


	CONTRATO	CÓDIGO 110-F-06
		VERSIÓN 04
		PÁGINA 1 de 7

### CONTRATO DE COMPRAVENTA N° 129-2016

FECHA:	23 DE DICIEMBRE DE 2016	TIPO DE CONTRATO:	COMPRAVENTA
DEPENDENCIA EJECUTORA QUE LIDERA EL PROCESO:	DIVISIÓN ADMINISTRATIVA		
CONTRATISTA:	WILLIAN RENE ACOSTA LOPEZ		
NIT O CEDULA	80.500.134 -5		
VALOR DEL CONTRATO:	EL VALOR DEL CONTRATO SERA HASTA LA SUMA DE TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS (\$37.800.000) M/CTE INCLUIDOS IMPUESTOS DE LEY		
FORMA DE PAGO:	SE CANCELARÁ AL CONTRATISTA EN UN SOLO PAGO A LA ENTREGA A SATISFACCION DE LOS PRODUCTOS, PREVIO RECIBIDO A SATISFACCION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y LA PRESENTACION DE LOS DOCUMENTOS IDONEOS QUE ACREDITEN EL CUMPLIMIENTO DEL PAGO A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD Y PENSION Y DE LOS DEMAS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES.		
CON CARGO AL RUBRO	0305140110-0305140112-0305140206-0305140208	No. C.D.P.	20160012455
PLAZO DE EJECUCIÓN:	EL PLAZO DE EJECUCION SERA DE QUINCE (15) DIAS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO.		
SUPERVISOR:	HEIDI JOHANNA GARCIA TORRES – JEFE DIVISION ADMINISTRATIVA		
OBJETO:	COMPRA DE ANCHETAS NAVIDENAS PARA LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSEFUSA ESP		

Entre los suscritos, **JULIAN DUARTE CASTELLANOS**, identificado con C.C. N° 11.388.470 de Fusagasugá, en su condición de Gerente, designado por la Junta Directiva con Resolución 003 de Enero 25 de 2016 y Acta de Posesión de la misma fecha, actuando en nombre y representación de la **EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ "EMSEFUSA E.S.P."**, empresa industrial y comercial de Estado, del orden municipal, con personería jurídica, autonomía administrativa, vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, con NIT 890 680 053-6, quien en adelante y para efectos del presente contrato, se denominará **LA EMPRESA** y por otra parte el señor **WILLIAN RENE ACOSTA LOPEZ** identificado con NIT N° 80.500.134-5, con matrícula N° 01382430 del 03 de junio de 2004, propietario del establecimiento ANDINA EXPRESS DE COLOMBIA, quién en adelante y para efectos del vínculo contractual, se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido suscribir el siguiente Contrato de **COMPRAVENTA**, previas las siguientes consideraciones: 1). Que el Gerente de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá, se encuentra facultado para contratar, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 29 de los Estatutos de la Empresa, Manual de Contratación de EMSEFUSA, Ley 142 de 1994, modificada por la Ley 689 de 2001 y demás normas concordantes. 2). Que al tenor de lo dispuesto en los numerales 10,11 y 12 de la Resolución N° 16 de Diciembre 11 de 2014, emanada de la Junta Directiva de la EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA EMSEFUSA E.S.P. concordante con el artículo I del MANUAL DE CONTRATACION de la Empresa, establece que el régimen aplicable a los procesos de contratación de la EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE FUSAGASUGA "EMSEFUSA E.S.P.", es de derecho privado, de conformidad con el Artículo 31 y 32 de la ley 142 de 1994 y la Ley 689 de 2001. En igual sentido, se han pronunciado en forma reiterativa las altas cortes y los organismos de regulación del Estado. 3). Que en el presente Contrato, no concurre ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad, prohibición, o conflicto de intereses y en caso de sobrevenir cualquiera de ellas, se procederá conforme a derecho. 4) Que los servicios Públicos domiciliarios son inherentes a la finalidad de Estado según el artículo 365 de la Constitución Política de Colombia, por este motivo la contratación de EMSEFUSA E.S.P.



	CONTRATO	CÓDIGO 110-F-06
		VERSIÓN 04
		PÁGINA 2 de 7

debe ser un instrumento de apoyo que coadyuve a la satisfacción necesidades insatisfechas en los servicios públicos que preste según su objeto social. 5). Que la Oficina de Presupuesto de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSEFUSA E.S.P., expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 20160012455 de Diciembre 05 de 2016, para garantizar la suscripción del presente Contrato. 6). Que mediante Concepto Técnico N° 200-CTE-065-16 de diciembre 12 de 2016, suscrito por la Jefe de la División Administrativa quién justifica la necesidad de esta **COMPRAVENTA** en los siguientes términos: "...La Constitución Política Colombia prevé en el artículo 2 como fines del Estado: "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación. Adicionalmente, establece el artículo 209 que "la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones". De igual manera, en virtud de lo dispuesto en los artículo 311, 334, 336, y 365 a 370 de la Constitución Política, en los que se establece que los servicios Públicos domiciliarios son inherentes a la finalidad del Estado, por este motivo la contratación de EMSEFUSA E.S.P. debe ser un instrumento de apoyo que coadyuve a la satisfacción necesidades insatisfechas en los servicios públicos que preste según su objeto social. En desarrollo de lo señalado por la ley 142 de 1994 "Por la cual se establece el Régimen de los Servicios Públicos Domiciliarios". Se dictaminó que el régimen aplicable a todos los procesos de contratación de la EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ "EMSEFUSA E.S.P.", es de derecho privado, como lo establece el artículo 32 y la Ley 689 de 2001. La Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá "EMSEFUSA E.S.P.", es una empresa Industrial y Comercial del Estado, en el orden municipal, con personería jurídica, autonomía administrativa, vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, cuyo objeto es la prestación del servicio de acueducto, alcantarillado y aseo en sus componentes de recolección y disposición final de basuras, barrido de calles y tratamiento de aguas servidas y residuales, por lo cual podrá realizar las actividades previstas en la Ley 142 de 1994, en el marco de los principios constitucionales y legales de la función administrativa, garantizando procedimientos generales que se deben cumplir para los diferentes procesos contractuales, cuyo objetivo es el de contratar bienes y servicios en las mejores condiciones económicas y con los más altos estándares de calidad y confiabilidad. Que de igual manera tanto las altas cortes como los organismos de regulación, han decantado su posición, logrando consenso en que todos los contratos que celebren las empresas de servicios públicos se rigen por el derecho privado.

La Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSEFUSA E.S.P, respetuosa de las Normas, Leyes y los acuerdos convencionales en especial lo establecido en la convención colectiva de trabajo de la vigencia 1999-2000, firmada entre la Empresa de Servicios públicos de Fusagasugá EMSEFUSA ESP y el sindicato de Trabajadores Oficiales y Empleados Públicos de la misma y dando cumplimiento a la **Cláusula 7, CANASTA NAVIDEÑA**, la cual establece que:

"la Empresa de Servicios públicos de Fusagasugá EMSEFUSA ESP, entregará a sus trabajadores como estímulo por los servicios prestados una canasta navideña equivalente a siete (7) días de salario convencional. Esta canasta se entregará antes del 24 de diciembre de cada año".

En atención a lo expuesto la Convención Colectiva de Trabajo de la vigencia 1998 en su cláusula XIII establecido que: "el salario mínimo convencional en la ESP será el equivalente al 90% del salario de los lectores de medición".

De igual forma la convención colectiva de trabajo del año 1995, en el numeral siete (7) "establece que a partir de la vigencia de la presente convención colectiva, los trabajadores que en el transcurso del año salgan pensionados, tendrán derecho a la canasta navideña que las E.E.P.P.M.M entregan a los trabajadores activos. Se entiende que ese derecho es únicamente por el año en el cual sean pensionados". Dicho lo anterior para el proceso de organización de la canasta navideña se elige una comisión paritaria conformada por dos representantes de la Organización Sindical y dos representantes por parte de Empresa, los cuales tienen el objetivo de seleccionar el tipo de la canasta navideña,



verificar las condiciones y comprobar que todos los funcionarios la reciban antes del 24 de diciembre de 2016. Dentro de los acuerdos de la comisión paritaria se estableció mediante acta N°001 de fecha 11 de noviembre de 2016, que los productos que conforman la canasta navideña serán de marcas reconocidas, óptimas de excelente calidad, y necesarios que permitan cumplir con las expectativas de consumo de manera segura para los Trabajadores. Así mismo teniendo presente los excelentes resultados y logros obtenidos en la gestión y desarrollo de los planes, programas y proyectos durante el 2016, así como en las demás responsabilidades y funciones de los Empleados Públicos de la Entidad, con el propósito de reconocer el desempeño laboral de los mismos EMSEFUSA ESP entregará a estos un estímulo representado en una canasta navideña la cual contara con diferentes productos de gran utilidad para el empleado y sus familias. Lo anterior en concordancia con lo establecido en el decreto 1567 de 1998 Título II SISTEMA DE ESTIMULOS PARA LOS EMPLEADOS DEL ESTADO, CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES DEL SISTEMA DE ESTIMULOS.

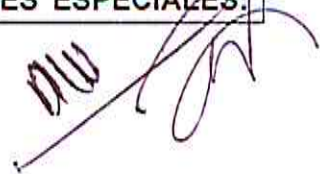
Artículo 14°.- Finalidades del Sistema de estímulos. Son finalidades del sistema de estímulos los siguientes:

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

Por lo anteriormente expuesto se hace necesario contratar una persona natural o jurídica para que proporcione los productos que conforman las 137 Canastas Navideñas.

TRABAJADORES OFICIALES	110
EMPLEADOS PUBLICOS	27
<b>TOTAL</b>	<b>137</b>

Se hace necesario establecer una relación contractual con una persona natural o jurídica que suministre 137 anchotas a la Empresa So Servicios Públicos de Fusagasugá EMSEFUSA E.S.P...." 7) Que para seleccionar al proveedor de bienes y/o servicios EMSEFUSA E.S.P. empleó el procedimiento contemplado en el Capítulo VI MEDIOS DE ESCOGENCIA del Manual de Contratación: 2. INVITACION PRIVADA. El trámite de selección a través de Invitación Privada, procede de acuerdo con los siguientes criterios: **Por razón de la tipología u objeto contractual.** Sin tener en cuenta el valor del contrato, en los siguientes casos: Vigilancia y seguridad privada.- Combustible. - Compra de llantas. **Por razón a la cuantía.** El trámite de selección a través de Invitación Privada, procede cuando el valor estimado del contrato sea mayor a cincuenta (> 50) SMLMV y menor o igual a ciento cincuenta (≤ 150) SMLMV. Será requisito formular Invitación Privada a ofertar mínimo a tres (3) proveedores u oferentes. No obstante, si realizada la invitación sólo se presenta un (1) oferente cuya oferta cumpla con los criterios habilitantes y de selección establecido por EMSEFUSA E.S.P., se podrá contratar con éste. 8). En consecuencia, se seleccionó a WILLIAN RENE ACOSTA LOPEZ, por cumplir a cabalidad con los requisitos exigidos según lo dispuesto en la Ley 142 de 1994 y el Manual de Contratación De acuerdo a lo anterior, el contrato se regirá por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA-. OBJETO: COMPRA DE ANCHETAS NAVIDEÑAS PARA LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ EMSEFUSA ESP.,** de conformidad con la propuesta de fecha 19 de diciembre de 2016, presentada por el Contratista, la cual forma parte integral del presente contrato. **CLÁUSULA SEGUNDA- ESPECIFICACIONES ESPECIALES:**





