ANEXO 4
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cajicá, 26 de febrero de 2025

Señores
ALCALDIA MUNICIPAL DE CAJICÁ
SECRETARIA GENERAL
DIRECCIÓN DE CONTRATACION
Cajicá- (Cund)
REF: MÍNIMA CUANTÍA No. MC – 002 de 2025

Referencia: Proceso de Contratación de Mínima Cuantía No. MC-002-2025.

JUAN SEBASTIAN ROMERO AGUDELO, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de representante legal de la empresa INVERSIONES CORPORATIVAS EXPERTAS S.A.S., manifiesto que de ser seleccionado cumpliré con todas las especificaciones técnicas, requerimientos mínimos obligatorios y demás numerales contenidos en el proceso de la referencia y que se describen a continuación:

Para cumplir con la adecuada ejecución del objeto a contratar a continuación se presentan las especificaciones técnicas de los bienes y servicios a entregar por parte del contratista:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: En el siguiente cuadro se detallan las características y condiciones técnicas del bien o servicio requerido:

Para cumplir con la adecuada ejecución del objeto a contratar a continuación se presentan las características de los refrigerios a suministrar por el contratista, para lo cual deberá manifestar mediante escrito el conocimiento y cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas contenidas en el documento, lo cual será verificado por el Comité Evaluador y se incluirá en el Informe de Evaluación.

REFRIGERIO			
ITEM	**DESCRIPCION GENERAL**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	PASTEL CARNE 90 GRS+ JUGO 200ML + PASTEL GLORIA 25GRS+ EMPAQUE	UNIDAD	1
2	PASTEL POLLO 90 GRS+ JUGO 200ML + GALLETA RIZADA 40 GRS+ EMPAQUE	UNIDAD	1
3	PASTEL HAWAIANO 90 GRS+ JUGO 200ML + CORAZONCITA 25 GRS+ EMPAQUE	UNIDAD	1

4	MILHOJA 60 GRS + JUGO 200ML + PASABOCA 25GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
5	SALCHIPAPA + JUGO 200ML + GALLETA RIZADA 40 GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
6	PALITO DE QUESO + JUGO 200ML + PASTEL GLORIA 25 GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
7	ALMOJABANA 65 GRS + JUGO 200ML + GALLETA NEGRA 40 GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
8	BUÑUELO 65 GRS + JUGO 200ML + PASTEL GLORIA 25GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
9	PANDEBONO 65GRS + JUGO 200ML + PASABOCA 25 GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
10	TORATA DE QUESO 120GRS + JUGO 200ML + CORAZONCITO 25GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
11	PUDIN DE VAINILLA 55GRS + JUGO 200ML + PALITO DE QUESO 25GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
12	TORTA DE VINO 45 GRS + JUGO 200ML + GALLETA RIZADA 40GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
13	MANTECADA 90GRS + JUGO 200ML + GALLETA DE AVENA 40GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
14	BRAZO DE REINA 40GRS + JUGO 200ML + GALLETA DE AVENA 40GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
15	CHORIZO CON AREPA + JUGO 200ML + PASABOCA 25GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
16	CHORIPERRO 220GRS + JUGO 200ML + GALLETA RIZADA 40GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
17	SANDWICH PERNIL 250GRS + JUGO 200ML + GALLETA RIZADA 40GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
18	SANDWICH PAVO 250GRS + JUGO 200ML + GALLETA DE AVENA 40GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
19	HAMBURGUESA CARNE 320GRS + JUGO 200ML + CORAZONCITO 25GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
20	HAMBURGUESA POLLO 320GRS + JUGO 200ML + CORAZONCITO 25GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
21	PERRO 220GRS + JUGO 200ML + GALLETA NEGRA 40GRS + EMPAQUE	UNIDAD	1
MENUS			
22	ARROZ BCO 200 GR +PAPA FRANC 150 GR Ò YUCA+ENSALAD VERDUR C+CHURRASCO X 125 GR+ JUGO 200ML	UNIDAD	1
23	ARROZ BCO 200 GR +PAPA FRANC 150 GR Ò YUCA+ENSALAD VERDUR+PECHUGAX 125 GR+ JUGO 200ML	UNIDAD	1
24	LASAGNA MIXTA 250GRS+PORCION DE PAN 55GRS+ JUGO 200ML	UNIDAD	1
25	MENU CTE C/CARNE 910 GR + BEB 10 OZ	UNIDAD	1
26	MENU CTE C/CERDO 910 GR + BEB 10 OZ	UNIDAD	1
27	MENU CTE C/POLLO 1010 GR + BEB 10 OZ	UNIDAD	1
28	MENU ESP C/CERDO 1220 GR + BEB 10 OZ	UNIDAD	1
29	MENU ESP C/PESCAD 1220 GR + BEB 10 O	UNIDAD	1

