ACEPTACION DE LA OFERTA No. 063 de 2021

PROCESO No: SA21M-150

San José de Cúcuta, 15 ABR. 2021

Señor:
JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
C.C. 13.477.019
Establecimiento de comercio
COMERCIALIZADORA OVALLES
Direccion: Av. 6 No. 17N -71, Zona Industrial.
Tel.: 5782166 / 5873535
comercializadoraovalles1965@gmail.com
Cucuta.

Teniendo en cuenta la oferta presentada para **SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO) Y GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS) PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ,** me permito manifestarle que la misma fue aceptada por la E.S.E. HUEM, cuyo vínculo contractual se sujeta a las condiciones establecidas a continuación, así como a las prescripciones consagradas en el Estatuto Contractual y Manual de Contratación de la E.S.E HUEM, publicados en la página web: www.herasmomeoz.gov.co.

1. ESPECIFICACIONES

BIENES –INCLUYE PRESUPUESTO:

GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO						
No.	**CODIGO**	**DESCRIPCION**	**U/M**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	N3063	Huevo de Gallina Tipo AA	Bandeja plástica * 30 unidades	450	$ 12.070	$ 5.431.500
2	N3535	Huevos de codorniz	Bandeja plástica * 24 unidades	150	$ 4.160	$ 624.000
3	N3084	Jamón Ahumado de Pollo	Paquete * 500 Gramos	100	$ 16.040	$ 1.604.000
4	N3534	Pierna pernil de Pollo marinada sin rabadilla	Kilo	1875	$ 9.250	$ 17.343.750
5	N3495	Pechuga de pollo marinada con piel	Kilo	2725	$ 11.790	$ 32.127.750
6	N3536	Alas de Pollo marinada sin costillar	Kilo	450	$ 9.570	$ 4.306.500
7	N3481	Salchicha ahumada de Pollo	Kilo	50	$ 14.550	$ 727.500
Valor Total						**$ 62.165.000**

GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS						
No.	**CODIGO**	**DESCRIPCION**	**U/M**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	N3246	Aguacate Criollo	Kilo	92	$ 6.720	$ 618.240
2	N3002	Ahuyama	Kilo	1064	$ 1.430	$ 1.521.520
3	N3003	Ajo	Kilo	58,4	$ 13.450	$ 785.480
4	N3003	Ajo Porro	Kilo	142,5	$ 4.658	$ 663.765
5	N3005	Apio España	Kilo	78	$ 3.250	$ 253.500
6	N3006	Apio Tubérculo	Kilo	522,5	$ 3.100	$ 1.619.750
7	N3085	Arveja Verde Desgranada	Kilo	247,5	$ 11.385	$ 2.817.788
8	N3007	Banano	Unidad	8955	$ 670	$ 5.999.850
9	N3008	Berenjena Blanca	Kilo	132,5	$ 2.070	$ 274.275
10	N3070	Brócoli	Kilo	56,6	$ 5.175	$ 292.905
11	N3537	Calabacín verde	Kilo	70	$ 3.100	$ 217.000
12	N3538	Calabacín amarillo	Kilo	75,4	$ 3.100	$ 233.740
13	N3010	Cebolla Cabezona	Kilo	1066	$ 2.580	$ 2.750.280
14	N3011	Cebolla Junca	Kilo	590	$ 2.898	$ 1.709.820
15	N3478	Champiñón Blanco	Kilo	38,5	$ 19.665	$ 757.103

