INVITACION PÚBLICA MENOR CUANTIA
SUMINISTRO ALIMENTOS

PROCESO No: SA17-198

DIRECCION: AV 11E No: 5AN – 71,Guaimaral, San José de Cúcuta - Norte De Santander - Colombia.
DIRECCIONES ELECTRONICAS E.S.E HUEM:
contratacionbys.auxiliar@herasmomeoz.gov.co
gerencia.asesora@herasmomeoz.gov.co
contratacion.gabys@gmail.com
PUBLICACIONES (Página web institucional): www.herasmomeoz.gov.co
NIT E.S.E HUEM: 800014918-9

CONTENIDO:

1	OBJETO CONTRACTUAL	1
2	REGIMEN LEGAL	1
3	MODALIDAD DE CONTRATACION	1
4	PARTICIPANTES	2
5	CRONOGRAMA	4
6	PROPUESTA	6
7	ESPECIFICACIONES TECNICAS	10
8	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	18
9	REQUISITOS HABILITANTES	19
10	CRITERIOS DE SELECCIÓN	27
11	PRESUPUESTO	27
12	FORMA DE PAGO	27
13	DURACION	27
14	ESTIMACION Y TIPIFICACION DE RIESGOS	27
15	GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO	28
16	CONTRATO	29
17	CONVOCATORIA VEEDURIA CIUDADANA	30
18	ANEXOS	30

1. OBJETO CONTRACTUAL

SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO), GRUPO TRES (LÁCTEOS Y DERIVADOS), GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS) Y GRUPO CINCO (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS) PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ.

2. REGIMEN LEGAL

El contrato se rige por el Derecho Privado, conforme lo señalado en el artículo 195 de la Ley 100 de 1993, y por el Estatuto de Contratación- Acuerdo No: 008 de 2013- emanado de la Junta Directiva, reglamentado por la Resolución No: 001236 de 2013 -Manual de Contratación-, así como la normatividad en concordancia, o aquella que la modifique, complemente, aclare o sustituya. El Estatuto y Manual de la E.S.E HUEM se encuentran publicados en la página web de la entidad para su respectiva consulta.

3. MODALIDAD DE CONTRATACION

Conforme lo consagrado en el artículo 8 del Manual de Contratación de la E.S.E HUEM, teniendo en cuenta que el valor del contrato se encuentra dentro del rango correspondiente a: SUPERIOR A 50

INFERIOR O IGUAL A 1.000 S.M.L.M.V, la modalidad de selección es **INVITACIÓN PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA**, la cual se sujeta al procedimiento previsto en el capítulo 4, Título II, ibídem.

4. PARTICIPANTES

Podrán participar en la presente convocatoria todas las personas naturales o jurídicas legalmente constituidas y domiciliadas en Colombia, individualmente o bajo las modalidades de consorcios o uniones temporales, cuyo objeto social esté relacionado directamente con el objeto de la presente convocatoria, de manera que permita la ejecución del contrato requerido; siempre y cuando no estén incursas en las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades consagradas en la Constitución Política y la Ley, referidas en el Capítulo V, artículo 23 del Acuerdo 008 de junio 13 de 2013, emanado de la Junta Directiva de La Empresa Social Del Estado Hospital Universitario Erasmo Meoz, previstas en la Resolución No. 001236 de septiembre 13 de 2013 - Manual de Contratación de la E.S.E HUEM- y por remisión expresa, los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, con las modificaciones introducidas por la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.

Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal deberán designar la persona que para todos los efectos, representará al Consorcio o Unión Temporal y definir las condiciones de facturación. En general, deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad.

Las personas jurídicas y/o naturales, y las personas integrantes de un consorcio o unión temporal deben acreditar individualmente la identificación tributaria e información sobre el régimen de impuesto a las ventas al que pertenece y el Certificado de Existencia y Representación Legal.

PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS:

Cuando se trate de personas extranjeras deberán acreditar su existencia, representación legal y objeto social conforme lo dispuesto en la legislación colombiana y se sujetan a los siguientes requisitos: 1) Acreditar la existencia y representación legal, mediante documento expedido con fecha igual o inferior a los dos (2) meses anteriores a la fecha de presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta. 2) Acreditar un término mínimo remanente de duración de la sociedad, de un (1) año contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato. 3) Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para suscribir el contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se presentará adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para presentar la propuesta y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de confirmársele o aceptársele la oferta. 4) Acreditar que su objeto principal está directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica celebrar y ejecutar el contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere. 5) En todos los casos, cumplirán todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito que obren como prueba conforme con los artículos 251 del Código General del Proceso y demás normas vigentes.

En todo caso, el proponente incluirá la totalidad de requisitos y formalidades exigidos, bien sea en la legislación nacional o en el convenio o tratado internacional, coherente a lo exigido por la norma a la cual se acoge el proponente para tal efecto. En el evento de que al documento suscrito en el exterior,

le sea aplicable un convenio o tratado internacional que verse sobre la supresión del requisito de legalización (convención 12 de la Haya del 05 de octubre de 1961 o similares), el proponente DEBERÁ APORTAR LOS DOCUMENTOS IDÓNEOS Y PLENOS CON FORMALIDADES, EN ORIGINAL. Si se trata de documentos suscritos en el exterior que requieren de actos notariales o que se consideren documentos públicos siéndoles aplicables la Ley 455 de 1998, deberá el proponente aportar el original del documento donde se distingan los sellos y firmas necesarios, requeridos y certificados, así como el APOSTILLE ORIGINAL del aludido documento, de tal manera que lo certificado en el formato del apostille corresponda y sea atribuible al documento expedido en el exterior. En caso de ausencia o falta de alguna de las formalidades exigidas por el ordenamiento jurídico, los actos que sustancian los documentos aportados en la propuesta serán tenidos como INEXISTENTES conforme al art. 898 del Código de Comercio, sin perjuicio de que el HOSPITAL le requiera su aporte, por una sola vez y dentro del plazo fijado en el cronograma. Para los fines previstos con antelación, se deben tener en cuenta las siguientes disposiciones legales: Código General del Proceso*: "Artículo 58. "REPRESENTACIÓN DE PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS Y ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES SIN ÁNIMO DE LUCRO. La representación de las sociedades extranjeras con negocios permanentes en Colombia se regirá por las normas del Código de Comercio. Las demás personas jurídicas de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior que establezcan negocios o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, constituirán apoderados con capacidad para representarlas judicialmente. Para tal efecto protocolizarán en una notaría del respectivo circuito la prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del poder correspondiente. Además, un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en la oficina pública correspondiente. Las personas jurídicas extranjeras que no tengan negocios permanentes en Colombia estarán representadas en los procesos por el apoderado que constituyan con las formalidades previstas en este código. Mientras no lo constituyan, llevarán su representación quienes les administren sus negocios en el país ".*

Decreto 19 de 2012: *Artículo 51. DEMOSTRACIÓN DEL TRATAMIENTO A LAS OFERTAS DE BIENES Y SERVICIOS COLOMBIANOS EN EL EXTERIOR. Modificatorio del parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003: "Se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación o demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento". Artículo 52. APOSTILLAJE.A más tardar el primero de julio de 2012, los trámites de apostillaje, dentro del territorio nacional y en el extranjero, se podrán solicitar mediante el uso de correo postal, sin que se requiera la presentación personal del solicitante. El Gobierno Nacional reglamentará el procedimiento y el uso de medios electrónicos.*

RESPONSABILIDAD DEL PROPONENTE.

Los **PROPONENTES** al elaborar su PROPUESTA, deben incluir los aspectos y requerimientos necesarios para cumplir con todas y cada una de las obligaciones contractuales y asumir los riesgos inherentes a la ejecución del Contrato, así mismo deben tener en cuenta que el cálculo de los costos y gastos, cualesquiera que ellos sean, se deben basar estrictamente en sus propios estudios y estimativos técnicos, bajo su cuenta y riesgo. De manera especial y respecto de los aspectos técnicos, deben tener en cuenta la obligatoriedad de cumplir con los estándares mínimos establecidos en esta invitación.

Por tanto, es entendido que el análisis de la información ofrecida y obtenida de conformidad con lo establecido en este numeral y de cualquier otra información que los PROPONENTES estimen necesaria para la elaboración y presentación de sus PROPUESTAS es responsabilidad de ellos. La presentación de la PROPUESTA implica que el proponente ha realizado el estudio y análisis de dicha información, que recibió las aclaraciones necesarias por parte del HOSPITAL sobre inquietudes o

dudas previamente consultadas, que ha aceptado que ésta invitación es completa, compatible y adecuada; que ha tenido en cuenta todo lo anterior para fijar los precios, plazos y demás aspectos de la propuesta necesarios para el debido cumplimiento del objeto contractual. En razón de ello, se entiende para todos los efectos que el proponente conoce y acepta los términos y condiciones planteados por la E.S.E HUEM.

Todas las interpretaciones equivocadas, que con base en sus propios juicios, conclusiones, análisis, etc., obtenga el PROPONENTE respecto de esta invitación, son de su exclusiva responsabilidad, por tanto, ésta no será extendida al HOSPITAL.

5. CRONOGRAMA

No:	ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
1	INVITACIÓN	7 de abril de 2017	Página Electrónica del Hospital Universitario Erasmo Meoz www.herasmomeoz.gov.co
2	OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN	17 de abril de 2017 hasta las 10:00 am	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta o CORREO ELECTRÓNICO.
3	RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	18 de abril de 2017	www.herasmomeoz.gov.co
4	ADENDAS, SI A ELLO HUBIERE LUGAR	18 de abril de 2017	www.herasmomeoz.gov.co
5	CIERRE DE LA INVITACIÓN	19 de abril de 2017 hasta las 9:00 am	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de GERENCIA
6	INFORME DE EVALUACIÓN	21 de abril de 2017	www.herasmomeoz.gov.co
7	TRASLADO INFORME DE EVALUACIÓN (PLAZO PARA OBSERVACIONES)	24 de abril de 2017	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta o CORREO ELECTRÓNICO.
8	REVISIÓN E INFORME DE SUBSANABILIDAD, SI A ELLO HUBIERE LUGAR.	26 de abril de 2017	www.herasmomeoz.gov.co
9	ADJUDICACIÓN O DECLARATORIA DE DESIERTA.	DIA SIGUIENTE DEL INFORME DE EVALUACION O, SUBSANABILIDAD SI A ELLO HUBIERE LUGAR	www.herasmomeoz.gov.co
10	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	DIA SIGUIENTE A LA ADJUDICACION	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta
11	OTORGAMIENTO Y APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS.	MAXIMO DIA SIGUIENTE AL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta

Correos Electrónicos: **contratacionbys.auxiliar@herasmomeoz.gov.co;**
gerencia.asesora@herasmomeoz.gov.co.
contratacion.gabys@gmail.com;

El cronograma podrá modificarse por razones debidamente sustentadas y publicadas en forma oportuna a través de los medios tecnológicos previstos para cada etapa del proceso.

5.1.1 MODIFICACIONES:

Cuando se presenten razones de conveniencia o necesidad institucional, el HOSPITAL podrá modificar el cronograma.
Todas las adendas, avisos y comunicaciones que emita el HOSPITAL serán publicados en la página Electrónica institucional.

5.1.2 OBSERVACIONES Y RESPUESTA A LA INVITACION

La consulta y la respuesta a las observaciones formuladas por los proponentes, no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de las propuestas. El HOSPITAL dará respuesta dentro del plazo establecido en el cronograma.

Solo se tendrán como presentadas las observaciones que se hagan a través de los canales y dentro de los plazos establecidos en el cronograma.

Toda modificación se hará mediante ADENDAS numeradas, las cuales formarán parte integral de la presente invitación. Ninguna aclaración verbal podrá afectar los términos y condiciones de esta invitación y sus adendas.

El silencio por parte del HOSPITAL a la fecha de cierre de la presente Invitación, ante cualquier sugerencia, manifestación de supuestas inconsistencias, errores, omisiones y solicitud de modificaciones a la invitación, deberá tenerse como negado, y en consecuencia, las condiciones habrán de tomarse como se expidieron originalmente. Contra la negativa de la solicitud de modificación no procede recurso alguno por la vía gubernativa.

5.1.3 RECEPCION DE PROPUESTAS Y CIERRE DE LA INVITACION

El HOSPITAL cuando lo considere conveniente podrá ampliar el plazo para la presentación de propuestas por un término no superior al inicialmente fijado, facultad que podrá ejercer hasta el día previo establecido para el cierre. Vencido el término para la presentación de propuestas conforme al cronograma, se levantará un acta en la que constará el nombre, identificación, valor de la propuesta, dirección del proponente, fecha y hora de presentación y número de folios de cada una de las propuestas que se hayan presentado. Esta acta será firmada por el Coordinador del Grupo de Contratación o su delegado, así como por los contratistas que asistan.

En el evento que se encuentren folios en blanco se procederá a anular la correspondiente hoja con una nota diagonal que así lo señale. Cuando se presenten folios superpuestos, se procederá a dejar constancia de ello. Si no se presentan los documentos foliados, se verificará el número total de folios tomando como referencia la copia magnética y se dejarán las respectivas constancias.

5.1.4 SOLICITUD Y RESPUESTA DE ACLARACIONES A LAS PROPUESTAS

El HOSPITAL, a través de la Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios, podrá solicitar por escrito, una vez cerrada la invitación y hasta antes de la publicación del informe de evaluación, las aclaraciones y explicaciones que estime pertinentes sobre los puntos dudosos o confusos de las propuestas, sin que esto implique adición o modificación de la propuesta presentada.

El PROPONENTE deberá dar respuesta dentro del término señalado por el HOSPITAL a fin de proseguir el proceso.

