR</td><td>El proponente deberá presentar por escrito una garantía de un mes por los productos entregados.</td><td>CUMPLE<br>El proponente aporta certificación en un (1) Folio<br>SUBSANÓ</td></tr>
<tr><td colspan="2">RESULTADO</td><td>HABILITADO</td></tr>
</table>

El proponente **GISELLA CAROLINA GIL LINARES** identificada con cédula de ciudadanía No. 1.069.727.373 de Fusagasugá, **CUMPLE** con los requisitos técnicos habilitantes, por lo tanto, se procede a realizar el análisis de los criterios de selección.

VIGILADA SUPERSERVICIOS - NÚMERO ÚNICO DE REGISTRO NUIR 1 – 25290000-2

| CRITERIOS DE SELECCIÓN | PUNTAJE | I.P. 5736 - GISELLA CAROLINA GIL LINARES |
|---|---|---|
| **MENOR VALOR** | **60 puntos:** A la propuesta que presente el menor valor, a las demás propuestas se les asignará el valor de la siguiente forma: al segundo menor valor se le asignará 40 puntos, y al menor tercer valor 20 puntos. | Se le otorga los **60 puntos**, toda vez que es la única oferta presentada, por tanto, cumple con las condiciones de menor valor. |
| **CADUCIDAD** | **20 puntos:** Se le asignaran al proponente que proporcione los alimentos cárnicos empacados y refrigerados con fecha de caducidad superior a treinta (30) días. | **0 puntos** |
| **CALIDAD** | **20 puntos:** Se le asignaran al proponente quien adicione de manera gratuita a cada ancheta, un producto (bajo su elección) de alguno de los siguientes tres (3) ítems 10-19-24 de la ficha técnica. | **0 puntos** |
| **SUBTOTAL: 60 puntos** | | |
| **NOTA:** Como quiera que la propuesta no fue presentada de acuerdo con lo estipulado en la invitación, 2.1. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS paginado (presentación digital) foliación (presentación física) rubricado en su totalidad con índice donde se relacione el contenido total de la propuesta. / La propuesta que no se presente con el cumplimiento de los anteriores requisitos perderá siete (7) puntos en la evaluación final | | **Menos 7 puntos**, toda vez que se encuentra paginada y no rubricada. |
| **TOTAL** | | **53** |

**LUZ ÁNGELA ORDOÑEZ ESCOBAR**
Jefe División Administrativa

**SARA NATALIA MORENO PÉREZ**
Profesional universitaria Gestión Humana

Elaboró: Luis Alberto Clavijo Romero Aux. Administrativo

ADA SUPERSERVICIOS - NÚMERO ÚNICO DE REGISTRO NUIR 1 – 25290000

| | | |
|---|---|---|
| emserfusa ESP | **ACEPTACIÓN DE PROPUESTAS** | CÓDIGO JUR-F-22 |
| | | VERSIÓN 04 |
| | | PÁGINA 1 de 1 |

Fusagasugá, 16 de diciembre de 2024

Señores

GISELLA CAROLINA GIL LINARES
MAXIMAYORISTA
Carrera 11n°7ª -32 Luxemburgo
**TEL: 3144373836**
carolina.gil@maximayorista.com
contabilidad@maximayorista.com
**Ciudad.**

Medios de Escogencia: INVITACION PRIVADA #5736-2024

Referencia: COMUNICACIÓN ACEPTACION OFERTA (COMPRA DE ESTÍMULO LABORAL CANASTA NAVIDEÑA PARA EMPLEADOS PUBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSERFUSA ESP.).

Respetado señor (a)

Me permito comunicarle que la oferta presentada el 10 de diciembre de 2024, dentro del proceso de Invitación Privada #5736-2024, ha sido aceptada de conformidad con el Capítulo VI. MEDIOS DE ESCOGENCIA numeral 2. INVITACION PRIVADA, 2.1 Procedencia, 2.2 Tramite, literal k, del Manual de contratación de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSERFUSA ESP.

Una vez notificado del presente documento por parte de la Oficina Asesora Jurídica, deberá, acatar los direccionamientos de la misma, para la firma del respectivo contrato, en la plataforma secop II Lo cual deberá hacerse dentro de los términos otorgados. Se le notifica que una vez firmado el contrato contará con los días establecidos en la minuta contractual para allegar las respectivas pólizas; de no cumplir estos términos la Empresa hará efectiva la póliza de seriedad de la oferta, cuando sea exigible según el medio de escogencia

Cordialmente,

**CARLOS ALBERTO LESSER SANABRIA**
**Gerente**

Vo.Bo: Dr. Jorge Alexander Camargo Franco - jefe Oficina Jurídica

Elaboró: Libia Jiménez García -Aux. adtiva LJG.