



**INVITACIÓN A COTIZAR  
N ° 2014-0060**

**Objeto:**

*“Contratar el suministro y atención de refrigerios, almuerzos y cocteles, con fines académicos, culturales, ambientales y deportivos dirigidos a la comunidad donde opera el grupo EPM.”*

**Fecha de publicación: 20 de febrero de 2014**

**Fecha de entrega de propuestas: 27 de febrero de 2014 hasta las 11:00 a.m.**

<b>1. Descripción general</b> .....	<b>4</b>
<b>2. Objeto de la contratación</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Alcance y entregables del objeto del contrato</b> .....	<b>4</b>
<b>4. Condiciones generales de la contratación</b> .....	<b>4</b>
<b>5. Entrega de cotizaciones</b> .....	<b>5</b>
<b>6. Requisitos legales de participación</b> .....	<b>5</b>
6.1. <i>Certificado de existencia y representación legal</i> .....	5
6.2. <i>Régimen de inhabilidades, incompatibilidades y conflicto de intereses</i> .....	5
<b>7. Requisitos contractuales de participación</b> .....	<b>5</b>
7.1. <i>Experiencia específica</i> .....	5
7.2. <i>Muestra física</i> .....	6
7.3. <i>Certificación sanitaria</i> .....	6
7.4. <i>Prestaciones sociales y Aportes parafiscales</i> .....	6
<b>8. Requisitos financieros de participación</b> .....	<b>6</b>
<b>9. Especificaciones esenciales del objeto</b> .....	<b>7</b>
9.1. <i>Productos a ofrecer</i> .....	8
9.2. <i>Calidad sensorial</i> .....	9
9.3. <i>Menú de seguridad</i> .....	9
<b>10. Obligaciones del contratista</b> .....	<b>10</b>
10.1. <i>Protección de alimentos</i> .....	10
10.2. <i>Renovación del menú</i> .....	10
10.3. <i>Presentación personal</i> .....	10
10.4. <i>Salud ocupacional</i> .....	10
10.5. <i>Disciplina del personal</i> .....	10
10.6. <i>Meseros</i> .....	11

# Fundación

10.7.	<i>Muebles, Equipos y Elementos Propiedad de las Empresas</i> .....	11
10.8.	<i>Horario en la prestación del servicio</i> .....	11
10.9.	<i>Reuniones técnicas</i> .....	11
10.10.	<i>Interventoría en buenas prácticas de manufactura</i> .....	11
<b>11.</b>	<b>Formulario de precios</b> .....	<b>12</b>
<b>12.</b>	<b>Terminación del proceso</b> .....	<b>13</b>
<b>13.</b>	<b>Comunicación oficial</b> .....	<b>14</b>
<b>14.</b>	<b>Condiciones contractuales</b> .....	<b>14</b>
14.1.	<i>Garantías</i> .....	14
14.2.	<i>Plazo de ejecución</i> .....	14
14.3.	<i>Interventor del contrato</i> .....	15
14.4.	<i>Renovación del contrato</i> .....	15
14.5.	<i>Forma de pago</i> .....	15

## 1. Descripción general

Este documento constituye el pliego de condiciones con base en el cual LA FUNDACIÓN realiza el proceso de selección o escogencia de un contratista que, en las condiciones y con los requisitos que aquí se describen, ejecute los servicios y/o actividades, que se determinan en el numeral 2 que define el “objeto de la contratación”.

En el proceso podrán participar todas las personas que cumplan los requisitos que se indican en esta solicitud y se encuentren en condiciones legales, económicas y materiales de cumplir con el “objeto” señalado.

Entre quienes participen en el proceso, con aplicación de los procedimientos, criterios y reglas que el pliego de condiciones señala; LA FUNDACIÓN seleccionará a quien ofrezca las mejores condiciones para cumplir con el “objeto”.

Efectuada la selección y aceptada la oferta correspondiente mediante la comunicación respectiva al proponente favorecido; éste procederá a la formalización del contrato y una vez obtenida, se dará inicio a la ejecución del contrato con sujeción estricta a los términos pactados y siempre dentro del marco de la ley colombiana.