La solicitud del HOSPITAL y la respuesta del PROPONENTE deberán constar por escrito y serán

publicadas en la página electrónica de la entidad.

5.1.5 OBSERVACIONES AL INFORME DE EVALUACION

Solo se tendrán como presentadas las observaciones que se hagan a través de los canales y dentro de los plazos establecidos en el cronograma.

En dicho período o fecha, los PROPONENTES podrán tener acceso a las propuestas para verificar y plantear observaciones al informe de evaluación, las cuales serán resueltas antes de la adjudicación.

6. PROPUESTA

6.1 **TIPOS DE OFERTA**: En el presente proceso, el oferente podrá presentar ofertas totales o parciales por cada uno de los grupos del presente estudio. En ningún caso se aceptarán propuestas por ítem.

6.2 **DIRECCION ELECTRONICA:** Los proponentes además de precisar la dirección, teléfono y domicilio, deben fijar la dirección electrónica a través de la cual la Empresa efectuará todas las notificaciones.

6.3 **IDIOMA:** La propuesta debe presentarse en idioma castellano.

6.4 **MONEDA NACIONAL:** Los valores deben expresarse en pesos colombianos.

6.5 **COSTOS E IMPUESTOS:** El valor de la propuesta debe incluir los costos directos e indirectos, impuestos y demás gastos que se ocasionen. En la oferta se deben detallar los valores unitarios, sin decimales y discriminar el IVA.

6.6 **IRREVOCABILIDAD DE LA OFERTA:** La propuesta será irrevocable. En consecuencia, no podrá retractarse el proponente, so pena de indemnizar los perjuicios que con su revocación cause a la E.S.E. HUEM; sin perjuicio del retiro antes del cierre.

6.7 Una vez presentada la propuesta no se aceptará a los proponentes variación alguna en sus términos, lo cual no obsta para que LA ESE HUEM, pueda solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, las aclaraciones que considere necesarias, las cuales deberán ser atendidas en el tiempo fijado para ello.

6.8 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.

6.9 CONDICIONES GENERALES DE LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

6.9.1 La propuesta debe incluir una tabla de contenido donde se indique la ubicación de los documentos que la conforman con el número de folio.

6.9.2 ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA: LA PROPUESTA SE PRESENTARÁ EN MEDIO FÍSICO, mediante sobre cerrado, documentos originales debidamente suscritos. Debe conformarse por cuatro (4) cuadernillos, separados que integran la misma. La entrega será en la oficina de Gerencia de la ESE HUEM.

6.9.2.1 PROPUESTA Y ANEXOS
6.9.2.2 EXPERIENCIA
6.9.2.3 CAPACIDAD JURÍDICA.
6.9.2.4 CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

6.9.3 El proponente debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos, los cuales no otorgarán puntaje, pero habilitará o deshabilitará la oferta para su evaluación técnica y económica.
Se evaluará con CUMPLE o NO CUMPLE.

6.9.4 Los cuadernillos se presentarán legajados, foliados en la parte frontal de cada hoja, en estricto orden consecutivo ascendente, texto digitado no manuscrito.

6.9.5 LA PROPUESTA SE PRESENTARÁ POR ESCRITO DE MANERA DIRECTA AL **HOSPITAL,** debidamente suscrita, por el proponente (persona natural), el Representante Legal (persona jurídica), persona designada para representarlo (consorcio o Unión temporal), o apoderado, según el caso, en las condiciones previstas en esta invitación, dentro del plazo y en el sitio fijado, en sobre debidamente rotulado en su parte exterior. Rótulo que contendrá como mínimo la siguiente información del proponente:

HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ
INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No: _____

_____

Propuesta presentada por:
Nombre o razón social:
Dirección:
Teléfono:
Fax:
Correo electrónico:

En el evento de participación conjunta, el consorcio o unión temporal debe estar conformada de acuerdo con lo establecido en el artículo 4 del Manual de la E.S.E HUEM, lo cual se debe acreditar con el respectivo documento de conformación.

Las personas jurídicas deben estar constituidas legalmente, registradas en la Cámara de Comercio y su objeto social debe estar relacionado con el de la presente invitación. En el evento de que se presenten propuestas a través de uniones temporales o consorcios debe acreditarse en por lo menos uno de sus miembros que el objeto social este directamente relacionado con el objeto contractual.
En el momento en que exista incongruencia en la propuesta, es decir, que una parte de la misma establezca algo que se contradiga en otra parte, LA ESE HUEM podrá solicitar las aclaraciones pertinentes. Si de las aclaraciones realizadas, continua la inconsistencia, la propuesta no será tenida en cuenta para la evaluación.

6.9.6 La propuesta (técnica) y todos sus anexos serán presentados en forma organizada, conservando el orden establecido en las especificaciones técnicas, en medio físico y digital (agrupándolas en un solo archivo, formato pdf), debe contener la totalidad de los documentos legales exigidos, según lo estipulado en esta invitación.

6.9.7 En caso de discrepancia entre el medio digital y el documento impreso, primará el expedido en forma impresa.

6.9.8 La propuesta que carezca de firma no se tendrá en cuenta.

6.9.9 La propuesta presentada en dependencias distinta a la indicada en la invitación para su recepción, no se tendrá en cuenta.

6.9.10 No se aceptarán propuestas fuera de la fecha y hora límite establecida en el cronograma.

6.9.11 Si se presentan propuestas en Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes deberá presentar individualmente los documentos que acrediten su capacidad, existencia, representación legal, así como los requisitos financieros solicitados.

6.9.12 El **PROPONENTE** debe diligenciar y presentar todos los formatos y anexos Obligatorios enunciados en este documento, los cuales hacen parte integral de esta invitación.

6.9.13 No se aceptarán Propuestas cuyos documentos presenten tachaduras o enmendaduras, a menos que tengan la aclaración correspondiente y la firma del representante legal. En tales casos, se resolverá teniendo en cuenta la estipulación contenida en el Artículo 252 del Código General del Proceso: " Los documentos rotos, raspados o parcialmente destruidos, se apreciarán de acuerdo con las reglas de la sana crítica; las partes enmendadas o interlineadas se desecharán, a menos que las hubiere salvado bajo su firma quien suscribió o autorizó el documento."; no obstante lo anterior, si el documento pierde su legibilidad y claridad no será tenido en cuenta por la ESE HEUM.

6.10 **VALIDEZ DE LA PROPUESTA:** Las propuestas deberán tener una validez mínima de noventa (90) días, contados a partir de la fecha de cierre de la Convocatoria.

6.11 **ALCANCE DE LA PROPUESTA:** Los PROPONENTES con la presentación de su propuesta aceptan íntegramente los requisitos y obligaciones de la presente invitación, y en caso de ser seleccionados, se obligan a suscribir el respectivo contrato.

6.12 **CONFIDENCIALIDAD Y RETIRO DE LA PROPUESTA:** El contenido de las propuestas será de carácter reservado en la medida que la ley lo determina. El PROPONENTE podrá solicitar el retiro de su propuesta mediante escrito dirigido a la Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios - GABYS, hasta la fecha y hora previstas para el plazo de entrega de la Propuesta. En tal caso, en la diligencia de cierre de la invitación y apertura de propuestas, no se abrirán los sobres que contengan la Propuesta retirada.

6.13 **NEGATIVA O ABSTENCIÓN INJUSTIFICADA A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:** Si el **PROPONENTE** seleccionado mediante la presente invitación, no suscribe el contrato dentro de los cinco (5) días siguientes a la adjudicación, quedará a favor del HOSPITAL, en calidad de sanción, la garantía de seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las sanciones legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados y no cubiertos por la garantía.
En este evento, el HOSPITAL podrá asignar el contrato dentro de los cinco (5) días siguientes, al PROPONENTE calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para el HOSPITAL.

6.14 **VERIFICACION DE LA INFORMACION:** El HOSPITAL dentro de la etapa de evaluación de las propuestas, podrá designar funcionarios para que realicen visitas a las instalaciones o sedes de cada uno de los PROPONENTES, con el fin de verificar la información que los mismos han consignado en sus propuestas.

6.15 **DEVOLUCIÓN DE LAS PROPUESTAS:** Una vez finalizado el proceso de selección, no habrá devolución de propuestas; el HOSPITAL procederá a archivar todas las propuestas. Solo en caso de que la invitación sea declarada desierta, se devolverá a los PROPONENTES el original de sus propuestas.

6.16 Sera descalificada la propuesta que omitiere presentar cualquier requisito previsto en la presente invitación y, tratándose de los requisitos habilitantes, cuando no se atienda el requerimiento para subsanarlos.

6.17 Las personas naturales deberán presentar las propuestas en su propio nombre y no en el del establecimiento del cual son propietarios.

6.18 **TERMINACION DEL CONTRATO:** El incumplimiento de los requisitos legales dará lugar a la terminación del contrato, conforme lo consagrado en el artículo 5 de la ley 190 de 1995 o, la norma que lo aclare, complemente o modifique.

6.19 **EMPATE**

Luego de evaluadas las propuestas, en el evento de empate, se tendrán en cuenta, en su orden, los siguientes criterios de desempate:

6.20 Se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

6.21 Se preferirán las ofertas presentadas por una Mipyme.

6.22 Se preferirán las ofertas presentadas por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el 25% ; (b) La Mypime aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada de la oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.

6.23 Se preferirá la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral; debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

6.24 Se utilizará el método aleatorio de sorteo, para lo cual se introducirán balotas de igual número de participantes en una bolsa oscura, solo una de ellas estará marcada con la palabra ganador. El participante que no se presente quedará automáticamente excluido.

El desempate, en caso de requerirse, se realizará en la oficina de Gerencia de la ESE HUEM, a las 9:00 am del día previsto en el cronograma para la adjudicación.

6.25 CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA

El HOSPITAL rechazará las propuestas que no cumplan con los requisitos exigidos, así como en los en los siguientes casos:

6.25.1 Cuando la Carta de Presentación no esté firmada por el proponente o por su representante legal.

6.25.2 Cuando la oferta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse, o que no cumplan todas las calidades exigidas.

6.25.3 Cuando se encuentre que el PROPONENTE está incurso en alguna de las inhabilidades e incompatibilidades o prohibiciones previstas en la Constitución o en la Ley.

6.25.4 Cuando el valor de la propuesta supere el valor de la disponibilidad presupuestal estipulado para la presente convocatoria, o no consigne el valor correspondiente a alguno de los ítem de la propuesta económica.

6.25.5 Cuando se compruebe que el PROPONENTE ha presentado precios artificialmente bajos o altos en relación con los precios promedios del mercado y del sector al cual pertenecen.

OFERTA CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO. Conforme lo dispuesto en el parágrafo del literal c, del artículo 22 del Manual de Contratación, en la etapa de evaluación debe tenerse en cuenta que "Si de acuerdo con la información obtenida en el estudio del sector económico, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Empresa debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité de contratación, o quien haga la evaluación de las ofertas, determina si el valor que generó dudas responde a circunstancias objetivas del oferente que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato; recomendando continuar con la evaluación de la propuesta o, en su defecto, rechazarla. Aspectos que deben ser consignados en el informe de evaluación o en acta, según la modalidad de selección. En el mecanismo de subasta inversa, esta disposición es aplicable sobre el precio obtenido al final de la misma."

6.25.6 Cuando se presenten varias propuestas por el mismo PROPONENTE por sí, por interpuestas personas o por personas jurídicas pertenecientes al mismo grupo empresarial (ya sea en consorcio, unión temporal o individualmente).

6.25.7 Cuando se descubra falsedad material o ideológica en cualquiera de los documentos de la propuesta o se descubra cualquier intento de fraude o engaño por parte del PROPONENTE al HOSPITAL o a los demás PROPONENTES.

6.25.8 Cuando el PROPONENTE habiendo sido requerido por el HOSPITAL para aportar documentos, información o aclaraciones, conforme a lo establecido en la invitación, no los allegue dentro del término fijado, o habiéndolos aportado, no estén acorde con las exigencias.

6.25.9 Cuando la propuesta presentada no cumpla con los requerimientos mínimos y obligatorios establecidos en la presente invitación.

6.25.10 Cuando las certificaciones, anexos, y demás documentos necesarios para la evaluación de las PROPUESTAS presenten enmendaduras y no hayan sido refrendadas por el representante legal.

6.25.11 Cuando no coincida la información diligenciada en los formatos o certificaciones, con la información de los documentos soportes aportados o solicitados como aclaraciones por parte del HOSPITAL.

6.25.12 Cuando el representante legal de una persona jurídica o los representantes legales que participen en un consorcio o unión temporal ostenten igual condición en otra u otras firmas que también participen en la presente contratación.

6.25.13 Serán rechazadas las propuestas que presenten una diferencia aritmética mayor o igual al 1% (por exceso o por defecto) entre el valor total de la propuesta presentada y el valor total de la propuesta corregida por el HOSPITAL en la respectiva verificación.

6.25.14 Cuando la vigencia de la propuesta comprenda un plazo inferior al exigido.

6.25.15 Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea.

6.25.16 Los demás casos en que se incumplan previsiones contempladas en la presente invitación y se les otorgue el mismo efecto jurídico.

7. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Bienes –Incluye Presupuesto

GRUPO UNO: CARNES DE RES-CERDO Y PESCADO

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 8:00 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 del Servicios de Nutrición.