30	MENU ESP C/POLLO 1220 GR + BEB 10 OZ	UNIDAD	1
31	MENU ESP C/CARNE 1525 GR + BEB 10 OZ	UNIDAD	1
ADICIONALES			
32	SANDWICH COMBINADO	UNIDAD	1
33	CORTADITOS DE LECHE	UNIDAD	1
34	BREVA AREQUIPE	UNIDAD	1
35	QUESADILLOS	UNIDAD	1
36	NARANJA AREQUIPE	UNIDAD	1
37	EMPANADAS CARNE / POLLO	UNIDAD	1
38	AREPA DE HUEVO	UNIDAD	1
39	AREPA DE QUESO	UNIDAD	1
40	YOGURTH CASERO	UNIDAD	1
41	FLAN DE LECHES	UNIDAD	1
42	ARROZ DE LECHE	UNIDAD	1
43	GELATINA DE COLORES	UNIDAD	1

a. COMPONENTE DE CALIDAD: Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

1. Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de 2005 y Decreto 616 de 2006 características generales por grupo establecidas.
2. Lo jugos en botella a suministrar deberán ser de una marca reconocida en el mercado.
3. Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009; 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Los derivados lácteos utilizados en los refrigerios deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 y 1673 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
5. El proponente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.
6. El proponente seleccionado tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y suministro de los refrigerios de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
7. No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos la naranjada y limonadas.
8. Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
9. Los refrigerios deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 650C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40C, el agua

a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.
10. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio, garantizando que las personas que suministren los refrigerios cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud.
11. Los refrigerios deberán entregarse en los empaques de tal manera que cumplan lo establecido en el Decreto 153 del 27 de julio de 2023.

b. PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1. Preparar los refrigerios cumpliendo con los menús estándar ofertados y los requerimientos del servicio.
2. Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las opciones de refrigerio estipuladas en las especificaciones técnicas del contrato.
3. Garantizar y emplear los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.
4. Manejar los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.
5. Suministrar los diferentes elementos que se requieran para el buen servicio y los demás elementos necesarios para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.

c. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ASEO

1. Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas.
2. El personal que realice la entrega de los refrigerios, deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente y realizar el lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
3. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos, por lo que el proponente deberá contar con plan de evacuación de residuos.

Para constancia se firma en Bogotá a los 26 días del mes de febrero de 2025.

Cordialmente,



JUAN SEBASTIAN ROMERO AGUDELO
CC 1.016.009.841
Representante legal
Dirección: Carrera 5 No. 16 – 14
Teléfono: 3016502889

MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
EMPRESA: INCOREX SAS

1. INTRODUCCIÓN

El presente manual tiene como objetivo establecer las normas higiénico-sanitarias que deben cumplir los manipuladores de alimentos en INCOREX SAS, garantizando la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores.

2. NORMATIVIDAD APLICABLE

Este manual se basa en la legislación vigente en Colombia, incluyendo:

- **Resolución 2674 de 2013** - Requisitos sanitarios para la manipulación de alimentos.
- **Decreto 3075 de 1997** - Normas sobre vigilancia sanitaria.
- **Código Sanitario Colombiano (Ley 9 de 1979).**

3. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

3.1 Higiene Personal

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Lavado de manos frecuente con agua y jabón.
- Uso de uniforme limpio y completo (bata, gorro, tapabocas y guantes si es necesario).
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Prohibido el uso de joyas y accesorios.
- No presentarse a laborar si se tiene alguna enfermedad infectocontagiosa.

3.2 Condiciones del Área de Trabajo

- Superficies y utensilios deben mantenerse limpios y desinfectados.
- Eliminación adecuada de residuos y control de plagas.
- Implementación de buenas prácticas de almacenamiento de insumos y productos.

4. MANEJO SEGURO DE LOS ALIMENTOS

4.1 Recepción de Materias Primas

- Inspeccionar la calidad y frescura de los productos.
- Verificar fechas de vencimiento y condiciones de empaque.

4.2 Almacenamiento de Alimentos

- Mantener temperaturas adecuadas (refrigeración <5°C, congelación < -18°C).
- Separar alimentos crudos de los cocidos para evitar contaminación cruzada.