## 2. Objeto de la contratación

Contratar el suministro y atención de refrigerios, almuerzos y cocteles, con fines académicos, culturales, ambientales y deportivos dirigidos a la comunidad donde opera el grupo EPM.

## 3. Alcance y entregables del objeto del contrato

La Fundación EPM requiere para los eventos, retretas y capacitaciones, el suministro de refrigerios para el año 2014, siguiendo sus lineamientos institucionales de ofrecer condiciones apropiadas para el desempeño normal de las actividades en mención, promoviendo así ámbitos de cultura, educación y sano esparcimiento en las comunidades.

- Suministro de calidad y con oportunidad
- Servicio de atención cuando así se requiera
- Informes mensuales con la relación de pedidos y respectiva orden remisoría autorizada.

## 4. Condiciones generales de la contratación

<b>Personas a las que va dirigida la invitación a cotizar:</b>	-Personas jurídicas legalmente constituidas con registro ante cámara de comercio.
<b>Empresa Contratante:</b>	Fundación EPM
<b>Programa Requeridor:</b>	Transversal
<b>Fecha de publicación:</b>	20 de febrero de 2014

Fecha de entrega de propuestas:	27 de febrero de 2014
---------------------------------	-----------------------

## 5. Entrega de cotizaciones

Las cotizaciones deberán enviarse únicamente al correo [contrataciones@fundacionepm.org.co](mailto:contrataciones@fundacionepm.org.co) en formato PDF, debidamente firmadas por un representante de la empresa, en el asunto del correo deberán indicar el número de la invitación a cotizar.

Se entiende que la cotización tiene una vigencia de 30 días hábiles a partir del recibido.

**Nota 1:** La recepción de cotizaciones por parte de LA FUNDACIÓN no implica ningún compromiso de continuar con el proceso de contratación debido a que se trata de una solicitud de cotización.

## 6. Requisitos legales de participación

Para participar del proceso, el proponente deberá adjuntar la siguiente documentación:

### 6.1. Certificado de existencia y representación legal

Los proponentes deberán acreditar su existencia y representación legal mediante certificado original expedido por la entidad competente de su domicilio principal, teniendo en cuenta que la duración de una sociedad, para los efectos de la contratación, debe ser al menos igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más. El certificado que acredite la existencia y representación legal, no debe tener una fecha de expedición superior a un (1) mes, en la fecha de cierre del proceso de contratación.

El objeto de la sociedad deberá estar relacionado con el objeto de la contratación.

### 6.2. Régimen de inhabilidades, incompatibilidades y conflicto de intereses

Antes de presentar su oferta, el interesado deberá verificar que no se encuentra incurso dentro del régimen de inhabilidades o incompatibilidades señaladas en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993 sus normas que la modifican, complementan o aclaran ni que se encuentra en conflicto de intereses para contratar con LA FUNDACIÓN, ya que no podrán participar en las contrataciones o concursos, ni celebrar contratos, por sí o por interpuesta persona con LA FUNDACIÓN. Con la sola presentación de la cotización se entenderá que no se encuentra incurso dentro de dicho régimen.

## 7. Requisitos contractuales de participación

### 7.1. Experiencia específica

Los proponentes deberán **acreditar experiencia mínima de dos contratos relacionados con los servicios de alimentación a que hace referencia el objeto de la presente invitación**. Estos deben haberse terminado en los tres (3) últimos años o estar en ejecución siempre que se hayan firmado hace no menos de un (1) año,

contado a partir de la fecha de cierre de la presente invitación. Los certificados deberán ser expedidos por la entidad contratante y deberán contener la siguiente información:

- Objeto
- Plazo contractual
- Fecha de inicio
- Fecha de terminación
- Contacto del contratante

## 7.2. *Muestra física*

Los proponentes deberán entregar una muestra física de un combo dulce y un combo de sal con su respectiva ficha técnica, acompañada de la carta de presentación (portafolio de servicios) de la empresa (original y copia solo para radicación); en las instalaciones de la Fundación EPM ubicada en la carrera 58 No 42-125 Piso 5 Norte-Occidental, Edificio EPM, Centro de Administración Documental (CAD), oficina 05- 155, el mismo día de la entrega de las propuestas (Jueves 27 de febrero hasta las 11:00 am). La cotización debe ser enviada al correo electrónico [contrataciones@fundacionepm.org.co](mailto:contrataciones@fundacionepm.org.co) no física.

