PLIEGO DE CONDICIONES
CONVOCATORIA PUBLICA DE MAYOR CUANTIA -SUMINISTRO DE ALIMENTOS

PROCESO No: SA20-113

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
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	ALCANCE DEL CONTRATO	1
3	JUSTIFICACION	1-2
4	REGIMEN LEGAL	2
5	MODALIDAD DE CONTRATACION	2
6	PARTICIPANTES	2-4
7	CRONOGRAMA	4-6
8	PROPUESTA	6-10
9	ESPECIFICACIONES TECNICAS	11-25
10	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	25-27
11	REQUISITOS HABILITANTES	28-36
12	CRITERIOS DE SELECCIÓN	36
13	PRESUPUESTO	36
14	FORMA DE PAGO	36
15	DURACION	36
16	RIESGOS	37
17	GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO	37
18	CONTRATO	37-39
19	CONVOCATORIA VEEDURIA CIUDADANA	39
20	ANEXOS	39-62

1. OBJETO CONTRACTUAL

SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO), GRUPO TRES (LACTEOS 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. ALCANCE DEL CONTRATO

El suministro de alimentos comprende todos los grupos para la ejecución del contrato objeto de la presente invitación.

3. JUSTIFICACION

La E.S.E Hospital Universitario Erasmo Meoz es una entidad descentralizada del orden departamental, la cual ejecuta su misión con una gestión basada en procesos, los cuales son establecidos en el mapa de procesos institucional, donde se encuentran clasificados como procesos estratégicos, misionales, de apoyo y de evaluación.

Siendo una IPS que presta servicios de salud que incluye en el portafolio de servicios la internación (hospitalización), cuenta con una estructura de funcionamiento que incluye el servicio de alimentación para los pacientes hospitalizados en los diferentes servicios, teniendo en cuenta los recursos financieros de la institución con la mayor eficiencia y eficacia posible, y garantizando la entrega oportuna y con altos estándares de calidad.

De acuerdo a la estructura orgánica, la ESE cuenta con el servicio de nutrición en la sección de servicios de apoyo a la atención, dentro del cual, se encuentra el Servicio de Alimentación donde los alimentos son transformados en productos de diferentes volúmenes consistencias y temperaturas, provee las diferentes dietas y sus diferentes

combinaciones a cada paciente teniendo en cuenta la prescripción médica y la valoración Nutricional correspondiente. Por lo tanto es de su integra competencia, asegurar que las condiciones de manipulación y sistemas de producción, protejan los alimentos del contacto directo con los peligros y la proliferación de cualquier microorganismo patógeno, manteniendo la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, por lo tanto debe velar por brindar a los pacientes hospitalizados, una alimentación completa, nutritiva, balanceada y con la mejor calidad estimulando siempre hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente de acuerdo a los ciclos de minutas establecidos, por lo que se hace necesaria la adquisición de alimentos cárnicos de res, cerdo, pescado, pollo, frutas y verduras, lácteos y semiperecederos y no perecederos, según programación de compras y para el normal cumplimiento de los procesos asistenciales y administrativos, la entidad requiere de insumos, para la vigencia fiscal.

4. 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.

5. 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 es superior a 1.500 S.M.L.M.V, la modalidad de selección es **CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA**, la cual se sujeta al procedimiento previsto en el capítulo 5, Título II, ibídem.

6. 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 el artículo 251 de la Ley 1564 del 2012 - Código General del Proceso y las 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.

7. CRONOGRAMA

No:	ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
1	AVISO CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTIA	05 de Febrero de 2020	Página Electrónica del Hospital Universitario Erasmo Meoz www.herasmomeoz.gov.co
2	PUBLICACIÓN Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES.	10 al 14 Febrero de 2020	www.herasmomeoz.gov.co
4	OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES	Hasta el 14 de Febrero de 2020 hora 4:00 pm	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta o CORREO ELECTRÓNICO.
5	RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	17 de Febrero de 2020	www.herasmomeoz.gov.co
6	APERTURA DE LA CONVOCATORIA	17 de Febrero de 2020	www.herasmomeoz.gov.co
7	ADENDAS, SI A ELLO HUBIERE LUGAR	18 de Febrero de 2020	www.herasmomeoz.gov.co
8	CIERRE DE LA CONVOCATORIA	19 de febrero de 2020 hora 5:00pm	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de GERENCIA
9	INFORME DE EVALUACIÓN	21 Febrero de 2020	www.herasmomeoz.gov.co
10	TRASLADO INFORME DE EVALUACIÓN (PLAZO PARA OBSERVACIONES)	24 de febrero de 2020 hasta las 500pm	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta o CORREO ELECTRÓNICO.
11	INFORME REVISIÓN SUBSANABILIDAD, SI A ELLO HUBIERE LUGAR	25 de febrero de 2020	www.herasmomeoz.gov.co
12	ADJUDICACIÓN O DECLARATORIA DE DESIERTA,	26 de febrero de 2020	www.herasmomeoz.gov.co
13	PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	26 de febrero de 2020	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta
14	OTORGAMIENTO Y APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS.	DENTRO DE LOS DOS DIAS HABILES SIGUIENTES AL PERFECCIONAMIENTO	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta

Correos Electrónicos:

contratacionbys.auxiliar@herasmomeoz.gov.co;
contratacion.gabys@gmail.com;

7.1.1 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.

7.1.2 OBSERVACIONES Y RESPUESTA AL PLIEGO DE CONDICIONES

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 del presente Pliego de Condiciones. Ninguna aclaración verbal podrá afectar los términos y condiciones de este pliego de condiciones 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 al Pliego de Condiciones, deberá tenerse como negado, y en consecuencia, las condiciones del pliego habrán de tomarse como se expidieron originalmente. Contra la negativa de la solicitud de modificación no procede recurso alguno por la vía gubernativa.

7.1.3 RECEPCION DE PROPUESTAS Y CIERRE DE LA CONVOCATORIA

El HOSPITAL cuando lo considere conveniente podrá ampliar el plazo para la presentación de propuestas por un término que no superior al inicialmente fijado, facultad que podrá ejercer hasta el día previo fijado 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.

7.1.4 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 convocatoria 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.

7.1.5 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.

8. PROPUESTA

TIPOS DE OFERTA: En el presente proceso, La adjudicación, se realizará de la siguiente manera:
GRUPOS 1, 2, 3, 4 y 5: **OFERTA POR GRUPO .**
Con base en el menor valor, previo cumplimiento de los requisitos técnicos solicitados para cada uno de los productos ofertados

PROPUESTA ECONÓMICA: El proponente deberá ajustar al peso los precios unitarios, bien sea por exceso o por defecto.

El cálculo del precio de venta debe incluir el IVA, cuando el bien o servicio este gravado con dicho impuesto.

Los precios unitarios, incluido el IVA, deben corresponder a números enteros, aproximando previamente, de ser necesario, los valores que contengan números decimales.

En el evento que el proponente no señale el valor del precio unitario de un ítem, se considerará como no ofrecido el ítem.

8.1 **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.

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

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

8.4 **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.

8.5 **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.

8.6 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.

8.7 **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.

8.8 **CONDICIONES GENERALES DE LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:**

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

8.8.2 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 propuesta será entregada en la oficina de Gerencia de la ESEHUEM.

8.8.2.1 PROPUESTA Y ANEXOS
8.8.2.2 EXPERIENCIA
8.8.2.3 CAPACIDAD JURÍDICA.
8.8.2.4 CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

8.8.3 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.

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

8.8.5 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 este pliego, 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
CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR 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 convocatoria. 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 una 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.

8.8.6 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.
8.8.7 En caso de discrepancia entre el medio digital y el documento impreso, primará el medio impreso, cuyos documentos deben cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos.
8.8.8 La propuesta que carezca de firma no se tendrá en cuenta.
8.8.9 La propuesta presentada en dependencias distintas a las indicadas en el pliego para su recepción, no se tendrá en cuenta.

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

8.8.11 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.

8.8.12 El **PROPONENTE** debe diligenciar y presentar todos los formatos y anexos Obligatorios enunciados en este documento, los cuales hacen parte integral de este Pliego de Condiciones.

8.8.13 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: "DOCUMENTOS ROTOS O ALTERADOS. 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.

8.9 **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.

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

8.11 **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 Convocatoria y apertura de propuestas, no se abrirán los sobres que contengan la Propuesta retirada.

8.12 **NEGATIVA O ABSTENCIÓN INJUSTIFICADA A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:** Si el **PROPONENTE** seleccionado mediante la presente Convocatoria, 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.

8.13 **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.

8.14 **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 convocatoria sea declarada desierta, se devolverá a los PROPONENTES el original de sus propuestas.

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

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

8.17 **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.

8.18 Constituye causal de terminación el incumplimiento de las obligaciones referidas al Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT: El CONTRATISTA se compromete a implementar medidas tendientes a evitar que sus operaciones sean utilizadas como instrumentos para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero o bienes provenientes de actividades delictivas o para dar apariencia de legalidad a las mismas. De igual forma, el contratista se obliga a cumplir plenamente la política y normatividad vigente en materia del SARLAFT, para cuyos fines debe aportar la información financiera o cualquier otra correlacionada que le sea exigida e informar al contratante cualquier cambio significativo en la documentación entregada durante la vigencia del contrato.

8.19 **EMPATE:**

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

1. Se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Se preferirán las ofertas presentadas por una Mipyme.
3. 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.
4. 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.
5. Se podrá utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, determinado y comunicado en forma previa al informe de evaluación.

   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

8.20 **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:

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

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

8.20.3 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.

8.20.4 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 dela propuesta económica.

8.20.5 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."

8.20.6 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).

8.20.7 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 los demás PROPONENTES.

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

8.20.9 Cuando la propuesta presentada no cumpla con los requerimientos mínimos y obligatorios establecidos en el presente pliego de condiciones.

8.20.10 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.

8.20.11 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.

8.20.12 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.

8.20.13 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.

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

8.20.15 Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea.

8.20.16 Los demás casos en que se incumplan previsiones contempladas en el presente pliego de condiciones y se les otorgue el mismo efecto jurídico

8.20.17 **La no entrega de la garantía de la seriedad de la oferta junto con la propuesta, no será subsanable y será causal de rechazo de la propuesta.**

9. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Bienes-Incluye presupuesto:

GRUPO 1: CARNES DE RES, CERDO Y PESCADO						
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3057	Carne para Asar	Kilo	3.600		
2	N3058	Carne para Sudar	Kilo	10.400		
3	N3061	Callo de Res	Kilo	280		
4	N3475	Hígado de Res	Kilo	630		
5	N3060	Lomo de Cerdo	Kilo	4.800		
6	N3489	Filete de Tilapia	Kilo	960		
7	N3578	Tocineta Ahumada tajada Institucional	Paquete * 1000 gramos	70		
Presupuesto estimado del grupo:						**$ 294.465.000**

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas

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

1.1. CARNE DE RES: Producto sometido a proceso debidamente certificado de maduración de mínimo 11 días (por parte del proveedor) o emitido y firmado por ingeniero de alimentos con Tarjeta profesional (de la cual debe anexar copia). Se requiere suministro de producto 100% colombiano, proveniente de planta de beneficio y de desposte certificada por INVIMA, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de dichas plantas.

1.1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.

1.1.2 Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.

1.1.3 El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario.

1.1.4 % máximo de grasa visible: 5%

1.1.5 Olor y color característico de la carne madurada, color rojo intenso, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.

1.1.6 No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.

1.1.7 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2º C

1.1.8 Cortes para Asar: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Centro de cadera y bola

1.1.9 Cortes para Guisar: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Paletero, descargue. Solo se acepta sobrebarriga delgada, si la solicitud lo indica.

1.1.10 Empaque: La carne debe ser entregada Empacada al vacío, con sistema de empaque que garantice conservar higiénicamente la carne de forma natural, creando temperatura de termoencogido en 89 – 91 °C. Que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc.

Cada posta debe tener una etiqueta de Producción con mínimo el nombre de la posta o corte, fecha de sacrificio, fecha de maduración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, número de lote según INVIMA de la planta de beneficio, peso de la bolsa. Datos del productor, registro sanitario y datos de contacto.

1.1.11 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.

1.1.12 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.