4.3 Preparación y Manipulación Segura

- Cocinar los alimentos a temperaturas seguras (carnes >75°C, aves >82°C).
- Evitar contacto de alimentos con superficies sucias.

4.4 Distribución y Servicio

- Manipular los alimentos con utensilios limpios.
- Mantener alimentos calientes por encima de 60°C y fríos por debajo de 5°C.

5. CONTROL Y SUPERVISIÓN

- Realización de auditorías periódicas de higiene y manipulación.
- Capacitación continua en seguridad alimentaria.

6. SANCIONES

El incumplimiento de las normas de este manual podrá generar amonestaciones y sanciones según el reglamento interno de la empresa.

7. CONCLUSIONES

El cumplimiento de estas normas garantiza alimentos seguros y saludables para los consumidores, protegiendo la reputación de INCOREX SAS y asegurando el bienestar de sus clientes.



Humberto Celis Fernández

Profesional en Cocina, Pastelería y Chocolatería

Email	junior_celis@hotmail.com
Teléfono	3144461302
Nacionalidad	Colombiana
Enlace	https://www.linkedin.com/in/humberto-celis-fernandez-867700b0

OBJETIVO PROFESIONAL

Enfocado en competencias para emprender acciones, mejorar resultados y crear oportunidades. Experiencia en cocina, chocolatería y en el manejo comercial, generación de estrategias; capacitación y entrenamiento.

Implementación de estrategias comerciales para cada uno de los canales para ganar participación de mercado y cumpliendo los objetivos propuestos.

Siempre buscando nuevas oportunidades de mercado teniendo habilidades, asumir responsabilidades adicionales y crecer profesionalmente.

EXPERIENCIA

Bogotá, Colombia
Ene 2024 - Actualmente

Cocinero

Restaurante El Rancho J.K.G.
Realizar diferentes platos, utilizando diferentes técnicas culinarias, desarrollando la cocción cumpliendo con las respectivas normas sanitarias y de higiene.

Bogotá, Colombia
Mar 2016 - Ene 2022

Asesor Tecnico

Casa Luker S.A

Garantizar cumplimiento de la venta a través del desarrollo de propuestas de valor en repostería y/o bebidas, ofreciendo productos diferenciales, con el fin de cumplir con los parámetros de volumen y rentabilidad definidos por el canal.

- Lograr aumentar el conocimiento de las marcas de casa Luker Experto, donde se profundiza en la línea de coberturas reales.
- Garantizar el cumplimiento de las categorías de chocolatería por medio de desarrollos y capacitaciones en plantas de producciones.
- Presentación de resultados gracias a los apoyos en mayoristas por medio de seminarios para garantizar reconocimiento de marca.

Bogotá, Colombia
Feb 2022 – Dic 2023

Profesional Tecnico

Casa Luker S.A

Estructurar, coordinar y delegar al equipo técnico del negocio de chocolatería, el desarrollo de propuestas de valor en repostería y/o bebidas y capacitaciones permanentes del personal a cargo, de acuerdo con los procesos y estrategia del área, con el fin de ofrecer productos diferenciales y crecimiento del negocio de manera rentable y sostenible.
Identificar oportunidades de desarrollo de los clientes a nivel nacional, de
acuerdo con su tipología de negocio con el fin de garantizar el desarrollo de
productos y codificación de portafolio.

Bogotá, Colombia
Dic 2012 - Feb 2016

Cocinero

Hotel Bogotá Plaza (Cadena Clarion)

- Aplicar las técnicas para asar y hornear.
- Mantener una estación de cocción limpia y ordenada, y cumplir los estándares de salud y seguridad.
- Controlar las existencias de los ingredientes.
- Crear postres nuevos e interesantes para renovar nuestros menús y mantener el interés de los eventos empresariales y sociales.
- Responsable de todos los eventos y entrega de los productos que se encuentran a cargo del área de cocina del hotel.

Dubai, Emiratos Árabes
Jul 2012 - Nov 2012

Pastelero

Hotel Dubai Marine

- Participación proactiva en las elaboraciones de pastelería.
- Cumplimiento con los objetivos diarios de producción.
- Mantener mi área de trabajo en óptimas condiciones.
- Encargado de las producciones de bombonería.

Bogotá, Colombia
Mar 2011 - Jun 2012

Pastelero

El parisino

- Crear postres nuevos e interesantes para renovar menús y mantener el interés de los clientes
- Encargado de la elaboración de postres, galletas, panes, muffins, tortas y horneo de productos.
- Responsable de compras.
- Responsable de organización de la pastelería.