**Los proponentes que no entreguen dichas muestras no podrán participar del proceso de contratación**

## 7.3. *Certificación sanitaria*

Con la propuesta, deberán adjuntar copia del acta de Inspección Sanitaria y concepto de la autoridad sanitaria (Sticker) indicando la condición actual del establecimiento, expedida por La Secretaría de Salud Municipal.

## 7.4. *Prestaciones sociales y Aportes parafiscales*

El proponente deberá presentar con su oferta el certificado o constancia de pago de los recursos parafiscales: seguridad social en salud, seguridad social en pensiones, seguridad social en riesgos profesionales, aporte a las Cajas de Compensación Familiar, aporte al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y aporte al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, cuando a ello hubiere lugar.

La certificación o constancia de pagos de aportes a los mencionados sistemas, cuando se trate de personas jurídicas, deberá ser expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal según el caso.

## **8. Requisitos financieros de participación**

Los proponentes deberán acreditar una adecuada capacidad financiera para el desarrollo del objeto del contrato en relación con su particularidad y el monto del mismo, para la realización de dicho análisis se requerirá por parte del proponente la presentación de sus estados financieros certificados por contador, con fecha de corte al 31 de diciembre de 2012 y balance general y estado de resultados preliminar con corte a 31

de diciembre de 2013. Los estados financieros objeto de evaluación deberán ser presentados con la clasificación de sus cifras a corto y largo plazo.

LA FUNDACIÓN se reserva el derecho de requerir un mayor nivel de detalle y profundidad en la información suministrada por parte del proponente en caso de ser necesario.

Se evaluarán los siguientes índices:

- **Liquidez:** Podrán participar los proponentes cuyo índice de liquidez al 31 de Diciembre de 2012 sea igual o superior a 1.3. El índice de liquidez se obtiene al dividir el activo corriente por el pasivo corriente.
- **Endeudamiento:** Podrán participar los proponentes cuyo índice de endeudamiento al 31 de Diciembre de 2012 sea inferior al sesenta por ciento (60%).
- **Capital de trabajo:** Podrán participar los proponentes cuyo capital de trabajo al 31 de Diciembre de 2012 sea mayor o igual al cuarenta (40%) del valor de la propuesta.

## **9. Especificaciones esenciales del objeto**

A continuación se detallan las especificaciones técnicas requeridas, en la propuesta deberá quedar claro el cumplimiento de cada una de estas:

- Las instalaciones donde se prestarán los servicios, son concebidas como centros de atención, más no de preparación
- El proponente deberá aportar bandejas, samovares, servilletas de lujo, jarras, salseras, vinagreras, saleros, azucareras, cubiertos, vajilla, aderezos, manteles, mesas y sillas, entre otros implementos, equipos y menaje adicionales que a su juicio requiera para prestar el servicio, sin que esto ocasione reclamación de un costo adicional por la prestación del servicio.
- El proponente deberá garantizar el número de personal necesario para la atención óptima del servicio, el cual debe asistir uniformado de acuerdo con la ocasión.
- El proponente deberá estar en condiciones de entregar los refrigerios en los sitios indicados por La Fundación EPM, ubicadas en el Área Metropolitana del Valle de Aburra y sus corregimientos y en la ciudad de Bogotá<sup>1</sup>, sin costos adicionales.
- Dentro del valor de la propuesta, para cada producto se tendrán en cuenta todos los costos directos e indirectos, incluyendo el transporte a las distintas ubicaciones referenciadas por La Fundación EPM.
- La Fundación EPM informará al Contratista mínimo con 48 horas de anticipación los servicios requeridos, en cuanto a cantidad, descripción y lugar de entrega.