1.2. LOMO DE CERDO: Se requiere suministro de producto 100% colombiano, proveniente de planta de beneficio y de desposte certificada por Invima, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA.

1.2.1 Producto proveniente de proveedor especializado **para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada.**
1.2.2 El producto debe presentar superficie brillante y húmeda.
1.2.3 Se debe suministrar limpia, sin grasa visible, nervios, venas ni cartílagos. El producto se debe entregar en posta.
1.2.4 No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla)
1.2.5 % máximo de grasa visible: 5%
1.2.6 No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.
1.2.7 La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de - 18° C
1.2.8 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 (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002). Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
1.2.9 Corte: solo se permite el suministro de lomo de cerdo magro.
1.2.10 Empaque: La carne debe ser entregada Empacada al vacío, con sistema de empaque que garantice conservar higiénicamente la carne de forma natural. Creando temperatura de termoencogido en 89 – 91 °C., 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.
1.2.11 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
1.2.12 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

1.3. FILETE DE TILAPIA: Se requiere suministro de producto 100% colombiano proveniente de empresa certificada por Invima, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA. o en caso de importación demostrar la trazabilidad con la documentación sanitaria pertinente.
1.3.1 Producto proveniente de proveedor especializado para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada
1.3.2 El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado.
1.3.3 No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
1.3.4 No debe presentar quemaduras por el frio.
1.3.5 La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
1.3.6 Se debe aportar certificación de origen del pescado, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal y éste, lugar de sacrificio, debe contar con certificación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).
1.3.7 Cortes: Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso. Peso aproximado por pieza 250 grs.
1.3.8 Empaque: El pescado debe ser entregado en empaque primario de bolsas transparentes de polipropileno grado alimentario de primer uso, calibre 2, cada pieza debe estar empacada 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.
1.3.9 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
1.3.10 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

1.4. TOCINETA DE CERDO AHUMADA TAJADA: Se requiere suministro de producto 100% colombiano proveniente de empresa certificada por Invima, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA.

Producto proveniente de proveedor especializado para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada

1.4.1 Hoja de tocino entreverada con magro, sin costillar; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de ahumado. Exento de golpes y hematomas.

1.4.2 Producto de color rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Homogéneo al corte. Aroma agradable y característico de la carne de cerdo ahumada.

1.4.3 No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.

1.4.4 No debe presentar quemaduras por el frio.

1.4.5 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 4º C

1.4.6 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 400 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.

1.4.7 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.

1.4.8 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.

***NOTA*: al momento de presentar la propuesta se requiere adjuntar sin excepción alguna, la documentación relacionada con fichas técnicas y de los productos ofertados (por cada corte o producto), la cual preferiblemente debe ser firmada por ingeniero de alimentos con tarjeta profesional vigente (anexar copia de la tarjeta profesional), certificación del representante legal relacionando el personal que manipula los alimentos con soportes de documentación sanitaria del mismo y del vehículo transportador de alimentos con concepto sanitario vigente, certificados y soportes solicitados en la descripción técnica de cada producto. La no entrega de algún documento, será causal de RECHAZO.**

MONEDA NACIONAL: Los valores deben expresarse en pesos colombianos, letras y números, sin incluir decimales.

Para todos los efectos legales se entiende que el valor del contrato incluye costos directos, indirectos, impuestos y gastos de cualquier naturaleza que se pudieren generar de la legalización y ejecución contractual, tales como: impuestos, constitución de garantía, transporte, operarios, etc.

GRUPO 2: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO						
No:	**CODIGO INTERNO**	**DESCRIPCION**	**U/M**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	N3063	Huevo de Gallina Tipo AA	Bandeja plástica * 30 unidades	4400		
2	N3535	Huevos de codorniz	Bandeja plástica * 24 unidades	160		
3	N3084	Jamón Ahumado de Pollo	Kilo	360		
4	N3534	Pierna pernil de Pollo marinada sin rabadilla	Kilo	10000		
5	N3495	Pechuga de pollo marinada con piel	Kilo	22800		
6	N3536	Alas de Pollo marinada sin costillar	Kilo	1300		
7	N3481	Salchicha ahumada de Pollo	Kilo	360		
Presupuesto estimado del grupo:						**$ 340.727.760**

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

2.1 PECHUGA DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Producto obtenido de las aves debidamente faneadas, resultante al realizar el corte al nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.
Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:
2.1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.1.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.1.3. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar, con piel.
2.1.4. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas.
2.1.5. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.1.6. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
2.1.7. Se debe aportar certificación de origen, cuyo productor debe contar con certificación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).
2.1.8 Corte: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar peso aproximado de cada pieza 900 - 1000 gramos.
2.1.9 Empaque: El pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso con la marca comercial, bien sellada. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.1.10 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.1.11 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

2.2. PIERNA PERNIL DE POLLO MARINADA SIN RABADILLA: Producto obtenido de las aves debidamente faenadas, al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné; incluyendo la masa muscular que lo rodea y la piel, retirando la porción de la rabadilla. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.
Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:
2.2.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.2.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.2.3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos.
2.2.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.2.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
2.2.6 Cortes: Se acepta solo suministro de pierna pernil sin rabadilla con piel, peso aproximado de cada pieza 250 - 280 gramos aproximadamente.
2.2.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impresa con tinta grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.2.8 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.

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

2.3 ALAS DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Húmero y radio del pollo con la musculatura y la piel que lo envuelve. Separada del cuerpo por corte anatómico, Ala intacta, limpia sin vellosidades, sin materias extrañas visibles, ni suciedad ni sangre, carente de olores extraños. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.
Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:
2.3.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.3.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.3.3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos
2.3.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.3.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C
2.3.6 Cortes: Se acepta solo suministro de alas sin costillar con piel, peso aproximado de cada pieza 150 - 200 gramos.
2.3.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impresa con tinta grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.3.8 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.3.9 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente

2.4 HUEVOS DE GALLINA TIPO AA: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere el suministro de huevos frescos tipo AA (peso 60.0-66.9 grs), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico.
2.4.1 Empaque: Los huevos serán embalados en bandejas plásticas flexibles, debidamente desinfectadas, con el recambio correspondiente por parte del proveedor, así mismo deben contar con rotulado que contenga lote y fecha de vencimiento, datos de contacto del productor.
No se permite el ingreso de cartones al área de almacenamiento.
2.4.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

2.5 HUEVOS DE CODORNIZ: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Huevo de codorniz de consumo, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la imagen del producto. Su color es una secuencia de manchas moteadas en toda la superficie, sobre fondo claro, peso promedio 12- 4 gramos cada uno.
2.5.1 Empaque: Los huevos serán embalados en bandejas plásticas tipo alveolos, de único uso, así mismo deben contar con rotulado que contenga lote y fecha de vencimiento.
2.5.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

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

SALCHICHA AHUMADA Y JAMÓN AHUMADO DE POLLO: Productos cárnicos procesados, cocidos, elaborados con carne de pollo. Deben ser homogéneos, libres de mohos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro, deshidratación ni viscosidad. Así como tampoco alteración del sistema al vacío.

2.6.1 Empaque: Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 1000 grs. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en las NTC.

2.6.2 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 2°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

***NOTA*: al momento de presentar la propuesta se requiere adjuntar sin excepción alguna la documentación relacionada con fichas técnicas y de los productos ofertados, preferiblemente firmados por ingeniero de alimentos con tarjeta profesional, copia de tarjeta profesional del ingeniero de alimentos (en caso de que aplique), certificación del representante legal relacionando el personal que manipula el producto con la documentación sanitaria del personal manipulador de alimentos y vehículo transportador de alimentos (concepto sanitario vigente) y demás certificaciones solicitadas para cada producto. La no entrega de algún documento, será causal de RECHAZO.**

GRUPO 3: LACTEOS Y DERIVADOS						
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3264	Leche UHT Líquida Entera	Bolsa * 1100 c.c	33.200		
2	N3482	Leche UHT Líquida Deslactosada	Bolsa * 1100 c.c	1.200		
3	N3523	Leche UHT Líquida Descremada	Bolsa * 1100 c.c	1200		
4	N3340CI	Kumis	Vaso * 150 c.c	1800		
5	N3083CI	Yogurt Entero con Fruta	Vaso * 150 c.c	1800		
6	N3509	Yogurt Light	Vaso * 190 c.c	1000		
7	N3528	Arequipe para Panadería	Galón * 5 Kilos	20		
8	N3527	Arequipe para Repostería	Galón * 5 Kilos	35		
9	N3050	Queso Doble crema Tajado	Bloque * 2.500 gramos	320		
10	N3064	Queso Paisa	Bloque * 1.000 gramos	4000		
11	N3270	Cuajada	Bloque * 1.000 gramos	480		
Presupuesto estimado del grupo:						**$ 150.829.050**

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

3.1. LECHE: Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

Se requiere suministro de Leche Entera, Deslactosada o Descremada sometidas a proceso de Ultrapasteurización, Enriquecidas con vitaminas A, D, B1, B2, B3.

3.1.1 Empaque: 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. Rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, volumen, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 1100 c.c.

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.
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.
3.1.2 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.
3.1.3 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.

3.2. QUESOS: Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
3.2.1. Se requiere el suministro de queso campesino fresco semigraso blando, con adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Tipo paisa).
3.2.2. Se requiere suministro de queso fresco tajado semiduro y semigraso, con adición de sal; Bloque * 2500 g y Empacado al vacío. (tipo doble-crema)
3.2.3. Se requiere suministro de queso fresco blando, no graso, sin adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío.(Cuajada)
3.2.4 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.
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.
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.
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.
3.2.5 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.
3.2.6 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.

3.2. BEBIDAS LACTEAS (YOGURT Y KUMIS): Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
3.2.1. Se requiere el suministro de yogurt semidescremado con probióticos y dulce sabor a fruta vaso por 150* gramos, Kumis entero con probióticos y dulce vaso * 150 gramos, Yogurt descremado con probióticos sin dulce sabor a fruta vaso 180 gramos.
3.2.2 Empaque: Producto envasado con rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto.
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.
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.
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.
3.2.3 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.
3.2.4 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.

***NOTA*: al momento de presentar la propuesta se requiere adjuntar sin excepción alguna la documentación relacionada con fichas técnicas y de los productos ofertados, preferiblemente firmados por ingeniero de alimentos con tarjeta profesional, copia de tarjeta profesional del ingeniero de alimentos (en caso de que aplique), certificación del representante legal relacionando el personal que manipula el producto con la documentación sanitaria del personal manipulador de alimentos y vehículo transportador de alimentos (concepto sanitario vigente) y demás certificaciones solicitadas para cada producto. La no entrega de algún documento, será causal de RECHAZO**

GRUPO 4 FRUTAS Y VERDURAS							
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	PESO PROMEDIO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3246	Aguacate Criollo	Kilo	N.A.	280		
2	N3002	Ahuyama	Kilo	N.A.	4.800		
3	N3003	Ajo	Kilo	N.A.	360		
4	N3045	Ajo Porro	Kilo	N.A.	480		
5	N3005	Apio España	Kilo	N.A.	480		
6	N3006	Apio Tubérculo	Kilo	N.A.	2.000		
7	N3085	Arveja Verde Desgranada	Kilo	N.A.	1.000		
8	N3007	Banano	Unidad	220 - 250 gramos	54.000		
9	N3008	Berenjena Blanca	Kilo	N.A.	400		
10	N3070	Brócoli	Kilo	N.A.	200		
11	N3537	Calabacín verde	Kilo	N.A.	320		
12	N3538	Calabacín amarillo	Kilo	N.A.	320		
13	N3010	Cebolla Cabezona	Kilo	N.A.	4.000		
14	N3011	Cebolla Junca	Kilo	N.A.	3.600		
15	N3478	Champiñón Blanco	Kilo	N.A.	120		
16	N3012	Cilantro	Kilo	N.A.	480		
17	N3506	Cimarrón	Kilo	N.A.	120		
18	N3069	Ciruela Morada	Kilo	120- 125 gramos	200		
19	N3511	Coco	Unidad	950 - 1000 gramos	280		
20	N3013	Coliflor	Kilo	N.A.	200		
21	N3512	Curuba	Kilo	N.A.	120		
22	N3582	Durazno criollo	Unidad	150- 170 gramos	19.600		
23	N3016	Espinacas	Kilo	N.A.	200		
24	N3062	Fresa	Kilo	N.A.	120		
25	N3017	Frijol Fresco Desgranado	Kilo	N.A.	80		
26	N3074	Granadilla	Unidad	140 - 160 gramos	68.000		
27	N3018	Guayaba Pera	Kilo	N.A.	1.800		
28	N3019	Guineo Negro	Kilo	N.A.	720		
29	N3020	Habas Frescas Desgranadas	Kilo	N.A.	80		
30	N3021	Habichuela	Kilo	N.A.	2.600		
31	N3022	Higos	Docena	N.A.	140		
32	N3507	Hojas de Viao	Paquete	N.A.	200		
33	N3026	Limón Tahití	Docena	140 - 150 gramos	400		
34	N3513	Lechuga Batavia	Kilo	N.A.	280		
35	N3544	Lechuga Crespa verde	Kilo	N.A.	280		
36	N3539	Lechuga Crespa morada	Kilo	N.A.	200		
37	N3027	Lulo	Kilo	N.A.	120		
38	N3471	Mandarina	Unidad	140 - 160 gramos	80.000		
39	N3514	Mango Tommy	Kilo	N.A.	800		