EDUCACIÓN

Buenos Aires, Argentina
Abr 2008 - Dic 2008

Cocinero y Pastelero Profesional

Instituto Superior Mariano Moreno

Dominar las técnicas culinarias propias de la cocina internacional y regional: métodos de cocción, normas de higiene y seguridad, presentación y servicios, costos, criterios nutricionales, creatividad e innovación culinaria, con énfasis en Pastelería y sus técnicas.

Bogotá, Colombia
Jul 2010 - Nov 2010

Especialización en pastelería y Chocolatería

Taller de artes culinarias Hobany Velasco

Equipa a los estudiantes con los conocimientos y habilidades técnicos y profesionales necesarios, inicialmente a nivel para profesional, mediante la combinación de aplicaciones teóricas y prácticas.

Online
May 2021 - May 2021

Bollería Gourmet: Masas Sofisticadas

Scoolinary

Toda la teoría necesaria sobre las harinas, las levaduras, los tipos de mantequilla y sus diferencias, la importancia del amasado y la cocción de masas fermentadas. Daniel Álvarez me enseñará de principio a fin, la elaboración de distintos productos de bollería dulces y salados a partir de distintas masas (brioche, croissants, hojaldre y ensaimada).

Online
Abr 2021 - Abr 2021

Bases, tecnicas y creaciones con chocolate

Scoolinary

El chocolate es el protagonista de este curso de repostería, descubrir su historia, características principales del producto, tipologías, la elección y tipología del chocolate adecuado según la elaboración junto con el chef Josep Maria Ribé

Online
Abr 2021 - Abr 2021

Técnicas de pastelería creativa

Scoolinary

Podrás llevar a la práctica más de 30 técnicas y elaboraciones de repostería. Bizcochos, almíbares, mousses, cremosos, glaseados, decoraciones de chocolate, crumbles, cremas pasteleras, gelificados, crujientes, moldeados especiales, masa sablé, toffees, pintura de chocolate.
Dictado por el chef Josep Maria Ribé

Online
Nov 2021 - Dic 2021

Pastelería de Autor entremets y tartaletas

Scoolinary

Aprender las técnicas de la preparación de una masa sablé, de diferentes bizcochos que se utilizara como base para sus entremets.
Elaboración del caramelo, de diferentes ganache saborizadas, varias cremas y jaleas y los secretos de un buen glaseado.
Dictado por el chef Antonio Bachour

Online
Feb 2022 - Mar 2022

Petits Gâteaux

Scoolinary

En este curso se enfoca realizar, montar y decorar una serie de pequeñas joyas gastronómicas del mundo dulce, llamadas Petits Gâteaux. Estas pequeñas tartas están repletas de técnicas de alta pastelería, son sabrosas y con unos acabados elegantes y espectaculares para poder tener en vitrina.
Dictado por el chef Antonio Bachour

Online
Feb 2022 - Actualmente

Pasteleria B-concept

Jordi Bordas

Con este curso es lograr entender la función de los ingredientes según su estructura molecular, para dominar la técnica de creación de texturas y así lograr formular mis propias recetas desde cero, para elaborar productos mas sanos, ligero y acordes a la tendencia mundial.

HABILIDADES

IDIOMAS

- Estrategias de ventas
- Liderazgo
- Resolución de problemas
- Trabajo en equipo
- Habilidades de enseñanza
- Atención al cliente
- Excel Básico

Ingles
Nivel básico

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.032.409.089

CELIS FERNANDEZ
APELLIDOS

HUMBERTO
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 09-MAR-1988

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.76 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

20-ABR-2006 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-1500104-47157206-M-1032409089-20070322 0384107080N 03 227611915

INSTITUTO SUPERIOR
MARIANO MORENO

Por cuanto **Humberto Colis Fernández**

ha rendido satisfactoriamente y de acuerdo con los programas que rigen en este instituto, los exámenes correspondientes a la carrera de:

Cocinero y Pastelero Profesional

Por tanto, de acuerdo con lo dispuesto en las reglamentaciones vigentes, se le expide el presente diploma.

En Buenos Aires, a los 14 días del mes de diciembre de 2008

Coordinador docente

ESCUELA SUPERIOR DE
GASTRONOMIA

p/ Casa Central

RESTURANTE EL RANCHO J.K.G.