2. El valor del Transporte, una vez por semana durante el tiempo de ejecución del Contrato, está incluido en las precios de la invitación publica, pero en el evento de ser requerido transporte adicional, se reconocerá la suma de Ciento Diez Mil pesos ($110.000,oo) por cada viaje requerido.
3. Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3057	CARNE PARA ASAR (PRIMERA)	KILO	1.260		
2	N3058	CARNE PARA GUISAR (SEGUNDA)	KILO	4.200		
3	N3061	CALLO	KILO	20		
4	N3475	HIGADO DE RES	KILO	120		
5	N3476	LOMO DE CERDO	KILO	1.050		
6	N3489	FILETE DE BASA CONGELADO	KILO	300		
PRESUPUESTO ESTIMADO DEL GRUPO:						**$ 99.437.230**

CARNE DE RES

1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2. Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.
3. El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario.
4. Olor y color característico de la carne fresca, color rojo intenso, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
5. No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.
6. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2º C
7. Se debe aportar certificación de origen de la Carne, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal y éste, lugar de sacrificio, debe contar con certificación de BPM y HACCAP. (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002

CORTES PARA ASAR O DE PRIMERA: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Lomo fino, Lomo ancho.
CORTES PARA GUISAR O DE SEGUNDA: Brazo, Paletero, Bota, capón.
EMPAQUE: La carne debe ser entregada en bolsas plásticas transparentes nuevas y limpias grado alimentario, bien sellada. Que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo el nombre de la posta o corte, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa, datos del productor, registro sanitario y datos de contacto.
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, 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.
TRANSPORTE: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

CARNE DE CERDO:

1. El producto debe presentar superficie brillante y húmeda.
2. Se debe suministrar limpia, sin grasa visible, nervios, venas ni cartílagos. El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario.
3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla)
4. No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.
5. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2º C

CORTE: solo se permite el suministro de lomo de cerdo magro.
EMPAQUE, PERSONAL Y TRANSPORTE: Las mismas condiciones exigidas para la carne de Res.

PESCADO:

1. Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:
El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado
2. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
3. No debe presentar quemaduras por el frio. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C

CORTES: Solo se aceptará filete de basa

EMPAQUE: El pescado debe ser entregado en bolsas transparentes de polipropileno grado alimentario de primer uso, calibre 2, empacado al vacío. Que a su vez se colocaran 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. Instrucción de preparación. Para Lomitos de Mojarra presentación 500 gramos.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá cumplir las mismas condiciones que para las carnes de res y cerdo.

TRANSPORTE: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

GRUPO DOS: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 9:30 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 del Servicios de Nutrición.
2. El valor del Transporte, una vez por semana durante el tiempo de ejecución del Contrato, está incluido en las precios de la invitación publica, pero en el evento de ser requerido transporte adicional, se reconocerá la suma de Ciento Diez Mil pesos ($110.000,oo) por cada viaje requerido
3. Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3495	PECHUGA A GRANEL CONGELADA CON PIEL	KILO	5.175		
2	N3530	MUSLO DE POLLO CON PIEL	KILO	880		
3	N3496	CONTRAMUSLO DE POLLO CON PIEL	KILO	880		
4	N3481	SALCHICHA DE POLLO AHUMADA	PAQUETE * 1000 GRS * 24 UNDS	88		
5	N3084	JAMON DE POLLO AHUMADO	PAQUETE * 1000 GRS	110		
6	N3063	HUEVOS DE GALLINA TIPO AA	CARTON * 30 UNDS	2.090		
PRESUPUESTO ESTIMADO DEL GRUPO:						**$ 88.682.550**

1. El producto no debe tener coloraciones oscuras. Olor y color característico del pollo
2. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar.
3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
5. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de -18º C
6. CORTES: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar Muslo con piel y Contramuslo de Pollo con piel.
7. EMPAQUE: El Pollo debe ser entregado en bolsas transparentes de polipropileno 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.

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, 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: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente

HUEVOS:

Se requiere el suministro de huevos frescos tipo AA (peso 60-66.9 grs), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico. Embalados en cartones tipo alveolo de primer uso y en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

DERIVADOS DE POLLO:

SALCHICHA AHUMADA Y JAMON 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.

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. 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.

GRUPO TRES: LACTEOS Y DERIVADOS

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3264	LECHE LIQUIDA ENTERA	BOLSA * 1000 C.C	17.000		
2	N3482	LECHE LIQUIDA DESLACTOSADA	BOLSA * 1100 C.C	920		
3	N3525	LECHE LIQUIDA DESCREMADA	BOLSA * 1100 C.C	460		
4	N3340CI	KUMIS	VASO * 150 C.C	925		
5	N3083CI	YOGURT ENTERO CON FRUTA	VASO * 150 C.C	1.545		
6	N3509	YOGURT LIGHT	VASO * 190 C.C	335		
8	N3528	AREQUIPE PARA PANADERIA	GALON * 5 KILOS	10		
9	N3527	AREQUIPE PARA REPOSTERIA	GALON * 5 KILOS	15		
10	N3050	QUESO DOBLECREMA TAJADO	BLOQUE * 2,5 KGS	70		
11	N3064	QUESO PAISA	KILO	1.900		
12	N3270	CUAJADA	KILO	385		
PRESUPUESTO ESTIMADO DEL GRUPO:						**$ 71.905.270**

El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 10:30 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 Meozy cumplir los siguientes requisitos técnicos:

1. Se requieren Productos frescos con parámetros de calidad, con características organolépticas propias para cada producto;
2. LECHE: Entera, Deslactosadaó Descremada sometidas a proceso de Ultrapasteurización, Enriquecidas con vitaminas A,D,B1,B2,B3.
3. QUESOS:
   3.1 Se requiere el suministro de queso campesino fresco semigraso blando, con adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (tipo paisa)
   3.2 Se requiere suministro de queso fresco tajado semiduro y semigraso, con adición de sal; Bloque * 2500 g y Empacado al vacío. (tipo doblecrema)
   3.3 Se requiere suministro de queso fresco blando, no graso, sin adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Cuajada)
4. 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
5. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.
6. Cumplir las resolución 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. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro, limpio, cofia, tapabocas y zapatos cerrados antideslizantes) 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.
8. TRANSPORTE: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 0°c a 4°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

GRUPO CUATRO: FRUTAS Y VERDURAS

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 del Servicios de Nutrición.
2. El valor del Transporte, una vez por semana durante el tiempo de ejecución del Contrato, está incluido en las precios de la invitación publica, pero en el evento de ser requerido transporte adicional, se reconocerá la suma de Ciento Diez Mil pesos ($110.000,oo) por cada viaje requerido
3. Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3246	AGUACATE CRIOLLO	KILO	66		
2	N3002	AHUYAMA	KILO	1.760		
3	N3003	AJO	KILO	175		
4	N3005	APIO ESPAÑA	KILO	175		
5	N3006	APIO TUBERCULO	KILO	880		
6	N3085	ARVEJA VERDE DESGRANADA	KILO	330		
7	N3007	BANANO	UNIDAD	6.600		
8	N3008	BEREJENA BLANCA	KILO	330		
9	N3070	BROCOLI	KILO	150		

10	N3010	CEBOLLA CABEZONA	KILO	1.320		
11	N3011	CEBOLLA JUNCA	KILO	1.210		
12	N3478	CHAMPIÑON BLANCO	KILO	40		
13	N3012	CILANTRO	KILO	176		
14	N3506	CIMARRON	KILO	44		
15	N5011	COCO	UNIDAD	150		
16	N3013	COLIFLOR	KILO	150		
17	N3512	CURUBA	KILO	220		
18	N3016	ESPINACAS	KILO	330		
19	N3017	FRIJOL FRESCO DESGRANADO	KILO	44		
20	N3074	GRANADILLA	UNIDAD	5.500		
21	N3018	GUAYABA PERA	KILO	1.100		
22	N3019	GUINEO NEGRO	KILO	660		
23	N3020	HABAS FRESCAS DESGRANADAS	KILO	12		
24	N3021	HABICHUELA	KILO	1.430		
25	N3022	HIGO	DOCENA	150		
26	N3507	HOJAS DE VIAO	PAQUETE	400		
27	N3513	LECHUGA BATAVIA	KILO	220		
28	N3026	LIMON TAHITI	DOCENA	550		
29	N3027	LULO	KILO	440		
30	N3471	MANDARINA	UNIDAD	7.701		
31	NO CREADO	MANGO TOMMY	KILO	44		
32	N3470	MANZANA ROJA	UNIDAD	7.040		
33	N3470	MANZANA VERDE	UNIDAD	880		
34	N3030	MARACUYA	DOCENA	154		
35	N3032	MAZORCA	UNIDAD	770		
36	N3073	MELON	KILO	550		
37	N3034	MORA	KILO	440		
38	N3472	NARANJA	DOCENA	1.650		
39	N3037	PAPA CRIOLLA	KILO	1.540		
40	N3038	PAPA PASTUSA	KILO	7.920		
41	N3039	PAPAYA	KILO	1.540		
42	N3040	PATILLA	KILO	440		
43	N3041	PEPINO COHOMBRO	KILO	220		
44	N3067	PERA	UNIDAD	440		
45	NO CREADO	PEREJIL	KILO	10		
46	N3044	PIMENTON	KILO	663		
47	N3045	PIÑA	UNIDAD	220		
48	N3046	PLATANO	KILO	1.540		
49	N3515	RAICES CHINAS * 250 GRS	BANDEJA * 250 GRS	20		
50	N3048	REMOLACHA	KILO	81		
51	N3049	REPOLLO BLANCO	KILO	331		
52	N3479	REPOLLO MORADO	KILO	61		
53	N3053	TOMATE	KILO	880		
54	N3052	TOMATE DE ARBOL	KILO	550		
55	N3055	YUCA	KILO	1.100		
56	N3056	ZANAHORIA	KILO	1.432		
PRESUPUESTO ESTIMADO DEL GRUPO:						**$ 120.386.600**

1. Se requieren productos frescos de primera calidad, seleccionados.
2. GRADO DE MADUREZ: Intermedio
3. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones.
4. Libres de residuos Químicos.
5. Textura Firme al tacto.
6. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento.
7. Para el caso específico del Brócoli 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.
8. 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.
9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro limpio, cofia, tapabocas) 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.
10. 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.

GRUPO CINCO: NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos quincenalmente días jueves en horario de 9:00 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 del Servicios de Nutrición.
2. El valor del Transporte, una vez por semana durante el tiempo de ejecución del Contrato, está incluido en las precios de la invitación publica, pero en el evento de ser requerido transporte adicional, se reconocerá la suma de Ciento Diez Mil pesos ($110.000,oo) por cada viaje requerido
3. Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3451	ACEITE VEGETAL DE GIRASOL	BOTELLA * 3000 C.C.	520		
2	N3193	ACEITE DE OLIVA EXTRASUAVE	BOTELLA * 1000 C.C.	14		
3	NSI3281	ALCAPARRAS	FRASCO * 500 GRS	10		
4	N3282	ACEITUNAS RELLENAS	FRASCO * 500 GRS	10		
5	N3524	ANIS ESTRELLADO	SOBRE *20 GRS	60		
6	N3474	AROMATICAS	CAJA * 24 SOBRES	500		
7	N3452	ARROZ BLANCO FORTIFICADO CON VITAMINAS B2 Y B9 97% GRANOS ENTEROS	BOLSA * 1000 GRS	5.950		
8	N3450	ATUN LOMITOS EN AGUA	LATA * 170 GRS	1.500		
9	N3286	AVENA EN HOJUELAS	BOLSA * 1000 GRS	300		
10	N3454	AZUCAR BLANCA	BOLSA * 1000 GRS	4.850		
11	N3455	BOCADILLO DE GUAYABA	CAJA * 18 UNDS	240		
12	N3192	CAFÉ MOLIDO * 250 GRS	BOLSA * 250 GRS	780		
13	NSI3095	CANELA EN ASTILLA	SOBRE * 20 GRS	250		
14	N3485	PASTA PARA LASAGNA	CAJA * 500 GRS	350		
15	N3096	CEBADA PERLADA	BOLSA * 1000 GRS	120		

16	N3197	CHOCOLATE CON AZUCAR * 250 GRS	BARRA 250 GRS	360		
17	N3466	CIRUELAS PASAS SIN SEMILLA	BOLSA * 1000 GRS	40		
18	N3498	CLAVOS DE OLOR ENTEROS	SOBRE * 20 GRS	48		
19	N3099	COLOR * 500 GRS	BOLSA * 500 GRS	12		
20	N3255	CREMA DE LECHE	LATA * 295 GRS	120		
21	N3488	CUCHUCO DE TRIGO	BOLSA * 1000 GRS	225		
22	NS3286	FECULA DE MAIZ	CAJA *720 GRS	610		
23	N3484	FLAN SABORES SURTIDOS	SOBRE * 30 GRS	420		
24	N3110	FRIJOL ROJO ZARAGOZA	BOLSA * 1000 GRS	300		
25	N3499	CARAOTA	BOLSA * 1000 GRS	120		
26	N3500	ARVEJA VERDE SECA	BOLSA * 1000 GRS	240		
27	N3114	GARBANZO	BOLSA * 1000 GRS	180		
28	N3501	MAIZ PIRA	BOLSA * 1000 GRS	60		
29	N3487	MAIZ PILADO	BOLSA *1000 GRS	60		
30	N3458	GALLETA DE LECHE TIPO WAFER	PAQUETE * 15 UNDS	320		
31	N3457	GALLETA TIPO SODA	PAQUETE * 9 UNDS	230		
32	N3502	GALLETA INTEGRAL	PAQUETE * 9 UNDS	60		
33	N3469	GASEOSA * 400 C.C SABORES SURTIDOS	BANDEJA * 24 UNDS	25		
34	N3503	REFRESCO DE FRUTA * 200ML TETRABRIK	CAJA * 24 UNDS	15		
35	N3298	GELATINA LIGTH SABORES SURTIDOS	UNIDAD	960		
36	N3459	GELATINA SABORES SURTIDOS	UNIDAD	16.820		
37	N3276	HARINA DE ARROZ	FRASCO * 450 GRS	720		
38	N3216	HARINA DE MAIZ	BOLSA * 1000 GRS	960		
39	N3217	HARINA DE TRIGO TODOUSO BULTO * 50 KILOS	KILO	6000		
40	N3467	LECHE EN POLVO ENTERA MODIFICADA CON CALCIO Y VITAMINAS A YD	BOLSA * 1000 GRS	540		
41	N3256	LECHE CONDENSADA	LATA * 400 GRS	80		
42	N3119	LENTEJA	BOLSA * 1000 GRS	240		
43	N3462	LEVADURA INSTANTANEA * 500 GRS	BOLSA 500 GRS	96		
44	N3519	LINAZA MOLIDA	BOLSA * 500 GRS	5		
45	N3132	POLVO PARA HORNEAR	BOLSA * 1000 GRS	7		
46	N3463	MARGARINA PARA PANADERIA MULTIUSO	CAJA * 15 KILOS	5		
47	N3124	MARGARINA PARA MESA Y COCINA	CAJA * 15 KILOS	5		
48	N3525	MARGARINA ESPECIAL PARA HOJALDRES	CAJA * 15 KILOS	2		
49	N3126	MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS CON OMEGA 3 Y 6	FRASCO * 3910 GRS	35		
50	N3128	MOSTAZA TIPO AMERICANO	FRASCO * 4010 GRS	25		
51	N3521	OREGANO	SOBRE *20 GRS	125		
52	N3134	SALSA DE TOMATE	DOYPACK * 4000 grs	45		