	CONTRATO	CÓDIGO 110-F-06
		VERSIÓN 04
		PÁGINA 4 de 7

Los elementos a proveer por parte del contratista para el cumplimiento del objeto contractual se relaciona en el siguiente cuadro:

ESPECIFICACIONES ESPECIALES

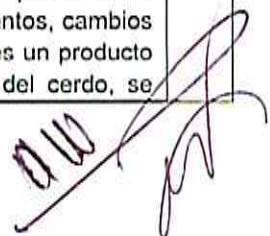
ITEM	DESCRIPCION	UND	VALOR UNITARIO
1	GALLETAS DULCES X 470G COFRE CIRCULAR	UND	19,950
2	GALLETA DE SAL X 300g	UND	3,500
3	PAVO X 1000G RELLENO	UND	39,100
4	PERNIL DE CERDO X 1000g	UND	41,000
5	NATILLA A x 340g	UND	5,500
6	JAMON X 450g	UND	12,500
7	MORTADELA X 250g	UND	3,750
8	JAMONETA X 180 g LATA	UND	4,650
9	AREQUIPE x 250g	UND	3,750
10	SALCHICHON X 1000g	UND	13,700
11	BOCADITOS GUAYABA 400g	UND	4,850
12	DURAZNOS X 820g MITADES	UND	5,300
13	MANI X 160g	UND	5,200
14	UVAS PASAS X 200g	UND	2,900
15	PONQUE NAVIDEÑO VINO X 1200g	UND	19,300
16	VINO BOTELLON 750ml P	UND	16,200
17	SALSA DE TOMATE X 400g	UND	3,850
18	MERMELADA x 200g	UND	2,700
19	QUESO TAJADO 250g	UND	6,900
20	CHOCOEXPRESS X 200g	UND	4,450
21	CHOCOBRAK + 30 UNIDADES	UND	3,750
22	PAN EXTRA/LARGO X 520g UND	UND	3,250
23	MASMELOS X 145 G	UND	3,050
24	CR WHISKY X 750 ML	DIS	46,200
25	MAYONESA x 380g	UND	5,300
26	CANASTA PLASTICA CON TAPA	UND	15,700
	VALOR TOTAL		\$296.300

1. GALLETAS DULCES		
DESCRIPCION	Son galletas dulces y naturales elaboradas con harina de trigo en distintos sabores. Suave y crujiente al paladar	
INGREDIENTES	Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio.	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Requisito	Valor
	Humedad %	1.5 – 3.5
	Grasa %	14.0 – 19.0



	<b>CONTRATO</b>	<b>CÓDIGO 110-F-06</b>
		<b>VERSIÓN 04</b>
		<b>PÁGINA 5 de 7</b>

	Proteína %	3.0 - 8.0	
	Cenizas %	1.5 - 3.0	
	Ph	6.5 – 8.0	
PRESENTACION	COFRE DE 470g		
VIDA UTIL	6 MESES		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.		
2. GALLETAS DE SAL			
DESCRIPCION	Son galletas saladas y naturales elaboradas con harina de trigo. Suave y crujiente al paladar		
INGREDIENTES	Harina de Trigo Fortificada, agua, sal, miel de panela, grasa vegetal, levadura.		
COMPOSICION NUTRICIONAL	Calorías	110	Sodio 170 mg
	Grasas totales	4 g	Potasio 0 mg
	Saturadas	2 g	Carbohidratos totales 17 g
	Poliinsaturados	0 g	Fibra dietética 2 g
	Monoinsaturados	2 g	Azúcares 0 g
	Trans	0 g	Proteínas 3 g
	Colesterol	0 mg	
	PRESENTACION	Taco de 300g	
VIDA UTIL	6 MESES		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.		
3. PAVO RELLENO			
DESCRIPCION	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo.		
INGREDIENTES	Carne de pavo, Grasa de pollo, Humedad (hielo), Condimento (Sabor a Pollo), Huevos de Codorniz, Sal, Fosfato de sodio (Emulsificante), Nitrito de sodio (Conservante), Eritorbato (antioxidante), Glutamato monosodico		
CARACTERISTICAS SESONRIALES	Olor: característico a pollo o pavo Color: característicos. libre materiales extraños y de partículas o segmentos de pollo o pavo		
EMPAQUE Y PRESENTACION	Empaque al vacío 1000g		
VIDA UTIL	45 días a partir de la fecha de producción		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C		
DESCRIPCION	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de Pavo, carne de cerdo y res, con adición de trozos visibles de verduras, huevos de codorniz, sal y condimentos; empacado en piel de pollo o pavo.		
4. PERNIL DE CERDO			
DESCRIPCION	Los productos cárnicos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación. Para ello se someten a procesos de secado, molido, emulsificación, adición de sales y condimentos, cambios de color o una combinación de ellos.. El jamón de cerdo es un producto cárnico no picado, que se obtiene de la pierna trasera del cerdo, se		