CERTIFICA

Que el señor HUMBERTO CELIS FERNANDEZ, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.032.409.089 de Bogotá, labora en el restaurante desde el 3 de enero de 2024 como COCINERO con un contrato a término indefinido.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado a los 20 días del mes de enero de 2025.

Cordialmente,



WILSON MORALES
Administrador
Cel. 3115509337

ANEXO No. 6
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE
PROPONENTE: INVERSIONES CORPORATIVAS EXPERTAS S.A.S.

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ
SECRETARÍA GENERAL/ **DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN**
Cajicá – Cundinamarca

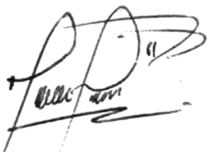
Referencia: Proceso de Contratación de Mínima Cuantía No. MC-002-2025.

No. de Consecutivo	Entidad Contratante	Contrato No.	Objeto del contrato	Contratista	Valor del contrato en pesos	Valor del contrato en SMLMV	Fecha de iniciación Mes Año	Fecha de terminación MesAño	Valor facturado en SMLMV
1	EMPRESA PÚBLICA DE MADRID – EMPUMADRID	007-2024	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR INSTITUCIONAL EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO CELEBRADO POR LA ALCALDIA MUNICIPAL DE MADRID Y EMPUMADRID EN LA VIGENCIA 2024	INVERSIONES CORPORATIVAS EXPERTAS S.A.S.	$83.264.800	64,05	nov-24	dic-24	64,05

NOTAS:
1. El nombre del proponente o miembro del consorcio o unión temporal que acredita la experiencia.
2. El valor del contrato se expresará en SMMLV de la fecha de firma del contrato.
3. La fecha de terminación del contrato.
4. Valor facturado en SMMLV.

Para constancia se firma en Bogotá a los 26 días del mes de febrero de 2025.

Atentamente,



JUAN SEBASTIAN ROMERO AGUDELO
CC 1.016.009.841
Representante legal
Dirección: Carrera 5 No. 16 – 14
Teléfono: 3016502889

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 007 DE 2024 SUSCRITO ENTRE LA EMPRESA PÚBLICA DE MADRID -EMPUMADRID E INVERSIONES CORPORATIVAS EXPERTAS SAS con NIT: 901.706.290-9

Entre los suscritos a saber **ALBEIRO RODRIGUEZ CASTILLO**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía número No. 80.015.471 de Bogotá, obrando en calidad de Gerente General y Representante legal de la EMPRESA PÚBLICA DE MADRID -EMPUMADRID-, con NIT. 901.255.451-1, en ejercicio de las facultades conferida por el Acuerdo 003 de 2019 "Por el cual se adopta el manual interno de contratación de la EMPRESA PUBLICA DE MADRID", y quien para los efectos del presente documento se denominará LA EMPRESA, por una parte, y por otra INVERSIONES CORPORATIVAS EXPERTAS SAS con NIT: 901.706.290-9 representada legalmente por JUAN SEBASTIÁN ROMERO AGUDELO, quien en adelante se denominará EL CONTRATISTA, hemos convenido suscribir la presente **ACTA DE LIQUIDACIÓN** del CONTRATO DE SUMINISTRO No. 007 DE 2024, que se regula por las Cláusulas enunciadas a continuación, previas las siguientes,

CLÁUSULA PRIMERA. - GENERALIDADES: Que el contrato tiene como datos generales los siguientes:

Contratista	INVERSIONES CORPORATIVAS EXPERTAS SAS
Nit./ CC	901.706.290-9
Contrato No	007 DE 2024
Naturaleza de Contrato	SUMINISTRO
Objeto	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR INSTITUCIONAL EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO CELEBRADO POR LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID Y EMPUMADRID EN LA VIGENCIA 2024
Valor inicial del contrato	SETENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL SETECIENTOS VEINTINUEVE PESOS MCTE ($ 73.261.729) A MONTO AGOTABLE
Valor Adición	DIEZ MILLONES TRES MIL SETENTA Y UN PESOS MONEDA CORRIENTE ($10.003.071) A MONTO AGOTABLE
Valor Total del contrato	OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS PESOS ($83.264.800) A MONTO AGOTABLE
Fecha de Iniciación	12 DE NOVIEMBRE DE 2024
Fecha de Prorrogas adiciones/modificaciones	HASTA EL 23 DE DICIEMBRE DE 2024
Fecha de Terminación	HASTA EL 23 DE DICIEMBRE DE 2024
Tiempo total de Ejecución del contrato	UN (1) MES Y ONCE (11) DÍAS