40	N3470	Manzana Roja	Unidad	190 - 210 gramos	42.000		
41	N3546	Manzana Verde	Unidad	150 - 170 gramos	18.000		
42	N3030	Maracuyá	Docena	200 - 230 gramos	80		
43	N3032	Mazorcas	Unidad	270 - 300 gramos	2.400		
44	N3073	Melón	Kilo	N.A.	6.400		
45	N3034	Mora	Kilo	N.A.	200		
46	N3472	Naranja	Docena	290 - 300 gramos	400		
47	N3037	Papa Criolla	Kilo	N.A.	3.600		
48	N3038	Papa Pastusa	Kilo	N.A.	27.600		
49	N3039	Papaya	Kilo	N.A.	6.800		
50	N3040	Patilla	Kilo	N.A.	1.600		
51	N3041	Pepino Cohombro	Kilo	N.A.	800		
52	N3067	Pera	Unidad	160 - 180 gramos	18.000		
53	N3529	Perejil	Kilo	N.A.	40		
54	N3044	Pimentón	Kilo	N.A.	1.800		
55	N3045	Piña	Unidad	2000 gramos	800		
56	N3046	Plátano	Kilo	N.A.	7.200		
57	N3515	Raíces Chinas * 250 Grs	Bandeja * 250 Grs	N.A.	39		
58	N3048	Remolacha	Kilo	N.A.	180		
59	N3049	Repollo Blanco	Kilo	N.A.	400		
60	N3479	Repollo Morado	Kilo	N.A.	80		
61	N3053	Tomate	Kilo	N.A.	3.600		
62	N3052	Tomate De Árbol	Kilo	N.A.	120		
63	N3055	Yuca	Kilo	N.A.	4.000		
64	N3056	Zanahoria	Kilo	N.A.	2.800		
Presupuesto estimado del grupo:							**$ 469.058.500**

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

1. Grado de madurez: Intermedio
2. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones. Libres de residuos Químicos.
3. Textura Firme al tacto.
4. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento.
5. 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.
6. 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.
7. Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante) y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
8. 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.

NOTA: al momento de presentar la oferta se requiere adjuntar sin excepción alguna, certificación del representante legal de la relación de personal y la documentación sanitaria relacionada con el personal manipulador de alimentos y vehículo transportador de alimentos (concepto sanitario vigente). Certificación del sistema de empaque a utilizar. La omisión de algún documento, será causal de RECHAZO.

GRUPO 5: SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS						
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3193	Aceite de Oliva extravirgen extrasuave	Botella * 1000 c.c.	44		
2	N3198	Aceite Vegetal de Girasol	Botella * 3000 c.c.	1200		
3	N3492	Aceitunas rellenas	Frasco * 500 gramos	10		
4	N3583	Ajonjolí descortezado	Bolsa * 500 gramos	20		
5	N3491	Alcaparras	Frasco * 500 gramos	10		
6	N3524	Anís estrellado	Sobre * 20 gramos	150		
7	N3199	Aromáticas sabores (manzanilla, hierbabuena, limonaria)	Caja * 24 sobres	1100		
8	N3547	Arroz Blanco Fortificado con Vitaminas A, B6, B12 y Ácido Fólico 97% Granos Enteros	Bolsa * 5000 grs	2.400		
9	N3500	Arveja Verde	Bolsa *1000 gramos	300		
10	N3543	Atún Lomos en Agua Presentación Institucional	Lata * 1705 grs	900		
11	N3187	Avena en Hojuelas	Bolsa * 1000 grs	500		
12	N3459	Azúcar Blanco Refinado Granulado, Alta Pureza	Bolsa * 5000 grs	1.800		
13	N3591	Azúcar Blanco Refinado Granulado, Alta Pureza x 5 gramos	Bolsa * 200 sobres	5		
14	N3584	Azúcar Micropulverizada	Bolsa * 1000 grs	15		
15	N3572	Bebida con Té Natural Sabores Surtidos X 250 cc	Caja * 24 unidades	800		
16	N3550	Bocadillo de Guayaba	Lonja* 500 grs	200		
17	N3551	Café Tradicional de Tostión Oscura y Molienda Fina	Bolsa *500 grs	540		
18	N3095	Canela en astilla	Sobre * 20 gramos	120		
19	N3499	Caraotas	Bolsa *1000 gramos	300		
20	N3552	Cebada Perlada	Bolsa * 1000 grs	600		
21	N3553	Chocolate Tradicional de Mesa con Azúcar Pastillas Individuales	Barra 500 grs	900		
22	NSI3069	Ciruela Pasas sin Semillas	Bolsa *1000 grs	500		
23	N3498	Clavos de olor enteros	Sobre * 20 gramos	200		
24	N3586	Coco rallado deshidratado para repostería	Bolsa *1000 grs	12		
25	N3276	Colada de arroz con 9 vitaminas y minerales sabor natural	Bolsa * 200 grs	810		

26	N3569	Color * 500 grs	Bolsa * 500 grs	88		
27	N3570	Crema de Leche	Doy Pack * 186 grs	200		
28	N3541	Esencia Panadería Coco	Galón * 3850 cc	5		
29	N3518	Esencia Panadería Mantequilla	Galón * 3850 cc	10		
30	N3517	Esencia Panadería Vainilla Blanca	Galón * 3850 cc	10		
31	NCI3550	Espaguettis Fortificados con Nutrivit	Bolsa * 1000 grs	1200		
32	NS3286	Fécula de Maíz Enriquecida con Vitaminas A, B1, B3, B6, B12,C, Ácido Fólico y Minerales Hierro, Zinc.	Caja * 720 grs	800		
33	N3576	Fideos Cabello de ángel Fortificados con Nutrivit	Bolsa * 500 grs	800		
34	N3484	Flan Sabor a Fresa	Caja * 60 grs	90		
35	N3484	Flan Sabor a Leche	Caja * 60 grs	90		
36	N3110	Frijol Rojo Zaragosa	Bolsa *1000 gr	500		
37	N3587	Fruta Cristalizada	Bolsa *1000 gr	18		
38	N3554	Galleta de Leche tipo Wafer	Paquete * 15 unidades	720		
39	N3556	Galleta Integral con mezcla de salvado y ajonjolí	Paquete * 9 unidades	400		
40	N3555	Galleta Tipo Soda	Paquete * 9 unidades	2400		
41	N3114	Garbanzo	Bolsa * 1000 grs	300		
42	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Fresa	Bolsa * 1000 grs	300		
43	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Limón	Bolsa * 1000 grs	200		
44	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Naranja	Bolsa * 1000 grs	200		
45	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Piña	Bolsa * 1000 grs	300		
46	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Uva	Bolsa * 1000 grs	300		
47	N3557	Gelatina Ligth Sabor a Fresa	Caja * 12 grs	800		
48	N3557	Gelatina Ligth Sabor a Limón	Caja * 12 grs	800		
49	N3557	Gelatina Ligth Sabor a Piña	Caja * 12 grs	800		
50	N3490	Gelatina Sin Sabor	Caja * 30 grs	15		
51	N3588	Grageas de colores para repostería	Bolsa * 1000 grs	10		
52	N3560	Harina de Trigo Panificable	Bulto * 50 kg	247		
53	N3561	Harina de Trigo Pastelería	Bulto * 25 kgs	38		
54	N3559	Harina Precocida de Maíz Amarillo	Bolsa * 1000 grs	500		
55	N3216	Harina Precocida de Maíz Blanco	Bolsa * 1000 grs	2000		

56	N3571	Leche Condensada	Doy pack * 420 grs	240		
57	N3562	Leche en Polvo Entera con Vitaminas A y D3	Bolsa * 1000 grs	900		
58	N3119	Lenteja	Bolsa * 1000 grs	306		
59	N3563	Levadura Seca Instantánea	Bolsa 500 grs	280		
60	N3589	Lluvia de Chocolate para repostería	Bolsa *1000 gramos	10		
61	N3487	Maíz Pilado	Bolsa * 1000 grs	60		
62	N3501	Maíz Pira	Bolsa * 1000 grs	45		
63	N3590	Maní tostado partido para repostería	Bolsa *800 gramos	20		
64	N3463	Margarina Industrial para Pastelería Fina	Caja * 15 kg	160		
65	N3525	Margarina industrial para productos hojaldrados	Caja * 10 kg (6 láminas * 2,5 kg)	54		
66	N3124	Margarina para Mesa y Cocina	Caja * 15 kg	4		
67	N3126	Mayonesa para Restaurantes Tipo Mayonita	Galón * 3910 grs	100		
68	N3542	Mezcla de Maíz Dulce para Arepas de Choclo	Bolsa * 1000 grs	180		
69	N3128	Mostaza Tipo Americano para Restaurantes	Galón * 4010 grs	80		
70	N3521	Orégano puro	Sobre * 20 gramos	200		
71	N3464	Panela en pastillas	Bloque * 1000 grs	2200		
72	N3564	Pasta Corta Para Sopa Argollitas Fortificada con Nutrivit	Bolsa * 250 grs	1400		
73	N3565	Pasta Corta Para Sopa Letricas Fortificada con Nutrivit	Bolsa * 250 grs	1260		
74	N3577	Pasta Para Lasagna Precocida Con Semolato De Trigo Fortificado	Caja * 400 gramos	450		
75	N3132	Polvo para Hornear	Bolsa * 1000 grs	100		
76	N3568	Refresco de Fruta Pasteurizado con Adición del 14% de Fruta X 200 cc	Caja * 24 unidades	600		
77	N3133	Sal De Cocina Refinada Yodada Y Fluorizada, Alta Pureza.	Bolsa * 1000 grs	1.600		
78	N3505	Salsa BBQ Ahumada	Botella * 1000 grs	144		
79	N3585	Salsa de soya	Botella * 1000 grs	100		
80	N3133	Salsa de Tomate Para Restaurantes	Galón * 4250 grs	120		
81	N3168	Salvado de Trigo	Bolsa * 1000 grs	300		
82	N3241	Uvas Pasas sin Semilla	Bolsa * 1000 grs	80		
83	N3468	Vinagre Blanco	Botella * 1000 c.c.	700		
84	N3171	Vino de cocina blanco	Botella *750 cc	10		
85	N3398	Vino de cocina rojo	Botella *750 cc	10		
Presupuesto estimado del grupo:						**$ 410.871.021**

