

Solicitud Privada de Oferta SPVA 2015-74

SOLICITUD EXCLUSIVA PARA ALIADOS PROVEEDORES DE LA LÍNEA DE OPERACIÓN LOGÍSTICA DE EVENTOS

GENERALIDADES

- ✓ LA EMPRESA PARA LA SEGURIDAD URBANA, en adelante para todos los efectos de este documento se denominará la **ESU**.
- ✓ El oferente debe examinar los presentes pliegos de condiciones, los cuales se constituyen obligatorios tanto para el proceso contractual como para la suscripción del contrato
- ✓ El presente documento contiene las condiciones legales, económicas, financieras y técnicas para la presentación de la respectiva propuesta.
- ✓ Corresponde a todo oferente efectuar los estudios y verificaciones que considere necesarios para formular la propuesta con base en su propia información, asumiendo todos los gastos, costos y riesgos que ello implique.
- ✓ La propuesta deberá ceñirse a cada uno de los aspectos consagrados en estos pliegos de condiciones, para poder ser tenida en cuenta.
- ✓ Las expresiones proponente u oferente usadas en estos pliegos de condiciones tienen el mismo significado.
- ✓ La **ESU**, comprometida con los programas que se impulsan desde la Alcaldía de Medellín, para combatir la corrupción en las diferentes esferas de la Administración, y en desarrollo de los principios que rigen su contratación, manifiesta su deber de garantizar la absoluta transparencia en los procedimientos que se realicen para la selección objetiva de sus contratistas.
- ✓ En todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones contenidas en estos pliegos de condiciones y en el contrato de Acuerdo Marco de aliado proveedor, el oferente obrará con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las leyes consagran.
- ✓ El proponente manifiesta que adquiere pleno conocimiento y claridad de que el Reglamento de Contratación de la ESU (Acuerdo 055 de 2014), contempla las reglas a las cuales se compromete en ejercicio de su libre y propia autonomía de la voluntad, acogiéndose de manera libre a las consecuencias que se deriven de las mismas.

INSTRUCCIONES PRELIMINARES

- ✓ Antes de presentar su propuesta el proponente debe verificar que no se encuentre incurso en alguna de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la ley, para contratar con la **ESU** y las entidades del sector público.
- ✓ Debe además examinar cuidadosamente los pliegos de condiciones, las normas que regulan la contratación con la **ESU**, y todos los aspectos que pueden influir en la presentación de la propuesta.
- ✓ En el presente documento se establecen los pliegos de condiciones que el proponente debe tener en cuenta para elaborar la oferta de que trata esta Solicitud Privada de Oferta.
- ✓ El presente pliego de condiciones está dirigido exclusivamente a los **ALIADOS PROVEEDORES** de la Línea de operación logística de eventos de la **ESU**, por lo que **NO SE ADMITIRAN** ofertas por quienes no ostenten dicha calidad. Sólo se admitirán propuestas presentadas individualmente.
- ✓ En caso que la respuesta de la ESU ante las observaciones presentadas implique modificación de los pliegos de condiciones, deberá expedirse la respectiva adenda que se publicará en la página web de la entidad, y en caso de ser necesario se prorrogará al término límite para la presentación de las ofertas.
- ✓ A partir del cierre de la recepción de ofertas la **ESU** dispondrá de los dos (2) días hábiles siguientes para la evaluación. Este plazo podrá ser ampliado por la ESU. La evaluación deberá verificarse por la Secretaría General y remitirse, antes de la publicación, al Comité Asesor de Contratación.
- ✓ Los proponentes interesados el presente proceso de contratación, podrán consultar en la página web de la entidad el informe de evaluación.
- ✓ Con la presentación de la propuesta el oferente expresa su voluntad inequívoca y libre de acogerse a las condiciones establecidas por la ESU en el presente proceso de selección, por lo que autoriza la consulta y publicación de su información comercial, así como la terminación anticipada del proceso de selección sin lugar al reconocimiento de ningún tipo de perjuicios, y a la declaratoria de incumplimiento o imposición de multas sin necesidad de requerimiento judicial.

La Empresa para la Seguridad Urbana -ESU- está interesada en recibir propuestas para el siguiente proceso de solicitud privada de oferta:

- 1. OBJETO: Prestación servicios de operación logística para atender jornadas militares del Ejército Nacional.**
- 2. ALCANCE:** El objeto de la presente solicitud privada de oferta comprende la operación logística de jornadas militares del Ejército Nacional correspondiente a las juntas de remisos. Se compone de 6 eventos los cuales comprenden los siguientes ítems:

EVENTO 1:

JUNTA REMISOS: JULIO 14, 15, 16 Y 17 DE 2015 Lugar: COLISEO CARLOS MAURO HOYOS		
DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
Switch de 16 puertos IO/100	UN	1
Enrutador inalámbrico (D-link)	UN	1
Cableado estructurado para 10 puestos de datos	UN	1
Puesto de socorro (3 días = 10 horas diarias)	UN	30
Sillas Rimax	UN	250
Mesa Tipo Tablon	UN	35
Permisos para la realización del evento ante la Secretaria de Gobierno y el DRAGED	UN	1
Desayunos tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:		
<u>Menú día 1:</u>		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café (9 onzas)		
<u>Menú día 2:</u>		
Arepa de chόcolo de 100-110 gramos Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo revuelto (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)	UN	320
<u>Menú día 3:</u>		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Mortadela o Jamón (40 gramos) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)		
<u>Menú día 4:</u>		

Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de queso (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo (9 onzas)		
Almuerzo tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:		
Menú día 1:		
Costilla a la BBQ o Filete de pollo a la plancha (100 grs) Croquetas de yuca (80 grs) Ensalada de repollo y zanahoria y pasas (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Sopa de tortilla (250 cc) Arepa o Pan		
Menú día 2:		
Róbalo en salsa tártara o Res en salsa de humo (100 grs) Papa Buñuelo (80 grs) Sopa de Blanquillo (250 cc) Ensalada Verde (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan	UN	320
Menú día 3:		
Chicharrón o Res a la plancha (100 grs) Patacón (80 grs) Frijoles (250 cc) Ensalada de repollo y tomate (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan		
Menú día 4:		
Frijoles cargamanto (100 grs) Arroz blanco (80 grs) Plátano maduro (2 unidades) Carne molida (60 grs) Chorizo (70 grs) Chicharrón (70 grs) Ensalada (80 grs) Arepa (40 grs) Bocadillo en empaque individual (40 gr)		
Cena tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:		
Menú día 1:	UN	320

Res Encebollada (100 grs) Papa a la francesa (80 gr) Sopa de las dos papas (250 cc) Ensalada de Remolacha (100 grs) Arroz (150 grs) Arepa o Pan		
Menú día 2:		
Róbalo apanado (100 grs) Papa Primavera (80 grs) Sopa de Espinacas (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de remolacha y zanahoria (100 grs) Arepa o Pan		
Menú día 3:		
Chuletas de cerdo o Espaguetis con pollo (100 grs) Torta de ahuyama (80 grs) Sopa de Guineo (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de repollo, zanahoria y piña (100 grs) Arepa o Pan		
Menú día 4:		
Ajiaco con pollo (250 ml) Arroz blanco (150 gramos) Aguacate (1/4 aguacate) Ensalada (80 gramos) Banano y arepa		
Bebidas, 160 DIARIAS: Jugo Tetra Pack 200 cc	UN	640

EVENTO 2:

JUNTA REMISOS: AGOSTO 25, 26, 27 Y 28 DE 2015		
Lugar: COLISEO CARLOS MAURO HOYOS		
DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
Switch de 16 puertos IO/100	UN	1
Enrutador inalámbrico (D-link)	UN	1
Cableado estructurado para 10 puestos de datos	UN	1
Puesto de socorro (3 días = 10 horas diarias)	UN	30
Sillas Rimax	UN	250
Mesa Tipo Tablon	UN	35
Permisos para la realización del evento ante la Secretaria de Gobierno y el DRAGED	UN	1
Desayunos tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:	UN	320

<p>Menú día 1:</p> <p>Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café (9 onzas)</p>		
<p>Menú día 2:</p> <p>Arepa de chόcolo de 100-110 gramos Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo revuelto (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)</p>		
<p>Menú día 3:</p> <p>Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Mortadela o Jamón (40 gramos) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)</p>		
<p>Menú día 4:</p> <p>Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo (9 onzas)</p>		
<p>Almuerzo tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:</p>		
<p>Menú día 1:</p> <p>Costilla a la BBQ o Filete de pollo a la plancha (100 grs) Croquetas de yuca (80 grs) Ensalada de repollo y zanahoria y pasas (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Sopa de tortilla (250 cc) Arepa o Pan</p>	UN	320
<p>Menú día 2:</p> <p>Rόbalo en salsa tártara o Res en salsa de humo (100 grs) Papa Buñuelo (80 grs) Sopa de Blanquillo (250 cc) Ensalada Verde (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan</p>		
<p>Menú día 3:</p>		

<p>Chicharrón o Res a la plancha (100 grs) Patacón (80 grs) Fríjoles (250 cc) Ensalada de repollo y tomate (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan</p>		
Menú día 4:		
<p>Frijoles cargamanto (100 grs) Arroz blanco (80 grs) Plátano maduro (2 unidades) Carne molida (60 grs) Chorizo (70 grs) Chicharrón (70 grs) Ensalada (80 grs) Arepa (40 grs) Bocadillo en empaque individual (40 gr)</p>		
Cena tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:		
Menú día 1:		
<p>Res Encebollada (100 grs) Papa a la francesa (80 gr) Sopa de las dos papas (250 cc) Ensalada de Remolacha (100 grs) Arroz (150 grs) Arepa o Pan</p>		
Menú día 2:		
<p>Róbalo apanado (100 grs) Papa Primavera (80 grs) Sopa de Espinacas (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de remolacha y zanahoria (100 grs) Arepa o Pan</p>	UN	320
Menú día 3:		
<p>Chuletas de cerdo o Espaguetis con pollo (100 grs) Torta de ahuyama (80 grs) Sopa de Guineo (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de repollo, zanahoria y piña (100 grs) Arepa o Pan</p>		
Menú día 4:		
<p>Ajiaco con pollo (250 ml) Arroz blanco (150 gramos) Aguacate (1/4 aguacate) Ensalada (80 gramos) Banano y arepa</p>		
Bebidas, 160 DIARIAS: Jugo Tetra Pack 200 cc	UN	640

EVENTO 3:

JUNTA REMISOS: SEPTIEMBRE 28, 29 Y 30 DE 2015		
Lugar: COLISEO CARLOS MAURO HOYOS		
DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
Switch de 16 puertos IO/100	UN	1
Enrutador inalámbrico (D-link)	UN	1
Cableado estructurado para 10 puestos de datos	UN	1
Puesto de socorro (3 días = 10 horas diarias)	UN	30
Sillas Rimax	UN	250
Mesa Tipo Tablon	UN	35
Permisos para la realización del evento ante la Secretaria de Gobierno y el DRAGED	UN	1
Desayunos tipo BUFET para los 3 días: 80 diarios:		
<u>Menú día 1:</u>		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de queso (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café (9 onzas)		
<u>Menú día 2:</u>		
Arepa de chόcolo de 100-110 gramos Mantequilla (12-15 gramos) Porción de queso (55 gramos) Huevo revuelto (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)	UN	240
<u>Menú día 3:</u>		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de queso (55 gramos) Mortadela o Jamón (40 gramos) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)		
Almuerzo tipo BUFET para los 3 días: 80 diarios:		
<u>Menú día 1:</u>		
Costilla a la BBQ o Filete de pollo a la plancha (100 grs) Croquetas de yuca (80 grs) Ensalada de repollo y zanahoria y pasas (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Sopa de tortilla (250 cc) Arepa o Pan	UN	240
<u>Menú día 2:</u>		

Róbalo en salsa tártara o Res en salsa de humo (100 grs) Papa Buñuelo (80 grs) Sopa de Blanquillo (250 cc) Ensalada Verde (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan		
Menú día 3:		
Chicharrón o Res a la plancha (100 grs) Patacón (80 grs) Frijoles (250 cc) Ensalada de repollo y tomate (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan		
Cena tipo BUFET para los 3 días: 80 diarios:		
Menú día 1:		
Res Encebollada (100 grs) Papa a la francesa (80 gr) Sopa de las dos papas (250 cc) Ensalada de Remolacha (100 grs) Arroz (150 grs) Arepa o Pan		
Menú día 2:		
Róbalo apanado (100 grs) Papa Primavera (80 grs) Sopa de Espinacas (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de remolacha y zanahoria (100 grs) Arepa o Pan	UN	240
Menú día 3:		
Chuletas de cerdo o Espaguetis con pollo (100 grs) Torta de ahuyama (80 grs) Sopa de Guineo (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de repollo, zanahoria y piña (100 grs) Arepa o Pan		
Bebidas, 160 DIARIAS: Jugo Tetra Pack 200 cc	UN	480

EVENTO 4:

JUNTA REMISOS: OCTUBRE 13, 14 Y 15 DE 2015		
Lugar: COLISEO CARLOS MAURO HOYOS		
DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
Switch de 16 puertos IO/100	UN	1
Enrutador inalámbrico (D-link)	UN	1

Cableado estructurado para 10 puestos de datos	UN	1
Puesto de socorro (3 días = 10 horas diarias)	UN	30
Sillas Rimax	UN	250
Mesa Tipo Tablon	UN	35
Permisos para la realización del evento ante la Secretaria de Gobierno y el DRAGED	UN	1
Desayunos tipo BUFET para los 3 días: 80 diarios:		
Menú día 1:		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café (9 onzas)		
Menú día 2:		
Arepa de chόcolo de 100-110 gramos Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo revuelto (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)	UN	240
Menú día 3:		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Mortadela o Jamón (40 gramos) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)		
Almuerzo tipo BUFET para los 3 días: 80 diarios:		
Menú día 1:		
Costilla a la BBQ o Filete de pollo a la plancha (100 grs) Croquetas de yuca (80 grs) Ensalada de repollo y zanahoria y pasas (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Sopa de tortilla (250 cc) Arepa o Pan	UN	240
Menú día 2:		
Rόbalo en salsa tártara o Res en salsa de humo (100 grs) Papa Buñuelo (80 grs) Sopa de Blanquillo (250 cc) Ensalada Verde (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan		
Menú día 3:		

Chicharrón o Res a la plancha (100 grs) Patacón (80 grs) Frijoles (250 cc) Ensalada de repollo y tomate (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan		
Cena tipo BUFET para los 3 días: 80 diarios:		
Menú día 1:		
Res Encebollada (100 grs) Papa a la francesa (80 gr) Sopa de las dos papas (250 cc) Ensalada de Remolacha (100 grs) Arroz (150 grs) Arepa o Pan		
Menú día 2:		
Róbalo apanado (100 grs) Papa Primavera (80 grs) Sopa de Espinacas (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de remolacha y zanahoria (100 grs) Arepa o Pan	UN	240
Menú día 3:		
Chuletas de cerdo o Espaguetis con pollo (100 grs) Torta de ahuyama (80 grs) Sopa de Guineo (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de repollo, zanahoria y piña (100 grs) Arepa o Pan		
Bebidas, 160 DIARIAS: Jugo Tetra Pack 200 cc	UN	480

EVENTO 5:

JUNTA REMISOS: NOVIEMBRE 17, 18, 19 Y 20 DE 2015		
Lugar: COLISEO CARLOS MAURO HOYOS		
DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
Switch de 16 puertos IO/100	UN	1
Enrutador inalámbrico (D-link)	UN	1
Cableado estructurado para 10 puestos de datos	UN	1
Puesto de socorro (3 días = 10 horas diarias)	UN	30
Sillas Rimax	UN	250
Mesa Tipo Tablon	UN	35
Permisos para la realización del evento ante la Secretaria de Gobierno y el DRAGED	UN	1