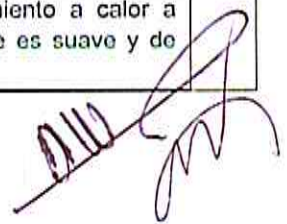
	<b>CONTRATO</b>	CÓDIGO 110-F-06
		VERSIÓN 04
		PÁGINA 6 de 7

	condimenta y ahúma y se empaqa en un molde rígido o se conserva en su forma tradicional. Se caracteriza por ser un producto nutritivo, apetitoso y de larga conservación		
INGREDIENTES	Pernil de cerdo Sal Común Sal de cura Azúcar Mezcla de condimentos (opcional)		
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	Humedad: máximo 57% Cloruro Sódico sobre sustancia seca: < 15% Proteína sobre sustancia seca: 70% Grasa sobre sustancia seca: 24% Nitratos residuales (ppm NO3K): Máximo 250 ppm Nitritos residuales (ppm NO2Na): Máximo 50 ppm		
EMPAQUE Y PRESENTACION	Empaque al vacío 1000g		
VIDA UTIL	45 días a partir de la fecha de producción		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener y conservar la cadena de frío de 0°C a 5°C		
5. NATILLA			
DESCRIPCION	Harina fina de maíz, fécula o almidón de maíz.		
INGREDIENTES	Harina de maíz		
CARACTERISTICAS FISICAS	Apariencia	polvo	
	Color	blanco	
	Sabor	característico del maíz	
	Color	característico del maíz	
VERSATILIDAD CULINARIA	Producto usado principalmente para espesar salsas calientes o dulces y guisados. Es usada también para la elaboración de helados, tamales, empanizados y capeados ligeros.		
COMPOSICION NUTRICIONAL	Calorías	110	Sodio 170 mg
	Grasas totales	4 g	Potasio 0 mg
	Saturadas	2 g	Carbohidratos totales 17 g
	Polinsaturados	0 g	Fibra dietética 2 g
	Monoinsaturados	2 g	Azúcares 0 g
	Trans	0 g	Proteínas 3 g
	Colesterol	0 mg	
PRESENTACION	Envase de papel herméticamente cerrado. Caja de 340g		
VIDA UTIL	24 meses		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.		
6. JAMON			
DESCRIPCION	Producto cármico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.		
CARACTERISTICAS	Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie.		
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado en vacío 450g. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes.		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Proteína bruta:	17-20 %	
	Humedad:	65-75 %	
	Materia grasa:	3.5-7 %	
	Hidratos de carbono:	0.5-1.5 %	



	<b>CONTRATO</b>	<b>CÓDIGO 110-F-06</b>
		<b>VERSIÓN 04</b>
		<b>PÁGINA 7 de 7</b>

	Energía: 118 Kcal/100 g
<b>VIDA UTIL</b>	45 días a partir de la fecha de producción
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C
<b>7. MORTADELA</b>	
<b>DESCRIPCION</b>	La mortadela es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado.
<b>CARACTERISTICAS</b>	El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación
<b>REQUISITOS</b>	El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No puede llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	La mortadela se debe ser empacado en material grado alimenticio. Empacado al vacío en cantidad de: 250g al vacío, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto se empaqa al vacío conservado en refrigeración.
<b>VIDA UTIL</b>	30 días a partir de la fecha de producción.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C
<b>8. JAMONETA</b>	
<b>DESCRIPCION</b>	Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.
<b>CARACTERISTICAS</b>	Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie.
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Producto empacado en vacío 180g. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes.
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	Proteína bruta: 17-20 % Humedad: 65-75 % Materia grasa: 3.5-7 % Hidratos de carbono: 0.5-1.5 % Energía: 118 Kcal/100 g
<b>VIDA UTIL</b>	45 días a partir de la fecha de producción
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Mantener y conservar la cadena de frio de 0°C a 5°C
<b>DESCRIPCION</b>	Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.
<b>9. AREQUIPE</b>	
<b>DESCRIPCION</b>	Producto lácteo, obtenido por concentración mediante el sometimiento a calor a presión normal de leche y aditivos dulces. El producto resultante es suave y de color caramelo.



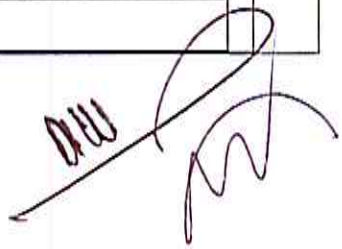


	<b>CONTRATO</b>	<b>CÓDIGO 110-F-06</b>
		<b>VERSIÓN 04</b>
		<b>PÁGINA 8 de 7</b>

INGREDIENTES	Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos.		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Es de sabor característico, agradable, textura suave. Color caramelo		
COMPOSICION NUTRICIONAL	Humedad	34.5%	
	Solidos totales	65.5%	
	Azucares totales	50%	
	Grasa	3.0%	
	Calorías aportadas por 100g	250	
PRESENTACION	Tarrina plástica por 250g		
VIDA UTIL	14 meses		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.		
10. SALCHICHON			
DESCRIPCION	Producto cárnico procesado embutido y cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas autorizadas y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Al mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificador, embutido en barras, sometido a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.		
INGREDIENTES	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidante (Eritorbato de Sodio).		
EMPAQUE	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes		
CONTENIDO	1200g		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Componentes	Valor	
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.	
	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	
	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	
	Almidón en fracción de masa	10 % máx	
	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % má	
VIDA UTIL	30 días		
11. BOCADITOS GUAYABA			
DESCRIPCIÓN	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría.		
TIPO DE CONSERVACION	Temperatura ambiente; no superior a 30°C.		
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos	74,9 %	
	Proteína	0 %	
	Lípidos-Grasa	0 %	
	Agua	25 %	
	Minerales	0,1 %	
	Calorías aportadas por 100 g	36-50.	
12. DURAZNOS POR MITADES EN ALMIBAR			
DESCRIPCION	Duraznos amarillos en mitades variedad Clingen Almíbar son duraznos que han sido pelados y deshuesados; cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de Brix 20, tipo panadería. El producto es empacado en contenedores herméticamente cerrados y son procesados con calor para asegurar su conservación.		
OTRAS DESCRIPCIONES	Mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Las unidades deben tener un buen color, razonablemente brillante que sea igual o mejor a un tono verdoso-amarillo. Las unidades pueden tener ligera decoloración debido a oxidación, pigmentación del hueso, o cualquier otra causa		