---

<sup>1</sup> Dos requerimientos puntuales: mes de julio (300 unidades) mes de diciembre (300 unidades) Esta programación podrá variar de acuerdo a las necesidades; de ser así, se notificará con la debida anticipación al proponente seleccionado.

- Los precios ofrecidos, no pueden ser mayores de los utilizados por el proponente en otros puntos de venta en la ciudad de Medellín.
- Todos los refrigerios empacados deben cumplir con el rotulado, fechas de expedición y vencimiento; deben suministrarse en materiales resistentes y seguros para evitar su deterioro y contaminación.

## 9.1. Productos a ofrecer

LA FUNDACIÓN expone las líneas preestablecidas para el cumplimiento de lo requerido y sugiere combinaciones basadas en esas líneas, sin embargo, los proponentes podrán ofrecer alternativas equiparables a las sugeridas y LA FUNDACIÓN se reserva el derecho de aceptarlas o no.

Producto	Descripción	Cantidad
Almuerzos con sopa, plato fuerte, bebida y postre	El menú debe de tener como mínimo 3 alternativas de sopa, 5 alternativas de plato fuerte, 4 alternativas de bebida y 5 alternativas de postre, donde el requisito mínimo de calorías es de 830 cal/pto y el máximo de 1400 cal/pto por plato incluyendo dietas o costumbres (Vegetarianos), por evento se solicitara el mismo menú y se servirá a la mesa. El menaje estará incluido en el precio final.	225
Almuerzos con sopa, plato fuerte, 2 bebidas y postre	El menú debe de tener como mínimo 3 alternativas de sopa, 5 alternativas de plato fuerte, 4 alternativas de bebida y 5 alternativas de postre, donde el requisito mínimo de calorías es de 830 cal/pto y el máximo de 2000cal/pto por plato incluyendo dietas o costumbres (Vegetarianos), por evento se solicitara el mismo menú y se servirá a la mesa. El menaje estará incluido den el precio final.	8
Alfajores	Cada porción será empacada en bolsa de forma individual con mínimo 3 alfajores	770
Natilla con buñuelo y hojaldra empacados en caja	Cada porción será empacada en caja de forma individual y debe contener con un peso mínimo de 50 gramos para la natilla, el buñuelo y la hojaldra un peso mínimo de 30 gramos.	70
Natilla con buñuelo empacados en bolsa	Cada porción será empacada en bolsa de forma individual con un peso mínimo de 50 gramos	300
Natilla, buñuelo, manjar y hojuela	Cada porción será empacada en caja de forma individual y debe contener con un peso mínimo de 70 gramos para la natilla y el manjar, el buñuelo y la hojaldra un peso mínimo de 30 gramos.	40
Coctel de fruta sin licor	Cada porción será servida en copa de vidrio	400
Coctel de fruta sin licor y tres pasabocas por persona (incluye servicio)	Tres pasabocas por persona, con un jugo exótico y con el servicio de menaje completo. <sup>2</sup>	200
Croissant de jamón y queso empacado en bolsa	Cada porción será empacada en bolsa de forma individual con un peso mínimo de 50 gramos y acompañada de jugo en caja.	170
Croissant de jamón y queso empacado en caja	Cada porción será con un peso mínimo de 70 gramos y acompañada de jugo en caja y empacado en caja forma lonchera.	120