Desayunos tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:		
Menú día 1:		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café (9 onzas)		
Menú día 2:		
Arepa de chόcolo de 100-110 gramos Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo revuelto (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)	UN	320
Menú día 3:		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Mortadela o Jamón (40 gramos) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)		
Menú día 4:		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo (9 onzas)		
Almuerzo tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:		
Menú día 1:		
Costilla a la BBQ o Filete de pollo a la plancha (100 grs) Croquetas de yuca (80 grs) Ensalada de repollo y zanahoria y pasas (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Sopa de tortilla (250 cc) Arepa o Pan	UN	320
Menú día 2:		
Rόbalo en salsa tártara o Res en salsa de humo (100 grs) Papa Buñuelo (80 grs) Sopa de Blanquillo (250 cc) Ensalada Verde (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan		

Menú día 3:		
Chicharrón o Res a la plancha (100 grs) Patacón (80 grs) Frijoles (250 cc) Ensalada de repollo y tomate (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan		
Menú día 4:		
Frijoles cargamanto (100 grs) Arroz blanco (80 grs) Plátano maduro (2 unidades) Carne molida (60 grs) Chorizo (70 grs) Chicharrón (70 grs) Ensalada (80 grs) Arepa (40 grs) Bocadillo en empaque individual (40 gr)		
Cena tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:		
Menú día 1:		
Res Encebollada (100 grs) Papa a la francesa (80 gr) Sopa de las dos papas (250 cc) Ensalada de Remolacha (100 grs) Arroz (150 grs) Arepa o Pan		
Menú día 2:		
Róbalo apanado (100 grs) Papa Primavera (80 grs) Sopa de Espinacas (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de remolacha y zanahoria (100 grs) Arepa o Pan	UN	320
Menú día 3:		
Chuletas de cerdo o Espaguetis con pollo (100 grs) Torta de ahuyama (80 grs) Sopa de Guineo (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de repollo, zanahoria y piña (100 grs) Arepa o Pan		
Menú día 4:		
Ajiaco con pollo (250 ml) Arroz blanco (150 gramos) Aguacate (1/4 aguacate) Ensalada (80 gramos) Banano y arepa		
Bebidas, 160 DIARIAS: Jugo Tetra Pack 200 cc	UN	640

EVENTO 6:

JUNTA REMISOS: DICIEMBRE 15, 16, 17 Y 18 DE 2015 Lugar: COLISEO CARLOS MAURO HOYOS		
DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
Switch de 16 puertos IO/100	UN	1
Enrutador inalámbrico (D-link)	UN	1
Cableado estructurado para 10 puestos de datos	UN	1
Puesto de socorro (3 días = 10 horas diarias)	UN	30
Sillas Rimax	UN	250
Mesa Tipo Tablon	UN	35
Permisos para la realización del evento ante la Secretaria de Gobierno y el DRAGED	UN	1
Desayunos tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:		
<u>Menú día 1:</u>		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café (9 onzas)		
<u>Menú día 2:</u>		
Arepa de chόcolo de 100-110 gramos Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo revuelto (2 unidades) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)	UN	320
<u>Menú día 3:</u>		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Mortadela o Jamón (40 gramos) Milo, chocolisto, chocolate en leche, café en leche (9 onzas)		
<u>Menú día 4:</u>		
Arepa tela (80-90 gramos) Mantequilla (12-15 gramos) Porción de quesito (55 gramos) Huevo perico (2 unidades) Milo (9 onzas)		
Almuerzo tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:		
<u>Menú día 1:</u>	UN	320

<p>Costilla a la BBQ o Filete de pollo a la plancha (100 grs) Croquetas de yuca (80 grs) Ensalada de repollo y zanahoria y pasas (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Sopa de tortilla (250 cc) Arepa o Pan</p>		
<p>Menú día 2:</p>		
<p>Róbalo en salsa tártara o Res en salsa de humo (100 grs) Papa Buñuelo (80 grs) Sopa de Blanquillo (250 cc) Ensalada Verde (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan</p>		
<p>Menú día 3:</p>		
<p>Chicharrón o Res a la plancha (100 grs) Patacón (80 grs) Fríjoles (250 cc) Ensalada de repollo y tomate (100 grs) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Arepa o Pan</p>		
<p>Menú día 4:</p>		
<p>Frijoles cargamanto (100 grs) Arroz blanco (80 grs) Plátano maduro (2 unidades) Carne molida (60 grs) Chorizo (70 grs) Chicharrón (70 grs) Ensalada (80 grs) Arepa (40 grs) Bocadillo en empaque individual (40 gr)</p>		
<p>Cena tipo BUFET para los 4 días: 80 diarios:</p>		
<p>Menú día 1:</p>		
<p>Res Encebollada (100 grs) Papa a la francesa (80 gr) Sopa de las dos papas (250 cc) Ensalada de Remolacha (100 grs) Arroz (150 grs) Arepa o Pan</p>	UN	320
<p>Menú día 2:</p>		

Róbalo apanado (100 grs) Papa Primavera (80 grs) Sopa de Espinacas (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de remolacha y zanahoria (100 grs) Arepa o Pan		
Menú día 3:		
Chuletas de cerdo o Espaguetis con pollo (100 grs) Torta de ahuyama (80 grs) Sopa de Guineo (250 cc) Arroz (blanco, verduras, cabello de angel) (150 grs) Ensalada de repollo, zanahoria y piña (100 grs) Arepa o Pan		
Menú día 4:		
Ajiaco con pollo (250 ml) Arroz blanco (150 gramos) Aguacate (1/4 aguacate) Ensalada (80 gramos) Banano y arepa		
Bebidas, 160 DIARIAS: Jugo Tetra Pack 200 cc	UN	640

3. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

3.1 Cronograma:

Fecha y hora de publicación:	<u>Jueves, 2 de julio de 2015, a las 12:30 PM</u>
Plazo para presentar observaciones:	Dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la publicación, entendidas éstas dentro del día hábil. La ESU dispondrá de un (1) día hábil prorrogable para resolver las inquietudes presentadas.
Fecha y hora límite de entrega:	<u>Viernes, 3 de julio de 2015, entre las 4 PM y las 5 PM</u>

3.2 Forma de entrega de propuestas: El proponente podrá realizar la entrega de la propuesta de dos maneras: **Por página web o física. Cualquiera que seleccione deberá tener en cuenta el rango de hora establecido en la presente solicitud privada.**

- ✓ **POR PÁGINA WEB:** el interesado debe ingresar a la siguiente dirección: www.esu.com.co, **luego de haberse registrado previamente como proveedor.**
- ✓ **FÍSICA:** el proponente podrá presentar la propuesta física en el Centro de Información Documental de la ESU ubicada en la calle 16 No. 41-210 Edificio La Compañía Oficina 106 Medellín.

4. CONDICIONES Y TÉRMINOS LOGÍSTICOS:

- 4.1.1 **Plazo:** El plazo para la ejecución del contrato objeto de la presente Solicitud Privada de Oferta será desde el 14 de julio de 2015 hasta el 18 de diciembre de 2015, entendiéndose que los eventos se realizarán específicamente en las siguientes fechas: (Evento 1: JULIO 14, 15, 16 Y 17 DE 2015; Evento 2: AGOSTO 25, 26, 27 Y 28 DE 2015; Evento3: SEPTIEMBRE 28, 29 Y 30 DE 2015; Evento 4: OCTUBRE 13, 14 Y 15 DE 2015; Evento 5: NOVIEMBRE 17, 18, 19 Y 20 DE 2015; Evento 6: DICIEMBRE 15, 16, 17 Y 18 DE 2015, una vez aprobadas las garantías por parte de la Secretaría General de la ESU. En todo caso el plazo del contrato podrá adicionarse, antes de su vencimiento mediante documento suscrito por las partes, previa verificación por parte del interventor del cumplimiento del objeto contractual, los precios y las condiciones de ejecución del contrato, siempre y cuando sea conveniente y favorable para la ESU.
- 4.2 Los bienes y/o servicios antes descritos son con destino a Ejército Nacional, en virtud del Contrato Interadministrativo N° **4600060170 firmado con la Secretaria de Seguridad del Municipio de Medellín**
- 4.3 **Lugar de entrega:** La entrega **del servicio** se hará en el Municipio de **Medellín, en el Coliseo Carlos Mauro Hoyos** o en el sitio que le defina la ESU, previa coordinación con el supervisor del contrato.
- 4.4 **Forma de pago:** La ESU cancelará el valor del contrato mediante pagos parciales y en todo caso el valor final a reconocer corresponderá a los servicios efectivamente recibidos; previa/o aprobación de las garantías expedida por la Secretaría General y recibo de cumplimiento de la prestación del servicio por parte del supervisor del contrato. La respectiva factura debe cumplir con los requisitos de las normas fiscales establecidas en el artículo 617 del Estatuto Tributario. La fecha de la factura debe corresponder al mes de su elaboración, y en ella constará el número del contrato y, el concepto del bien o servicio que se está cobrando.
- 4.5 **Vigencia de la propuesta:** Los proponentes deberán mantener su oferta sin modificaciones por un término de sesenta (60) días a partir del cierre de la contratación.
- 4.6 **Supervisión:** Una vez aceptada la propuesta de uno o varios contratistas, la **ESU**, designará un o más supervisores, quienes tendrán la facultad de inspeccionar en cualquier tiempo, el desarrollo del contrato, incluyendo las especificaciones técnicas, así como la calidad del servicio de los productos ofrecidos e igualmente velar por el estricto cumplimiento de su objeto.

5. VERIFICACIÓN Y EVALUACION DE PROPUESTAS:

Una vez verificado el cumplimiento los factores habilitantes y de las especificaciones técnicas, se procederá a evaluar los aspectos financieros, de experiencia y precio.

5.1 Verificación jurídica: Después de la recepción de las propuestas, la ESU realizará el análisis jurídico de las mismas, con el fin de determinar cuáles se encuentran ajustadas a la Ley y a los requisitos de los términos y condiciones, solicitando las aclaraciones que considere pertinentes, las cuales serán resueltas por el proponente en el término concedido por la ESU para ello, de lo contrario, dicha información se tendrá por no presentada y la propuesta será rechazada.

5.2 Evaluación económica: El único factor de evaluación que utilizará la entidad para selección del proveedor será el menor precio ofrecido en el total de la propuesta.

6. DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA:

6.1 Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal.

6.2 Copia del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción o por autoridad competente para ello, expedido con una anterioridad no mayor a treinta (30) días contados hasta la fecha de cierre de esta Solicitud Pública de Oferta. La duración de la persona jurídica, contada a partir de la fecha de cierre de la presente Solicitud Pública de Oferta, no será inferior al plazo establecido para el contrato y dos (2) años más.

6.3 Copia del Registro Único Tributario (RUT) actualizado, y expedido por la Dirección General de Impuestos Nacionales, donde aparezca claramente el NIT del proponente.