16	N3012	Cilantro	Kilo	133,5	$ 10.350	$ 1.381.725
17	N3506	Cimarrón	Kilo	19	$ 8.250	$ 156.750
18	N3069	Ciruela Morada	Kilo	158	$ 16.500	$ 2.607.000
19	N3511	Coco	Unidad	165	$ 3.600	$ 594.000
20	N3013	Coliflor	Kilo	150,9	$ 5.150	$ 777.135
21	N3512	Curuba	Kilo	95	$ 2.250	$ 213.750
22	N3582	Durazno Criollo	Unidad	1743	$ 845	$ 1.472.835
23	N3016	Espinacas	Kilo	106,1	$ 7.245	$ 768.695
24	N3062	Fresa	Kilo	250	$ 6.728	$ 1.682.000
25	N3017	Frijol Fresco Desgranado	Kilo	12,7	$ 10.300	$ 130.810
26	N3074	Granadilla	Unidad	4750	$ 800	$ 3.800.000
27	N3018	Guayaba Pera	Kilo	237,5	$ 3.623	$ 860.463
28	N3019	Guineo Negro	Kilo	238	$ 2.500	$ 595.000
29	N3020	Habas Frescas Desgranadas	Kilo	19,3	$ 7.200	$ 138.960
30	N3021	Habichuela	Kilo	730	$ 3.623	$ 2.644.790
31	N3022	Higos	Docena	25,4	$ 3.105	$ 78.867
32	N3026	Limón Tahití	Docena	166	$ 4.140	$ 687.240
33	N3513	Lechuga Batavia	Kilo	142,5	$ 2.580	$ 367.650
34	N3513	Lechuga Crespa verde	Kilo	162,5	$ 5.150	$ 836.875
35	N3539	Lechuga Crespa morada	Kilo	148,3	$ 6.200	$ 919.460
36	N3027	Lulo	Kilo	286,6	$ 4.640	$ 1.329.824
37	N3471	Mandarina	Unidad	5640	$ 700	$ 3.948.000
38	N3514	Mango Tommy	Kilo	195,2	$ 4.658	$ 909.242
39	N3470	Manzana Roja	Unidad	2885,51	$ 1.550	$ 4.472.541
40	N3470	Manzana Verde	Unidad	1810	$ 1.650	$ 2.986.500
41	N3030	Maracuyá	Docena	142,6	$ 9.315	$ 1.328.319
42	N3032	Mazorcas	Unidad	373	$ 621	$ 231.633
43	N3073	Melón	Kilo	722,51	$ 2.850	$ 2.059.154
44	N3034	Mora	Kilo	135	$ 4.658	$ 628.830
45	N3472	Naranja	Docena	570	$ 4.550	$ 2.593.500
46	N3037	Papa Criolla	Kilo	1100	$ 3.623	$ 3.985.300
47	N3038	Papa Pastusa lavada	Kilo	5433,6	$ 2.600	$ 14.127.360
48	N3039	Papaya	Kilo	907	$ 2.588	$ 2.347.316
49	N3040	Patilla	Kilo	303,87	$ 2.300	$ 698.901
50	N3041	Pepino Cohombro	Kilo	163,02	$ 2.580	$ 420.592
51	N3067	Pera	Unidad	2695	$ 1.760	$ 4.743.200
52	N3529	Perejil	Kilo	9,49	$ 8.250	$ 78.293
53	N3044	Pimentón	Kilo	426,51	$ 3.623	$ 1.545.246
54	N3045	Piña	Unidad	133	$ 4.658	$ 619.514
55	N3046	Plátano	Kilo	969,9	$ 2.795	$ 2.710.871
56	N3515	Raíces Chinas * 250 Grs	Bandeja * 250 Grs	7,4	$ 1.500	$ 11.100
57	N3048	Remolacha	Kilo	40	$ 2.850	$ 114.000
58	N3049	Repollo Blanco	Kilo	103,6	$ 2.050	$ 212.380
59	N3479	Repollo Morado	Kilo	70,5	$ 2.580	$ 181.890
60	N3053	Tomate	Kilo	900	$ 3.100	$ 2.790.000
61	N3052	Tomate De Árbol	Kilo	239	$ 3.900	$ 932.100
62	N3055	Yuca	Kilo	899	$ 2.050	$ 1.842.950
63	N3056	Zanahoria	Kilo	459,9	$ 3.100	$ 1.425.690
TOTAL						**$ 100.503.262**

GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO)	$ 62.165.000
GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS)	$ 100.503.262
TOTAL	**$ 162.668.262**

VALOR DEL CONTRATO: CIENTO SESENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS MCTE.-	**$162.668.262**
El valor del contrato incluye costos directos, indirectos y gastos de cualquier naturaleza que se pudieren generar de la legalización y ejecución contractual, tales como: impuestos, constitución de garantía, transporte, operarios, etc.	
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No: 637	**FECHA: 14/04/2021**

2. OBLIGACIONES

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

Para GRUPO 2:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 11:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales.
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas).
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
5. Deberán anexar resolución de autorización sanitaria de la planta de desprese de aves expedida por el Invima y el certificado de relación comercial y/o distribución de los productos de la planta de desprese.
6. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
7. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
8. Cumplir con las resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012, por las cuales se establecen los requisitos que deben cumplir los empaques que entran en contacto con alimentos según el tipo de materiales que estos presenten.
9. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.
10. El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan.
11. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato
12. Para la recepción de los productos, se deberá hacer entrega de copia de la certificación de cada pieza expedida por la planta procesadora con la identificación del producto y del lote, de acuerdo al consecutivo dado por el INVIMA, según el despacho de Friogan.
13. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
14. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
15. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
16. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

Se requieren Productos frescos con parámetros de primera calidad, con características organolépticas y microbiológicas propias para cada producto, según las siguientes especificaciones:

2.1 PECHUGA DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Producto obtenido de las aves debidamente faneadas, resultante al realizar el corte al nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.

Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.1.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.1.3. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar, con piel.

2.1.4. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas.
2.1.5. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.1.6. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
2.1.7. Se debe aportar certificación de origen, cuyo productor debe contar con certificación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).
2.1.8 Corte: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar peso aproximado de cada pieza 900 - 1000 gramos.
2.1.9 Empaque: El pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso con la marca comercial, bien sellada. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.1.10 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.1.11 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

2.2. PIERNA PERNIL DE POLLO MARINADA SIN RABADILLA: Producto obtenido de las aves debidamente faenadas, al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné; incluyendo la masa muscular que lo rodea y la piel, retirando la porción de la rabadilla. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.

Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.2.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.2.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.2.3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos.
2.2.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.2.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
2.2.6 Cortes: Se acepta solo suministro de pierna pernil sin rabadilla con piel, peso aproximado de cada pieza 250 - 280 gramos aproximadamente.
2.2.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.2.8 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.2.9 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

2.3 ALAS DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Húmero y radio del pollo con la musculatura y la piel que lo envuelve. Separada del cuerpo por corte anatómico, Ala intacta, limpia sin vellosidades, sin materias

extrañas visibles, ni suciedad ni sangre, carente de olores extraños. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.

Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.3.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.3.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.3.3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos
2.3.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.3.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
2.3.6 Cortes: Se acepta solo suministro de alas sin costillar con piel, peso aproximado de cada pieza 150 - 200 gramos.
2.3.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.3.8 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.3.9 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente

2.4 HUEVOS DE GALLINA TIPO AA: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

Se requiere el suministro de huevos frescos tipo AA (peso 60.0-66.9 grs), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico.

2.4.1 Empaque: Los huevos serán embalados en bandejas plásticas flexibles, debidamente desinfectadas, con el recambio correspondiente por parte del proveedor, así mismo deben contar con rotulado que contenga lote y fecha de vencimiento, datos de contacto del productor.
No se permite el ingreso de cartones al área de almacenamiento.
2.4.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

2.5 HUEVOS DE CODORNIZ: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

Huevo de codorniz de consumo, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la imagen del producto. Su color es una secuencia de manchas moteadas en toda la superficie, sobre fondo claro, peso promedio 12- 4 gramos cada uno.