<sup>2</sup> Los pasabocas (3 por persona) podrán cotizarlos por docenas



Palito ranchero o de queso parmesano	Cada porción será empacada en bolsa de forma individual con un peso mínimo de 50 gramos y acompañada de jugo en caja.	290
Pastel hojaldrado de papa con carne	Cada porción será empacada en bolsa de forma individual con un peso mínimo de 50 gramos y acompañada de jugo en caja.	842
Pastel hojaldrado de papa con carne o pollo, empacado en caja tipo lonchera	Cada porción será empacada en bolsa de forma individual con un peso mínimo de 50 gramos y empacada en caja tipo lonchera.	300
Pastel jamón y queso, jugo en caja bolsa de dulces	Cada porción será con un peso mínimo de 70 gramos y acompañada de jugo en caja, bolsa de dulces como mínimo 5 productos diferentes y empacados en caja forma lonchera.	60
Papa o Empanada	Cada porción será empacada en bolsa de forma individual con un peso mínimo de 50 gramos y acompañada de jugo en caja.	2600
Pastel dulce (guayaba, ariquipe)	Cada porción será empacada en bolsa de forma individual con un peso mínimo de 50 gramos y acompañada de jugo en caja.	400
Pasteles dulces (guayaba, ariquipe) y fruta empacados en caja	Cada porción será con un peso mínimo de 70 gramos y acompañada de jugo en caja y empacado en caja forma lonchera.	70
Refrigerios viajero - (jugo en caja, un dulce y un carbohidrato que pueden ser papitas, chitos u otros)	Cada viajero será empacada en bolsa de forma individual los productos será de marcas reconocidas comercialmente.	620
Sándwiches: Tomate y lechuga ½ porción (triangulo), jugo en caja y dulce	Cada porción será empacada en bolsa de forma individual con un peso mínimo de 50 gramos y acompañada de jugo en caja.	390
Sándwiches: Tomate y lechuga ½ porción (triangulo), jugo en caja, dulce y fruta, todo empacado en caja	Cada porción será con un peso mínimo de 70 gramos y acompañada de jugo en caja y empacado en caja forma lonchera.	540
Sándwiches completo tipo cubano, jugo en caja y bolsa de galletas	Cada porción será con un peso mínimo de 90 gramos y acompañada de jugo en caja, bolsa de con mínimo 5 tipos de galletas y empacado en caja forma lonchera.	367

## 9.2. Calidad sensorial

El proveedor deberá velar porque la presentación de los menús reúna las características óptimas de olor, color, sabor, textura, consistencia, apariencia y temperaturas tanto en la muestra pre contractual como en la ejecución del contrato (para el caso del proponente seleccionado).

Además, se debe tener en cuenta la combinación de colores en las preparaciones que conforman el plato a servir.

## 9.3. Menú de seguridad

Como parte del aseguramiento de la calidad de las preparaciones, el proveedor deberá tomar y almacenar una muestra de cada una de las preparaciones del menú que será servido y la almacenará debidamente rotulada en refrigeración durante 72 horas.

## **10. Obligaciones del contratista**

El proponente que resulte favorecido con ocasión de la evaluación a realizar, deberá cumplir entre otras condiciones, con:

### *10.1. Protección de alimentos*

Presentar al inicio del contrato, el programa de Saneamiento Básico, que incluya limpieza y desinfección, control de plagas y roedores, residuos y desechos sólidos del centro de producción.

### *10.2. Renovación del menú*

Presentar al inicio del contrato un menú de almuerzos para 6 meses con variedad entre cada uno y renovarlo para los siguientes meses con la anterioridad requerida para obtener la aprobación de LA FUNDACIÓN frente al mismo.

LA FUNDACIÓN se reserva el derecho de evaluar sensorialmente y aleatoriamente algunos de los menús propuestos, con el fin de asegurar la calidad y pertinencia del mismo de acuerdo con la necesidad a satisfacer.

### *10.3. Presentación personal*

El contratista deberá dar estricto cumplimiento, a las normas establecidas en el Decreto 3075/97 y sus normas complementarias, sobre la presentación del personal, certificado de manipulación de alimentos, normas higiénico sanitarias, entre otras.

### *10.4. Salud ocupacional*

Deberá reportar a la Administradora de Riesgos Profesionales y a Fundación EPM todo accidente e incidente laboral que se presente en las instalaciones de LA FUNDACIÓN o en el lugar indicado para la prestación del servicio y realizar las investigaciones respectivas, adoptando las medidas correctivas necesarias cuando aplique.

