FONDO DE DESARROLLO SOCIAL DE EL RETIRO

FONDESER

EL RETIRO

NIT 900.198.194-5

# INVITACIÓN A COTIZAR EN SOLICITUD UNICA DE OFERTAS 038- 2026

## 1. RECOMENDACIONES GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2. CONDICIONES PARA PARTICIPAR

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

## 3. OBJETO DEL CONTRATO.

El Fondo de Desarrollo Social del Muncipio de El Retiro - FONDESER, tiene el placer de solicitar una cotización para la ejecucion del contrato de interventoría publica cuyo objeto es SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COMO APOYO A LAS DIVERSAS ACTIVIDADES DE ASISTENCIA SOCIAL LIDERADAS POR LAS SECRETARÍAS DE LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL Y EL DESPACHO DEL SEÑOR ALCALDE DERIVADO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 050-2025

## 4. ALCANCE:

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: Para cumplir a cabalidad con el objeto contractual se ha estimado la realización de las siguientes actividades:

MENÚ

REFRIGERIO TIPO A.

OPCIÓN 1

SÁNDWICH TIPO CUBANO DE 180 GR.

DESCRIPCIÓN:

- Pan tipo cubano de 10 cm largo complementado con orégano y queso parmesano. 70 gr.

- 2 tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción.
- 2 tajadas de jamones (cerdo, pollo, pavo o cordero) 40 gr.
- 10 gr de lechuga picada en julianas
- 10 gr de tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 10 gr mostaza dulce.
- Bebida frio 200 ml o caliente de 7 onzas

OPCIÓN 2

PASTEL HOJALDRADO DE CARNE O POLLO CON VERDURAS, 100 GR.

DESCRIPCIÓN:

- Masa de hojaldre 40 gr.
- 60 gr de carne de res o pollo
- 20 gr de arveja y zanahoria
- 3 gr. de aliños
- 200 ml de jugo natural fresa, lulo, mora, maracuyá
- Porción de fruta 120 gr.

OPCIÓN 3

HAMBURGUESA

DESCRIPCIÓN:

- 1 pan de hamburguesa de 80 gramos,
- 80 gramos de carne de res o pollo
- 1 tajada de queso mozzarella 30 gr
- 15 gr de ensalada (lechuga – tomate)
- 20 gr de salsa rosada
- 20 gr de barbicue
- 1 jugo en caja o refresco de 200 ml o bebida caliente de 7 onzas

OPCIÓN 4

PERRO CALIENTE

DESCRIPCIÓN:

- 1 pan perro con ajonjolí de 70 gr
- 1 salchicha tipo perro de 80 gr
- 30 gr de queso mozzarella

- 20 gr de salsa rosada
- 15 gr de piña
- 1 jugo en caja o gaseosa de 200 ml

OPCIÓN 5

ENSALADA DE FRUTAS

DESCRIPCIÓN:

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

OPCIÓN 6

PANZEROTTI

DESCRIPCIÓN:

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

OPCIÓN 7

SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO EN PAN TAJADO 180 GR

DESCRIPCIÓN:

- 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción)
- 1 tajada de jamón de 40 gr
- 1 tajada de queso mozzarella 28 gr
- 5 gr de lechuga
- 5 gr de tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 1 jugo en caja tetra pack 200 ml.
- Chocolatina 6 gramos

OPCIÓN 8

PAN SÚPER SANDUCHE 90 GR

DESCRIPCIÓN:

- Pan
- 1 tajada de queso mozzarella 28gr cada porción
- 2 tajadas de jamones (cerdo, pollo, pavo o cordero) 40 gr cada una
- 10 gr de lechuga picada en julianas
- 10 gr de tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 10 gr de mostaza dulce
- 200 ml de jugo de natural fresa, lulo, mora, maracuyá
- Porción de fruta 120 gr

REFRIGERIO TIPO B.

OPCIÓN 1

FRESAS CON CREMA

DESCRIPCIÓN:

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

OPCIÓN 2

CON JUGO NATURAL, GASEOSA O CAFÉ DE 200 ML. (9 ONZ)

DESCRIPCIÓN:

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

OPCIÓN 3

SALPICÓN

DESCRIPCIÓN:

- Vaso de 14 onz
- 150 gr de salpicón de frutas
- 1 bola de helado de 60 gr

OPCIÓN 4

COPA DE HELADO

DESCRIPCIÓN:

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

REFRIGERIO TIPO C.