53	N3135	SALSA DE SOYA	BOTELLA * 1000 GRS	130		
54	N3464	PANELA * 150 GRS	CAJA * 40 UNDS	245		
55	NCI3550	ESPAGUETTIS	BOLSA * 1000 GRS	348		
56	N3294	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	BOLSA * 1000 GRS	240		
57	N3231	PASTA PARA SOPA SURTIDA * 500 GRS	BOLSA *1000 GRS	300		
58	N3133	SAL DE COCINA REFINADA YODADA	BOLSA * 1000 GRS	846		
59	N3168	SALVADO DE TRIGO	BOLSA * 1000 GRS	126		
60	N3241	UVAS PASAS SIN SEMILLA	BOLSA * 1000 GRS	25		
61	N3468	VINAGRE BLANCO	BOTELLA * 500 C.C	360		
PRESUPUESTO ESTIMADO DEL GRUPO:						**$ 165.588.350,00**

1. Productos sin signos de deterioro o descomposición en su naturaleza y empaque.
2. Sin signos de infestación y contaminación, libres de residuos químicos. con características organolépticas propias para cada producto sin olores, coloraciones, sabores objetables.
3. Todos los productos sin excepción alguna deben ser de procedencia colombiana.
4. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de polipropileno, polietileno u otro material grado alimentario, que no altere la calidad del producto. Todos deberán cumplir con las normas mínimas de rotulado de alimentos por lo tanto deben contener la siguiente información: etiqueta de Producción con 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 neto, ingredientes, etiquetado nutricional.
5. CEREALES (Arroz, Cebada, Maíz, Cuchuco), AZUCAR, LEGUMINOSAS (Arveja, Garbanzo, Lenteja, Frijol, Caraota) no se permite reempaque. Empaque individual * 1000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial.
6. ACEITE DE OLIVA: Envase de Vidrio.
7. Cumplir las resolución 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.
8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro, limpio, cofia, tapabocas y zapatos cerrados antideslizantes) 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.

8. OBLIGACIONES

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos del grupo cinco: No perecederos y semiperecederos, los días jueves cada quince (15) días, el resto de alimentos pertenecientes a los grupos uno, dos, tres y cuatro se solicitarán para su respectivo despachos los días viernes a partir de las 8:00 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.
2. El valor del transporte, una vez por semana durante el tiempo de ejecución del contrato, está incluido en los precios de la invitación publica, pero en el evento de ser requerido transporte adicional, se reconocerá la suma de Ciento Diez Mil pesos($110.000) por cada viaje requerido.

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 mensualmente al HOSPITAL el pago de los aportes de seguridad social del CONTRATISTA, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1º de la Ley 828 de 2003.

OBLIGACIONES 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 elementos, 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.

9. REQUISITOS HABILITANTES

No confieren puntaje pero determinan la habilitación del proponente para la evaluación de su propuesta.
Solamente las propuestas calificadas como CUMPLE en los requisitos habilitantes, serán tenidas en cuenta para la asignación y ponderación de puntaje.

El HOSPITAL evaluará las propuestas en los aspectos relacionados en la siguiente tabla:

FACTORES PUNTAJE MÁXIMO	
Verificación de experiencia	Cumple – No cumple
Verificación de requisitos jurídicos	Cumple – No cumple
Verificación de capacidad financiera	Cumple – No cumple
Verificación de capacidad organizacional	Cumple – No cumple

9.1 EXPERIENCIA

El proponente debe acreditar, mediante certificación o acta de liquidación, la ejecución de contratos relacionados con el objeto a contratar, cuyo valor sume por lo menos, el valor ofertado.

Los oferentes deben cumplir con el anterior requerimiento; de lo contrario, se calificarán como No Admisible o No cumple.

Las certificaciones o actas de liquidación deben contener como mínimo la siguiente información:

a. Nombre o razón social de la empresa o persona contratante;
b. Objeto del contrato; el cual debe cumplir con lo solicitado en la presente invitación.
c. Valor del contrato*;
d. Nombre, cargo, teléfono y firma de quién la expide.
e. En caso que el contratista haya participado en el contrato como consorcio o unión temporal, indicar el porcentaje de participación de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal;
f. Duración del contrato.
g. Aclaración de no haberse sancionado o declarado el incumplimiento.

* El valor del contrato certificado se debe presentar en pesos Colombianos.

Las certificaciones de experiencia exigidas podrán hacer referencia a más de un contrato, siempre y cuando se especifique claramente en cada uno de ellos el valor, el objeto, y demás datos correspondientes, de acuerdo a lo exigido en la presente invitación.
El PROPONENTE debe relacionar su experiencia de conformidad con la información contenida en las certificaciones aportadas.

No se tendrán en cuenta certificaciones de contratos a los que se les haya impuesto sanciones o que tengan calificación del servicio regular o mala.

El HOSPITAL no recibirá documentos relacionados con el contrato, tales como, copias de facturación o similares. Sólo serán válidas las certificaciones que se presenten con los requisitos exigidos en la presente invitación.

Las certificaciones no podrán ser expedidas por el propio PROPONENTE, el Consorcio, o la Unión Temporal de la cual formó parte en la ejecución del contrato.

Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse traducidos al idioma castellano y legalizados en la forma prevista por la normatividad vigente en la materia; de lo contrario, el HOSPITAL entenderá que no existe el cumplimiento del requisito.
NOTAS: Serán causales de rechazo de la PROPUESTA, aplicables a este numeral:

a. La no presentación de las certificaciones y/o actas de liquidación.
b. La presentación de certificaciones y/o actas de liquidación de forma incompleta o inconsistente.

El contenido de las certificaciones será subsanable. Para lo cual, el HOSPITAL podrá requerir al proponente en cualquier momento y por una sola vez, antes de la publicación de la evaluación. Si el PROPONENTE no responde a la solicitud dentro del plazo estipulado por el HOSPITAL, se configurará causal de rechazo de la PROPUESTA.

9.2 CAPACIDAD JURIDICA

El oferente debe aportar:

1	Carta de presentación de la oferta.
2	Cédula de Ciudadanía o extranjería del Representante Legal
3	Matricula mercantil, si es del caso.
4	Certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil, si es del caso, no superior a 3 meses a la fecha de expedición
5	Fotocopia del Registro Único Tributario Actualizado – RUT.
6	Certificación de pago y/o afiliación al sistema seguridad social y parafiscales *(pago mes vigente*)
7	Certificado de Antecedentes Fiscales o autorizar la consulta en línea (Persona jurídica, Representante Legal y/o personas naturales)
8	Tarjeta profesional y certificación de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios del contador público.
9	Tarjeta profesional y certificación de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios del revisor fiscal.
10	Garantía de Seriedad de la Oferta Garantía,Con vigencia de Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha prevista del cierre (presentación de oferta económica)
Los oferentes podrán optar por el registro en el banco de oferentes para acreditar requisitos habilitantes, incluidos los precitados requisitos legales; sin perjuicio de allegar la información en la	

fecha señalada en el cronograma.

En caso de no presentarse alguno de los documentos o adolecer de los requisitos exigidos, el HOSPITAL podrá solicitar por una sola vez, que se subsane y el PROPONENTE deberá acreditarlo en el término que se le señale, so pena de incurrir en causal de rechazo.

1. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Se debe elaborar con base en el FORMATO ANEXO 2, firmada por el proponente si es persona natural, por el Representante Legal de la persona jurídica, o por apoderado debidamente constituido.

En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, deberá anexarse el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte para contratar, mínimo, por el valor propuesto.

Con la firma de dicho documento, el oferente declara bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en ninguna causal de incompatibilidad e inhabilidad para presentar la oferta, acepta y conviene expresamente los términos, condiciones y obligaciones previstos en esta invitación.

2. CEDULA DE CIUDADANÍA O DE EXTRANJERÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL

El PROPONENTE deberá presentar la respectiva copia de la Cédula de Ciudadanía o de Extranjería del Representante Legal.
En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los representantes legales de los miembros deberá presentar éste documento.

3. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Cuando el PROPONENTE, o alguno de los integrantes del consorcio o unión temporal, sea una persona jurídica, CADA UNO deberá comprobar su existencia y representación legal mediante Certificado expedido por la Cámara de Comercio, donde conste su razón social y representación legal, además de lo siguiente:

En el certificado se verificará la siguiente información.

- ✓ Que su objeto social esté relacionado directamente con el objeto de la presente invitación.
- ✓ Que estén contempladas las facultades del representante legal.
- ✓ Que esté contemplado el nombramiento del revisor fiscal, si está obligado a tenerlo.
- ✓ La persona jurídica debe haberse constituido legalmente por lo menos dos (2) años antes, contados desde la fecha de cierre de la presente convocatoria.
- ✓ La duración de la sociedad no será inferior al plazo del contrato y tres (3) años más contados a partir de la fecha de apertura de la presente convocatoria.
- ✓ Fecha de expedición con una antelación máxima de noventa (90) días, contados a partir de la fecha inicialmente establecida para el cierre del presente proceso.

Solamente en el caso de no ser posible acreditar en el Certificado de Cámara de Comercio la información relacionada con las facultades del representante legal, a la fecha de cierre del presente proceso, el PROPONENTE deberá presentar el documento idóneo, legalmente permitido, que contenga dicha información. Dicho documento podrá ser: Escrituras públicas de la sociedad, Actas de Asambleas de Accionistas y/o Estatutos de la sociedad.
Los miembros de los consorcios o uniones temporales, deberán presentar cada uno el documento que acredite su existencia y representación legal en los términos estipulados en el presente pliego.
Serán causales de rechazo de la PROPUESTA, aplicables a este numeral:

- ✓ La presentación de documentos distintos a los expresamente exigidos, incumpliendo lo requerido.
- ✓ Cuando la información solicitada no repose en el Certificado expedido por la Cámara de Comercio.

- ✓ La omisión por parte de alguno de los miembros de uniones temporales o consorcios, de la presentación de los documentos expresamente exigidos aunque los demás miembros los hubieren presentado.

4. DOCUMENTO FORMAL QUE ACREDITE LA CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Debe señalarse la duración del Consorcio o Unión Temporal, la cual no será inferior a la del plazo del contrato y UN (1) años más.
En caso de Unión Temporal, al menos uno de sus integrantes deberá tener una participación como mínimo del cuarenta por ciento 40%.

5. AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR CONTRATO

Si el representante legal del PROPONENTE o de alguno de los integrantes de un consorcio o unión temporal requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar propuesta y suscribir contrato en caso de ser asignado, deberá anexar los documentos que acrediten dicha autorización, debidamente firmados por el presidente o el secretario de la reunión del órgano competente para emitir dicha autorización de acuerdo con los estatutos o reglamentos de la respectiva persona jurídica.
En caso de nombrar apoderado, se deberá presentar el Poder que lo faculte para presentar propuestas y celebrar contratos.

6. CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Los PROPONENTES deberán presentar el certificado expedido por el revisor fiscal (Si está obligado a tenerlo) o por el representante legal en caso contrario, en que conste que se encuentra a paz y salvo por concepto de pago de aportes a salud, pensiones, riesgos profesionales, SENA, ICBF y cajas de compensación familiar, de acuerdo a lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, modificado por la Ley 828 de 2003.
Las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un Consorcio o Unión Temporal deben presentar individualmente el certificado sobre el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social y aportes parafiscales.
Dicha certificación deberá expedirse con una antelación inferior a treinta (30) días de la fecha prevista para el cierre de la presente convocatoria.

7. TARJETA PROFESIONAL Y CERTIFICACIÓN DE VIGENCIA DE INSCRIPCIÓN Y ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL CONTADOR PÚBLICO

El PROPONENTE deberá anexar copia de la Tarjeta Profesional y de la Certificación de Vigencia de Inscripción y Antecedentes Disciplinarios vigente, expedida por la Junta Central de Contadores, del Contador Público responsable de la suscripción del Balance General solicitado.

Para el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los participantes deberá anexar la Certificación de Vigencia de Inscripción y Antecedentes Disciplinarios del Contador que certifica su Balance General.

8. TARJETA PROFESIONAL Y CERTIFICACIÓN DE VIGENCIA DE INSCRIPCIÓN Y ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL REVISOR FISCAL.