	que no afecte más que ligeramente la apariencia o consumo, o ambos, del producto.																	
	Tamaño: Las unidades deben ser uniformes en tamaño. Las unidades son algo simétricas y el peso de la <b>unidad más grande</b> no excede el peso de la unidad más pequeña por más del 40%.																	
	Otras características: Deben tener una textura típica de duraznos enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. La textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas, pero no excesivamente descarnadas o suaves, y no más del 10% debe estar blando o no tierno.																	
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos 30,0 % Proteína 0,6 % Lípidos-Grasa 0,1 % Agua 69,3 % Índice glucémico 55 Calorías por 100 g 63 Kcal																	
PRESENTACION	Lata de 820g																	
VIDA UTIL	36 meses																	
TIPO DE CONSERVACION	Temperatura ambiente.																	
13. MANI																		
DESCRIPCION	Producto a base de mani (Arachis hypogaea) que corresponde al fruto seco, ya sea entero o partido, el cual ha pasado por un proceso de fritura y salado obteniéndose un producto crujiente con sal.																	
INGREDIENTES	Maní, Sal, aceite vegetal.																	
PRESENTACION	Tarro de 220g																	
VIDA UTIL	4 meses																	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.																	
14. UVAS PASAS																		
DESCRIPCION	Se denomina pasa, uva pasa o uva seca deshidratada parcialmente, suele comerse en crudo, cocidas o como condimento en diferentes platos gastronómicos																	
INGREDIENTES	Uva																	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: oscuro Sabor: dulce PH 3.5 Textura: arrugada																	
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	<table><tr><td>Humedad %</td><td>19 Max</td></tr><tr><td>Dañadas – russet quemadas (nº/100g)</td><td>3</td></tr><tr><td>Decolorado %</td><td>1</td></tr><tr><td>Inmaduras %</td><td>0</td></tr><tr><td>Aceite mineral (g/kg)</td><td>5</td></tr><tr><td>Proteína bruta %</td><td>3.24</td></tr><tr><td>Fibra %</td><td>0.89</td></tr><tr><td>Acidez %</td><td>0.6</td></tr></table>		Humedad %	19 Max	Dañadas – russet quemadas (nº/100g)	3	Decolorado %	1	Inmaduras %	0	Aceite mineral (g/kg)	5	Proteína bruta %	3.24	Fibra %	0.89	Acidez %	0.6
Humedad %	19 Max																	
Dañadas – russet quemadas (nº/100g)	3																	
Decolorado %	1																	
Inmaduras %	0																	
Aceite mineral (g/kg)	5																	
Proteína bruta %	3.24																	
Fibra %	0.89																	
Acidez %	0.6																	





	<b>CONTRATO</b>	CÓDIGO 110-F-06
		VERSIÓN 04
		PÁGINA 10 de 7

PRESENTACION	bolsa de polipropileno biorentado con capa de polietileno por 125g	
VIDA UTIL	12 meses	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.	
15. PONQUE NAVIDENO		
DESCRIPCION	Producto horneado de pastelería	
INGREDIENTES	Harina de Trigo Fortificada, Huevo liquido pasteurizado, azúcar, agua, grasa, Polvo de Hornear, sal, Propionato de Calcio	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: oscuro Sabor: dulce Olor: característico de ponqué fresco	
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	Humedad 16.6% Proteína 9.8% Grasa 14.2% pH 6.4 Cenizas 1.0% Calorías 399 Carbohidratos 58.1% Calcio 61	
PRESENTACION	Caja 1200g	
VIDA UTIL	20 días	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.	
16. VINO BOTELLON		
DESCRIPCION	Vinificado con uvas seleccionadas de intenso color rojo rubí, armónico y balanceado al paladar	
ALCOHOL	13-14%	
PRESENTACION	Botellón de vidrio de 750ml	
TIPO DE CONSERVACION	Temperatura ambiente.	
17. SALSA DE TOMATE		
DESCRIPCION	Es una salsa que se obtiene a partir de la evaporación parcial del agua contenida en la pulpa de tomate y adición de sal, especias, vinagre. La salsa guarda las propiedades organolépticas del tomate, y en el proceso se puede agregar azúcar para dar un sabor dulce y espesantes para lograr mayor consistencia. Existe variedad de salsas y pastas de tomate que se presentan en frascos o latas, diferenciándose por su condimentación y espesor (grado de concentración)	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Producto comercialmente estéril, ausencia de microorganismos patogenicos o deteriorables capaces de desarrollar bajo condiciones normales, si adecuadamente almacenado y transportado. Sin alteraciones fisico-químicas y sensoriales, después de incubado 35°C por 10 días.	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Aspecto: Semilíquida Sabor: Agridulce Color: Rojo Aroma: Característico de la pasta de tomate	
PRESENTACION	Frasco 400g	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y	



	roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.
<b>18. MERMELADA</b>	
DESCRIPCION	Se define a la mermelada como un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de fresas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua y sólidos solubles del 65% - 68%.
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos 63,62% Proteína 0,38% Agua 35% Minerales 1% Calorías aportadas por 100 g 256
VIDA UTIL	6 Meses
PRESENTACION	315g
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.
<b>19. QUESO</b>	
DESCRIPCION	El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar.
INGREDIENTES	Leche fresca Base de cálculo Leche acida de acuerdo al resultado obtenido en el balance de acidez. Cuajo según especificaciones del fabricante Sal 1, 5% - 2,0% Sobre el peso de la cuajada
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada.
<b>20. CHOCOEXPRESS</b>	
DESCRIPCION	Mezcla azucarada con cacao en polvo natural, cero colesterol.
PRESENTACION	BOLSA HERMETICA DE 200g
<b>21. CHOCOBREAK</b>	
DESCRIPCION	Producto obtenido al recubrir distintos núcleos de productos alimenticios con azúcar y/o azúcares, coberturas, chocolates y otros ingredientes y/o aditivos autorizados.
PRESENTACION	Bolsa 150g
ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el envase original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.
<b>22. PAN TAJADO</b>	
DESCRIPCION	Producto horneado. De textura blanda y suave. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de un tiempo de crecimiento es horneada.
PRESENTACION	Bolsa 520g
<b>23. MASMELOS</b>	
DESCRIPCION	Dulce blando elaborado con gelatina sin sabor, azúcares y aditivos