OPCIONES:

CAFÉ CON LECHE O CHOCOLATE O GASEOSA DE VASO 7 ONZAS

OPCIONES PARA ACOMPAÑAR

- 1 buñuelo de 80 gr
- 1 pandequeso de 80 gr
- 1 croissant 80 gr
- 1 pastel dulce de 80 gr
- 1 gala 80 gr

DESAYUNO TIPO A.

OPCIÓN 1

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

OPCIÓN 2

- Tortilla de 80 gr.
- Huevos revueltos con su combinación preferida, envueltos en una tortilla con finas hiervas queso mozarela y salsa de crema agria 160 gr.
- Jugo o café o chocolate de 200 ml.

OPCIÓN 3

- Arepa de 80 gramos
- Quesito de 50 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chorizo, carne o chicharrón de 100 gramos
- Pan de 80 gramos
- Calentado arroz 40 gramos, frijol 40 gramos
- Chocolate o café vaso de 10 onzas.

DESAYUNO TIPO B.

OPCIÓN 1

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

OPCIÓN 2

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

OPCIÓN 3

- Arepa de 100 gramos
- 2 huevo 50 a 59,9 gramos
- Pan de 60 gr
- Chocolate o café vaso de 7 onzas.

OPCIÓN 4

- 2 huevos de 50 a 59.9 gramos cada uno
- 2 tajadas de jamón 40 gramos

- Pan de 80 gramos
- Chocolate o café de 7 onzas.

OPCIÓN 5

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

ALMUERZO TIPO A.

OPCIÓN 1

LASSAGNA 300 GR.

DESCRIPCIÓN:

- Pasta
- Relleno a elección: pollo con champiñones, boloñesa, mixta o atún
- Salsa bechamel
- Queso mozzarella
- Queso parmesano
- 2 mini croissant
- 1 jugo en caja o gaseosa de 200 ml

OPCIÓN 2

HAMBURGUESA ESPECIAL

DESCRIPCIÓN:

- Pan de hamburguesa con ajonjolí
- Carne rellena de queso
- Lechuga
- Tomate
- Salsa rosada
- Salsa barbicue
- Papas a la francesa
- Jugo natural de fruta a elección o gaseosa de 200 ml.

OPCIÓN 3

QUESADILLAS 220 GR.

DESCRIPCIÓN:

- Su relleno favorito en una tortilla de harina blanca con queso derretido 1 x persona.
- Pollo desmechado, champiñones y mozarela
- Tomate seco albahaca y mozarela
- Roast beef, queso fundido, pepinillos
- Carne mechada con champiñones dijon y mozarela
- Champiñones, mozarela y albahaca
- 1 jugo en caja o gaseosa de 200 ml

OPCIÓN 4

ASADOS 300 GR.

DESCRIPCIÓN:

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

OPCIÓN 5

CAZUELA DE FRIJOL

DESCRIPCIÓN:

- 200 gr frijol
- 100 gr de chicharrón en trozos
- 60 gr plátano maduro
- 60 gr de fósforos de papa
- 60 gr de aguacate.
- 1 arepa redonda de 50 gr
- Porción de arroz 80 gr.
- Gaseosa o jugo 200 ml.

OPCIÓN 6

BANDEJA

DESCRIPCIÓN:

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

OPCIÓN 7

DESCRIPCIÓN:

- Sopa de 200 centímetros cúbicos
- Arroz 60 gramos
- Carne de 120 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Ensalada de 80 gramos,
- Tajada de maduro de 50 gramos
- Porción de arepa 50 gramos
- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

OPCIÓN 8

BISTEC

DESCRIPCIÓN:

- Porción de posta o muchacho de 130 gr
- Papa sudada con hogao 60 gramos
- Yuca sudada con hogao 60 gramos,
- Arroz 80 gramos
- Tajada de maduro de 50 gramos
- Ensalada 80 gramos
- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

ALMUERZO TIPO B.