Es obligación del contratista dotar a su personal de todos los implementos de seguridad industrial requeridos para la realización de su trabajo, dotación que será por cuenta del proveedor.

El contratista se obliga a que su personal observe estrictamente las disposiciones de seguridad e higiene establecidas por las normas de seguridad de las instalaciones de LA FUNDACIÓN y todas aquellas que se llegaren a señalar.

### *10.5. Disciplina del personal*

El contratista se compromete a que mientras su personal se encuentre en las instalaciones de LA FUNDACIÓN deberá conservar el debido respeto, atención y cortesía, con el público en general.

Así mismo atenderá de inmediato las observaciones que se le hagan, en relación con la conducta impropia por parte de algún trabajador.

La Fundación podrá exigir en cualquier momento, el retiro del personal que a su juicio no convenga a los intereses del servicio y el contratista se obliga a acatar inmediatamente la decisión.

Será obligación del contratista suministrar el transporte que requiera para el traslado del personal que atenderá los servicios de alimentación en la sedes que se señalen, por ningún motivo, podrán utilizar los vehículos propios o contratados por LA FUNDACIÓN.

## *10.6. Meseros*

El contratista debe suministrar un mesero por cada 20 personas, los cuales deben acreditar anualmente la capacitación continuada con temas relacionados con el objeto del contrato, mínimo 20 horas.

## *10.7. Muebles, Equipos y Elementos Propiedad de las Empresas*

El contratista deberá velar por el buen uso de los equipos y elementos de propiedad de LA FUNDACIÓN.

El contratista se encargará una vez prestado el servicio de recoger el menaje y demás elementos que son de su propiedad.

## *10.8. Horario en la prestación del servicio*

El servicio se prestará fundamentalmente en un horario de 7:00 a.m. a 7:00 p.m. de lunes a viernes y, esporádicamente, sábados, domingos y festivos.

Al contratista se le exige estar con las debidas preparaciones en la sede requerida, mínimo 30 minutos antes de prestar el servicio de alimentación.

## *10.9. Reuniones técnicas*

Durante el desarrollo de la prestación del servicio y según la necesidad, se sostendrán reuniones técnicas en las oficinas de LA FUNDACIÓN, entre el contratista y la interventoría. Para tal efecto, el contratista se obliga a aclarar aspectos técnicos e intercambiar información acerca de la prestación de los servicios.

## *10.10. Interventoría en buenas prácticas de manufactura*

LA FUNDACIÓN actualmente cuenta con un contrato de Interventoría en buenas prácticas de manufactura que cubre los locales concesionados para producción y/o distribución de alimentos en sus distintos espacios. El contratista que resulte seleccionado, será cubierto de la misma manera que los locales concesionados por el contrato de interventoría actual, garantizando así el cumplimiento de los requisitos de ley establecidos para la prestación de este tipo de servicios y al mismo tiempo velar por el correcto cumplimiento de las obligaciones contractuales adquiridas.

De tal manera, el contratista, se obliga a cumplir con lo estipulado en dicho contrato. Para tal efecto, se entregará copia del alcance del contrato y se socializara entre las partes todo lo concerniente.

## 11. Formulario de precios

El proponente deberá indicar, en el formulario correspondiente de la propuesta, el precio unitario, para todos y cada uno de los ítems presentados, y los valores totales que resulten de multiplicar las cantidades estimadas por los precios unitarios. Sin enmendaduras, si se presentaren errores aritméticos en la propuesta, se harán, por parte de LA FUNDACIÓN, las correcciones del caso, tomando como definitivos y válidos los precios corregidos. Éstos serán la base de los que se consignarán en el contrato que se celebre con el proponente favorecido.

Se advierte expresamente que los precios cotizados por los proponentes, deben considerar y contener el pago de los servicios y/o actividades debidamente terminados, de conformidad con las especificaciones, y deberán comprender todos los gastos necesarios en equipos, materiales, herramientas, maquinaria, transporte, mano de obra, prestaciones sociales, dirección y administración, utilidad del proponente, y todos los gastos que puedan afectar el costo directo e indirecto de las mismas.