CLAUSULA SEGUNDA: CONSIDERACIONES

1. Que el 12 de noviembre de 2024, se suscribió el **CONTRATO DE SUMINISTRO No. 007-2024** (en adelante el Contrato), entre **LA EMPRESA PÚBLICA DE MADRID - EMPUMADRID** y INVERSIONES CORPORATIVAS EXPERTAS SAS, el cual tuvo por objeto: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS

ACTIVIDADES DE BIENESTAR INSTITUCIONAL EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO CELEBRADO POR LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID Y EMPUMADRID EN LA VIGENCIA 2024".

2. Que la cláusula segunda del Contrato estableció como valor de este la suma de SETENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL SETECIENTOS VEINTINUEVE PESOS MCTE ($ 73.261.729) A MONTO AGOTABLE, incluidos todos los costos directos e indirectos y los impuestos, tasas y contribuciones de cualquier orden que conlleve la celebración y ejecución del presente contrato.

3. Que en la cláusula décima se estableció como plazo de ejecución del Contrato HASTA EL VEINTE (20) DE DICIEMBRE de 2024, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio.

4. Que el veinte (20) de diciembre de 2024 se realizó un a prorroga al plazo de ejecución inicial hasta el 23 de diciembre de 2024.

5. Que de conformidad con la cláusula cuarta del Contrato, EMPUMADRID estableció la forma de pago:

> *El municipio pagará al contratista en pagos parciales, de acuerdo con los servicios prestados en dicho periodo, previa presentación de informe, soporte fotográfico presentado por el contratista, entrada al almacén (si aplica) y certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato. Así mismo deberá acreditar se encuentra al día con el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema se Seguridad Social integral, así como los del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, SENA, Caja de Compensación cuando corresponda conforme lo establece el Artículo 23, Parágrafo 1, de la Ley 1150 de 2007 y Ley 1122 de 2007. Para el último pago se requerirá la suscripción del acta de liquidación firmada por el contratista y el supervisor del contrato.*
>
> *El contratista autorizará a la entidad, para que, por conducto de la dirección administrativa, se efectúen de los desembolsos a su favor, las deducciones por concepto de los gravámenes a que hubiere lugar, teniendo en cuenta para la respectiva deducción, los parámetros que para tal efecto haya establecido la disposición que dio origen al gravamen.*

6. Que de conformidad con lo señalado en el numeral anterior, se evidencia que el contratista ha cumplido con todas y cada una de las obligaciones del contrato por lo cual se expide certificación por parte del supervisor de cumplimiento de los requisitos señalados en el contrato.

CLÁUSULA TERCERA. - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Que el contrato se encuentra amparado por las siguientes apropiaciones presupuestales:

IMPUTACIONES PRESUPUESTALES			
CLASE DE APROPIACIÓN	**FECHA**	**NUMERO**	**VALOR**
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	08/11/2024	2024000137	73.261.729
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL ADICIÓN	19/12/2024	2024000178	10.003.071

REGISTRO PRESUPUESTAL	12/11/2024	2024000145	73.261.729
REGISTRO PRESUPUESTAL ADICIÓN	19/12/2024	2024000178	10.003.071

CLÁUSULA CUARTA. - BALANCE FINANCIERO: Las partes acuerdan que el cuadro que a continuación se establece, contiene el balance financiero del contrato:

3. BALANCE FINANCIERO	
VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	$ 83.264.800
VALOR PAGADO AL CONTRATISTA	$ 17.903.360
VALOR EJECUTADO:	$ 80.479.144
VALOR A FAVOR DEL CONTRATISTA:	$ 62.575.784
VALOR A FAVOR DE LA ENTIDAD	$ 2.785.656

CLÁUSULA QUINTA. - PAGO DEL SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA: Teniendo en cuenta el balance financiero final establecido en la cláusula anterior, se procederá a efectuar el pago por parte de la Empresa Pública de Madrid, a favor del CONTRATISTA, por la suma de: SESENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETENCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS ($62.575.784). EL cual se hará previo cumplimiento por parte del CONTRATISTA de los requisitos para el pago establecidos en la cláusula forma de pago del contrato que aquí se da por terminado. PARÁGRAFO: Una vez efectuado el pago correspondiente, las partes se declaran a PAZ Y SALVO por todo concepto relativo al CONTRATO DE SUMINISTRO No. 007 DE 2024

CLAUSULA SEXTA: - RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA: La suscripción del presente acto no exime al CONTRATISTA de las responsabilidades derivadas de la ejecución del contrato, por hechos u omisiones que le sean imputables y que causen daño o perjuicio a las entidades y/o dependencias beneficiarias de la ejecución del contrato. La presente acta de terminación bilateral constituye plena prueba para los procesos que se puedan derivar por la celebración y ejecución del CONTRATO DE SUMINISTRO No. 007 DE 2024.