OPCIÓN 1

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

| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | VALOR DETERMINADO |
|---|---|---|
| Refrigerio Tipo A | 1 | $14.148 |
| Refrigerio Tipo B | 1 | $10.954 |
| Refrigerio Tipo C | 1 | $5.171 |
| Desayuno Tipo A | 1 | $21.298 |
| Desayuno Tipo B | 1 | $15.061 |
| Almuerzo Tipo A | 1 | $27.936 |
| Almuerzo Tipo B | 1 | $26.485 |

En virtud del presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga a:

1. Dar cumplimiento al objeto del contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.
2. Dar disponibilidad continua por medios electrónicos y/o telefónicos para brindar acompañamiento en los temas pertinentes.
3. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la entidad, para el objeto contractual.
4. Preparar por sus propios medios los informes y las operaciones que deba realizar para el logro de los objetivos contenidos en este contrato.
5. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.
6. Comprometer la máxima diligencia y empeño en las labores encomendadas.
7. Presentar informes escritos mensuales a que den cuenta de su gestión. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.
8. Atender los llamados y observaciones de la entidad tendientes a mejorar la prestación del servicio.
9. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.
10. Elaborar y presentar al interventor dentro del mes siguiente a la finalización del contrato, un informe detallado sobre la ejecución del mismo.

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

1. La entidad municipal, por medio del supervisor del contrato podrá solicitar cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios con un término de respuesta por parte del contratista no superior a 40 minutos y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.
2. El contratista deberá tener plena observancia del Acuerdo Municipal 006 de 2020 por el cual se establece la prohibición de los plásticos de un solo uso en la contratación pública en las entidades y cuando la entidad lo requiera este deberá ser servido por personal del contratista en las instalaciones en las que determine el supervisor, en jurisdicción urbana o rural, cumpliendo cabalmente los protocolos de BIOSEGURIDAD.
3. El contratista, deberá convalidar a través de la presentación de sus informes, que las personas encargadas de la elaboración de alimentos, se encuentran acreditadas para la manipulación de alimentos.
4. Deberá darse cumplimiento a la **Ley 9 de 1979**, que dicta las medidas sobre condiciones sanitarias básicas para protección en el medio ambiente, suministro de agua, alimentos, etc.
5. El contratista debe contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.
6. Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (Desayunos, Almuerzos o Refrigerios) servidos en vajillas de loza con sus respectivos juegos de cubiertos, la cual también deberá ser provista por el contratista.
7. El contratista deberá dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 del 2021, por los cuales se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (El Retiro), departamental (Antioquia) o Regional (Región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 5% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.
8. el contratista entregara refrigerios frescos, recién preparados independientemente de si es producto frio o caliente, en el lugar y hora pactada, al momento de realizar la solicitud.

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

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

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

1. Dar cumplimiento al objeto del Contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.
2. Dar disponibilidad continua por medios electrónicos y/o telefónicos para brindar acompañamiento en los temas pertinentes.

3. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la entidad, para el objeto contractual.
4. Preparar por sus propios medios los informes y las operaciones que deba realizar para el logro de los objetivos contenidos en el contrato.
5. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.
6. Comprometer la máxima diligencia y empeño en las labores encomendadas.
7. Presentar informes escritos mensuales al supervisor, que den cuenta de su gestión. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.
8. Atender los llamados y observaciones de la entidad tendientes a mejorar la prestación del servicio.
9. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

## 5. OBSERVACIONES

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

## 6. LEGISLACIÓN

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

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

## 7. PRESUPUESTO

Para amparar el valor del Contrato, FONDESER cuenta con CIENTO OCHENTA MILLONES DE PESOS M/L ($180.000.000).

**PARTIDAS PRESUPUESTALES:** Los pagos que deba efectuar FONDO DE DESARROLLO SOCIAL DEL MUNICIPIO DE EL RETIRO en razón del contrato a suscribir se harán con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 59 del 26 de enero de 2026.

## 8. FORMA DE PAGO

FONDESER pagará mediante actas parciales correspondiente al valor total del contrato previa radicación de factura o cuenta de cobro aprobada y firmada por el contratista con el informe de

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

## 9. MONEDA

Para efectos de esta invitación, todas las ofertas deberán presentarse por su valor en moneda legal colombiana, esto es, el peso colombiano **($COP)** y todos los precios deberán plantearse sin el Impuesto al Valor Agregado IVA. Por su parte, el valor del IVA deberá indicarse por separado, especificando la tarifa o valor que le aplique según corresponda a los bienes y servicios objeto de la invitación.

## 10. PLAZO DE ENTREGA DE LAS OFERTAS

Máximo tres (03) días hábiles después de recibida la invitación a presentar propuesta. La propuesta deberá ser entregada (1 ejemplar en Físico) en la Oficina FONDESER, CRA 21 N 21-37, EL RETIRO, Antioquia.