Al preparar su oferta, el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos que puedan afectar sus precios y hayan de causarse por la ejecución del contrato, así como las deducciones y retenciones a que haya lugar, de acuerdo con la ley.

A continuación relacionamos los ítems que deberán ser cotizados en **pesos colombianos y sin decimales**, de acuerdo a los ítems de la tabla de valores.

Ítem	Artículos	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	Almuerzos con sopa, plato fuerte, bebida y postre	233	\$	\$
2	Almuerzos con sopa, plato fuerte, 2 bebidas y postre	770	\$	\$
3	Alfajores	70	\$	\$
4	Natilla con buñuelo y hojaldras empacados en caja	300	\$	\$
5	Natilla con buñuelo empacados en bolsa	40	\$	\$
6	Natilla, buñuelo, manjar y hojuela	400	\$	\$
7	Coctel de fruta sin licor	200	\$	\$
8	Coctel de fruta sin licor y tres pasabocas por persona (incluye servicio)	170	\$	\$
9	Croissant de jamón y queso empacado en bolsa	120	\$	\$

10	Croissant de jamón y queso empacado en caja	290	\$	\$
11	Palito ranchero o de queso parmesano	842	\$	\$
12	Pastel hojaldrado de papa con carne	300	\$	\$
13	Pastel hojaldrado de papa con carne o pollo, empacado en caja tipo lonchera	60	\$	\$
14	Pastel jamón y queso, jugo en caja bolsa de dulces	2600	\$	\$
15	Papa o Empanada	400	\$	\$
16	Pastel dulce (guayaba, ariquipe)	70	\$	\$
17	Pasteles dulces (guayaba, ariquipe) y fruta empacados en caja	620	\$	\$
18	Refrigerios viajero - (jugo en caja, un dulce y un carbohidrato que pueden ser papitas, chitos u otros)	390	\$	\$
19	Sándwiches: Tomate y lechuga ½ porción (triángulo), jugo en caja y dulce	540	\$	\$
20	Sándwiches: Tomate y lechuga ½ porción (triángulo), jugo en caja, dulce y fruta, todo empacado en caja	367	\$	\$
<b>Subtotal</b>				\$
<b>IVA</b>				\$
<b>Total con IVA</b>				\$

**Nota 1:** Es responsabilidad del proponente, verificar según el régimen de ventas al que pertenezca, si está obligado o no a liquidar IVA y bajo qué porcentaje, LA FUNDACIÓN no se hará responsable por sobrecostos que se generen por la inobservancia de normas específicas de cada proponente.

**Nota 2:** Todos los costos que se requieran para el desarrollo del contrato deberán ser tenidos en cuenta en su totalidad dentro del valor de su propuesta (transporte, personal, herramientas, etc.). Si el contratista incurre en algún otro gasto necesario para cumplir el objeto del contrato deberá ser asumido por este.

## 12. Terminación del proceso

Cuando se presenten circunstancias que hagan perder la competencia de LA FUNDACIÓN para la aceptación o declaración de desierto del proceso, o aparezca un vicio en éste que pueda generar una nulidad de lo actuado, o cuando las exigencias del servicio lo requieran o las circunstancias de orden público lo impongan, o cuando a juicio de LA FUNDACIÓN el proceso resulte inconveniente; LA FUNDACIÓN dará por terminado el proceso de contratación en el estado en que se encuentre sin que haya lugar al pago de indemnización.

Si el proceso culmina con la declaratoria de desierto o la terminación del proceso de contratación, la decisión se comunicará a los proponentes o interesados, según el caso.

## 13. Comunicación oficial

El único medio oficial de comunicación entre LA FUNDACIÓN y los proveedores se hará a través del correo electrónico [contrataciones@fundacionepm.org.co](mailto:contrataciones@fundacionepm.org.co) En caso de requerir información adicional deberá ser presentada por este medio.