Conforme a lo dispuesto en el parágrafo 2° del Artículo 13 de la Ley 43 de 1990, en las empresas en que se requiera tener Revisor Fiscal, el PROPONENTE deberá anexar copia de la Tarjeta Profesional y de la Certificación de Vigencia de Inscripción y Antecedentes Disciplinarios vigente, expedida por la Junta Central de Contadores, del Revisor Fiscal.

Para el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los participantes deberá anexar la Certificación de Vigencia de Inscripción y Antecedentes Disciplinarios del Revisor Fiscal que dictamina su Balance

General.

Nota: Si el PROPONENTE no allega la tarjeta profesional y el certificado de antecedentes disciplinarios del (os) contador(es) público(s) que suscribe(n) el Balance General, o si el certificado de antecedentes disciplinarios allegado con la PROPUESTA no se encuentra vigente, el HOSPITAL podrá solicitarlo(s) en cualquier momento y por una sola vez, antes de la publicación de la evaluación definitiva; si el PROPONENTE no responde a la solicitud dentro del plazo estipulado por el HOSPITAL, se configurará causal de rechazo de la PROPUESTA.

9. RUT (Registro Único Tributario)

El PROPONENTE deberá presentar el respectivo certificado expedido por el ente legal, donde conste si se encuentra en representación de una persona jurídica o natural debidamente registrada, y que su actividad económica corresponde a la del objeto a contratar. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los miembros deberá presentar éste documento.
El consorcio o la unión temporal constituido para la presente convocatoria se compromete, en caso de ser seleccionada su propuesta, a inscribirse en el RUT (Registro Único Tributario), con el fin de obtener el NIT.

10. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

El PROPONENTE debe presentar con su propuesta, como requisito indispensable, una Garantía de Seriedad de la misma, expedida por una compañía de seguros legalmente constituida y establecida en Colombia o podrá constituirse mediante garantía bancaria expedida por el representante legal autorizado de la entidad bancaria. En dicho documento se verificará lo siguiente:

- ✓ Asegurado/Beneficiario: **HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ– NIT:** 800014918-9
- ✓ Cuantía: Diez por ciento (10%) del valor total de la propuesta (IVA incluido).
- ✓ Vigencia: Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha prevista para el cierre de la convocatoria, o la primera fecha en caso de prórrogas.
- ✓ Tomador/Afianzado: la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre del PROPONENTE o de la razón social que figura en el certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio.
- ✓ Cuando la propuesta la presente un consorcio o unión temporal, la garantía de seriedad debe ser tomada a nombre del consorcio o unión temporal (indicando cada uno de sus integrantes y su porcentaje de participación).
- ✓ Firma del representante legal: la póliza o garantía deberá firmarse por parte del representante legal del PROPONENTE (tratándose de uniones temporales o consorcios por el representante legal designado en el documento de constitución)

El **PROPONENTE** deberá ampliar la vigencia de la garantía en caso de presentarse prórrogas en los plazos de la contratación, de la asignación, o de la suscripción del contrato, no cubiertas con la vigencia inicial.
El HOSPITAL hará efectiva la totalidad de la garantía, a título de indemnización por perjuicios en los siguientes casos:

- ✓ Cuando el PROPONENTE se niegue a prorrogar la garantía de seriedad de la PROPUESTA, en caso que el HOSPITAL decida modificar el calendario de la convocatoria y solicite la ampliación de la garantía.
- ✓ Cuando el PROPONENTE, por cualquier motivo, salvo fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobado y aceptado por el HOSPITAL, no cumpliere las condiciones y obligaciones establecidas en el pliego de condiciones o en su PROPUESTA, en especial, no suscribir y legalizar el contrato dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la comunicación de su otorgamiento.

La no presentación de la Garantía de Seriedad será causal de rechazo de la PROPUESTA.

9.3 CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

- **CAPACIDAD FINANCIERA**

Este factor analiza la capacidad del proponente para realizar la gestión financiera del trabajo propuesto en esta invitación.

Cada uno de los proponentes que se presenten en forma individual y cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal deben presentar los documentos enunciados a continuación para que el HOSPITAL realice la verificación Financiera.

ESTADOSFINANCIEROS

Los siguientes documentos deben ser presentados por cada uno de los PROPONENTES que se presenten ya sea en forma individual, consorcio o unión temporal:

Balance General clasificado y Estado de Resultados con corte **MINIMO a 30 de Junio de 2016 Y MAXIMO a 31 de diciembre de 2016, por periodos trimestrales,** con sus respectivas Notas a los Estados Financieros, debidamente certificados y dictaminados.

En el evento de acreditar el oferente que conforme los estatutos de la Empresa los Estados Financieros se realizan por periodo anual, se admitirán los Estados Financieros vigentes para la época certificados por el Representante Legal y el Contador de la Empresa.

El Balance General y Estado de Resultados debe ser firmado por el Representante Legal, el Contador Público y el Revisor Fiscal en los casos en que este último sea necesario, conforme a lo establecido en el Artículo 13 parágrafo 2º de la Ley 43 de 1990.

Tanto los estados financieros solicitados como sus notas deben ser elaborados y presentados conforme al Decreto 2649 de 1993, "Por el cual se reglamenta la contabilidad en general y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia" para el caso de entidades de naturaleza privada, y conforme a la Resolución No. 222 del 5 de julio de 2006 "Por la cual se adopta el Régimen de Contabilidad Pública y se define su ámbito de aplicación" para los casos de entidades de naturaleza pública.;

Para los proponentes extranjeros deberán presentar Balance General clasificado y Estados de Resultado con sus respectivas Notas a los Estados Financieros, según la normatividad que rija en su país de origen, traducidos al idioma castellano y expresado en pesos colombianos, utilizando para ello la **TRM del 31 de diciembre de 2016**.

El HOSPITAL podrá solicitar las correspondientes aclaraciones de los documentos de verificación financiera de acuerdo a la fecha establecida en el cronograma presentado en esta invitación. Una vez analizada y revisada la respectiva información por parte del HOSPITAL, se procederá a hacer las reclasificaciones que correspondan, para efecto del cálculo de los indicadores financieros, cuando haya lugar a esto. Si tal requerimiento no es atendido por el PROPONENTE, se configurará causal de rechazo de la PROPUESTA.

Cada uno de los proponentes que se presenten en forma individual y cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal deben cumplir con los requisitos mencionados.

CAPACIDAD FINANCIERA (ADMISIBLE/NO ADMISIBLE)

El HOSPITAL revisará la información suministrada por los proponentes y se calcularán con base en los Estados Financieros con corte **MINIMO a 30 de Junio de 2016 Y MAXIMO a 31 de diciembre de 2016, por periodos trimestrales**, los siguientes indicadores financieros:

- Capital de trabajo

- Liquidez
- Nivel de endeudamiento.
- Patrimonio
- Rentabilidad del Patrimonio
- Rentabilidad del Activo

ITEM	CRITERIO	EXIGIDO
1	**CAPITAL DE TRABAJO =** ACTIVO CORRIENTE – PASIVO CORRIENTE Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE. Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, el capital de trabajo se calculará así: **CT**= ∑ Cti **CT=** Capital de trabajo del Consorcio o Unión Temporal. **Cti**= Capital de trabajo de cada uno de los integrantes.	**La oferta no puede exceder el presupuesto oficial.** Podrán presentar propuestas totales o parciales por cada grupo teniendo en cuenta la cuantía de la oferta expresada en salarios mínimos legales vigentes así: 250 a 589 millones **≥ 500 SMMLV** 150 a 250 millones **≥250 SMMLV** Menor de 150 millones **= OFERTA**
2	**LIQUIDEZ** = ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el indicador se calculará así: **LIQ** = ∑ Aci / ∑ Pci **LIQ**= Índice de Liquidez del Consorcio o Unión Temporal. **Aci**= Activo Corriente de cada uno de sus integrantes. **Pci**= Pasivo Corriente de cada uno de sus integrantes.	**La oferta no puede exceder el presupuesto oficial.** Para poder presentar propuestas totales o parciales por cada grupodebe ser igual o mayor al **≥ 1**
	NIVEL DE ENDEUDAMIENTO= (PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL) X 100 Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el indicador se calculará así:	**La oferta no puede exceder el presupuesto oficial.** Para poder presentar propuestas totales o parciales por cada grupo debe ser menor o igual al **≤ 70%**

3	**NE**= ∑Pti / ∑Ati **NE**= Nivel del Consorcio o Unión Temporal **Pti**= Pasivo total de cada uno de su integrantes **Ati**= Activo total de cada uno de su integrantes	
4	**PATRIMONIO:** Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el PATRIMONIO será la suma de sus valores individuales.	**La oferta no puede exceder el presupuesto oficial.** Podrán presentar propuestas totales o parciales por cada grupoteniendo en cuenta la cuantía de la oferta expresada en salarios mínimos legales vigentes así: 250 a 589 millones **≥ 500 SMMLV** 150 a 250 millones **≥250 SMMLV** Menor de 150 millones **= OFERTA**
5	**RENTAB. DEL PATRIMONIO= (UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO)X100** Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el indicador se calculará así: RP= (UOi/Pi)x100 RP= Rentabilidad del Patrimonio del Consorcio o Unión Temporal. UOi= Utilidad Operacional de cada uno de sus integrantes. Pi = Patrimonio de cada uno de sus integrantes.	**La oferta no puede exceder el presupuesto oficial.** Podrán presentar propuestas totales o parciales por cada grupoteniendo en cuenta la cuantía de la oferta así: 250 a 589 millones **2%** Menor a 250 millones **1%**

6	**RENTAB. DEL ACTIVO= (UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL)x100** Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el indicador se calculará así: RA= (UOi/ATi)x100 RP= Rentabilidad del Activo del Consorcio o Unión Temporal. UOi= Utilidad Operacional de cada uno de sus integrantes. ATi = ActivoTotal de cada uno de sus integrantes.	**La oferta no puede exceder el presupuesto oficial.** Podrán presentar propuestas totales o parciales por cada grupoteniendo en cuenta la cuantía de la oferta así: 250 a 589 millones **2%** Menor a 250 millones **1%**

Los proponentes deben cumplir con los anteriores indicadores; si no se declarará como **No Admisible** y por lo tanto se generará el rechazo de la propuesta.

10. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Los artículos objeto del presente estudio son de condiciones uniformes, de tal manera que el criterio de selección será menor precio ofertado, previo el cumplimiento de las características técnicas que requiere cada uno de los grupos contemplados en el presente estudio.

11. PRESUPUESTO

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:		**$ 557.000.000**
QUINIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS MCTE.-		
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:	No: 473 FECHA: 17/03/2017 RUBRO: 22120201 CONCEPTO: ALIMENTACION	$546.000.000
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:	No: 520 FECHA: 31/03/2017 RUBRO: 2122020204 CONCEPTO: TRANSPORTE	$11.000.000

12. FORMA DE PAGO

El proveedor facturará semanalmente o quincenalmente de acuerdo a cada pedido que solicite el supervisor del contrato y el pago de las mismas se realizará dentro de los noventa (90) días siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro o factura respectiva y el cumplimiento de los requisitos de legalización.

13. DURACION DEL CONTRATO

PLAZO DE EJECUCION: El plazo para la ejecución del contrato será a partir del acta de inicio y hasta el 31 de Diciembre de 2017.

PLAZO DE VIGENCIA: Comprendido por el plazo de ejecución y el plazo de liquidación, el cual corresponde a seis (6) meses.

14. ESTIMACION Y TIPIFICACION DE LOS RIESGOS

Con el fin de valorar el alcance del objeto contractual requerido por la entidad, como sustento y justificación de los factores adoptados para el proceso de selección, se procede a realizar el estudio de riesgos de la contratación, su tipificación, estimación y asignación, teniendo en cuenta la ocurrencia de los mismos en las contrataciones que por el mismo objeto se llevaron a cabo en la Entidad y las que operan en el mercado.

Se precisa que salvo las situaciones específicamente mencionados en el presente numeral y como principio general, EL CONTRATISTA como experto de negocio y como especialista, asumirá los efectos económicos de todos aquellos sucesos previsibles y de normal ocurrencia para las actividades que son objeto de la contratación. Por lo tanto, deberá asumir los riesgos asociados a su tipo de actividad ordinaria.

RIESGO	TIPIFICACION DEL RIESGO	VALOR ESTIMADO	SOPORTE DE ASIGNACION DEL RIESGO	
			CONTRATISTA	HUEM
Interrupción del Suministro de alimentos	Incumplimiento	20% del valor del contrato	100%	
Riesgo de afectación a terceros	Responsabilidad Civil Extracontractual	Según el porcentaje estipulado por la Entidad y de acuerdo al valor adjudicado, por la duración del contrato y seis meses más.	100%	
Calidad de los alimentos	Calidad del bien	20% del valor del contrato	100%	
Fluctuación de los precios de los productos por desastres naturales o alteración del orden público que impida la llegada de los mismos a la ciudad.	Incremento de precios de los productos	Indeterminado		100%

15. GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO

Con el fin de amparar los perjuicios de naturaleza contractual o extracontractual, el contratista debe presentar pólizas de seguro que cubran los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contrato, así:

No:	AMPAROS	VIGENCIA	% VALOR DEL CONTRATO	SUMA ASEGURADA
1	SERIEDAD DE LA OFERTA	DESDE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA HASTA LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	10%	
2	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS	20%	
3	CALIDAD DE BIENES	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS	20%	
2	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS	200 SMLMV	Equivalente a la proporción del valor adjudicado por cada grupo, expresados en S.M.L.M.V.

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

16. CONTRATO

1. CONDICIONES PREVIAS A LA FIRMA Y EJECUCION DEL CONTRATO:

El contratista debe firmar el contrato en la fecha fijada y devolverlo debidamente suscrito, acompañado de la garantía única en los términos establecidos en la presente invitación.