6.4 En cumplimiento del artículo 50 de la ley 789 del 2002, Ley 797 de 2003, y el Decreto 510 de 2003, las personas jurídicas deberán acreditar el pago de los aportes de sus empleados, al Sistema de Seguridad Social Integral y a las entidades que administran recursos de naturaleza parafiscal, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo establecido en el artículo 203 del Código de Comercio, en concordancia con los artículos 13 y 74 de la Ley 43 de 1990, la certificación deberá estar suscrita por quien determine la Ley, durante los seis (6) meses anteriores a la presentación de la propuesta. Para esto deberá diligenciar el **ANEXO 2 – FORMATO DE CERTIFICACIÓN DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL**

6.5 Certificado expedido por la Procuraduría General de la Nación de la **empresa** y del **representante legal**, el cual podrá consultarse en la página web www.procuraduria.gov.co

6.6 Certificado expedido por la Contraloría General de la Nación de la **empresa** y del **representante legal**, el cual podrá consultarse en la página web www.contraloriagen.gov.co

6.7 ANEXO 1 - FORMULARIO DE PRECIOS Y CANTIDADES.

Al diligenciar este anexo, el proponente no podrá adicionar, modificar, suprimir o alterar los ítems en su descripción, unidades o cantidades, ni dejar de consignar el precio unitario de uno o varios ítems, pues de lo contrario, la propuesta será rechazada. El Proponente deberá ajustar al peso los precios unitarios, bien sea por exceso o por defecto, y en caso de no hacerlo, la **ESU** efectuará dicho ajuste. Los precios unitarios que aparecen en este anexo serán los que prevalezcan en caso de consignarse diferentes valores en la propuesta.

7. CONDICIONES Y TÉRMINOS GENERALES:

7.1 GARANTÍAS: El CONTRATISTA se obliga a constituir a favor de “LA EMPRESA PARA LA SEGURIDAD URBANA - ESU Y/O MUNICIPIO DE MEDELLIN”, una garantía única a favor de entidades estatales que ampare el cumplimiento de las obligaciones contractuales, otorgada por una compañía de seguros autorizada para operar en Colombia por la Superintendencia Financiera y preferiblemente con poderes decisorios en la Ciudad de Medellín:

- ✓ **Cumplimiento:** Por el diez por ciento (10%) del valor del mismo, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.
- ✓ **Calidad del Servicio:** Por el diez por ciento (10%) del valor del contrato. La vigencia deberá cubrir la duración del contrato y seis (6) meses.
- ✓ **Responsabilidad Civil Extracontractual:** Por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato al momento de expedición de la póliza. Su vigencia será igual al plazo total del contrato y Seis (6) meses más. El valor asegurado por concepto de Responsabilidad Civil Extracontractual no podrá ser, en ningún caso, inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 smmlv) al momento de la expedición de la póliza. El asegurado será la Empresa para la Seguridad Urbana -ESU- y el contratista, y serán beneficiarios tanto la Empresa para la Seguridad Urbana -ESU- como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o sus subcontratistas.

El CONTRATISTA deberá reponer el monto de la garantía cada vez que, en razón de los requerimientos o sanciones impuestas, el mismo se disminuyere o agotare. Si el CONTRATISTA se negare a constituir o a reponer la garantía exigida, la ESU podrá dar por terminado el contrato en el estado en que se encuentre, sin que haya lugar a reconocer o pagar indemnización alguna.

7.2 RECHAZO Y ELIMINACIÓN DE PROPUESTAS

La omisión de los documentos necesarios para la comparación de una oferta con las demás impedirá tenerla en cuenta para la evaluación y posterior adjudicación del contrato.

Sin perjuicio de la aplicación de los demás requisitos habilitantes que se desprendan de los pliegos de condiciones de esta convocatoria y de las facultades de la **ESU** para realizar negociación directa o solicitar ajuste de propuestas, se podrá rechazar y eliminar una o varias propuestas, sin que haya lugar a su evaluación, en cualquiera de los siguientes casos:

- 7.2.1** Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, según lo dispuesto en la Leyes colombianas.
- 7.2.2** Cuando el proponente no acredite las calidades de participación establecidas en estos pliegos de condiciones y cuando no anexe la documentación señalada en la presente solicitud privada de oferta.
- 7.2.3** Si el proponente se encuentra inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales (Artículo 60, Ley 610 de 2000).
- 7.2.4** Cuando la propuesta se presente en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición.
- 7.2.5** Por no considerar las modificaciones a los pliegos de condiciones que mediante adendas haya hecho la **ESU**.
- 7.2.6** Cuando un oferente presente varias ofertas, directamente o por interpuesta persona, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, como es el caso, entre otros, de dos o más personas jurídicas que tienen el mismo representante legal; o de una persona natural que a su vez es parte de la administración o dirección de una persona jurídica.
- 7.2.7** Cuando la propuesta esté incompleta, en cuanto a que no cumple lo especificado o no incluye algún documento que, de acuerdo con estos pliegos de condiciones, se requiera adjuntar y dicha deficiencia impida la comparación objetiva con otras ofertas.
- 7.2.8** Cuando el proponente presente documentos o información inexacta o cuando el proponente haya tratado de interferir o influenciar indebidamente en la evaluación de las propuestas o en la adjudicación del contrato.
- 7.2.9** Cuando el proponente una vez requerido por la Entidad, no allegue las aclaraciones y/o explicaciones solicitadas por ésta; cuando no cumpla con lo solicitado en dicho requerimiento, o cuando allegue la respuesta a los requerimientos por fuera del plazo que se le fije para ello, impidiendo evaluar con precisión los términos de la oferta.