LA FUNDACIÓN podrá dar respuesta a las aclaraciones o modificaciones a las observaciones presentadas por los proponentes hasta el **25 de febrero de 2014**, las mismas que serán publicadas en la página web [www.fundacionepm.org.co](http://www.fundacionepm.org.co) seguido de la invitación a cotizar. Se recomienda consultar la página permanentemente con el fin de conocer las aclaraciones o modificaciones que surjan en la invitación a cotizar.

## 14. Condiciones contractuales

### 14.1. Garantías

El proponente seleccionado constituirá a favor de LA FUNDACIÓN las siguientes garantías:

#### Póliza de Cumplimiento

Para garantizar el total y estricto cumplimiento de todas las obligaciones que adquiere en el contrato. Dicha garantía deberá cubrir el diez por ciento (10%) del valor del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.

#### Póliza Extracontractual

Para garantizar el total y estricto cumplimiento de todas las obligaciones que adquiere en el contrato. Dicha garantía deberá cubrir el diez por ciento (10%) del valor del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.

### 14.2. Plazo de ejecución

El plazo de ejecución del contrato será desde el Acta de Inicio del contrato debidamente firmada por las partes y se extenderá hasta el 31 de diciembre de 2014.

En el caso que durante la ejecución del contrato, se presenten incumplimientos graves y sistemáticos de las obligaciones a cargo del Contratista, LA FUNDACIÓN le anunciará sobre la terminación del mismo, sin perjuicio de iniciar las acciones legales y contractuales pertinentes.

Una vez se notifique al proponente su selección, el oferente tendrá 2 días hábiles para presentar la siguiente documentación:

- Si aún no se encuentra registrado como proveedor de LA FUNDACIÓN, deberá entregar de manera física el formulario diligenciado y los anexos allí indicados (pueden acceder a la información de registro en la página web de LA FUNDACIÓN o a través de este link: [http://www.fundacionepm.org.co/site/index.php?option=com\\_content&view=article&id=56&Itemid=63](http://www.fundacionepm.org.co/site/index.php?option=com_content&view=article&id=56&Itemid=63))
- Si ya se encuentra inscrito en el registro de proveedores de LA FUNDACIÓN, deberá validar la información registrada y actualizarla, si así se requiere.

Y ejecutará los demás actos que se requieran para el inicio de la ejecución del contrato, con diligencia y oportunidad.

#### *14.3. Interventor del contrato*

LA FUNDACIÓN designará una persona encargada de la interventoría del contrato cuya función principal es el acompañamiento, control y enlace entre el Contratista y LA FUNDACIÓN.

No le está permitido en su calidad de interventor modificar el valor, plazo, especificaciones técnicas y demás información contenida en el contrato y sus documentos. LA FUNDACIÓN no se hará responsable del pago por cualquier concepto en las modificaciones negociadas entre el interventor y el Contratista que no se hayan realizado en debida forma según el procedimiento interno de LA FUNDACIÓN.

#### *14.4. Renovación del contrato*

Se podrá renovar el contrato hasta por una vez y por un período igual o inferior al inicial para continuar con el suministro y/o prestación de servicios contenidos en el pacto original. La renovación no impedirá el acuerdo entre las partes para hacer ampliaciones de plazo o adiciones de valor. Éstas, sujetas a aprobación de LA FUNDACIÓN de acuerdo con sus procedimientos internos.

#### *14.5. Forma de pago*

LA FUNDACIÓN hará los pagos al contratista mediante consignación a una cuenta bancaria que debe figurar a nombre del beneficiario del documento de cobro previa aprobación de los documentos requeridos.

LA FUNDACIÓN realizará pagos mensuales y/o parciales de acuerdo con los suministros y/o servicios prestados en el mes inmediatamente anterior.

Los pagos se realizarán dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la presentación y radicación en las instalaciones de LA FUNDACIÓN del documento de cobro y solo se efectuarán cuando se visto bueno por parte del interventor del contrato, y el contratista haya presentado oportunamente el paz y salvo de aportes parafiscales.