	<b>CONTRATO</b>	CÓDIGO 110-F-06
		VERSIÓN 04
		PÁGINA 12 de 7

	permitidos.
COMPOSICION NUTRICIONAL	Calorías 36 kilocalorías Proteína 0 gramos Grasas 0 gramos Carbohidratos 8.6 Gramos
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color, olor, dulzor, masticabilidad, elasticidad, sabor
VIDA UTIL	3 Meses
PRESENTACION	Bolsa 145g
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.
24. CREMA DE WHISKY	
DESCRIPCIÓN	La crema de whisky es un licor basado en whisky Irlandés y crema de leche y se recomienda beberlo con hielo o en la preparación de algún cóctel.
COLOR Y OLOR	-Color: Crema oscura. - Olor: Suaves notas de vainilla y cacao
SABOR	Whisky irlandés, vainilla, leche y breve cacao.
25. MAYONESA	
DESCRIPCION	Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo, jugo de limón, vinagre, edulcorantes naturales, especias y condimentos. La mayonesa no debe contener almidón. No debe contener emulsificantes, estabilizantes ni espesantes
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor y sabor característicos procedentes del huevo y el ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. No amarga, cremosa y muy equilibrada, llena en boca con perfecto recuerdo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, siendo muy tenue la presencia del vinagre.
REQUISITOS FISICOQUIMICOS	Ph 2.7-3.2 Viscosidad 60-120
VIDA UTIL	El producto se requiere con una vida útil Mínima de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de producción
PRESENTACION	Frasco o bolsa de 400g
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto deberá ser almacenado a temperatura ambiente, en el empaque original, protegido de la humedad, productos contaminantes, insectos y roedores. Una vez abierto utilizar en su totalidad.
26. CAJA ORGANIZADORA	
MATERIAL	polipropileno original, apto para el contacto humano y con alimentos
COLOR	Rojo, azul y amarillo
CAPACIDAD	10 litros
DIMENSIONES	altura 115 mm, diámetro 260 milímetros

**CLÁUSULA TERCERA: IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** LA EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ "EMSEFUSAVE S.P." Pagará el gasto que ocasione el presente Contrato de COMPRA con cargo al Rubro N° 0305140110-0305140112-0305140206-0305140208 "Bienestar social convencional-plan de bienestar y estímulo laboral" del presupuesto de la vigencia fiscal de 2016. **CLÁUSULA CUARTA-. DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES:** Las partes cumplirán los siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES DEL**

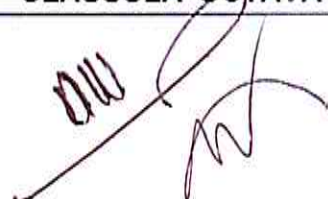


	<p style="text-align: center;"><b>CONTRATO</b></p>	<p>CÓDIGO 110-F-06</p>
		<p>VERSIÓN 04</p>
		<p>PÁGINA 13 de 7</p>

**CONTRATISTA:** a) Cumplir la constitución política y las leyes de la república. b) Prestar los servicios objeto del presente contrato en las condiciones establecidas en los Concepto técnico y la propuesta presentada c) Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato d) Cumplir con las metas del Contrato e) Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado f) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del supervisor del contrato g) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y en trabamientos h) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho i) Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato j) Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar k) Diligenciar el formato único de hoja de vida que tratan las leyes 190 de 1995 y 443 de 1998 y las resoluciones 580 de 1999 y 535 del 2003 del departamento administrativo de la función pública, cuando haya lugar l) Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo m) Estar afiliado en los sistemas de pensión, salud y riesgos profesionales, si a ello hubiera lugar, tener afiliado al personal a cargo al Sistema General de Seguridad Social n) Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse en la Empresa en el momento en que sea requerido ñ) Guardar la reserva, confidencialidad y secreto profesional sobre los asuntos sometidos a su conocimiento con ocasión de la actividad contractual.

**OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:** 1. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía técnica y administrativa, bajo su propia responsabilidad. 2. Atender los requerimientos hechos por el supervisor. 3. Mantener informada a la División Administrativa y/o Profesional Universitario Oficina de Gestión Humana de cualquier circunstancia que afecte la efectividad del contrato. 4. Efectuar entrega total y efectiva de los productos contratados, los cuales serán de óptima calidad según lo convenido. 5. Realizara los cambios y aceptara las devoluciones que se consideren necesarios a los productos entregados a EMSEFUSAVE ESP, que no cumplan con los especificaciones técnicas. 6. Deberá entregar los productos debidamente seleccionados y empacados en la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá. 7. Asumirá los costos de transporte de los elementos entregados, al igual que de las devoluciones que EMSEFUSAVE ESP llegare a solicitar que no cumplan con lo mencionado en los numerales anteriores. 8. Las demás que surjan en desarrollo del objeto contractual.