Para constancia, se firma la presente acta por quienes en ella intervinieron, en el Municipio de Madrid, Cundinamarca, a los dos (2) días del mes de enero de 2025.

ALBEIRO RODRIGUEZ CASTILLO

INVERSIONES CORPORATIVAS EXPERTAS SAS

Gerente
EMPRESA PÚBLICA DE MADRID

NIT: 901.706.290-9
RL. JUAN SEBASTIÁN ROMERO AGUDELO
CC. 1.016.009.841
Contratista

3108061907
www.empumadrid.gov.co
contactenos@empumadrid.gov.co

EL GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA PÚBLICA DE MADRID, CUNDINAMARCA – EMPUMADRID,

CERTIFICA:

Que la empresa **INVERSIONES CORPORATIVAS EXPERTAS SAS.**, identificada con NIT. **901.706.290-9**, y representada legalmente por **JUAN SEBASTIÁN ROMERO AGUDELO**, identificada con **CC. 1.016.009.841**, celebró con la Empresa Pública de Madrid – EMPUMADRID el siguiente contrato:

CONDICIONES CONTRACTUALES

NÚMERO DE CONTRATO	Contrato de Suministro CS-007-2024
CONTRATANTE	EMPRESA PÚBLICA DE MADRID – EMPUMADRID
NIT DEL CONTRATANTE	901.255.451-1
OBJETO DEL CONTRATO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR INSTITUCIONAL EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO CELEBRADO POR LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE MADRID Y EMPUMADRID EN LA VIGENCIA 2024
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	SETENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL SETECIENTOS VEINTINUEVE PESOS MCTE ($ 73.261.729) A MONTO AGOTABLE
ADICIONES	DIEZ MILLONES TRES MIL SETENTA Y UN PESOS MONEDA CORRIENTE ($10.003.071) A MONTO AGOTABLE
PLAZO DE EJECUCIÓN	Hasta el 20 de diciembre de 2024
PRÓRROGAS	HASTA EL 23 DE DICIEMBRE DE 2024
FECHA DE INICIO DEL CONTRATO	12 DE NOVIEMBRE DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	HASTA EL 23 DE DICIEMBRE DE 2024
OBLIGACIONES GENERALES	1. Ejecutar el objeto del contrato y desarrollar las actividades específicas en las condiciones pactadas. 2. Desarrollar las obligaciones que se generen directa e indirectamente del objeto contractual. 3. Colaborar con el municipio para que el objeto del contrato se cumpla y se ofrezca en las mejores condiciones de calidad. 4. Acatar las órdenes que durante el desarrollo del contrato imparta la Empresa por medio del supervisor del contrato. 5. Custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventarios y/o materiales que sean puestos a su disposición para la prestación del servicio objeto de este contrato.

	6. Abstenerse de acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. 7. Mantener vigentes las condiciones del contrato. 8. Tener en cuenta las observaciones y correcciones del supervisor del contrato. 9. Garantizar la calidad durante la ejecución del contrato (idoneidad humana, moral y técnica). 10. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrollen en virtud del presente contrato, cuando ellos causen perjuicio a la Administración o a terceros. Igualmente será responsable en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993 y ley 734 de 2002 (Código Único Disciplinario) cuando ello hubiere lugar. 11. No hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la empresa, ni tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo. 12. Llevar a cabo los pagos de los aportes a los sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales (si hay lugar a ello), en los términos de la Ley 789 de 2002, el decreto 1703 de 2002, Ley 1122 de 2007 y demás normas concordantes. 13. Las demás necesarias para el buen cumplimiento del contrato, y de acuerdo con la normatividad tanto interna como externa para la ejecución de contratos de esta naturaleza.
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS	1. Preparar y suministrar los alimentos de acuerdo con el plan de alimentación establecido por la empresa contratante (refrigerios, almuerzos y/o comidas) en los lugares que esta requiera según las actividades programadas. 2. Garantizar las correctas prácticas de manipulación, almacenaje y preparación de los alimentos. 3. Entregar la alimentación, cumpliendo con las normas de calidad e inocuidad de procesos, bien presentada y balanceada. 4. Realizar el cambio a sus expensas de los alimentos que por algún motivo se encuentren de mala calidad. 5. Cumplir con la frecuencia de suministro establecida según lo requerido por el supervisor. 6. Presentar con la debida antelación la minuta patrón de los refrigerios y almuerzos y/o comidas que cumplan con las especificaciones establecidas por la Empresa, los cuales