Salvo fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobado y aceptado por el HOSPITAL si el proponente a quien se le otorgue el contrato no lo suscribiere dentro del término máximo de cinco (5) días hábiles siguientes al término o fecha señalada en el cronograma, se podrá hacer efectivo el valor de la garantía de seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados que el HOSPITAL estime no cubiertos por la mencionada garantía.

El HOSPITAL podrá prorrogar, a su juicio, el término para la firma del contrato, lo cual comunicará oportunamente al proponente favorecido.

2. 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 que debe constituir el contratista.

3. CLAUSULADO GENERAL DEL CONTRATO:

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

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.

LIQUIDACION: El contrato 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.

SOLUCION DE CONFLICTOS CONTRACTUALES: En el evento de surgir divergencias entre las partes, se acudirá al empleo de mecanismos de solución de controversias contractuales previstos en la ley colombiana, dentro de ellos: el arreglo directo, la conciliación y transacción, conforme lo preceptuado en el Manual de Contratación de la E.S.E. HUEM.

EXCLUSION DE LA RELACION LABORAL: El contratista desarrollará el objeto del contrato bajo su propia responsabilidad y plena autonomía técnica y administrativa, conforme las condiciones pactadas. En consecuencia, no existirá ninguna clase de vínculo laboral entre las partes ni las personas que el contratista emplee para la ejecución del presente contrato.

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. Se consideran como hechos imputables al contratista, todas las acciones u omisiones y en general, cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.

INTERVENTORÍA DEL CONTRATO: El HOSPITAL, ejercerá la vigilancia y control de los trabajos para verificar que se desarrollen y se entreguen conforme a los términos pactados, mediante un interventor, el cual podrá ser funcionario de la entidad o un tercero contratado para tal efecto. En este último caso, será el tercero quien ejercerá las funciones propias que le confiere la calidad de interventor. La Interventoría no relevará al contratista de sus responsabilidades. El (los) Interventor(es) del contrato está(n) facultado(s) para hacer solicitudes e impartir instrucciones al PROPONENTE sobre asuntos de su responsabilidad. Serán funciones del Interventor todas las tendientes a asegurar, para el HOSPITAL, que el PROPONENTE cumpla con las obligaciones pactadas en el contrato para la correcta ejecución de su objeto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las órdenes, requerimientos y demás documentos relacionados con el ejercicio de la interventoría y/o supervisión, deben ser expedidas o ratificadas por escrito por escrito y formarán parte de los documentos del contrato.**PARÁGRAFO SEGUNDO**: El contratista se compromete a acatar las observaciones y sugerencias que le imparta el HOSPITAL con miras al cumplimiento del objeto contractual.
CESION: El contrato solo podrá cederse total o parcialmente, previa autorización escrita de la E.S.E. HUEM. Para que la cesión sea procedente, el contratista cedente deberá acreditar que el cesionario reúne las mismas o mejores calidades que él. PARÁGRAFO: Si hay lugar a cesión del contrato a favor del garante, este estará obligado a constituir las garantías previstas en el contrato.

DOCUMENTOS DEL CONTRATO: Son documentos del contrato y hacen parte integral del mismo: 1) La invitación y adendas. 2) La propuesta presentada por EL CONTRATISTA. 3) Los documentos y Actas que se produzcan en desarrollo de este contrato. En caso de diferencia o discrepancia entre los diferentes documentos del contrato que implicare un desacuerdo entre las partes sobre las obligaciones a cargo de cada una y en el evento que no pudieren ponerse de acuerdo, se atenderá lo dispuesto en los diferentes documentos del contrato en el siguiente orden: 1) El contrato, sus modificaciones, prorrogas, adiciones y suspensiones; 2) La invitación y sus adendas. 3) La propuesta presentada por EL CONTRATISTA. 4) Los documentos y actas que se produzcan en desarrollo de este contrato. Lo anterior, sin perjuicio del ejercicio de la facultad de interpretación unilateral.

17. CONVOCATORIA VEEDURIA CIUDADANA

Se convoca a las veedurías ciudadanas para que ejerzan control a la actividad contractual, bajo los parámetros de la Ley 850 de 2003. En razón de ello, podrán intervenir en la gestión contractual, plantear observaciones y presentar recomendaciones, si a ello hubiere lugar.

18. ANEXOS

ANEXO 1: MINUTA DEL CONTRATO
ANEXO 2: FORMATO CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA.
ANEXO 3: FORMATO INFORMACION CONSORCIO
ANEXO 4: FORMATO INFORMACION UNION TEMPORAL.

Se expide en San José de Cúcuta, a los Siete (07) días del mes de Abril de 2017.

LUIS ALBERTO DIAZ PEREZ
Subgerente Administrativo

Aprobó: Judith Magaly Carvajal Contreras, Coordinadora GABYS
Proyectó: Argemira Mora Alvarez, Técnico Administrativo, GABYS

ANEXO 1: MINUTA DEL CONTRATO

CONTRATO DE SUMINISTRO DE BIENES No: …. DE 2017

PROCESO No: **SA17-180**

CONTRATANTE: EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL ERASMO MEOZ DE CUCUTA- E.S.E. HUEM.
CONTRATISTA: **……**
OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO), GRUPO TRES (LÁCTEOS Y DERIVADOS), GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS) Y GRUPO CINCO (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS) PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ. (TRANSPORTE ADICIONAL EN EL EVENTO DE SER REQUERIDO)

VALOR: **$.....**

Entre los suscritos:……., quien obra en nombre y representación de **LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ**, NIT. 800.014.918—9, con domicilio en esta ciudad, en su condición de Gerente, nombrado a través de Decreto ……. del …. de ….. de ….. 201.. y posesionado mediante acta Nº: ….. del … de ….. del mismo año, quien en adelante se denominará **EL HOSPITAL** de una parte y por la otra, **……,**identificado con la CC. No. ……., expedida en ……,quien en adelante se denominará el **CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS,** previas las siguientes consideraciones: 1) Que la alimentación contribuye a la promoción, protección recuperación de la salud y la rehabilitación del individuo, es por esto que la sección de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUEM que forma parte de los servicios de Apoyo a la atención, tiene como objetivo principal "Proporcionar una alimentación balanceada e inocua, acorde con los requerimientos Nutricionales de cada uno de los pacientes hospitalizados en los diferentes servicios. 2) Que actualmente la ESE HUEM., presta el servicio a un promedio mensual superior de cinco mil usuarios (5.000), lo cual genera una producción mensual de raciones que supera las sesenta mil unidades (60.000) entre desayuno, almuerzo, comida, medias, enterales y refrigerios nocturnos. 3) Que de acuerdo con la cuantía del contrato, con fundamento en el Artículo 8 del Manual de Contratación de la ESE HUEM, la modalidad de selección corresponde a INVITACION PUBLICA MENOR CUANTIA. 4) Que agotadas las etapas del proceso contractual, mediante Resolución No: ….. de ….. se adjudicó el contrato a…… 5) Que agotadas las etapas del proceso contractual, mediante Resolución No: ….. de ….. se adjudicó el contrato a …….. 6) Que el oferente acreditó la capacidad y el cumplimiento de los requisitos exigidos. Conforme a lo anterior, las partes acuerdan: **CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO:** El objeto del presente contrato corresponde al SUMINISTRO DE ALIMENTOS: ----------, cuyo alcance estará determinado por el campo obligacional contractual de acuerdo con las disposiciones de la normatividad vigente y conforme las especificaciones, cantidades y valores descritos en la CLAUSULA QUINTA. **CLÁUSULA SEGUNDA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** El contratista se obliga para con el HOSPITAL a cumplir con el objeto del contrato definido en la cláusula primera, por el tiempo convenido en la cláusula cuarta, suministrando los bienes de manera eficiente, oportuna y desarrollando las siguientes actividades: **A. GENERALES**.1) **EL CONTRATISTA** se obliga a mantener contacto con **EL HOSPITAL** para evaluar la ejecución del objeto contractual. 2) Cumplir a cabalidad todas las obligaciones generadas del presente contrato. 3)Los productos requeridos serán verificados al momento de la entrega de los mismos, los cuales deben cumplir los requisitos técnicos exigidos, sin perjuicio de que posteriormente, advertidos vicios, defectos o fallas en general, se exija la reposición o modificación. 4) Concurrir cuando sea solicitado y responder los requerimientos a que haya lugar. 5) Certificar mensualmente al HOSPITAL el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con el sistema integral de seguridad social, y parafiscales, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1º de la ley 828 de 2003. 6) El contratista deberá cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 y las disposiciones del Decreto 1500 del 04 de Mayo del 2007 del Ministerio de Protección Social Capítulos VI, VII y VIII, así como las demás legislación vigente en materia de alimentos.**B. ESPECIFICAS –TECNICAS: <u>GRUPO UNO –CARNE DE RES-CERDO Y PESCADO</u>**: 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 8:00 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 2. El valor del Transporte, una vez por semana durante el tiempo de ejecución del Contrato, está incluido en las precios de la invitación publica, pero en el evento de ser requerido transporte adicional, se reconocerá la suma de Ciento Diez Mil pesos ($110.000,oo) por cada viaje requerido. 3. Cumplir con las siguientes especificaciones técnicas: <u>CARNE DE RES</u>**: 1.** El producto no debe tener coloraciones oscuras. 2. Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre. 3. El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario. 4. Olor y color característico de la carne fresca, color rojo intenso, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. 5. No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso. 6. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2º C. 7) Se debe aportar certificación de origen de la Carne, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal y éste, lugar de sacrificio, debe contar con certificación de BPM y HACCAP. (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002). *CORTES PARA ASAR O DE PRIMERA:* Solo se aceptarán los siguientes cortes: Lomo fino, Lomo ancho.*CORTES PARA GUISAR O DE SEGUNDA:* Brazo, Paletero, Bota, capón. *EMPAQUE:* La carne debe ser entregada en bolsas plásticas transparentes nuevas y limpias grado alimentario, bien sellada. Que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo el nombre de la posta o corte, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa, datos del productor, registro sanitario y datos de contacto. *PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:* Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, 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. *TRANSPORTE:* Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente. <u>CARNE DE CERDO</u>: 1**.** El producto debe presentar

superficie brillante y húmeda. 2. Se debe suministrar limpia, sin grasa visible, nervios, venas ni cartílagos. El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario. 3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla). 4. No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso. 5. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2º C. 5. *CORTE:* solo se permite el suministro de lomo de cerdo magro. *EMPAQUE, PERSONAL Y TRANSPORTE:* Las mismas condiciones exigidas para la carne de Res. PESCADO: 1. Se requiere el producto con las siguientes especificaciones: El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado. 2. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.3. No debe presentar quemaduras por el frio. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C. *CORTES:* Solo se aceptará filete de basa. *EMPAQUE:* El pescado debe ser entregado en bolsas transparentes de polipropileno grado alimentario de primer uso, calibre 2, empacado al vacío. Que a su vez se colocaran 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. Instrucción de preparación. Para Lomitos de Mojarra presentación 500 gramos. *PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:* Deberá cumplir las mismas condiciones que para las carnes de res y cerdo. *TRANSPORTE:* Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente. **GRUPO DOS: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO**: 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 9:30 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. 2. El valor del Transporte, una vez por semana durante el tiempo de ejecución del Contrato, está incluido en las precios de la invitación publica, pero en el evento de ser requerido transporte adicional, se reconocerá la suma de Ciento Diez Mil pesos ($110.000,oo) por cada viaje requerido. 3. Cumplir con las siguientes especificaciones técnicas: 1. El producto no debe tener coloraciones oscuras. Olor y color característico del pollo. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar. 3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. 4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos. 5. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de -18º C. 6. CORTES: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar Muslo con piel y Contramuslo de Pollo con piel. 7. EMPAQUE: El Pollo debe ser entregado en bolsas transparentes de polipropileno 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. 8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, 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: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente. HUEVOS**:** Se requiere el suministro de huevos frescos tipo AA (peso 60-66.9 grs), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico. Embalados en cartones tipo alveolo de primer uso y en perfectas condiciones de limpieza e higiene. DERIVADOS DE POLLO: SALCHICHA AHUMADA Y JAMON 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. 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. 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. **GRUPO TRES: LACTEOS Y DERIVADOS:** El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 10:30 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 cumplir los siguientes requisitos técnicos: 1. Se requieren Productos frescos con parámetros de calidad, con características organolépticas propias para cada producto; 2. LECHE: Entera, Deslactosada o Descremada sometidas a proceso de Ultrapasteurización, Enriquecidas con vitaminas A,D,B1,B2,B3. 3 QUESOS: 3.1. Se requiere el suministro de queso campesino fresco semigraso blando, con adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Tipo paisa), 3.2. Se requiere suministro de queso fresco tajado semiduro y semigraso, con adición de sal; Bloque * 2500 g y Empacado al vacío. (tipodoblecrema), 3.3. Se requiere suministro de queso fresco blando, no graso, sin adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Cuajada). 4. 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. 5. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. 6. Cumplir las resolución 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. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro, limpio, cofia, tapabocas y zapatos cerrados antideslizantes) 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. 8. TRANSPORTE: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 0°c a 4°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente. **CRUPO CUATRO: FRUTAS Y VERDURAS**: 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. 2. El valor del Transporte, una vez por semana durante el tiempo de ejecución del Contrato, está incluido en las precios de la invitación publica, pero en el evento de ser requerido transporte adicional, se reconocerá la suma de Ciento Diez Mil pesos ($110.000,oo) por cada viaje requerido. 3)