- 7.2.10** Cuando el proponente no cumpla con todas las especificaciones técnicas exigidas por la **ESU** en estos pliegos de condiciones.
- 7.2.11** Cuando el proponente presente una propuesta alternativa inferior a las especificaciones técnicas descritas en estos pliegos de condiciones.
- 7.2.12** Si el proponente ofreciere un plazo superior para la ejecución del contrato al establecido en estos Pliegos de Condiciones.
- 7.2.13** Cuando la propuesta exceda el presupuesto oficial estimado por la **ESU**, sin perjuicio de los mecanismos de ajuste económico y negociación directa dispuestos en el Reglamento de Contratación de la entidad.
- 7.2.14** Cuando se adicione o se suprima algún ítem, o se modifique o altere su descripción, unidades o cantidades, o cuando no se consigne el precio unitario de uno o varios ítems en el Anexo “Propuesta Económica”.
- 7.2.15** Cuando el certificado del Registro de proponentes de la Cámara de Comercio no cumpla con las condiciones exigidas en este documento.
- 7.2.16** Cuando la carta de presentación no esté suscrita por el representante legal o el apoderado debidamente constituido para tal efecto, según el caso, por considerarse como no presentada la oferta.
- 7.2.17** Cuando el proponente no certifique la experiencia solicitada en estos Pliegos de Condiciones.
- 7.2.18** Cuando no aporte completamente diligenciados y firmados los anexos de la presente Solicitud Privada de Ofertas que impidan la comparación objetiva de ofertas.
- 7.2.19** Cuando el proponente presente certificaciones o documentación falsa.
- 7.2.20** Cuando el proponente presente una propuesta alternativa inferior a las especificaciones técnicas descritas en estos términos y condiciones.
- 7.2.21** La no inclusión con la oferta de cualquiera de los requisitos o documentos necesarios para la evaluación de la oferta

NOTA 1: La **ESU** se reserva el derecho de verificar la información suministrada y solicitada y en caso de ser necesario solicitará información adicional. La falta de veracidad en la información, así como los documentos aportados, será motivo suficiente para que las propuestas no sean consideradas

7.3 IMPUESTOS, DEDUCCIONES Y GASTOS

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

Los gastos legales del contrato, tales como el valor de las primas por la constitución de garantías y los impuestos que se causen, estarán a cargo del **CONTRATISTA** favorecido con la aceptación de la propuesta.

La **ESU** deducirá del valor del contrato, todos los impuestos y retenciones a que haya lugar en el momento de hacer el pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

7.4 TASAS Y CONTRIBUCIONES

Al formular la oferta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven.

Para efectos de la retención en la fuente por renta, **LA ESU** procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente, y en caso de que no haya lugar a ello, el proponente deberá indicar la norma que lo excluye o le otorga la exención.

En virtud del Contrato Interadministrativo N° 4600060170, suscrito con el municipio de Medellín, al contrato que surja de la presente Solicitud Privada de Oferta se le deducirán las siguientes contribuciones: 1. Estampilla Pro Cultura-Municipio de Medellín: 0.5% 2. Estampilla Pro Universidad de Antioquia 1%-Municipio de Medellín. En todo caso, la ESU asumirá que dichos conceptos se encuentran incluidos en la respectiva propuesta económica.

7.5 CORRECCIONES, ACLARACIONES O MODIFICACIONES A LA PROPUESTA

Toda corrección, aclaración o cambio que se desee realizar a una propuesta ya presentada, deberá efectuarse antes de la fecha de cierre de la Solicitud Pública de Oferta, mediante documento escrito y debidamente firmado por el proponente y formará parte de la propuesta inicial.

7.6 CORRECCIÓN ARITMÉTICA

En caso de requerirse, se aplicará la corrección aritmética, la cual consiste en la verificación de las operaciones aritméticas realizadas sobre los cuadros de

especificaciones técnicas. En virtud de esta corrección, se revisará y determinará si existen errores en los precios de la propuesta.

En el caso de discrepancias entre el valor total de un ítem y el producto de su precio unitario por la cantidad, se verificará que la cantidad sea la establecida en los términos y condiciones de contratación y procederá a corregirse.

Si la cantidad es correcta y hay discrepancias entre el valor total y el producto de la cantidad por el precio unitario, se tomará como correcto el precio unitario y se modificará el valor total.

Las correcciones efectuadas según el procedimiento anterior, son de forzosa aceptación para los proponentes.

7.7 DESEMPATE, AJUSTE DE PROPUESTAS Y TERMINACIÓN DEL PROCESO

7.7.1 Criterios de desempate: En caso de presentarse empate en el primer lugar de elegibilidad de las propuestas, se seguirán las reglas particulares que en el pliego de condiciones se hayan señalado al respecto. De no existir disposición expresa en el pliego de condiciones, se solicitará a los proponentes para que en Audiencia presenten nueva propuesta económica en sobre cerrado.

En caso de persistir el empate se seleccionará la oferta presentada por el proponente que ostente la condición de Aliado Proveedor de la ESU. Finalmente, en el caso que ninguno de los oferentes empatados sea Aliado Proveedor, o haya más de uno, se procederá a realizar sorteo en Audiencia.