2.5.1 Empaque: Los huevos serán embalados en bandejas plásticas tipo alveolos, de único uso, así mismo deben contar con rotulado que contenga lote y fecha de vencimiento.
2.5.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

2.6 DERIVADOS DE POLLO: Producto proveniente de proveedor especializado, certificado en HACCP, para lo cual se debe anexar la certificación del proveedor y de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

SALCHICHA AHUMADA Y JAMÓN AHUMADO DE POLLO: Productos cárnicos procesados, cocidos, elaborados con carne de pollo. Deben ser homogéneos, libres de mohos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro, deshidratación ni viscosidad. Así como tampoco alteración del sistema al vacío.
2.6.1 Empaque: Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 1000 grs. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en las NTC.
2.6.2 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 2°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

Para GRUPO 4:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes (65% de los productos) y martes (35% restante) en horario de 7:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición, en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz, y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales.
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas), se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas.
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997, junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 3168 de 2015.
5. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.
6. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato.
7. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
8. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
9. Los productos entregados deben cumplir con las especificaciones de gramaje establecidas en el listado de alimentos de este estudio previo.
10. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
11. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:
Se requieren productos frescos con parámetros de primera calidad, con características organolépticas y microbiológicas propias para cada producto, según las siguientes especificaciones:

1. **Grado de madurez:** Intermedio.
2. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones.
1. Libres de residuos químicos.
2. Textura firme al tacto.
3. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento.
4. Para el caso específico del brócoli, apio tubérculo y coliflor deben venir envueltos en película extensible transparente 300 mm grado alimentario. Para los champiñones se requiere embalados en bandeja de icopor de primer uso con su respectivo envoltorio, etiqueta con fecha de empaque, datos del productor y fecha de vencimiento.
5. La papa pastusa, apio tubérculo deberán estar libres de suciedad o tierra visible.
6. La cebolla cabezona y cebolla junca deberán estar libres de su corteza primaria con el fin de evitar la presencia de suciedad.
7. **Empaque:** Todos los productos sin excepción alguna deberán ser embalados en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, las cuales serán empleadas por la Institución durante el almacenamiento y devueltas junto a la orden de pedido.

8. **Personal Manipulador de Alimentos:** Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante) y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo, el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
9. **Transporte:** Vehículo destinado al transporte de alimentos, con carrocería cerrada, debidamente identificado para tal fin, con concepto sanitario vigente. Limpio, desinfectado previamente, que garantice la protección de los alimentos a las condiciones externas del medio ambiente.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA :

1. Concurrir cuando sea solicitado y responder los requerimientos a que haya lugar.
2. Mantener contacto con EL HOSPITAL para evaluar la calidad del Bien
3. Cumplir plenamente las obligaciones generadas del presente contrato y aquellas que se desprendan de su naturaleza, conforme la normatividad vigente de derecho privado que le sea aplicable.
4. Certificar al hospital el cumplimiento de las obligaciones con el sistema integral de seguridad social, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1° de la ley 828 de 2003
5. Atender oportunamente los requerimientos del supervisor o interventor y suscribir con inmediatez todos los documentos que se deriven de la relación contractual.

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATANTE:

1. Liquidar los impuestos que se generen del contrato.
2. Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempos pactados.
3. Recibir en el sitio y plazos convenidos los diseños, objeto del presente contrato
4. Certificar el cumplimiento del contrato
5. Proyectar el acta de liquidación dentro de los términos pactados
6.. Verificar que el contratista presente las certificaciones sobre el cumplimiento del pago de seguridad social en los términos del Art. 50 de la ley 789 de 2002.

3. GARANTIA DE CUMPLIMIENTO

No:	AMPAROS	SUMA ASEGURADA	% (VALOR DEL CONTRATO ADJUDICADO)	VIGENCIA
1	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	$ 16.266.826	10%	POR ELTERMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS.
2	CALIDAD DEL SUMINISTRO	$ 16.266.826	10%	POR ELTERMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS.