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas

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

1. Productos sin signos de deterioro o descomposición en su naturaleza y empaque.
2. Sin signos de infestación y contaminación, libres de residuos químicos.
3. Características organolépticas propias para cada producto sin olores, coloraciones, sabores objetables.
4. Todos los productos sin excepción alguna deben ser de procedencia colombiana.
5. 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. Cumplir las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Así mismo deberán cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
6. Aceite Vegetal de girasol: Solo se permite suministro de aceite de girasol, no se permite mezclas de girasol y otra oleaginosa.
7. Aceite de Oliva Extravirgen Extrasuave: Solo se permite el suministro de aceite de oliva extravirgen, no se permite mezclas con otros aceites vegetales.
8. Azúcar: Se requiere suministro de Azúcar refinado granulado con nivel de sacarosa del 99.8%, Alta pureza y blancura. Presentación * 5000 grs. Bolsa * 200 sobres (5 gramos cada una). Con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento. No se permite reempaque.
9. Azúcar micropulverizada: Se requiere suministro de Azúcar molido a tamaño polvo con nivel de sacarosa del 99.8%, Alta pureza y blancura. Con agentes dispersantes para evitar su compactación. Presentación * 1000 grs. Con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento. No se permite reempaque
10. Anís estrellado, Canela, Clavos de olor: no se permite reempaque. Presentación * 20 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
11. Atún Lomitos en agua: presentación institucional peso neto: 1705 grs.
12. Ajonjolí descortezado: no se permite reempaque. Presentación * 500 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
13. Arroz Fortificado con Vitaminas A, B6, B12 y Ácido Fólico 97% Granos Enteros, no se permite reempaque. Presentación * 5000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
14. Orégano: no se permite reempaque. Presentación * 20 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
15. Cereales (Cebada, Avena, Salvado de trigo), no se permite reempaque. Presentación * 1000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
16. Leguminosas: no se permite reempaque. Presentación * 1000 grs. con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
17. Leche en polvo entera: Adicionada con vitaminas A y D3, presentación por 1000 gramos, a base de los siguientes ingredientes, debidamente identificados en la rotulación de la marca comercial ampliamente reconocida: Leche entera higienizada, reguladores de acidez, tripolifosfato de sodio y potasio, vitaminas A y D3. Presentación por 1000 gramos, con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento y fecha de empaque.
18. Ciruelas Pasas sin semilla y uvas pasas sin semillas: Presentación * 1000 grs, con la rotulación respetiva de la marca comercial. No se permite reempaque.
19. Chocolate con azúcar: Se requiere suministro de chocolate tradicional con azúcar, pastillas empacadas individualmente, presentación de 500 gramos * 20 pastillas. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
20. Harina de maíz: 100% maíz, refinada y precocida, en sus variedades blanco o amarillo o dulce. Presentación * 1000 grs
21. Harina de trigo industrial para panificación: debe contener los siguientes ingredientes Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg), Ácido fólico (1,54 mg/kg), Enzimas (Lipasa, xilanasa, alfaamilasa, glucosaoxidasa) Agente para tratamiento de harinas (ácido ascórbico).
22. Galleta Wafer con crema sabor a leche: Paquete * 15 unidades, presentación individual peso neto 21,5 gramos
23. Gelatina azucarada: Adicionada con vitamina C. Presentación * 1000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial.

24. Gelatina sin sabor: Presentación caja * 30 gramos. 4 sobres * 7.5 gramos cada uno. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
25. Mayonesa: Salsa básica cremosa emulsionada en frío, a base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: agua, aceite vegetal refinado de soya, almidón modificado de maíz, azúcar, huevo, sal, vinagre de alcohol, cloruro de potasio, Espesante (Goma xantan), Acidulantes (Ácidos fosfórico y ácido cítrico), Conservante (ácido sórbico). Con un color blanco, ligeramente rosado. Reducida en grasa (69% menos que una mayonesa tradicional)
26. Mostaza: Se aceptará suministro de mostaza tipo americano, se rechaza suministro de aderezo con mostaza. Mostaza tipo americano con trazas de harina de mostaza natural, sabor equilibrado y textura consistente, ideal para preparaciones culinarias frías y calientes; Vinagretas, Aderezos, Marinadas, estofados, potajes y salsas calientes, además de aplicaciones directas. A base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: Agua, vinagre de alcohol, harina y almidón de cereales (harina de arroz, almidón modificado de maíz), azúcar, semillas de mostaza, sal, espesante (goma xantan), agente gelificante (cloruro de potasio), aceite vegetal refinado (soya), colorante artificial (FD&C amarillo N°5 / CI 19140), secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), colorante natural (caramelo), saborizantes idénticos al natural (mostaza, canela, jengibre). CONTIENE AMARILLO No. 5 (TARTRAZINA), SOYA Y SUS PRODUCTOS. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
27. Salsa de Tomate: Se aceptará suministro de salsa con tomate línea especial para cocineros y/o restaurante, Auténtica salsa de tomate con un porcentaje de sólidos solubles de tomate que se traduce en mejor sabor y color natural. Es un producto de color rojo intenso con tonalidad marrón, como pulpa de tomate cocido con un delicioso sabor balanceado a tomate y especias (clavo) con notas dulces, A base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: Agua, Concentrado de Tomate, Azúcar, Vinagre de alcohol, Almidón modificado de maíz, Sal, Cloruro de potasio, Espesantes (Carboximetil celulosa de sodio, Goma xanthan), Acidulante (Ácido fosfórico), Especias y condimentos, Conservantes (Ácido sórbico, Benzoato de sodio), Colorantes [Natural (Caramelo), Artificial (FD&C Rojo N° 40 / CI 16035)]. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
28. Pastas para sopa, Fideos y Espaguettis: Se acepta suministro de pastas con Semolato fortificado y adición de Vitamina A, Ácido Fólico, Zinc, Hierro. Fortificadas con Nutrivit, con la rotulación respetiva de la marca comercial.
29. Panela en pastillas: Panela natural libre de productos químicos, 100% jugo de caña. Presentación Bloque * 2000 gramos. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
30. Sal de cocina: Alta pureza. Refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, 100% refinada por cristalización. Presentación * 1000 gramos. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
31. Vinagre blanco: Alta concentración y rendimiento. 100% natural. Grado de acidez superior al 6%.
32. Coco rallado deshidratado, Grageas de colores, lluvia de chocolate, maní tostado y fruta cristalizada: no se permite reempaque. Presentación * 1000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
33. Margarina Industrial para Pastelería Fina: Apta para clima cálido. Margarina industrial de consistencia suave con buen poder de cremificación, empleada como materia prima en la elaboración de productos de panadería y pastelería fina. Punto de fusión (°C) TC 42,5 +/- 1 °C. Libre de grasas trans. Insuperable sabor lácteo y aroma que perdura en el producto final. Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (Betacaroteno).
34. Personal manipulador de alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante) y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
35. 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.

***NOTA*: al momento de presentar la propuesta se requiere adjuntar sin excepción alguna, la documentación relacionada con fichas técnicas de los productos ofertados preferiblemente firmadas por ingeniero de alimentos con tarjeta profesional, copia de la tarjeta profesional (cuando aplique), documentación sanitaria del personal manipulador de alimentos y vehículo transportador de alimentos (concepto sanitario vigente).**

NOTA ACLARATORIA: Se define según ICONTEC como ficha técnica: " La ficha técnica, es un documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características técnicas de un objeto, material, producto o bien de manera detallada. Los contenidos varían dependiendo del producto, servicio o

entidad descrita, pero en general contiene datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas, métodos de ensayo y especificaciones técnicas." Para el caso del proceso, se debe garantizar que la ficha técnica presentada incluya como mínimo las variables técnicas a evaluar. Dicha ficha técnica es de diseño libre pero debe ser coherente con la marca ofertada.

En los grupos donde se requiere ficha técnica, la propuesta técnica y económica debe relacionar la marca ofertada y en caso de no tener marca comercial, escribir No aplica. Su no inclusión, será causal de rechazo ya que es insumo fundamental para comparar la información de la ficha técnica, las características presentadas y la marca entregada durante la ejecución contractual.

10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA :

Para GRUPO 1:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 11: 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 de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales.
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas.
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
5. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
6. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
7. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.
8. El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan.
9. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato
10. Para la recepción de los productos, se deberá hacer entrega de copia de la certificación de cada pieza expedida por la planta procesadora con la identificación del producto y del lote, de acuerdo al consecutivo dado por el INVIMA, según el despacho de Friogan.
11. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
12. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
13. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
14. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

Para GRUPO 2:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 11:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas,
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

5. Deberán anexar resolución de autorización sanitaria de la planta de desprese de aves expedida por el Invima y el certificado de relación comercial y/o distribución de los productos de la planta de desprese.
6. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
7. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
8. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.
9. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato
10. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
11. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
12. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
13. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

Para GRUPO 3:
1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los 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 de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha de solicitud, no se permite entregas parciales.
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas.
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
5. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
6. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
7. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.
8. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato
9. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
10. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
11. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
12. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

Para GRUPO 4:
1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes (85% de los productos) y martes (15% restante) 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 de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas.
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social..
4. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
5. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.

6. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato
7. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
8. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
9. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
10. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

Para GRUPO 5:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos quincenalmente días miércoles 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 de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales.
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas.
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
5. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
6. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.
7. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato
8. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
9. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
10. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
11. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.
12. Las demás inherentes a la ejecución del objeto contractual, y aquellos que se deriven de la naturaleza del contrato, conforme a la normatividad vigente.

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.
5. Atender oportunamente los requerimientos del supervisor o interventor y suscribir con inmediatez todos los documentos que se deriven de la relación contractual.

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

11. 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

11.1 EXPERIENCIA

El proponente debe acreditar, mediante certificación o acta de liquidación, la ejecución de contratos específicos con el objeto a contratar, durante los dos (2) años anteriores al cierre de la invitación, cuyo valor sume, por lo menos, el presupuesto oficial de la oferta realizada

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.

11.2 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 *(Ley 789 de 2002, art. 50)*
7	Certificado de Antecedentes Fiscales o autorizar la consulta en línea (Persona jurídica, Representante Legal y/o personas naturales)
8	Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas - RNMC- (LEY 1801 DE 2016 - *Artículo 183).*
9	Tarjeta profesional y certificación de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios del contador público.
10	Tarjeta profesional y certificación de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios del revisor fiscal.
11	**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) La no entrega de la Garantía de Seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la PROPUESTA

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.

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.

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.

11.3 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.

ESTADOS FINACIEROS

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 **al 31 de diciembre de 2018,** 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 2018.**

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 mínimo **al 31 de diciembre de 2018,** con ofertas expresadas en salarios mínimos legales vigentes del año 2018 ($ 781.242,00), y acorde a 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=** $\sum$ Cti **CT=** Capital de trabajo del Consorcio o Unión Temporal. **Cti=** Capital de trabajo de cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal.	**La oferta no puede exceder el presupuesto oficial 2020.** Para poder presentar propuestas totales o por grupos, teniendo en cuenta la cuantía de la oferta expresada en salarios mínimos legales vigentes así: 1.000.5 a 2.000 millones. **≥ 1.500 SMMLV** 589.5 a 1.000 millones **≥ 750 SMMLV** 250.5 a 589 millones **≥ 500 SMMLV** 150.5 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 =** $\sum$ Aci / $\sum$ 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 por grupos, debe ser igual o mayor al **≥ 1**
3	**NIVEL DE ENDEUDAMIENTO= (PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL) X 100**	**La oferta no puede exceder el presupuesto oficial.**

	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: **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	Para poder presentar propuestas totales, o por grupos, debe ser menor o igual al **≤ 70%**
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 por grupos, teniendo en cuenta la cuantía de la oferta expresada en salarios mínimos legales vigentes así: 1.000.5 a 2.000 millones. **≥ 1.500 SMMLV** 589.5 a 1.000 millones **≥ 750 SMMLV** 250.5 a 589 millones **≥ 500 SMMLV** 150.5 a 250 millones **≥ 250 SMMLV** Menor de 150 millones **= OFERTA**
5	**RENTABILIDAD 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 por grupos, teniendo en cuenta la cuantía de la oferta expresada en salarios mínimos legales vigentes así: 1.000.5 a 2.000 millones. **4%** 589.5 a 1.000 millones **3%** 250.5 a 589 millones **2%** Menor a 250 millones **1%**

6	**RENTABILIDAD 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 por grupos, teniendo en cuenta la cuantía de la oferta expresada en salarios mínimos legales vigentes así: 1.000.5 a 2.000 millones. **4%** 589.5 a 1.000 millones **3%** 250.5 a 589 millones **2%** Menor a 250 millones **1%**

Los oferentes deben aportar el FORMULARIO DE LA DEBIDA DILIGENCIA -Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT.

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.