**OBLIGACIONES DE LA EMPRESA:** 1. Cancelar al contratista el valor del contrato en la oportunidad y forma establecida. 2. Supervisar y exigir al contratista el cumplimiento del objeto del contrato, a través del supervisor del mismo. 3. Formular por escrito las observaciones o requerimientos para la correcta ejecución del contrato. **CLÁUSULA QUINTA-. SITIO Y FORMA DE ENTREGA:** EL CONTRATISTA se compromete a entregar los productos objeto del presente contrato en la ciudad de Fusagasugá en las instalaciones de la Empresa ubicada en la Av. Las Palmas No. 4-66 centro. **CLÁUSULA SEXTA-. VALOR:** El valor total del presente contrato es hasta la suma de **TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS (\$37.800.000) M/CTE INCLUIDOS IMPUESTOS DE LEY**, de conformidad con la oferta presentada el 19 de Diciembre de 2016, conservando el precio, cantidad y calidad contenidos en la misma, la cual para todos los efectos legales forma parte integral de este contrato. **CLÁUSULA SEPTIMA-. FORMA DE PAGO:** Se cancelará al contratista en un solo pago a la entrega a satisfacción de los productos, previo recibido a satisfacción del supervisor del contrato y la presentación de los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago a los sistemas de seguridad social en salud y pensión y de los demás documentos correspondientes. **CLÁUSULA OCTAVA-**





	CONTRATO	CÓDIGO 110-F-06
		VERSIÓN 04
		PÁGINA 14 de 7

**PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución, es decir el tiempo durante el cual EL CONTRATISTA se compromete a entregar los productos o servicios será de quince (15) días término contado a partir de la suscripción del acta de inicio y su VIGENCIA será el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más. **CLÁUSULA NOVENA-GARANTIAS:** El contratista, se obliga para que dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la firma del contrato, constituya a favor de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá Emserfusa E.S.P., la garantía única otorgada a través de una compañía de seguros o entidad bancaria cuya póliza matriz esté aprobada por la superintendencia bancaria, que ampare los siguientes riesgos: **A) CUMPLIMIENTO:** En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más. **B) CALIDAD DEL BIEN O SERVICIO:** En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más. **CLÁUSULA DECIMA PENAL:** En caso de incumplimiento injustificado definitivo o parcial del objeto del contrato o definitivo de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato. El contratista conviene en pagar a EMSEFUSA ESP., una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, suma que EMSEFUSA ESP., hará efectiva mediante el cobro de los saldos que adeude al contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; si esto no fuere posible, se cobrará por la vía judicial. La aplicación de la Cláusula Penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos. Igualmente la aplicación de la cláusula penal no exime al contratista del cumplimiento de la obligación principal. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA-SUPERVISIÓN:** La Supervisión del presente Contrato será ejercida por parte de la EMPRESA DE SERVICIOS PÚBLICOS DE FUSAGASUGÁ "EMSEFUSA ESP", a través de la Jefe de la División Administrativa o quien haga sus veces. **FUNCIONES DEL SUPERVISOR:** 1). Verificar que el Contratista cumpla estrictamente las obligaciones descritas en este documento. 2). Informar por escrito al Gerente y al Jefe Jurídico respecto al incumplimiento total o parcial de las obligaciones por parte de el Contratista. 3). Formular por escrito al Contratista todas las observaciones que sean pertinentes, con relación a la correcta ejecución del contrato. 4). Velar por la oportuna presentación de cuentas de cobro y/o facturas por parte de el Contratista. 5). Revisar los documentos y soportes presentados por el contratista para efectuar pagos a cargo de la EMPRESA, así como también la certificación acerca del cumplimiento de las obligaciones de EL CONTRATISTA frente al sistema de seguridad social en salud, pensiones y parafiscales. 6). Certificar respecto al cumplimiento del Contrato, documento que se constituye en requisito previo, para el pago que debe realizar la Empresa y cuyo incumplimiento acarrea responsabilidad para el supervisor. 7). Realizar la evaluación de el contratista y reevaluación si fuere necesario. 8). Las demás, contenidas en el artículo 27 del Manual de Contratación, la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA-. REGIMEN DE SEGURIDAD SOCIAL:** EL CONTRATISTA, con la suscripción del presente documento deberá acreditar su afiliación obligatoria y pago actualizado al sistema de seguridad social en salud y pensión, conforme a la Ley 100 de 1993, Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Decreto 1703 de agosto 02 de 2002, Leyes 797 y 828 de 2003, Decreto 510 de 2003 y demás normatividad concordante. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA-. PERFECCIONAMIENTO, EJECUCIÓN Y PUBLICACIÓN:** El presente contrato se considerará perfeccionado con el acuerdo de las partes. Para su ejecución se requerirá la existencia de la disponibilidad, registro presupuestal, aprobación de pólizas y acta de inicio. La Publicación se realizará en la página Web de la Empresa, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 0019 de 2012. **CLÁUSULA**