EL OFERENTE DEBE OTORGAR LAS GARANTIAS DENTRO DE LOS DOS (2) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CONFIRMACIÓN DE LA OFERTA

3. CLAUSULADO

1) **FORMA DE PAGO:** Se harán actas parciales conforme a la entrega a entera satisfacción en el almacén de la ESE HUEM; y el pago se efectuará dentro de los NOVENTA (90) DÍAS siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura respectiva y los demás requisitos exigidos por la Institucion.
   PARAGRAFO: El contratista se compromete a pagar los impuestos y demás costos fiscales a que haya lugar. En su defecto, autoriza a la entidad a hacer las deducciones de ley.
2) **PLAZO DE EJECUCION:** El plazo de ejecución será de Un (1) Mes, contados a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato..
3) **LUGAR DE ENTREGA O PRESTACION DEL SERVICIO:** El objeto contractual se ejecutará en las instalaciones de la E.S.E. HUEM, localizada en la Av. 11 Este 5AN -71 Guaimaral de la ciudad de Cúcuta, Departamento Norte de Santander, País Colombia. Los bienes deben ser entregados en la oficina de almacén de la entidad.
4) **FORMACION DEL CONTRATO:** El contrato se conforma con la oferta y la aceptación expresa de la misma.
5) **REQUISITOS DE EJECUCION CONTRACTUAL:** Para la ejecución del contrato se requiere expedición del registro presupuestal y aprobación por parte de la E.S.E. HUEM de las garantías, si a ello hubiere lugar.
6) **CLAUSULAS EXCEPCIONALES:** La E.S.E. HUEM podrá interpretar, modificar, terminar y declarar la caducidad del presente contrato, de manera unilateral, en los eventos previstos en el Manual de Contratación de la Institución, publicado en la página web: www.herasmomeoz.gov.co

7) **CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** Se estipula una Cláusula penal equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato, suma que cancelará EL CONTRATISTA en el evento de incumplir sus obligaciones y que podrá ser cobrada por la vía judicial.
8) **TERMINACIÓN:** La terminación del contrato procederá en los siguientes eventos: 1) Expiración del plazo pactado. 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Incumplimiento de las obligaciones referidas al Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT: El CONTRATISTA se compromete a implementar medidas tendientes a evitar que sus operaciones sean utilizadas como instrumentos para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero o bienes provenientes de actividades delictivas o para dar apariencia de legalidad a las mismas. De igual forma, el contratista se obliga a cumplir plenamente la política y normatividad vigente en materia del SARLAFT, para cuyos fines debe aportar la información financiera o cualquier otra correlacionada que le sea exigida.
9) **LIQUIDACION:** El contrato, en caso de requerirse, será objeto de liquidación de común acuerdo entre las partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro de los seis (6) meses contados a partir de la terminación o a la fecha del acuerdo que la disponga. En esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. Para la liquidación se exigirá al contratista la extensión o ampliación de la garantía, si a ello hubiere lugar. En aquellos casos en que el contratista no acepte expresamente la liquidación, no obstante habérsele enviado en tres (3) oportunidades, mediando un lapso mínimo de quince (15) días calendario, se entenderá para todos los efectos legales, aceptación tácita de la liquidación.
10) **INDEMNIDAD:** El contratista mantendrá indemne a la E.S.E. HUEM contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, durante la ejecución del objeto contractual y hasta la liquidación definitiva del contrato, si a ello hubiere lugar. Se consideran como hechos imputables al contratista, todas las acciones u omisiones y en general, cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.
11) **SUPERVISION:** Para el control y seguimiento del cabal cumplimiento del objeto contractual se designa como supervisor del presente contrato al Subgerente Administrativo de la E.S.E. HUEM, o quien él asigne, quién se encargará de velar por la observancia plena de las cláusulas pactadas entre las partes.

Atentamente,

NELLY PATRICIA SANTAFÉ ANDRADE
Subgerente Administrativo

Revisó y aprobó: Jorge Rooselvelt Davila Luna, Coordinador Actisalud GABYS
Proyectó. Argemira Mora Alvarez, Técnico Administrativo ESEHUEM