12. CRITERIOS DE SELECCION

Los artículos objeto del presente estudio son de condiciones uniformes, de tal manera que el criterio de selección será el precio más favorable para la institución, previo cumplimiento de las características técnicas requeridas así: **GRUPOS 1, 2,3,4 Y 5 (TOTAL ITEMS DEL GRUPO),** contemplados en el presente estudio.

13. PRESUPUESTO

El estudio económico se fundamentó en La E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz, a través del servicio de nutrición, tendrá como patrón de referencia, los precios de compra de la vigencia 2020 (en los que existe contrato actualizado) y los de la vigencia 2019 más el incremento del 4%.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	**$ 1.665.951.331**

MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE.-.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:	**No: 148** **FECHA: 29/01/2020** **RUBRO: 22120201** **CONCEPTO: ALIMENTACION**

14. FORMA DE PAGO

El proveedor facturará semanalmente o quincenalmente de acuerdo a cada pedido que solicite el supervisor del contrato al momento de entregar la mercancía, y los pagos se efectuarán dentro de los noventa (90) días siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro o factura respectiva, en cumplimiento de los requisitos exigidos por la institución

15. DURACION DEL CONTRATO

PLAZO DE EJECUCION: La duración del contrato será de diez (10) meses, contados a partir de la fecha del acta inicio, previa legalización del contrato, sin exceder al 31 de Diciembre de 2020.

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

16. 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.

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%
Fluctuación de precios de los productos por la dinámica del mercado que sean previsibles y de normal ocurrencia.	Incremento de precios de los productos	Indeterminado	100%	

17. GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO

Con el fin de amparar los perjuicios de naturaleza contractual o extracontractual, derivados del incumplimiento del contrato, 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 ADJUDICADO
1	SERIEDAD DE LA OFERTA	DESDE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA HASTA LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	10% DEL VALOR TOTAL DE LA OFERTA
2	CUMPLIMIENTO	POR EL PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS	20%
3	CALIDAD DE LOS BIENES Y/O DEL SUMINISTRO	POR EL PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS	20%
4	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	POR EL TÉRMINO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	30%

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

18. 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 el presente pliego.

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.
SUBCONTRATACIÓN: Cualquier subcontratación que EL CONTRATISTA pretenda hacer para la ejecución del contrato, deberá ser aprobada por el HOSPITAL. EL CONTRATISTA será responsable del cumplimiento por parte de sus subcontratistas, de las exigencias comerciales, económicas y jurídicas establecidas por el HOSPITAL, y en consecuencia será responsable solidariamente con el sub - proveedor por los perjuicios de toda índole que el HOSPITAL, sus clientes o usuarios puedan sufrir como consecuencia de la labor del subcontratista. Los subcontratos no eximirán AL CONTRATISTA de sus responsabilidades contractuales ni las atenuará. El HOSPITAL no asumirá ninguna obligación directa o indirecta con el subcontratista, ni está en la obligación de tener ningún contacto o entendimiento con los subcontratistas, siendo EL CONTRATISTA el directamente obligado a responder ante el HOSPITAL por la actividad subcontratada como si él fuere el directo ejecutor de la misma; en los subcontratos se deberá consignar expresamente esta circunstancia. En todo caso el HOSPITAL se reserva el derecho de exigirle AL CONTRATISTA, de ser procedente, que reasuma el cumplimiento de la obligación subcontratada, o el cambio del subcontratista, sin que se derive responsabilidad de ninguna clase para el HOSPITAL. En tal evento, EL CONTRATISTA deberá proceder dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la comunicación del HOSPITAL.

DOCUMENTOS DEL CONTRATO: Son documentos del contrato y hacen parte integral del mismo: 1) El pliego de condiciones 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) El pliego de condiciones 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.

19. 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.

20. 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.
ANEXO 5: FORMULARIO DE LA DEBIDA DILIGENCIA- SARLAFT

Se expide en San José de Cúcuta, a los diez (10) días del mes de Febrero de 2020

SORAYA TATIANA CACERES SANTOS
Subgerente Administrativo

Revisó y Aprobó: Mauricio Pinzón Barajas-Coordinador ACTISALUD GABYS
Proyectó: Argemira Mora Alvarez, Técnico Administrativo- GABYS

ANEXO 1: MINUTA DEL CONTRATO

CONTRATO DE ..... No: .... DE ...

PROCESO No: **SA20-113**

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 (LACTEOS Y DERIVADOS) GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS) Y GRUPO CINCO (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS) PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ.**

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 000165 del 09 de febrero de 2016 y posesionado mediante acta Nº: 6647 del 01 de abril del mismo año***, quien en adelante se denominará **EL HOSPITAL** de una parte y por la otra, ...,identificado con la C.C. No. ....., expedida en .....,quien en adelante se denominará el **CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente CONTRATO DE SERVICIOS, previas las siguientes consideraciones: 1) Que La E.S.E Hospital Universitario Erasmo Meoz es una entidad descentralizada del orden departamental, la cual ejecuta su misión con una gestión basada en procesos, los cuales son establecidos en el mapa de procesos institucional, donde se encuentran clasificados como procesos estratégicos, misionales, de apoyo y de evaluación. 2) Que la ESE HUEM, presta servicios de salud que incluye en el portafolio de servicios la internación (hospitalización), cuenta con una estructura de funcionamiento que incluye el servicio de alimentación para los pacientes hospitalizados en los diferentes servicios, teniendo en cuenta los recursos financieros de la institución con la mayor eficiencia y eficacia posible, y garantizando la entrega oportuna y con altos estándares de calidad. 3) Que de acuerdo a la estructura orgánica, la ESE HUEM cuenta con el servicio de nutrición en la sección de servicios de apoyo a la atención, dentro del cual, se encuentra el Servicio de Alimentación donde los alimentos son transformados en productos de diferentes volúmenes consistencias y temperaturas, provee las diferentes dietas y sus diferentes combinaciones a cada paciente teniendo en cuenta la prescripción médica y la valoración Nutricional correspondiente. Por lo tanto es de su integra competencia, asegurar que las condiciones de manipulación y sistemas de producción, protejan los alimentos del contacto directo con los peligros y la proliferación de cualquier microorganismo patógeno, manteniendo la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, por lo tanto debe velar por brindar a los pacientes hospitalizados, una alimentación completa, nutritiva, balanceada y con la mejor calidad estimulando siempre hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente de acuerdo a los ciclos de minutas establecidos, por lo que se hace necesaria la adquisición de alimentos cárnicos de res, cerdo, pescado, pollo, frutas y verduras, lácteos y semiperecederos y no perecederos, según programación de compras y para el normal cumplimiento de los procesos asistenciales y administrativos, la entidad requiere de insumos, para la vigencia fiscal. 4) Que de acuerdo con la cuantía del contrato, con fundamento en el Artículo 18, del Estatuto Contractual y Capítulo II, Artículo 8 del Manual de Contratación, la modalidad de selección corresponde a convocatoria pública de mayor cuantía. 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) Concurrir cuando sea solicitado y responder los requerimientos a que haya lugar. 2) Mantener contacto con la institución para evaluar la ejecución del objeto contractual. 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 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. 5) Certificar mensualmente al HOSPITAL el pago de los aportes a riesgos laborales, conforme lo establecido en la ley 1562 de 2012, o las normas que la modifiquen, complementen o sustituyan. 6) Atender oportunamente los requerimientos del supervisor o interventor y suscribir con inmediatez todos los documentos que se deriven de la relación contractual. **B. ESPECIALES: Para GRUPO 1: 1.** El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 11: 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 de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales. 2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas. 3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. 4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. 5. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. 6. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015. 7. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas. 8. El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan. 9. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 10. Para la recepción de los productos, se deberá hacer entrega de copia de la certificación de cada pieza expedida por la planta procesadora con la identificación del producto y del lote, de acuerdo al consecutivo dado por el INVIMA, según el despacho de Friogan. 11. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 12. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 13. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 14. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **Para GRUPO 2:** 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 11:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales 2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas, 3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. 4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. 5. Deberán anexar resolución de autorización sanitaria de la planta de desprese de aves expedida por el Invima y el certificado de relación comercial y/o distribución de los productos de la planta de desprese. 6. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. 7. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015. 8. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas. 9. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 10. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 11. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 12. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 13. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **Para GRUPO 3:** 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los 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 de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha de solicitud, no se permite entregas parciales. 2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas. 3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. 4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. 5. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. 6. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015. 7. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas. 8. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 9. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 10. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 11. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 12. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **Para GRUPO 4: 1.** El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes (85% de los productos) y martes (15% restante) 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 de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales. 2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas. 3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. 4. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015. 5. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas. 6. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 7. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 8. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 9. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 10. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **Para GRUPO 5: 1.** El contratista deberá realizar la entrega de productos quincenalmente días miércoles 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 de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales. 2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas. 3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. 4. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. 5. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015. 6. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas. 7. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 8. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 9. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 10. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 11. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **CLÁUSULA TERCERA: OBLIGACIONES DEL HOSPITAL:** El HOSPITAL se obliga a: **1.** Cancelar los valores que se facturen dentro de los plazos estipulados. **2.** Posibilitar el acceso al HOSPITAL del contratista y sus dependientes al área en jornadas normales de trabajo y, en jornadas especiales de ser necesario. **3.** Para ejercer el control de la ejecución contractual y fijar los lineamientos correspondientes, el Subgerente de Administrativo podrá convocar a reuniones al contratista y el supervisor y/o interventor del contrato. **CLÁUSULA CUARTA.- VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El contrato tendrá una duración de diez (10) meses, contados a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato, sin exceder el 31 de Diciembre de 2020. El plazo de vigencia contractual corresponde a la duración del contrato y (6) meses más. **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. La cuantía del contrato corresponde a las siguientes especificaciones y valores:

GRUPO 1: CARNES DE RES, CERDO Y PESCADO						
No:	**CODIGO INTERNO**	**DESCRIPCION**	**U/M**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	N3057	Carne para Asar	Kilo	3.600		
2	N3058	Carne para Sudar	Kilo	10.400		
3	N3061	Callo de Res	Kilo	280		
4	N3475	Hígado de Res	Kilo	630		
5	N3060	Lomo de Cerdo	Kilo	4.800		
6	N3489	Filete de Tilapia	Kilo	960		
7	N3578	Tocineta Ahumada tajada Institucional	Paquete * 1000 gramos	70		
TOTAL:						

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

1.1. CARNE DE RES: Producto sometido a proceso debidamente certificado de maduración de mínimo 11 días (por parte del proveedor) o emitido y firmado por ingeniero de alimentos con Tarjeta profesional (de la cual debe anexar copia). Se requiere suministro de producto 100% colombiano, proveniente de planta de beneficio y de desposte certificada por INVIMA, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de dichas plantas.

1.1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.

1.1.2 Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.

1.1.3 El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario.

1.1.4 % máximo de grasa visible: 5%

1.1.5 Olor y color característico de la carne madurada, color rojo intenso, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.

1.1.6 No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.

1.1.7 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2° C

1.1.8 Cortes para Asar: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Centro de cadera y bola

1.1.9 Cortes para Guisar: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Paletero, descargue. Solo se acepta sobrebarriga delgada, si la solicitud lo indica.

1.1.10 Empaque: La carne debe ser entregada Empacada al vacío, con sistema de empaque que garantice conservar higiénicamente la carne de forma natural, creando temperatura de termoencogido en 89 – 91 °C. Que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Cada posta debe tener una etiqueta de Producción con mínimo el nombre de la posta o corte, fecha de sacrificio, fecha de maduración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, número de lote según INVIMA de la planta de beneficio, peso de la bolsa. Datos del productor, registro sanitario y datos de contacto.

1.1.11 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.

1.1.12 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.

1.2. LOMO DE CERDO: Se requiere suministro de producto 100% colombiano, proveniente de planta de beneficio y de desposte certificada por Invima, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA.

1.2.1 Producto proveniente de proveedor especializado **para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada.**

1.2.2 El producto debe presentar superficie brillante y húmeda.

1.2.3 Se debe suministrar limpia, sin grasa visible, nervios, venas ni cartílagos. El producto se debe entregar en posta.