	deben ser aprobados por el Supervisor previo desarrollo del servicio. 7. Proveer el personal mínimo requerido a su propia cuenta y nombre para la ejecución del Contrato, el cual deberá contar con la educación y experiencia indicadas. 8. Pagar los salarios del personal que necesite para la realización de los trabajos, así como sus prestaciones sociales e indemnizaciones laborales o cualquier remuneración adicional o prestación social extralegal. 9. Poner a disposición de la Empresa los utensilios, manteles, platos, cubiertos, vasos, bandejas, ollas en aluminio, licuadora industrial, menaje de comedor y cocina, dispensadores de gaseosa y jugos, barra de ensaladas y demás que se requieran para garantizar la adecuada prestación del servicio en cumplimiento del objeto del contrato, los cuales estarán bajo la responsabilidad del mismo, sin costo adicional para la Empresa; deberá contar además con un 5% de menaje extra para reposición inmediata. 10. Atender los requerimientos hechos por el Supervisor del Contrato, tendientes al cumplimiento de las obligaciones. 11. Acatar y cumplir las diferentes normas de calidad, procedimientos de inocuidad y manipulación de los alimentos, conforme al Decreto 3075 de diciembre de 1997, modificado por la Resolución 2674 de 2013 y sus correspondientes adiciones, modificaciones y demás normas concordantes. 12. Vigilar la presentación de su personal, el uso de dotación, la conservación de las condiciones higiénico-sanitarias y la atención y solución de anomalías por los efectos en la salud y los daños causados que se deriven de la calidad microbiológica y físico-química de los alimentos y bebidas suministradas, así mismo será responsable ante las autoridades competentes por el cumplimiento de las normas establecidas del SG-SST. 13. Realizar bajo su responsabilidad el mantenimiento, aseo, higiene y presentación de: la zona de cocina, la zona de lavado de loza y de recolección de desperdicios y en general todas las áreas que conforman el lugar en donde se realizará el suministro, por ser aspectos que serán verificados por parte del supervisor, con el fin de evitar problemas de contaminación, infección e intoxicación. 14. Realizar el lavado y esterilización continua de las vajillas y cubiertos cada vez que se utilicen. 15. El contratista, dando alcance a la Responsabilidad Ambiental debe comprometerse a:

	a. Evitar totalmente el uso de envases y utensilios desechables e icopor; estos deben ser reemplazados por materiales que sean amigables con el medio ambiente (cartón no parafinado). b. Contribuir a acciones que promuevan el uso racional de los recursos naturales (agua, energía y gas natural), con el fin de disminuir la huella de carbono. c. Separar, clasificar y disponer bajo su costo, cada uno de los residuos generados durante la ejecución del contrato. d. Tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación ambiental durante todas sus operaciones, especialmente cuando se realice la extracción de los residuos orgánicos. e. Disponer los residuos orgánicos extraídos, a través de un gestor debidamente autorizado por la autoridad ambiental y allegar el respectivo certificado de disposición final. f. Tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación ambiental durante todas sus operaciones, especialmente cuando se realice la extracción de los residuos orgánicos. 16. El contratista se obliga a entregar los lugares que disponga la empresa contratante para el suministro, una vez se haya terminado la ejecución de las obligaciones en cada uno de los eventos programados, en las mismas condiciones en las cuales estas fueron recibidas (pisos, paredes, cuartos fríos, equipo 17. El contratista debe presentar un informe final describiendo cada uno de los servicios suministrados con su respectivo soporte fotográfico y demás documentos que requiera el supervisor.
ESTADO DEL CONTRATO	LIQUIDADO

Se expide a solicitud del interesado, en Madrid Cundinamarca, a los catorce (14) días del mes de febrero de dos mil veinticinco (2025).

ALBEIRO RODRIGUEZ CASTILLO
Gerente General
EMPRESA PÚBLICA DE MADRID "EMPUMADRID"

Proyectó: María Valentina Bernal Rodríguez-Abogada/Contratista