Cumplir con las siguientes especificaciones técnicas: 1**.** Se requieren productos frescos de primera calidad, seleccionados. 2. GRADO DE MADUREZ: Intermedio. 3. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones. 4. Libres de residuos Químicos.5. Textura Firme al tacto. 6. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento. 7. Para el caso específico del Brócoli 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. 8. 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. 9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro limpio, cofia, tapabocas) 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. 10. 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. **GRUPO CINCO: NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS**: 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos quincenalmente días jueves en horario de 9:00 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. 2. El valor del Transporte, una vez por semana durante el tiempo de ejecución del Contrato, está incluido en las precios de la invitación publica, pero en el evento de ser requerido transporte adicional, se reconocerá la suma de Ciento Diez Mil pesos ($110.000,oo) por cada viaje requerido. 3. Cumplir con las siguientes especificaciones técnicas: 1. Productos sin signos de deterioro o descomposición en su naturaleza y empaque. 2. Sin signos de infestación y contaminación, libres de residuos químicos, con características organolépticas propias para cada producto sin olores, coloraciones, sabores objetables. 3. Todos los productos sin excepción alguna deben ser de procedencia colombiana. 4. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de polipropileno, polietileno u otro material grado alimentario, que no altere la calidad del producto. Todos deberán cumplir con las normas mínimas de rotulado de alimentos por lo tanto deben contener la siguiente información: etiqueta de Producción con 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 neto, ingredientes, etiquetado nutricional. 5. CEREALES (Arroz, Cebada, Maíz, Cuchuco), AZUCAR, LEGUMINOSAS (Arveja, Garbanzo, Lenteja, Frijol, Caraota) no se permite reempaque. Empaque individual * 1000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial. 6. ACEITE DE OLIVA: Envase de Vidrio. 7. Cumplir las resolución 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. 8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro, limpio, cofia, tapabocas y zapatos cerrados antideslizantes) 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.**CLÁUSULA TERCERA. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL.-** El HOSPITAL se obliga a: **1)** Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempos pactados. **2)** Recibir en el sitio y plazos convenidos los elementos, objeto del presente contrato. **3)** Hacer entrega al contratista del acta de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados. **4)** Proyectar el acta de liquidación dentro de los términos pactados. **5)** Verificar que el contratista presente las certificaciones sobre el cumplimiento del pago de seguridad social y parafiscales en los términos del Art. 50 de la ley 789 de 2002. **CLÁUSULA CUARTA.- VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:**El plazo de ejecución del contrato es a partir del acta de inicio y hasta el 31 de Diciembre de 2017. El plazo de la vigencia contractual comprende el plazo de ejecución y el plazo de liquidación, el cual corresponde a seis (6) meses. **PARÁGRAFO:** REQUISITOS DE EJECUCIÓN 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 que debe constituir el contratista. **CLÁUSULA QUINTA.- VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO:** El valor del contrato se fija en la suma de ……**($.....) M/CTE,** incluido IVA, cuyo pago se supedita al informe del supervisor del contrato, contentivo de la certificación de cumplimiento, los aspectos técnicos, jurídicos, administrativos y financieros a que haya lugar. El recibo de cada producto se sujeta a las siguientes especificaciones técnicas y precios:

GRUPO UNO: CARNES DE RES-CERDO Y PESCADO

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3057	CARNE PARA ASAR (PRIMERA)	KILO	1.260		
2	N3058	CARNE PARA GUISAR (SEGUNDA)	KILO	4.200		
3	N3061	CALLO	KILO	20		
4	N3475	HIGADO DE RES	KILO	120		
5	N3476	LOMO DE CERDO	KILO	1.050		
6	N3489	FILETE DE BASA CONGELADO	KILO	300		

Valor viaje de transporte:	$

GRUPO DOS: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3495	PECHUGA A GRANEL CONGELADA CON PIEL	KILO	5.175		
2	N3530	MUSLO DE POLLO CON PIEL	KILO	880		
3	N3496	CONTRAMUSLO DE POLLO CON PIEL	KILO	880		
4	N3481	SALCHICHA DE POLLO AHUMADA	PAQUETE * 1000 GRS * 24 UNDS	88		
5	N3084	JAMON DE POLLO AHUMADO	PAQUETE * 1000 GRS	110		
6	N3063	HUEVOS DE GALLINA TIPO AA	CARTON * 30 UNDS	2.090		

Valor viaje de transporte:	$

GRUPO TRES: LACTEOS Y DERIVADOS

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3264	LECHE LIQUIDA ENTERA	BOLSA * 1000 C.C	17.000		
2	N3482	LECHE LIQUIDA DESLACTOSADA	BOLSA * 1100 C.C	920		
3	N3525	LECHE LIQUIDA DESCREMADA	BOLSA * 1100 C.C	460		
4	N3340CI	KUMIS	VASO * 150 C.C	925		
5	N3083CI	YOGURT ENTERO CON FRUTA	VASO * 150 C.C	1.545		
6	N3509	YOGURT LIGHT	VASO * 190 C.C	335		
8	N3528	AREQUIPE PARA PANADERIA	GALON * 5 KILOS	10		
9	N3527	AREQUIPE PARA REPOSTERIA	GALON * 5 KILOS	15		
10	N3050	QUESO DOBLECREMA TAJADO	BLOQUE * 2,5 KGS	70		
11	N3064	QUESO PAISA	KILO	1.900		
12	N3270	CUAJADA	KILO	385		

GRUPO CUATRO: FRUTAS Y VERDURAS

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3246	AGUACATE CRIOLLO	KILO	66		
2	N3002	AHUYAMA	KILO	1.760		
3	N3003	AJO	KILO	175		
4	N3005	APIO ESPAÑA	KILO	175		
5	N3006	APIO TUBERCULO	KILO	880		
6	N3085	ARVEJA VERDE DESGRANADA	KILO	330		
7	N3007	BANANO	UNIDAD	6.600		
8	N3008	BEREJENA BLANCA	KILO	330		
9	N3070	BROCOLI	KILO	150		
10	N3010	CEBOLLA CABEZONA	KILO	1.320		
11	N3011	CEBOLLA JUNCA	KILO	1.210		
12	N3478	CHAMPIÑON BLANCO	KILO	40		
13	N3012	CILANTRO	KILO	176		
14	N3506	CIMARRON	KILO	44		
15	N5011	COCO	UNIDAD	150		
16	N3013	COLIFLOR	KILO	150		

17	N3512	CURUBA	KILO	220		
18	N3016	ESPINACAS	KILO	330		
19	N3017	FRIJOL FRESCO DESGRANADO	KILO	44		
20	N3074	GRANADILLA	UNIDAD	5.500		
21	N3018	GUAYABA PERA	KILO	1.100		
22	N3019	GUINEO NEGRO	KILO	660		
23	N3020	HABAS FRESCAS DESGRANADAS	KILO	12		
24	N3021	HABICHUELA	KILO	1.430		
25	N3022	HIGO	DOCENA	150		
26	N3507	HOJAS DE VIAO	PAQUETE	400		
27	N3513	LECHUGA BATAVIA	KILO	220		
28	N3026	LIMON TAHITI	DOCENA	550		
29	N3027	LULO	KILO	440		
30	N3471	MANDARINA	UNIDAD	7.701		
31	NO CREADO	MANGO TOMMY	KILO	44		
32	N3470	MANZANA ROJA	UNIDAD	7.040		
33	N3470	MANZANA VERDE	UNIDAD	880		
34	N3030	MARACUYA	DOCENA	154		
35	N3032	MAZORCA	UNIDAD	770		
36	N3073	MELON	KILO	550		
37	N3034	MORA	KILO	440		
38	N3472	NARANJA	DOCENA	1.650		
39	N3037	PAPA CRIOLLA	KILO	1.540		
40	N3038	PAPA PASTUSA	KILO	7.920		
41	N3039	PAPAYA	KILO	1.540		
42	N3040	PATILLA	KILO	440		
43	N3041	PEPINO COHOMBRO	KILO	220		
44	N3067	PERA	UNIDAD	440		
45	NO CREADO	PEREJIL	KILO	10		
46	N3044	PIMENTON	KILO	663		
47	N3045	PIÑA	UNIDAD	220		
48	N3046	PLATANO	KILO	1.540		
49	N3515	RAICES CHINAS * 250 GRS	BANDEJA * 250 GRS	20		
50	N3048	REMOLACHA	KILO	81		
51	N3049	REPOLLO BLANCO	KILO	331		
52	N3479	REPOLLO MORADO	KILO	61		
53	N3053	TOMATE	KILO	880		
54	N3052	TOMATE DE ARBOL	KILO	550		
55	N3055	YUCA	KILO	1.100		
56	N3056	ZANAHORIA	KILO	1.432		

Valor viaje de transporte:	$

GRUPO CINCO: NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3451	ACEITE VEGETAL DE GIRASOL	BOTELLA * 3000 C.C.	520		
2	N3193	ACEITE DE OLIVA EXTRASUAVE	BOTELLA * 1000 C.C.	14		
3	NSI3281	ALCAPARRAS	FRASCO * 500 GRS	10		

4	N3282	ACEITUNAS RELLENAS	FRASCO * 500 GRS	10		
5	N3524	ANIS ESTRELLADO	SOBRE *20 GRS	60		
6	N3474	AROMATICAS	CAJA * 24 SOBRES	500		
7	N3452	ARROZ BLANCO FORTIFICADO CON VITAMINAS B2 Y B9 97% GRANOS ENTEROS	BOLSA * 1000 GRS	5.950		
8	N3450	ATUN LOMITOS EN AGUA	LATA * 170 GRS	1.500		
9	N3286	AVENA EN HOJUELAS	BOLSA * 1000 GRS	300		
10	N3454	AZUCAR BLANCA	BOLSA * 1000 GRS	4.850		
11	N3455	BOCADILLO DE GUAYABA	CAJA * 18 UNDS	240		
12	N3192	CAFÉ MOLIDO * 250 GRS	BOLSA * 250 GRS	780		
13	NSI3095	CANELA EN ASTILLA	SOBRE * 20 GRS	250		
14	N3485	PASTA PARA LASAGNA	CAJA * 500 GRS	350		
15	N3096	CEBADA PERLADA	BOLSA * 1000 GRS	120		
16	N3197	CHOCOLATE CON AZUCAR * 250 GRS	BARRA 250 GRS	360		
17	N3466	CIRUELAS PASAS SIN SEMILLA	BOLSA * 1000 GRS	40		
18	N3498	CLAVOS DE OLOR ENTEROS	SOBRE * 20 GRS	48		
19	N3099	COLOR * 500 GRS	BOLSA * 500 GRS	12		
20	N3255	CREMA DE LECHE	LATA * 295 GRS	120		
21	N3488	CUCHUCO DE TRIGO	BOLSA * 1000 GRS	225		
22	NS3286	FECULA DE MAIZ	CAJA *720 GRS	610		
23	N3484	FLAN SABORES SURTIDOS	SOBRE * 30 GRS	420		
24	N3110	FRIJOL ROJO ZARAGOZA	BOLSA * 1000 GRS	300		
25	N3499	CARAOTA	BOLSA * 1000 GRS	120		
26	N3500	ARVEJA VERDE SECA	BOLSA * 1000 GRS	240		
27	N3114	GARBANZO	BOLSA * 1000 GRS	180		
28	N3501	MAIZ PIRA	BOLSA * 1000 GRS	60		
29	N3487	MAIZ PILADO	BOLSA *1000 GRS	60		
30	N3458	GALLETA DE LECHE TIPO WAFER	PAQUETE * 15 UNDS	320		
31	N3457	GALLETA TIPO SODA	PAQUETE * 9 UNDS	230		
32	N3502	GALLETA INTEGRAL	PAQUETE * 9 UNDS	60		
33	N3469	GASEOSA * 400 C.C SABORES SURTIDOS	BANDEJA * 24 UNDS	25		
34	N3503	REFRESCO DE FRUTA * 200ML TETRABRIK	CAJA * 24 UNDS	15		
35	N3298	GELATINA LIGTH SABORES SURTIDOS	UNIDAD	960		
36	N3459	GELATINA SABORES SURTIDOS	UNIDAD	16.820		
37	N3276	HARINA DE ARROZ	FRASCO * 450 GRS	720		
38	N3216	HARINA DE MAIZ	BOLSA * 1000 GRS	960		
39	N3217	HARINA DE TRIGO TODOUSO BULTO * 50 KILOS	KILO	6000		
40	N3467	LECHE EN POLVO ENTERA MODIFICADA CON CALCIO Y VITAMINAS A YD	BOLSA * 1000 GRS	540		
41	N3256	LECHE CONDENSADA	LATA * 400 GRS	80		

42	N3119	LENTEJA	BOLSA * 1000 GRS	240		
43	N3462	LEVADURA INSTANTANEA * 500 GRS	BOLSA 500 GRS	96		
44	N3519	LINAZA MOLIDA	BOLSA * 500 GRS	5		
45	N3132	POLVO PARA HORNEAR	BOLSA * 1000 GRS	7		
46	N3463	MARGARINA PARA PANADERIA MULTIUSO	CAJA * 15 KILOS	5		
47	N3124	MARGARINA PARA MESA Y COCINA	CAJA * 15 KILOS	5		
48	N3525	MARGARINA ESPECIAL PARA HOJALDRES	CAJA * 15 KILOS	2		
49	N3126	MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS CON OMEGA 3 Y 6	FRASCO * 3910 GRS	35		
50	N3128	MOSTAZA TIPO AMERICANO	FRASCO * 4010 GRS	25		
51	N3521	OREGANO	SOBRE *20 GRS	125		
52	N3134	SALSA DE TOMATE	DOYPACK * 4000 grs	45		
53	N3135	SALSA DE SOYA	BOTELLA * 1000 GRS	130		
54	N3464	PANELA * 150 GRS	CAJA * 40 UNDS	245		
55	NCI3550	ESPAGUETTIS	BOLSA * 1000 GRS	348		
56	N3294	FIDEOS CABELLO DE ANGEL	BOLSA * 1000 GRS	240		
57	N3231	PASTA PARA SOPA SURTIDA * 500 GRS	BOLSA *1000 GRS	300		
58	N3133	SAL DE COCINA REFINADA YODADA	BOLSA * 1000 GRS	846		
59	N3168	SALVADO DE TRIGO	BOLSA * 1000 GRS	126		
60	N3241	UVAS PASAS SIN SEMILLA	BOLSA * 1000 GRS	25		
61	N3468	VINAGRE BLANCO	BOTELLA * 500 C.C	360		