1.2.4 No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla)

1.2.5 % máximo de grasa visible: 5%

1.2.6 No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.

1.2.7 La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de - 18° C

1.2.8 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 (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002). Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

1.2.9 Corte: solo se permite el suministro de lomo de cerdo magro.

1.2.10 Empaque: La carne debe ser entregada Empacada al vacío, con sistema de empaque que garantice conservar higiénicamente la carne de forma natural. Creando temperatura de termoencogido en 89 – 91 °C., 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.

1.2.11 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.

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

1.3. FILETE DE TILAPIA: Se requiere suministro de producto 100% colombiano proveniente de empresa certificada por Invima, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA. o en caso de importación demostrar la trazabilidad con la documentación sanitaria pertinente.

1.3.1 Producto proveniente de proveedor especializado para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada

1.3.2 El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado.

1.3.3 No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.

1.3.4 No debe presentar quemaduras por el frio.

1.3.5 La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C

1.3.6 Se debe aportar certificación de origen del pescado, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal y éste, lugar de sacrificio, debe contar con certificación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).

1.3.7 Cortes: Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso. Peso aproximado por pieza 250 grs.

1.3.8 Empaque: El pescado debe ser entregado en empaque primario de bolsas transparentes de polipropileno grado alimentario de primer uso, calibre 2, cada pieza debe estar empacada 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.

1.3.9 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.

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

1.4. TOCINETA DE CERDO AHUMADA TAJADA: Se requiere suministro de producto 100% colombiano proveniente de empresa certificada por Invima, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA.

Producto proveniente de proveedor especializado para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada

1.4.1 Hoja de tocino entreverada con magro, sin costillar; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de ahumado. Exento de golpes y hematomas.

1.4.2 Producto de color rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Homogéneo al corte. Aroma agradable y característico de la carne de cerdo ahumada.

1.4.3 No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.

1.4.4 No debe presentar quemaduras por el frio.

1.4.5 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 4° C

1.4.6 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 400 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.

1.4.7 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.

1.4.8 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 2: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO						
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3063	Huevo de Gallina Tipo AA	Bandeja plástica * 30 unidades	4400		
2	N3535	Huevos de codorniz	Bandeja plástica * 24 unidades	160		
3	N3084	Jamón Ahumado de Pollo	Kilo	360		
4	N3534	Pierna pernil de Pollo marinada sin rabadilla	Kilo	10000		

5	N3495	Pechuga de pollo marinada con piel	Kilo	22800		
6	N3536	Alas de Pollo marinada sin costillar	Kilo	1300		
7	N3481	Salchicha ahumada de Pollo	Kilo	360		
TOTAL:						

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

2.1 PECHUGA DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Producto obtenido de las aves debidamente faneadas, resultante al realizar el corte al nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.
Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:
2.1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.1.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.1.3. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar, con piel.
2.1.4. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas.
2.1.5. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.1.6. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
2.1.7. Se debe aportar certificación de origen, cuyo productor debe contar con certificación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).
2.1.8 Corte: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar peso aproximado de cada pieza 900 - 1000 gramos.
2.1.9 Empaque: El pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso con la marca comercial, bien sellada. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.1.10 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.1.11 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

2.2. PIERNA PERNIL DE POLLO MARINADA SIN RABADILLA: Producto obtenido de las aves debidamente faenadas, al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné; incluyendo la masa muscular que lo rodea y la piel, retirando la porción de la rabadilla. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.
Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.2.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.2.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.2.3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos.
2.2.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.2.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
2.2.6 Cortes: Se acepta solo suministro de pierna pernil sin rabadilla con piel, peso aproximado de cada pieza 250 - 280 gramos aproximadamente.

2.2.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impresa con tinta grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.2.8 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.2.9 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

2.3 ALAS DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Húmero y radio del pollo con la musculatura y la piel que lo envuelve. Separada del cuerpo por corte anatómico, Ala intacta, limpia sin vellosidades, sin materias extrañas visibles, ni suciedad ni sangre, carente de olores extraños. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.
Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:
2.3.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.3.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.3.3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos
2.3.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.3.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
2.3.6 Cortes: Se acepta solo suministro de alas sin costillar con piel, peso aproximado de cada pieza 150 - 200 gramos.
2.3.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impresa con tinta grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.3.8 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.3.9 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente

2.4 HUEVOS DE GALLINA TIPO AA: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere el suministro de huevos frescos tipo AA (peso 60.0-66.9 grs), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico.
2.4.1 Empaque: Los huevos serán embalados en bandejas plásticas flexibles, debidamente desinfectadas, con el recambio correspondiente por parte del proveedor, así mismo deben contar con rotulado que contenga lote y fecha de vencimiento, datos de contacto del productor.
No se permite el ingreso de cartones al área de almacenamiento.
2.4.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

2.5 HUEVOS DE CODORNIZ: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Huevo de codorniz de consumo, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la imagen del producto. Su color es una secuencia de manchas moteadas en toda la superficie, sobre fondo claro, peso promedio 12- 4 gramos cada uno.
2.5.1 Empaque: Los huevos serán embalados en bandejas plásticas tipo alveolos, de único uso, así mismo deben contar con rotulado que contenga lote y fecha de vencimiento.
2.5.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

2.6 DERIVADOS DE POLLO: Producto proveniente de proveedor especializado, certificado en HACCP, para lo cual se debe anexar la certificación del proveedor y de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
SALCHICHA AHUMADA Y JAMÓN AHUMADO DE POLLO: Productos cárnicos procesados, cocidos, elaborados con carne de pollo. Deben ser homogéneos, libres de mohos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro, deshidratación ni viscosidad. Así como tampoco alteración del sistema al vacío.
2.6.1 Empaque: Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 1000 grs. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en las NTC.
2.6.2 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 2°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

GRUPO 3: LACTEOS Y DERIVADOS						
No:	**CODIGO INTERNO**	**DESCRIPCION**	**U/M**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	N3264	Leche UHT Líquida Entera	Bolsa * 1100 c.c	33.200		
2	N3482	Leche UHT Líquida Deslactosada	Bolsa * 1100 c.c	1.200		
3	N3523	Leche UHT Líquida Descremada	Bolsa * 1100 c.c	1200		
4	N3340Cl	Kumis	Vaso * 150 c.c	1800		
5	N3083Cl	Yogurt Entero con Fruta	Vaso * 150 c.c	1800		
6	N3509	Yogurt Light	Vaso * 190 c.c	1000		
7	N3528	Arequipe para Panadería	Galón * 5 Kilos	20		
8	N3527	Arequipe para Repostería	Galón * 5 Kilos	35		
9	N3050	Queso Doble crema Tajado	Bloque * 2.500 gramos	320		
10	N3064	Queso Paisa	Bloque * 1.000 gramos	4000		
11	N3270	Cuajada	Bloque * 1.000 gramos	480		
TOTAL:						

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

3.1. LECHE: Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere suministro de Leche Entera, Deslactosada o Descremada sometidas a proceso de Ultrapasteurización, Enriquecidas con vitaminas A, D, B1, B2, B3.
3.1.1 Empaque: 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. Rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, volumen, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 1100 c.c.
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.
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.
3.1.2 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.
3.1.3 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.

3.2. QUESOS: Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

3.2.1. Se requiere el suministro de queso campesino fresco semigraso blando, con adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Tipo paisa).

3.2.2. Se requiere suministro de queso fresco tajado semiduro y semigraso, con adición de sal; Bloque * 2500 g y Empacado al vacío. (tipo doble-crema)

3.2.3. Se requiere suministro de queso fresco blando, no graso, sin adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío.(Cuajada)

3.2.4 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.

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.

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.

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.

3.2.5 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.

3.2.6 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.

3.2. BEBIDAS LACTEAS (YOGURT Y KUMIS): Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

3.2.1. Se requiere el suministro de yogurt semidescremado con probióticos y dulce sabor a fruta vaso por 150* gramos, Kumis entero con probióticos y dulce vaso * 150 gramos, Yogurt descremado con probióticos sin dulce sabor a fruta vaso 180 gramos.

3.2.2 Empaque: Producto envasado con rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto.

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.

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.

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.

3.2.3 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.

3.2.4 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 4 FRUTAS Y VERDURAS							
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	PESO PROMEDIO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3246	Aguacate Criollo	Kilo	N.A.	280		
2	N3002	Ahuyama	Kilo	N.A.	4.800		
3	N3003	Ajo	Kilo	N.A.	360		
4	N3045	Ajo Porro	Kilo	N.A.	480		
5	N3005	Apio España	Kilo	N.A.	480		
6	N3006	Apio Tubérculo	Kilo	N.A.	2.000		
7	N3085	Arveja Verde Desgranada	Kilo	N.A.	1.000		
8	N3007	Banano	Unidad	220 - 250 gramos	54.000		
9	N3008	Berenjena Blanca	Kilo	N.A.	400		
10	N3070	Brócoli	Kilo	N.A.	200		
11	N3537	Calabacín verde	Kilo	N.A.	320		
12	N3538	Calabacín amarillo	Kilo	N.A.	320		
13	N3010	Cebolla Cabezona	Kilo	N.A.	4.000		
14	N3011	Cebolla Junca	Kilo	N.A.	3.600		

15	N3478	Champiñón Blanco	Kilo	N.A.	120		
16	N3012	Cilantro	Kilo	N.A.	480		
17	N3506	Cimarrón	Kilo	N.A.	120		
18	N3069	Ciruela Morada	Kilo	120- 125 gramos	200		
19	N3511	Coco	Unidad	950 - 1000 gramos	280		
20	N3013	Coliflor	Kilo	N.A.	200		
21	N3512	Curuba	Kilo	N.A.	120		
22	N3582	Durazno criollo	Unidad	150- 170 gramos	19.600		
23	N3016	Espinacas	Kilo	N.A.	200		
24	N3062	Fresa	Kilo	N.A.	120		
25	N3017	Frijol Fresco Desgranado	Kilo	N.A.	80		
26	N3074	Granadilla	Unidad	140 - 160 gramos	68.000		
27	N3018	Guayaba Pera	Kilo	N.A.	1.800		
28	N3019	Guineo Negro	Kilo	N.A.	720		
29	N3020	Habas Frescas Desgranadas	Kilo	N.A.	80		
30	N3021	Habichuela	Kilo	N.A.	2.600		
31	N3022	Higos	Docena	N.A.	140		
32	N3507	Hojas de Viao	Paquete	N.A.	200		
33	N3026	Limón Tahití	Docena	140 - 150 gramos	400		
34	N3513	Lechuga Batavia	Kilo	N.A.	280		
35	N3544	Lechuga Crespa verde	Kilo	N.A.	280		
36	N3539	Lechuga Crespa morada	Kilo	N.A.	200		
37	N3027	Lulo	Kilo	N.A.	120		
38	N3471	Mandarina	Unidad	140 - 160 gramos	80.000		
39	N3514	Mango Tommy	Kilo	N.A.	800		
40	N3470	Manzana Roja	Unidad	190 - 210 gramos	42.000		
41	N3546	Manzana Verde	Unidad	150 - 170 gramos	18.000		
42	N3030	Maracuyá	Docena	200 - 230 gramos	80		
43	N3032	Mazorcas	Unidad	270 - 300 gramos	2.400		
44	N3073	Melón	Kilo	N.A.	6.400		
45	N3034	Mora	Kilo	N.A.	200		
46	N3472	Naranja	Docena	290 - 300 gramos	400		
47	N3037	Papa Criolla	Kilo	N.A.	3.600		
48	N3038	Papa Pastusa	Kilo	N.A.	27.600		
49	N3039	Papaya	Kilo	N.A.	6.800		
50	N3040	Patilla	Kilo	N.A.	1.600		
51	N3041	Pepino Cohombro	Kilo	N.A.	800		
52	N3067	Pera	Unidad	160 - 180 gramos	18.000		
53	N3529	Perejil	Kilo	N.A.	40		
54	N3044	Pimentón	Kilo	N.A.	1.800		
55	N3045	Piña	Unidad	2000 gramos	800		
56	N3046	Plátano	Kilo	N.A.	7.200		
57	N3515	Raíces Chinas * 250 Grs	Bandeja * 250 Grs	N.A.	39		
58	N3048	Remolacha	Kilo	N.A.	180		
59	N3049	Repollo Blanco	Kilo	N.A.	400		
60	N3479	Repollo Morado	Kilo	N.A.	80		
61	N3053	Tomate	Kilo	N.A.	3.600		
62	N3052	Tomate De Árbol	Kilo	N.A.	120		
63	N3055	Yuca	Kilo	N.A.	4.000		
64	N3056	Zanahoria	Kilo	N.A.	2.800		
TOTAL:							