## 11. PLAZO DE EJECUCION

El plazo del presente contrato será a partir de la suscripción del acta de inicio previa aprobación de las pólizas de garantías únicas del contrato sin superar el 31 de julio de 2026.

## 12. EXPERIENCIA

Para el presente proceso, el proponente deberá acreditar maximo tres (3) contratos celebrados y terminados por el proponente con entidades públicas, oficiales o privadas, ya sea individualmente o en consorcio o unión temporal, cuyo objeto este directamente relacionado con el objeto contractual del presente proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al valor del presupuesto del contrato en salarios minimos legales mensuales vigentes al momento de terminacion del contrato

Si la propuesta es presentada en Consorcio o Unión Temporal u otra forma asociativa, la experiencia de la forma asociativa será la suma de la experiencia aportada por cada uno de sus integrantes sin considerar su porcentaje de participación. Sin perjuicio de lo anterior, la experiencia general podrá ser cumplida por uno o varios de sus integrantes.

Si el proponente tiene menos de tres (3) años de constitucion, el proponente podra acreditar la experiencia con la experiencia de cada uno de sus socios.

## 13. IDIOMA

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

## 14. CONVENIENCIA DE LAS OFERTAS

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

## 15. VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN

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

## 16. CONSULTAS

Dentro del plazo previsto para la elaboración y presentación de la Oferta, el posible Oferente puede hacer consultas. Estas consultas podrán realizarse hasta el día hábil anterior a la fecha límite para el recibo de las Ofertas. Las consultas y aclaraciones deberán hacerse a través del correo electrónico fondeserelretiro@gmail.com o por escrito en el archivo de FONDESER ubicado en la Calle 21 # 21-37.

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

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

## 17. GARANTÍAS PARA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

En atención al objeto del contrato, el contratista deberá expedir las pólizas que ampararán el contrato de obra donde tendrán como asegurado y beneficiario al Fondo de Desarrollo Social de El Retiro – FONDESER identificado con el NIT. 900.198.194- 5 y el Municipio de El Retiro, Antioquia, conformidad con los siguientes amparos

| GARANTÍA ÚNICA CON LOS AMPAROS | % DEL VALOR CONTRACTUAL | VIGENCIA |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Cumplimiento | 10% | Duración del contrato y cuatro meses más |
| Prestación de Servicios, pago de salarios e indemnizaciones | 5% | Duración del contrato y tres años más |
| Calidad del servicio | 10% | Duración del contrato y cuatro meses más |

## 18. CORRESPONDENCIA Y COMUNICACIONES

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

Señores

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

## 19. DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA

La propuesta deberá acompañarse de cada uno de los documentos que se describen a continuación:

1. Propuesta economica.
2. Cédula de ciudadanía (Persona Natural y/o Representante Legal)
3. Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días (Persona Jurídica)
4. Constancias de Experiencia (Relacionadas con el Tipo de Contrato a Desarrollar)
5. Presentar certificado de la procuraduría, (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
6. Presentar certificado de responsables fiscales de la contraloría (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
7. Presentar certificado antecedentes judiciales (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
8. Certificado de Medidas Correctivas (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
9. Certificado de delitos sexuales (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.

10. RUT actualizado con fecha de expedicion no mayor a treinta (30) dias.
11. Formato de hoja de vida única diligenciado (SIGEP) persona natural o persona jurídica
12. Formato de declaración juramentada de bienes (SIGEP) (persona natural.
13. Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a la EPS, al fondo de pensiones y a la ARP. Así mismo deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales, mediante certificación expedida, según sea el caso, por el Representante Legal o por el revisor fiscal del cual se deberán anexar los documentos que acreditan dicha calidad (tarjeta profesional, certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores). El revisor fiscal deberá estar inscrito como tal en el Certificado de Existencia y Representación Legal.
14. Paz y Salvo Municipal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
15. Certificación de que el proponente no se encuentra en el régimen de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el estado.
16. Fotocopia de la Tarjeta Militar en para personas naturales menores de 50 años legible por ambos lados ampliada al 150%. O en su defecto acreditar definida su situación militar de conformidad con lo preceptuado en el artículo 42 de la ley 1861 de 2017.
17. Certificación bancaria
18. Consulta de Deudores morosos de alimentos REDAM.

**CARLOS MAURICIO YEPES BEDOYA**
Gerente General
FONDESER