	CONTRATO	CÓDIGO 110-F-06
		VERSIÓN 04
		PÁGINA 15 de 7

**DÉCIMA CUARTA-. DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Forman parte integral de este contrato todos los documentos que legalmente se requieran y los que se produzcan durante su desarrollo. 1. Concepto Técnico. 2. Invitación a ofertar 3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal. 4. Documentos de identificación y de verificación del contratista. 5. Cualquier otro documento necesario para la correcta ejecución del objeto contractual. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA-. RESPONSABILIDAD FISCAL Y TRIBUTARIA:** El contratista será el único responsable del cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tributarias en los términos de la ley. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA-. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** Las divergencias que surjan durante la ejecución del objeto contractual, se solucionarán preferiblemente por los mecanismos de conciliación y transacción. **CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA-. RELACIÓN LABORAL:** El presente contrato no genera relación laboral con EL CONTRATISTA y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumentos, distintos al valor acordado en la cláusula quinta del mismo. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA-. PROTECCION Y CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD DE MEDIO AMBIENTE.** EL CONTRATISTA se compromete a dar estricto cumplimiento a las disposiciones legales vigentes sobre la materia. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA-. INDEMNIDAD DE LA EMPRESA:** La Empresa se mantendrá indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del Contratista. **CLÁUSULA VIGESIMA-. RESPONSABILIDAD:** El contratista ejecutará el contrato en forma personal y por su cuenta y riesgo. Por lo tanto EMSEFUSA ESP, no asume responsabilidad alguna por los daños derivados de las acciones u omisiones de EL CONTRATISTA, que generen perjuicios a EMSEFUSA ESP, a terceros o al mismo contratista, en razón de la ejecución del contrato, razón por la cual el contratista se hace responsable por los daños imputables y causados a la Empresa o a terceros. **CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA-SUSPENSIONES, MODIFICACIONES, ADICIONES, PRÓRROGAS:** Por ocurrencia de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, conveniencia de las partes o interés público, se podrá suspender la ejecución del contrato previo concepto del supervisor, para lo cual se suscribirá un acta en la que conste tal evento. Atendiendo al principio de Autonomía de voluntad de las partes, los contratos que celebre la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá "EMSEFUSA E.S.P" podrán modificarse, adicionarse, prorrogarse por autorización expresa del representante legal y sea justificada por quien la solicita, con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto contractual. **CLÁUSULA VIGESIMA SEGUNDA-.CAUSALES DE TERMINACION DEL CONTRATO:** El contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos: 1. Por la ejecución del objeto del contrato. 2. Por haberse agotado el plazo de ejecución. 3. Por grave incumplimiento de las obligaciones por cualquiera de las partes. 4. Por la imposibilidad jurídica, financiera o presupuestal que se presente en su desarrollo. 5. Por mutuo acuerdo de las partes contratantes.6. Cuando las condiciones contractuales o las circunstancias que le dieron lugar hayan variado sustancialmente. 7. Cuando exista un detrimento patrimonial de la entidad, que se agrave al continuar desarrollando el objeto contractual. 8. Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. 9. Por interdicción judicial del Contratista. **CLAUSULA VIGESIMA TERCERA-. CLAUSULA DE ETICA Y CONFLICTO DE INTERESES:** El Contratista reconoce y acepta haber leído, entendido, los términos del Código de Ética de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSEFUSA E.S.P, y se comprometa a aplicar el citado código en cada etapa contractual, documento que se entrega como anexo al presente contrato. Adicional a lo anterior el Contratista se compromete a realizar las siguientes acciones: a) Ejercer el mayor cuidado y hacer todas las diligencias razonables para prevenir acciones, condiciones o circunstancias que pudieran dar como resultado un conflicto con los intereses de la Empresa de





	CONTRATO	CÓDIGO 110-F-06
		VERSIÓN 04
		PÁGINA 16 de 7

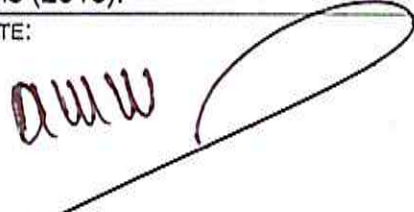
Servicios Públicos de Fusagasugá EMSEFUSA E.S.P. Esta obligación será también aplicable a las actividades de los empleados y agentes del CONTRATISTA en sus relaciones con los empleados y directivos de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSEFUSA E.S.P., vendedores, subcontratistas y terceros por razón de los servicios, obras o compras contratadas. b) Evitar que en nombre propio o por intermedio de sus empleados y/o agentes se proporcione u ofrezca cualquier tipo de dádiva o beneficio a algún empleado o miembro directivo de la entidad. c) Informar de cualquier solicitud que le sea realizada en estos mismos términos, con ocasión a su contratación, ya sea en provecho de un empleado, directivo o de un tercero al momento de ser aceptada su oferta, o en cualquier tiempo durante la duración del contrato. d) Notificar a la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSEFUSA E.S.P, la identidad de cualquier directivo, empleado de dicha Entidad o sus familiares, respecto del cual EL CONTRATISTA conozca que existe, directa o indirectamente, interés considerable en las actividades del CONTRATISTA o en sus finanzas. e) Toda la información que se maneje entre el CONTRATISTA y la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSEFUSA E.S.P con ocasión del presente contrato, será considerada como reservada y confidencial.

**CLAUSULA VIGESIMA CUARTA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El contratista manifiesta bajo la gravedad del juramento no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad y demás prohibiciones para contratar, previstas en la Constitución Política de Colombia, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011 y demás disposiciones vigentes.

**CLÁUSULA VIGESIMA QUINTA.- DOMICILIO:** Para todos los efectos derivados del presente contrato, se fija como domicilio contractual las instalaciones de EMSEFUSA ESP ubicadas en la Avenida Las Palmas N° 4-66 Fusagasugá – Cundinamarca.

**CLÁUSULA VIGESIMA SEXTA.- NORMAS y DECLARACIONES:** El presente contrato se regirá por el Manual de Contratación de la Empresa de Servicios Públicos de Fusagasugá EMSEFUSA ESP, Constitución Política artículos 209 y 267, Ley 1474 de 2011, Ley 142 de 1994, modificada por la Ley 689 de 2001 y sus Decretos reglamentarios, y demás disposiciones.

Para constancia se firma en Fusagasugá, a los veintitrés (23) días del mes de diciembre de dos mil dieciséis (2016).

CONTRATANTE:  JULIAN DUARTE CASTELLANOS GERENTE EMSEFUSA E.S.P.	Vo.Bo. JEFE DEPENDENCIA EJECUTORA:  HEIDI JOHANNA GARCIA TORRES
ACEPTACIÓN: CONTRATISTA:  WILLIAN RENE ACOSTA LOPEZ NIT 80.500.134 -5	Vo.Bo. JEFE OFICINA JURÍDICA:  JULIO CESAR SORZA UBAQUE
	NO. DE REGISTRO PRESUPUESTAL

ELABORÓ: LORENIA MOLINA – AUX JURÍDICA