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

1. Grado de madurez: Intermedio
2. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones. Libres de residuos Químicos.
3. Textura Firme al tacto.
4. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento.
5. 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.
6. 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.
7. Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante) y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
8. 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 5: SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS						
No:	**CODIGO INTERNO**	**DESCRIPCION**	**U/M**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	N3193	Aceite de Oliva extravirgen extrasuave	Botella * 1000 c.c.	44		
2	N3198	Aceite Vegetal de Girasol	Botella * 3000 c.c.	1200		
3	N3492	Aceitunas rellenas	Frasco * 500 gramos	10		
4	N3583	Ajonjolí descortezado	Bolsa * 500 gramos	20		
5	N3491	Alcaparras	Frasco * 500 gramos	10		
6	N3524	Anís estrellado	Sobre * 20 gramos	150		
7	N3199	Aromáticas sabores (manzanilla, hierbabuena, limonaria)	Caja * 24 sobres	1100		
8	N3547	Arroz Blanco Fortificado con Vitaminas A, B6, B12 y Ácido Fólico 97% Granos Enteros	Bolsa * 5000 grs	2.400		
9	N3500	Arveja Verde	Bolsa *1000 gramos	300		
10	N3543	Atún Lomos en Agua Presentación Institucional	Lata * 1705 grs	900		
11	N3187	Avena en Hojuelas	Bolsa * 1000 grs	500		
12	N3459	Azúcar Blanco Refinado Granulado, Alta Pureza	Bolsa * 5000 grs	1.800		
13	N3591	Azúcar Blanco Refinado Granulado, Alta Pureza x 5 gramos	Bolsa * 200 sobres	5		
14	N3584	Azúcar Micropulverizada	Bolsa * 1000 grs	15		
15	N3572	Bebida con Té Natural Sabores Surtidos X 250 cc	Caja * 24 unidades	800		
16	N3550	Bocadillo de Guayaba	Lonja* 500 grs	200		
17	N3551	Café Tradicional de Tostión Oscura y Molienda Fina	Bolsa *500 grs	540		

18	N3095	Canela en astilla	Sobre * 20 gramos	120		
19	N3499	Caraotas	Bolsa *1000 gramos	300		
20	N3552	Cebada Perlada	Bolsa * 1000 grs	600		
21	N3553	Chocolate Tradicional de Mesa con Azúcar Pastillas Individuales	Barra 500 grs	900		
22	NSI3069	Ciruela Pasas sin Semillas	Bolsa *1000 grs	500		
23	N3498	Clavos de olor enteros	Sobre * 20 gramos	200		
24	N3586	Coco rallado deshidratado para repostería	Bolsa *1000 grs	12		
25	N3276	Colada de arroz con 9 vitaminas y minerales sabor natural	Bolsa * 200 grs	810		
26	N3569	Color * 500 grs	Bolsa * 500 grs	88		
27	N3570	Crema de Leche	Doy Pack * 186 grs	200		
28	N3541	Esencia Panadería Coco	Galón * 3850 cc	5		
29	N3518	Esencia Panadería Mantequilla	Galón * 3850 cc	10		
30	N3517	Esencia Panadería Vainilla Blanca	Galón * 3850 cc	10		
31	NCI3550	Espaguettis Fortificados con Nutrivit	Bolsa * 1000 grs	1200		
32	NS3286	Fécula de Maíz Enriquecida con Vitaminas A, B1, B3, B6, B12,C, Ácido Fólico y Minerales Hierro, Zinc.	Caja * 720 grs	800		
33	N3576	Fideos Cabello de ángel Fortificados con Nutrivit	Bolsa * 500 grs	800		
34	N3484	Flan Sabor a Fresa	Caja * 60 grs	90		
35	N3484	Flan Sabor a Leche	Caja * 60 grs	90		
36	N3110	Frijol Rojo Zaragosa	Bolsa *1000 gr	500		
37	N3587	Fruta Cristalizada	Bolsa *1000 gr	18		
38	N3554	Galleta de Leche tipo Wafer	Paquete * 15 unidades	720		
39	N3556	Galleta Integral con mezcla de salvado y ajonjolí	Paquete * 9 unidades	400		
40	N3555	Galleta Tipo Soda	Paquete * 9 unidades	2400		
41	N3114	Garbanzo	Bolsa * 1000 grs	300		
42	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Fresa	Bolsa * 1000 grs	300		
43	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Limón	Bolsa * 1000 grs	200		
44	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Naranja	Bolsa * 1000 grs	200		
45	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Piña	Bolsa * 1000 grs	300		
46	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Uva	Bolsa * 1000 grs	300		
47	N3557	Gelatina Ligth Sabor a Fresa	Caja * 12 grs	800		
48	N3557	Gelatina Ligth Sabor a Limón	Caja * 12 grs	800		

49	N3557	Gelatina Ligth Sabor a Piña	Caja * 12 grs	800		
50	N3490	Gelatina Sin Sabor	Caja * 30 grs	15		
51	N3588	Grageas de colores para repostería	Bolsa * 1000 grs	10		
52	N3560	Harina de Trigo Panificable	Bulto * 50 kg	247		
53	N3561	Harina de Trigo Pastelería	Bulto * 25 kgs	38		
54	N3559	Harina Precocida de Maíz Amarillo	Bolsa * 1000 grs	500		
55	N3216	Harina Precocida de Maíz Blanco	Bolsa * 1000 grs	2000		
56	N3571	Leche Condensada	Doy pack * 420 grs	240		
57	N3562	Leche en Polvo Entera con Vitaminas A y D3	Bolsa * 1000 grs	900		
58	N3119	Lenteja	Bolsa * 1000 grs	306		
59	N3563	Levadura Seca Instantánea	Bolsa 500 grs	280		
60	N3589	Lluvia de Chocolate para repostería	Bolsa *1000 gramos	10		
61	N3487	Maíz Pilado	Bolsa * 1000 grs	60		
62	N3501	Maíz Pira	Bolsa * 1000 grs	45		
63	N3590	Maní tostado partido para repostería	Bolsa *800 gramos	20		
64	N3463	Margarina Industrial para Pastelería Fina	Caja * 15 kg	160		
65	N3525	Margarina industrial para productos hojaldrados	Caja * 10 kg (6 láminas * 2,5 kg)	54		
66	N3124	Margarina para Mesa y Cocina	Caja * 15 kg	4		
67	N3126	Mayonesa para Restaurantes Tipo Mayonita	Galón * 3910 grs	100		
68	N3542	Mezcla de Maíz Dulce para Arepas de Choclo	Bolsa * 1000 grs	180		
69	N3128	Mostaza Tipo Americano para Restaurantes	Galón * 4010 grs	80		
70	N3521	Orégano puro	Sobre * 20 gramos	200		
71	N3464	Panela en pastillas	Bloque * 1000 grs	2200		
72	N3564	Pasta Corta Para Sopa Argollitas Fortificada con Nutrivit	Bolsa * 250 grs	1400		
73	N3565	Pasta Corta Para Sopa Letricas Fortificada con Nutrivit	Bolsa * 250 grs	1260		
74	N3577	Pasta Para Lasagna Precocida Con Semolato De Trigo Fortificado	Caja * 400 gramos	450		
75	N3132	Polvo para Hornear	Bolsa * 1000 grs	100		
76	N3568	Refresco de Fruta Pasteurizado con Adición del 14% de Fruta X 200 cc	Caja * 24 unidades	600		
77	N3133	Sal De Cocina Refinada Yodada Y Fluorizada, Alta Pureza.	Bolsa * 1000 grs	1.600		

78	N3505	Salsa BBQ Ahumada	Botella * 1000 grs	144		
79	N3585	Salsa de soya	Botella * 1000 grs	100		
80	N3133	Salsa de Tomate Para Restaurantes	Galón * 4250 grs	120		
81	N3168	Salvado de Trigo	Bolsa * 1000 grs	300		
82	N3241	Uvas Pasas sin Semilla	Bolsa * 1000 grs	80		
83	N3468	Vinagre Blanco	Botella * 1000 c.c.	700		
84	N3171	Vino de cocina blanco	Botella *750 cc	10		
85	N3398	Vino de cocina rojo	Botella *750 cc	10		
TOTAL:						

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas

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

1. Productos sin signos de deterioro o descomposición en su naturaleza y empaque.
2. Sin signos de infestación y contaminación, libres de residuos químicos.
3. Características organolépticas propias para cada producto sin olores, coloraciones, sabores objetables.
4. Todos los productos sin excepción alguna deben ser de procedencia colombiana.
5. 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. Cumplir las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Así mismo deberán cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
6. Aceite Vegetal de girasol: Solo se permite suministro de aceite de girasol, no se permite mezclas de girasol y otra oleaginosa.
7. Aceite de Oliva Extravirgen Extrasuave: Solo se permite el suministro de aceite de oliva extravirgen, no se permite mezclas con otros aceites vegetales.
8. Azúcar: Se requiere suministro de Azúcar refinado granulado con nivel de sacarosa del 99.8%, Alta pureza y blancura. Presentación * 5000 grs. Bolsa * 200 sobres (5 gramos cada una). Con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento. No se permite reempaque.
9. Azúcar micropulverizada: Se requiere suministro de Azúcar molido a tamaño polvo con nivel de sacarosa del 99.8%, Alta pureza y blancura. Con agentes dispersantes para evitar su compactación. Presentación * 1000 grs. Con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento. No se permite reempaque
10. Anís estrellado, Canela, Clavos de olor: no se permite reempaque. Presentación * 20 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
11. Atún Lomitos en agua: presentación institucional peso neto: 1705 grs.
12. Ajonjolí descortezado: no se permite reempaque. Presentación * 500 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
13. Arroz Fortificado con Vitaminas A, B6, B12 y Ácido Fólico 97% Granos Enteros, no se permite reempaque. Presentación * 5000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
14. Orégano: no se permite reempaque. Presentación * 20 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
15. Cereales (Cebada, Avena, Salvado de trigo), no se permite reempaque. Presentación * 1000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
16. Leguminosas: no se permite reempaque. Presentación * 1000 grs. con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
17. Leche en polvo entera:_Adicionada con vitaminas A y D3, presentación por 1000 gramos, a base de los siguientes ingredientes, debidamente identificados en la rotulación de la marca comercial ampliamente reconocida: Leche entera higienizada, reguladores de acidez, tripolifosfato de sodio y potasio, vitaminas A y D3. Presentación por 1000 gramos, con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento y fecha de empaque.
18. Ciruelas Pasas sin semilla y uvas pasas sin semillas: Presentación * 1000 grs, con la rotulación respetiva de la marca comercial. No se permite reempaque.