7.7.2 Facultades de Ajuste y Negociación Directa: Se podrá realizar negociación directa cuando existiendo una sola oferta que cumpla con los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones, cuyo valor económico supere el presupuesto oficial o se considere que se pueden obtener mejores condiciones comerciales. En este evento no se permitirán cambios de las condiciones técnicas. Cuando las propuestas recibidas sean económicamente inconvenientes, previos los estudios y análisis pertinentes, se decidirá si se procede al ajuste económico, siempre con arreglo a los principios señalados en este reglamento. En este caso se solicitará a los proponentes que cumplan con los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones, cuyo valor económico se considere inconveniente, que presenten nueva propuesta económica en sobre cerrado, dentro del término que para tal fin se establezca, vencido el cual se procederá a su apertura y evaluación.

7.7.3 Terminación del Proceso: La ESU podrá desestimar por Inconveniente la(s) propuesta(s) o terminar en cualquier momento el proceso de la

Solicitud Privada de Oferta, en el evento en que no se presente ningún proponente, o ninguna oferta se ajuste a los términos y condiciones o, en general, cuando existan motivos que impidan la selección objetiva del Contratista.

7.7.4 Acuerdo Comercial: El presente proceso de selección no es objeto de regulación por parte de acuerdo comercial suscrito por el Estado Colombiano.

7.8 UTILIZACIÓN DE MECANISMOS DE SOLUCIÓN DIRECTA EN LAS CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

La ESU y los contratistas buscarán solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual. Para tal efecto, al surgir las diferencias acudirán al empleo de los mecanismos de solución de controversias contractuales, a la conciliación, a la amigable composición o a la transacción.

7.9 CLÁUSULA COMPROMISORIA

Las partes contratantes se comprometen expresa y especialmente a someter a la decisión de árbitros, cualquier controversia o divergencia que pueda surgir entre ellas por razón de la celebración del contrato y de su ejecución, desarrollo, terminación o liquidación, o cualquier otro evento relacionado con éste. El arbitramento será en derecho, integrado por un (1) árbitro designado por la Cámara de Comercio de Medellín.

7.10 CLÁUSULA DE INDEMNIDAD

Será obligación del contratista mantener indemne a la ESU de cualquier reclamación proveniente de terceros, que tenga como causa sus actuaciones

7.11 CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

De conformidad con el artículo 1592 del Código Civil Colombiano, las partes convienen que en caso de incumplimiento del CONTRATISTA en las obligaciones del contrato, o de la terminación del mismo por hechos imputables a él, éste pagará a la ESU en calidad de cláusula penal pecuniaria una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, la cual será considerada como pago parcial pero no definitivo de los perjuicios causados a la ESU. El valor de la cláusula penal pecuniaria se tomará directamente de cualquier suma que se adeude al CONTRATISTA, si la hay, y/o se hará efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Si lo anterior no fuere posible, se cobrará por la vía judicial.

7.12 La ESU puede dar por terminado de pleno derecho y sin requerimiento judicial previo el contrato que se suscriba en virtud de esta Solicitud Privada de Oferta, cuando el CONTRATISTA incumpla cualquiera de las cláusulas mencionadas en el presente texto, o no avance satisfactoriamente en el cumplimiento de sus obligaciones dentro del plazo indicado en el mismo, en tal forma que ponga en peligro el cumplimiento del contrato.

Si se presentare alguno de estos eventos, la ESU hará efectiva la cláusula penal pecuniaria, sin perjuicio de la ejecución de las garantías contractuales.

8. NOTAS:

8.1 Cualquier inquietud favor hacerla llegar al correo propuestas@esu.com.co, con copia a daospina@esu.com.co; y jrico@esu.com.co

8.2 Para dar cumplimiento a la circular 007 expedida por la Dirección Administrativa y Financiera, el RUT actualizado deberá estar actualizado, y en caso de no tenerlo deberá aportar una declaración bajo la gravedad de juramento de la actividad económica principal que realiza conforme al listado del artículo 2 del decreto 862 de 2013.

8.3 Favor cumplir con las precisas condiciones de ésta solicitud. el no cumplimiento de las condiciones de entrega descalifica la propuesta.

8.4 A todos los interesados se les solicita que en caso de decidir no presentarse a ése proceso de solicitud privada de oferta, informar los motivos por los cuales se abstuvo de participar en el proceso. lo anterior, con el fin de mejorar nuestros procesos de contratación.

8.5 Los proponentes invitados a mediante correo electrónico fueron los siguientes:
Estrella Grupo Empresarial, Eventos Totales, Eco Producciones, Solugistik,
Universidad de Medellín, Panelco.

Anexo 1 - Formulario de precios y cantidades

Se anexa archivo en Excel, compuesto por seis hojas de cálculo

Ciudad y fecha,

ANEXO 2: FORMATO DE CERTIFICACIÓN DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL.

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE **XXXX**

CERTIFICA QUE

La sociedad **XXXX**, identificada con Nit **XXXXX** cumple con la obligación de afiliación a fondo de pensiones y cesantías, EPS, ARP y para fiscales de todo el personal vinculado a la empresa.

Así mismo, certificamos que la sociedad ha desarrollado durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, los pagos de los aportes de los empleados al sistema de seguridad social (EPS, AFP, y Riegos profesionales) y aportes a las cajas de compensación familiar, instituto colombiano de bienestar familiar, y servicio nacional de aprendizaje –SENA– por lo tanto se encuentra a paz y salvo a la fecha, igualmente la sociedad cumple con el pago de incapacidades, vacaciones, cesantías a la fecha de facturación.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Atentamente,

REPRESENTANTE LEGAL
CÉDULA