Valor viaje transporte:	$

PARÁGRAFO PRIMERO.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los pagos a cargo del HOSPITAL originados en el presente contrato están subordinados a las respectivas apropiaciones presupuéstales y se imputarán con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal del 2017, rubro: 22120201, denominación: Alimentación; Rubro: 2122020204, denominación: Comunicación y Transporte; para cuyos fines se expidió los Certificados de Disponibilidad Presupuestal- C.D.P. Nos: 473 del 17/03/2017 y 520 del 31/03/2017. **PARÁGRAFO SEGUNDO**.- Todo pago se efectuará dentro de los Noventa (90) días siguientes a la presentación de la factura respectiva o documento equivalente. **PARÁGRAFO TERCERO.-** Los informes del supervisor se sustentarán en la factura o documento equivalente, comprobantes de pago y aquellos otros documentos soportes que se deriven de la ejecución contractual. **PARÁGRAFO CUARTO**: El valor del contrato incluye todos los costos directos e indirectos, costos fiscales y en general, todos aquellos que se deriven del contrato. El contratista debe cancelar y acreditar los respectivos impuestos y demás costos fiscales, dentro de ellos la estampilla Pro- Empresa Social del Estado Hospital Universitario Erasmo Meoz; en su defecto, autoriza al HOSPITAL para efectuar las deducciones de ley. **PARÁGRAFO QUINTO:** REVISIÓN DE PRECIOS, teniendo en cuenta la posible variación de precios del mercado, los mismos serán susceptibles de ajuste, siempre que el contratista acredite las circunstancias que la originan. .**CLÁUSULA SEXTA.- GARANTÍAS:** El contratista se obliga a constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DE ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ garantía única, expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, la cual se mantendrá vigente durante la vida del contrato y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado, conforme lo establecido en el artículo 95 del Manual de Contratación de la ESE HUEM, de la siguiente manera

No:	AMPAROS	VIGENCIA	% VALOR DEL CONTRATO	SUMA ASEGURADA
1	CUMPLIMIENTO	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20%	
2	CALIDAD DE BIENES	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	10%	
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	200 SMLMV	Equivalente a la proporción del valor adjudicado por cada grupo, expresados en S.M.L.M.V.

CLÁUSULA SEPTIMA.- CLÁUSULA 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. **CLÁUSULA OCTAVA.- TERMINACIÓN**: La terminación del contrato procederá en los siguientes eventos: 1) Expiración del plazo

pactado. 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Declaración de Terminación unilateral. 4) Declaratoria de caducidad. **CLÁUSULA NOVENA.- LIQUIDACIÓN:** El contrato 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. **CLÁUSULA DECIMA.- SOLUCION DE CONFLICTOS CONTRACTUALES:** En el evento de surgir divergencias entre las partes, se acudirá al empleo de mecanismos de solución de controversias contractuales previstos en la ley colombiana, dentro de ellos: el arreglo directo, la conciliación y transacción, conforme lo preceptuado en el Manual de Contratación de la E.S.E. HUEM. **CLÁUSULA DECIMO PRIMERA.- EXCLUSIÓN DE LA RELACION LABORAL:** El contratista desarrollará el objeto del contrato bajo su propia responsabilidad y plena autonomía técnica y administrativa, conforme las condiciones pactadas. En consecuencia, no existirá ninguna clase de vínculo laboral entre las partes ni las personas que el contratista emplee para la ejecución del presente contrato. **CLÁUSULA DECIMO SEGUNDA.- 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. Se consideran como hechos imputables al contratista, todas las acciones u omisiones y en general, cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales. **CLÁUSULA DECIMO TERCERA.- SUPERVISIÓN:** 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 a quien el asigne, quién se encargará de velar por la observancia plena de las cláusulas pactadas entre las partes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las órdenes, requerimientos y demás documentos relacionados con el ejercicio de la Supervisión, deberán constar por escrito. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El contratista se compromete a acatar las observaciones y sugerencias que le imparta el HOSPITAL con miras al cumplimiento del objeto contractual. **CLÁUSULA DECIMO CUARTA.- CESIÓN:** El contrato solo podrá cederse total o parcialmente, previa autorización escrita de la E.S.E. HUEM. Para que la cesión sea procedente, el contratista cedente deberá acreditar que el cesionario reúne las mismas o mejores calidades que él. PARÁGRAFO: Si hay lugar a cesión del contrato a favor del garante, este estará obligado a constituir las garantías previstas en el contrato. **CLÁUSULA DECIMO QUINTA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.-** El contratista manifiesta, bajo la gravedad de juramento, que no se encuentra incurso en inhabilidades e incompatibilidades legales para celebrar el presente contrato. **CLÁUSULA DECIMO SEXTA.- RÉGIMEN LEGAL:** El presente contrato se rige por el Derecho Privado, conforme lo señalado en el artículo 195 de la Ley 100 de 1993, y por el Estatuto de Contratación- Acuerdo No: 008 de 2013- emanado de la Junta Directiva, reglamentado por la Resolución No: 001236 de 2013-Manual de Contratación-, así como la normatividad en concordancia, o aquella que la modifique, complemente, aclare o sustituya. **CLÁUSULA DECIMO SEPTIMA.- INTERPRETACIÓN UNILATERAL:** Si durante la ejecución del contrato surgen discrepancias entre las partes sobre la interpretación de algunas de sus estipulaciones que puedan conducir a la paralización o a la afectación grave del servicio público que se pretende satisfacer con el objeto contratado, la ESE HUEM, si no se logra acuerdo, interpretará en acto administrativo debidamente motivado, las estipulaciones o cláusulas objeto de la diferencia. **CLÁUSULA DECIMO OCTAVA.- MODIFICACIÓN UNILATERAL:** Si durante la ejecución del contrato y para evitar la paralización o la afectación grave del servicio público que se deba satisfacer con él, fuere necesario introducir variaciones en el contrato y previamente las partes no llegan al acuerdo respectivo, la ESE HUEM en acto administrativo debidamente motivado, lo modificará mediante la supresión o adición de obras, trabajos, suministros o servicios. Si las modificaciones alteran el valor del contrato en un veinte por ciento (20%) o más del valor inicial, el contratista podrá renunciar a la continuación de la ejecución. En este evento, se ordenará la liquidación del contrato y la ESE HUEM adoptará de manera inmediata las medidas que fueren necesarias para garantizar la terminación del objeto del mismo. **CLÁUSULA DECIMO NOVENA.- TERMINACIÓN UNILATERAL:** La ESE HUEM en acto administrativo debidamente motivado dispondrá la terminación anticipada del contrato en los siguientes eventos: 1. Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. 2. Por muerte o incapacidad física permanente del contratista, si es persona natural, o por disolución de la persona jurídica del contratista. 3. Por interdicción judicial o declaración de quiebra del contratista. 4. Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del contrato. Sin embargo, en los casos a que se refieren los numerales 2 y 3 de este artículo podrá continuarse la ejecución con el garante de la obligación. La iniciación de trámite concordatario no dará lugar a la declaratoria de terminación unilateral. En tal evento la ejecución se hará con sujeción a las normas sobre administración de negocios del deudor en concordato. La Empresa dispondrá las medidas de inspección, control y vigilancia necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto contractual e impedir la paralización del servicio. **CLÁUSULA VIGESIMA.- CADUCIDAD:** En caso de presentarse alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la ESE HUEM por medio de acto administrativo debidamente motivado lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. Si se declara la caducidad no habrá lugar a indemnización para el contratista, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en esta ley. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento. **CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA.- PERFECCIONAMIENTO:** El presente contrato se perfecciona con la suscripción de las partes. **CLÁUSULA VIGESIMA SEGUNDA.- MODIFICACION Y ADICION:** El presente contrato podrá ser modificado y/o adicionado, mediante acuerdo expreso de las partes, conforme los lineamientos fijados en el Manual de contratación de la E.S.E. HUEM. **CLÁUSULA VIGESIMA TERCERA.- DOMICILIO CONTRACTUAL:** El domicilio contractual para el cumplimiento de las Obligaciones, así como para todos los efectos jurídicos corresponde a la ciudad de San José de Cúcuta. Para constancia se firma en la Ciudad de San José de Cúcuta a los, **……**

EL CONTRATANTE, **EL CONTRATISTA,**

Gerente ……..

Aprobó: Judith Magaly Carvajal Contreras, Coordinador GABYS
Proyectó: Agermira Mora Alvarez, Técnico Administrativo

ANEXO 2: FORMATO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Ciudad y fecha.

Señores
E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ – NORTE DE SANTANDER
CUCUTA.

REFERENCIA: PROCESO DE INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No: SA17-198

Nosotros los suscritos: _____ (*nombre del proponente*) de acuerdo con el Pliego de Condiciones, hacemos la siguiente propuesta para _____ (*objeto del PROCESO DE CONTRATACION*) y, en caso que nos sea aceptada por **LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ – NORTE DE SANTANDER,** nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente en la fecha fijada en el cronograma.

Declaramos así mismo:

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna entidad o persona distinta a los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
3. Que conocemos la información general, pliego de condiciones, adendas y demás documentos del presente proceso contractual y aceptamos los requisitos en ellos contenidos.
4. Que no nos hallamos incursos en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la Ley y que no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.
5. Que no hemos sido sancionados mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna Entidad Oficial dentro de los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso contractual. (en caso contrario) informamos que hemos tenido incumplimiento con las siguientes entidades: _____ (*indicar el nombre de cada entidad*).
6. Que si se nos adjudica el contrato, nos comprometemos a constituir las garantías requeridas y a suscribir éstas y aquél dentro de los términos señalados para ello.

Atentamente,

Nombre o razón social:
C. C. _____ de _____
NIT:
Dirección:
Teléfono:
Fax:
Correo electrónico:
En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 200__.
(*Nombre y firma de cada uno de los integrantes*)
(*Nombre y firma del Representante Legal*)

ANEXO 3: FORMATO INFORMACION DEL CONSORCIO

Ciudad y fecha.

Señores
E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ – NORTE DE SANTANDER
CUCUTA.

REFERENCIA: PROCESO DE INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No: SA17-198

Ciudad y fecha.

Los suscritos, _____ (*nombre del Representante Legal*) y _____ (*nombre del Representante Legal*), debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ (*nombre o razón social del integrante*) y _____ (*nombre o razón social del integrante*), respectivamente, manifestamos por este documento, que hemos convenido asociarnos en CONSORCIO, para participar en el proceso contractual de la referencia, cuyo objeto es _____, y por lo tanto, expresamos lo siguiente:

1. La duración de este CONSORCIO será igual al término de vigencia del contrato y un (1) año más.
2. El Consorcio está integrado por:

NOMBRE	**PARTICIPACIÓN (%)**
_____	_____
_____	_____
_____	_____

3. La responsabilidad de los integrantes del CONSORCIO es solidaria, ilimitada y mancomunada.
4. El representante del CONSORCIO es _____ (*indicar el nombre*), identificado con C. C. No. _____ de _____, quien está expresamente facultado para firmar, presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación, firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del contrato con amplias y suficientes facultades.
5. La sede del CONSORCIO es:
   Dirección: _____
   Teléfono: _____
   Fax: _____
   Correo electrónico: _____
   Ciudad: _____

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 200__.

(*Nombre y firma de cada uno de los integrantes*)
(*Nombre y firma del Representante Legal del Consorcio*)

ANEXO 4: FORMATO INFORMACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL

Ciudad y fecha.

Señores
E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ – NORTE DE SANTANDER.
CUCUTA

REFERENCIA: PROCESO DE INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No. SA17-198

Los suscritos, _____ (*nombre del Representante Legal*) y _____ (*nombre del Representante Legal*), debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ (*nombre o razón social del integrante*) y _____ (*nombre o razón social del integrante*), respectivamente, manifestamos por este documento, que hemos convenido asociarnos en UNIÓN TEMPORAL para participar en el proceso contractual de la referencia, cuyo objeto es _____, y por lo tanto, expresamos lo siguiente:

1. La duración de esta UNION TEMPORAL será igual al término de vigencia del contrato y un (1) año más.
2. La UNION TEMPORAL está integrado por:

NOMBRE	TERMINOS Y EXTENSION DE LA PARTICIPACION*	COMPROMISO (%)
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

(*) Discriminar en función de los ítems establecidos en el presupuesto oficial, para cada uno de los integrantes. No pueden modificarse sin el consentimiento previo y expreso del HOSPITAL.

3. La responsabilidad de los integrantes de la UNION TEMPORAL es solidaria e ilimitada.
4. El representante de la UNION TEMPORAL es _____ (*indicar el nombre*), identificado con C. C. No. _____ de _____, quien está expresamente facultado para firmar, presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación, firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del contrato con amplias y suficientes facultades.
5. La sede de la UNION TEMPORAL es:
   Dirección: _____
   Teléfono: _____
   Fax: _____
   Correo electrónico: _____
   Ciudad: _____

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 200__.
(*Nombre y firma de cada uno de los integrantes*)
(*Nombre y firma del Representante Legal del Consorcio*)

Fax:
Correo electrónico:
En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 200__.
(*Nombre y firma de cada uno de los integrantes*)
(*Nombre y firma del Representante Legal*)