19. Chocolate con azúcar: Se requiere suministro de chocolate tradicional con azúcar, pastillas empacadas individualmente, presentación de 500 gramos * 20 pastillas. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
20. Harina de maíz: 100% maíz, refinada y precocida, en sus variedades blanco o amarillo o dulce. Presentación * 1000 grs
21. Harina de trigo industrial para panificación: debe contener los siguientes ingredientes Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg), Ácido fólico (1,54 mg/kg), Enzimas (Lipasa, xilanasa, alfaamilasa, glucosaoxidasa) Agente para tratamiento de harinas (ácido ascórbico).
22. Galleta Wafer con crema sabor a leche: Paquete * 15 unidades, presentación individual peso neto 21,5 gramos
23. Gelatina azucarada: Adicionada con vitamina C. Presentación * 1000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial.
24. Gelatina sin sabor: Presentación caja * 30 gramos. 4 sobres * 7.5 gramos cada uno. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
25. Mayonesa: Salsa básica cremosa emulsionada en frío, a base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: agua, aceite vegetal refinado de soya, almidón modificado de maíz, azúcar, huevo, sal, vinagre de alcohol, cloruro de potasio, Espesante (Goma xantan), Acidulantes (Ácidos fosfórico y ácido cítrico), Conservante (ácido sórbico). Con un color blanco, ligeramente rosado. Reducida en grasa (69% menos que una mayonesa tradicional)
26. Mostaza: Se aceptará suministro de mostaza tipo americano, se rechaza suministro de aderezo con mostaza. Mostaza tipo americano con trazas de harina de mostaza natural, sabor equilibrado y textura consistente, ideal para preparaciones culinarias frías y calientes; Vinagretas, Aderezos, Marinadas, estofados, potajes y salsas calientes, además de aplicaciones directas. A base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: Agua, vinagre de alcohol, harina y almidón de cereales (harina de arroz, almidón modificado de maíz), azúcar, semillas de mostaza, sal, espesante (goma xantan), agente gelificante (cloruro de potasio), aceite vegetal refinado (soya), colorante artificial (FD&C amarillo N°5 / CI 19140), secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), colorante natural (caramelo), saborizantes idénticos al natural (mostaza, canela, jengibre). CONTIENE AMARILLO No. 5 (TARTRAZINA), SOYA Y SUS PRODUCTOS. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
27. Salsa de Tomate: Se aceptará suministro de salsa con tomate línea especial para cocineros y/o restaurante, Auténtica salsa de tomate con un porcentaje de sólidos solubles de tomate que se traduce en mejor sabor y color natural. Es un producto de color rojo intenso con tonalidad marrón, como pulpa de tomate cocido con un delicioso sabor balanceado a tomate y especias (clavo) con notas dulces, A base de los siguientes ingredientes identificados plenamente en el rótulo de la marca reconocida comercialmente: Agua, Concentrado de Tomate, Azúcar, Vinagre de alcohol, Almidón modificado de maíz, Sal, Cloruro de potasio, Espesantes (Carboximetil celulosa de sodio, Goma xanthan), Acidulante (Ácido fosfórico), Especias y condimentos, Conservantes (Ácido sórbico, Benzoato de sodio), Colorantes [Natural (Caramelo), Artificial (FD&C Rojo N° 40 / CI 16035)]. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
28. Pastas para sopa, Fideos y Espaguettis: Se acepta suministro de pastas con Semolato fortificado y adición de Vitamina A, Ácido Fólico, Zinc, Hierro. Fortificadas con Nutrivit, con la rotulación respetiva de la marca comercial.
29. Panela en pastillas: Panela natural libre de productos químicos, 100% jugo de caña. Presentación Bloque * 2000 gramos. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
30. Sal de cocina: Alta pureza. Refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, 100% refinada por cristalización. Presentación * 1000 gramos. Con la rotulación respetiva de la marca comercial.
31. Vinagre blanco: Alta concentración y rendimiento. 100% natural. Grado de acidez superior al 6%.
32. Coco rallado deshidratado, Grageas de colores, lluvia de chocolate, maní tostado y fruta cristalizada: no se permite reempaque. Presentación * 1000 grs con la rotulación respetiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento.
33. Margarina Industrial para Pastelería Fina: Apta para clima cálido. Margarina industrial de consistencia suave con buen poder de cremificación, empleada como materia prima en la elaboración de productos de panadería y pastelería fina. Punto de fusión (°C) TC 42,5 +/- 1 °C. Libre de grasas trans. Insuperable sabor lácteo y aroma que perdura en el producto final. Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (Betacaroteno).
34. Personal manipulador de alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante) y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
35. 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. **PARÁGRAFO PRIMERO.-** IMPUTACION 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 2020. Rubro: 22120201, denominación Alimentación; para cuyos fines se expidió el Certificado de Disponibilidad

Presupuestal- C.D.P. No: 148 del 29/01/2020. **PARÁGRAFO SEGUNDO**.- El proveedor facturará semanal y/o quincenalmente de acuerdo a cada pedido que solicite el supervisor del contrato y los pagos se efectuarán dentro de los noventa (90) días siguientes, una vez recibido a satisfacción el objeto contractual, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura respectiva, en cumplimiento de los requisitos institucionales. **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. En este tipo de productos algunos podrán sufrir ffluctuación en sus precios, ocasionado por desastres naturales o alteración del orden público que impida la llegada de los mismos a la ciudad, de tal manera que estos serán susceptibles de ajuste en sus precios cuando en evento se pueda demostrar. **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 PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS.	20%	
2	CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS	20%	
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	POR EL PLAZO DEL CONTRATO	30%.	

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. 5) En el evento que la ESE HUEM genere modificación en su planta de personal.6) Incumplimiento de las obligaciones referidas al Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT: El CONTRATISTA se compromete a implementar medidas tendientes a evitar que sus operaciones sean utilizadas como instrumentos para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero o bienes provenientes de actividades delictivas o para dar apariencia de legalidad a las mismas. De igual forma, el contratista se obliga a cumplir plenamente la política y normatividad vigente en materia del SARLAFT, para cuyos fines debe aportar la información financiera o cualquier otra correlacionada que le sea exigida e informar al contratante cualquier cambio significativo en la documentación entregada durante la vigencia del contrato. **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 quien él 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 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.-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 SEGUNDA.- 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. **CLAUSULA VIGESIMA.- TERCERA- PERFECCIONAMIENTO:** El presente contrato se perfecciona con la suscripción de las partes. Para constancia se firma por el contratante en San José de Cúcuta, a los_____y por el contratista a los_____.

EL CONTRATANTE,
Gerente E.S.E. HUEM

EL CONTRATISTA,

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 CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTIA No: SA20-113

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 CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTIA No: SA20-113

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 CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTIA No. SA20-113

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 dela 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*)

ANEXO 5: FORMULARIO DE LA DEBIDA DILIGENCIA- SARLAFT

E.S.E. Hospital Universitario ERASMO MEOZ	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: AB-FO-BS-063
		VERSION: 1
	FORMATO DE LA DEBIDA DILIGENCIA	FECHA: JUN 2017
		PAGINA 1 de 3

ESTE FORMULARIO DEBE SER DILIGENCIADO EN SU TOTALIDAD

Es requisito indispensable para la firma y legalización de cualquier relación contractual con la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ, el completo y correcto diligenciamiento de este formato conforme a lo establecido en la Circular Externa 009 de Abril 21 de 2016 de la Súper Intendencia Nacional de Salud y demás Normativos Vigentes.

INFORMACION GENERAL

TIPO DE VINCULO CON LA ENTIDAD

EMPLEADO CLIENTE PROVEEDOR DE BIENES Y SERVICIOS

CREACION ACTUALIZACION FECHA DE DILIGENCIAMIENTO DD/MM/AA

NOMBRE O RAZON SOCIAL

IDENTIFICACIÓN
PERSONA NATURAL JURIDICA NIT C.C CE PASAPORTE No.

DIRECCION DEPARTAMENTO CIUDAD

E MAIL PARA NOTIFICACIONES CELULAR TELEFONO

TIPO DE EMPRESA
PUBLICA PRIVADA MIXTA SIN ANIMO DE LUCRO

OTRA CUAL ACTIVIDAD ECONOMICA CODIGO CIIU

PERSONA NATURAL O REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRES Y APELLIDOS

DOCUMENTO DE IDENTIDAD P.P C.C C.E. No. FECHA DE EXPECION DD/MM/AA

LUGAR DE EXPEDICION

MANEJA RECURSOS PÚBLICOS Y/O POSEE ALGÚN GRADO DE PODER PÚBLICO Y/O GOZA DE RECONOCIMIENTO PÚBLICO? SI NO

ES USTED SERVIDOR PUBLICO? SI ☐ NO ☐

CAPACIDAD FINANCIERA SMLMV

REQUIERE PERMISO O AUTORIZACIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA SI NO MONTO

INFORMACIÓN FINANCIERA (SOLO PARA CONTRATACIÓN MÍNIMA YDIRECTA)

MENSUALES DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (PESOS)	EGRESOS MENSUALES (PESOS)
CONCEPTO POR OTROS INGRESOS	OTROS INGRESOS (PESOS)

SI POSEE ALGUNO DE LOS SIGUIENTES BIENES SEÑALE CON UNA X

CASA PROPIA VEHICULO FINCA EMPRESA OTROS BIENES RAICES CUALES

OPERACIONES INTERNACIONALES

¿REALIZA TRANSACCIONES EN MONEDA EXTRANJERA? SI NO

¿POSEE PRODUCTOS FINANCIEROS EN EL EXTERIOR Y/O CUENTAS EN MONEDA EXTRANJERA?

SI NO ¿CUAL?

REFERENCIAS BANCARIAS

ENTIDAD BANCARIA	SUCURSAL - CIUDAD	ANTIGÜEDAD

REFERENCIAS Y/O VÍNCULOS COMERCIALES Y CONTRACTUALES

SECTOR			ENTIDAD O EMPRESA	CIUDAD	TELEFONO
PUBLICO	PRIVADO	OTRO			
PUBLICO	PRIVADO	OTRO			
PUBLICO	PRIVADO	OTRO			

DECLARACIÓN DE ORIGEN Y DESTINACIÓN DE FONDOS

Declaro de manera voluntaria y dando certeza que todo lo aquí consignado es cierto, manifiesto:

1. La persona natural y representantes legales no participan ni han participado en el pasado en actividades ilegales tales como financiación del terrorismo, corrupción, tráfico de emigrantes, trata de personas, extorsión, enriquecimiento ilícito, secuestro extorsivo, rebelión, tráfico de armas, delitos contra el sistema financiero o la administración pública, trato ilegal de drogas o sustancias toxicas, estupefacientes o psicotrópicas.
2. Los recursos no provienen de ninguna actividad ilícita de las contempladas en el código penal colombiano o cualquier norma que lo sustituya, adicione o modifique.
3. Los recursos obtenidos de la relación comercial con la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM) no serán usados en ninguna actividad ilícita en las contempladas en el código penal colombiano o en cualquier norma que lo modifique o adicione.
4. Todas las actividades serán encaminadas a asegurar que los socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan, de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo.

5. Autorizamos de manera expresa e irrevocable a la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), o a la persona natural o jurídica designada para tal fin; a consultar y cotejar su información personal y la de sus socios, y representantes legales, de forman periódica con las bases de datos destinadas para asuntos de antecedentes y seguridad que la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), considere necesarias para dar cumplimiento al Sistema de Administración de Riesgo de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo - SARLAF.
6. Se entregará a la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), la información veraz y verificable que soliciten para el cumplimiento de la normatividad relacionada con Prevención de Lavado de Activos y Financiación de Terrorismo y se actualizarán nuestros datos por lo menos anualmente.
7. Denunciaremos ante las autoridades correspondientes y notificaremos al Oficial de Cumplimiento de E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), a través de correo electrónico, si llegase a tener conocimiento de alguna actividad ilegal o irregular por parte de sus colaboradores, empleados, proveedores, asociados o afiliados.
8. Una vez suscrito el presente documento, autorizamos a la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), a comunicar a las autoridades nacionales lo que requieran relacionado con las circunstancias descritas en el presente documento, exonerándola de toda responsabilidad por tal hecho; por lo cual responderemos personalmente en los asuntos penales y civiles que se originen de nuestro proceder.
9. Declaro y acepto las políticas en materia financiera, comercial y de contratación que tenga implementada la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM).

Con la firma del presente documento, declaro que toda la información y datos consignados son ciertos, que la información que adjunto es veraz y verificable, y que autorizo su confirmación ante cualquier persona natural o jurídica, pública o cualquier ente competente, sin limitación alguna, obligándome a actualizar la información y/o a confirmarla cada vez que así sea solicitado. (si es Persona Jurídica, Firma el Representante Legal).

VERIFICACIÓN
Para uso exclusivo
de
E.S.E. Hospital

Se certifica que se llevó a cabo la revisión de la información, los documentos y las consultas en listas vinculantes respecto de la(s) persona(s) naturales y jurídicas acá señaladas.

ONU FECHA DD/MM/AA

OFAC FECHA DD/MM/AA

OTRAS LISTAS

FECHA DD/MM/AA

FECHA DD/MM/AA

FECHA DD/MM/AA

Firma Representante Legal y/o Persona Natural HUELLA

Nombre del funcionario responsable de la verificación y las consultas

NOMBRE DEL SOLICITANTE

FIRMA

P.P C.C C.E No.