CONTRATO DE SUMINISTRO No: 115 DE 2022

PROCESO No: **SA22-182**

CONTRATANTE: EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL ERASMO MEOZ DE CUCUTA- E.S.E. HUEM.

CONTRATISTA: **JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO**

OBJETO: **SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (01) (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (02) (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO), GRUPO TRES (03) (LÁCTEOS Y DERIVADOS), Y GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS) PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ.**

VALOR: **$999.755.235**

Entre los suscritos: **MARIBEL TRUJILLO BOTELLO**, mayor de edad, vecina de esta ciudad, identificada con la C.C. No: 60.385.130, quien obra en nombre y representación de **LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ**, NIT. 800.014.918-9, con domicilio en la ciudad de San José de Cúcuta, en su condición de Gerente encargada de funciones, nombrada por medio del Decreto No: 000806 del 16 de junio de 2022 emanada de la Gobernación del Norte de Santander, quien en adelante se denominará **EL HOSPITAL** de una parte y por la otra, **JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO,** identificado con la C.C. No.13.477.019 expedida en Cúcuta, propietario del establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA OVALLES, NIT. 13.477.019-4, conforme a Registro Merantil de Junio 08 de 2022 de la Camara de Comercio de Cucuta, quien en adelante se denominará el **CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE SUMINISTRO,** previas las siguientes consideraciones: 1) Que de acuerdo con la estructura orgánica, la ESE HUEM cuenta con el servicio de Nutrición y Dietética en la sección de servicios de apoyo diagnóstico y terapéutico, 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 íntegra 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 otro lado, en menor proporción, el servicio de alimentación brinda apoyo a las diferentes actividades que realiza el hospital, como capacitaciones y encuentro de brigadistas de la ESE HUEM, entre otras reuniones, en donde se requiere refrigerios, previamente aprobados por la gerencia, que contribuyen a la mejora continua y el cumplimiento de objetivos de los procesos estratégicos, misionales, de apoyo y de evaluación. Mensualmente, el área de nutrición prepara aproximadamente 450 raciones para desayunos, cenas, medias mañanas y medias tardes, cada uno, y 530 raciones para almuerzos. 2) Por lo anterior expuesto, se hace necesaria la adquisición de alimentos cárnicos de res, cerdo, pescado, pollo, huevos, y derivados del pollo, frutas y verduras, lácteos, semiperecederos y no perecederos, según programación de compras y para el normal cumplimiento de los procesos asistenciales y

administrativos, la entidad requiere de dichos insumos, para la vigencia fiscal. 3) Que para cubrir la necesidad durante la vigencia 2022, y teniendo en cuenta el presupuesto de la entidad, se hace necesario iniciar un proceso que será adelantado a través de la Modalidad Menor Cuantía de selección de contratista, a fin de garantizar el suministro de alimentos, toda vez que por medio electrónico el área de nutrición manifiesta que las cantidades solicitadas de los alimentos grupos uno (01), dos (02), tres (03), cuatro (04) y cinco (05), son necesarias para atender la prestación del servicio en la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y garantizar el normal cumplimiento de los procesos asistenciales y administrativos de la entidad. 4) Que de acuerdo con la cuantía del contrato, con fundamento en el Artículo 8 del Manual de Contratación de la ESE HUEM, la modalidad de selección corresponde a INVITACION PUBLICA MENOR CUANTIA. 5) Que agotadas las etapas del proceso contractual, mediante Resolución No: 001359 del 22 de Junio de 2022 se adjudicó el proceso SA22-182 de 2022, a **JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO.** 5) 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: GRUPO UNO (01) (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (02) (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO), GRUPO TRES (03) (LÁCTEOS Y DERIVADOS), Y GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS) PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ,** 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 de manera idónea, eficiente y oportuna, desarrollando las siguientes obligaciones: A) **OBLIGACIONES GENERALES: 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 1° de la Ley 828 de 2003. **5.** Atender oportunamente los requerimientos del supervisor o interventor y suscribir con inmediatez todos los documentos que se deriven de la relación contractual. **B) OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA**: **Para el GRUPO UNO (01) (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO):** En el evento de cambiar la planta de sacrificio y de desposte deberá solicitar autorización a la entidad, aportando la documentación solicitada. 2 Al momento de realizar cada entrega de los productos, el contratista deberá entregar el certificado de maduración de mínimo 11 días expedido por la planta de sacrificio. No aplica para vísceras (Callo, hígado de res) ni Lomo de cerdo. 3 El contratista deberá suministrar el producto 100% colombiano. 4 El contratista deberá suministrar el producto empacado al vacío, con sistema de empaque que garantice la conservación higiénica de 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. Adicionalmente cada posta deberá ser identificada con los siguientes datos a través de etiqueta adherida al empaque: nombre del establecimiento, datos de contacto, nombre del producto, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, fecha de maduración (en los productos que aplique), peso de la posta. 5 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 4° C, en carnes de res y vísceras. El lomo de cerdo y el filete de Tilapia deberán suministrarse congelados a una temperatura mínimo de -18°C. 6 Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre. 7 El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario, 5 % máximo de grasa visible. 8. La carne de res al momento de la entrega debe reunir las siguientes características organolépticas: color rojo intenso, no se permite coloraciones oscuras, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y olor sui géneris, producto jugoso, libre de quemaduras por el frio. 9. El oferente solo entregará los siguientes cortes que corresponden a carnes de res para asar: Centro de cadera y bola. 10. En cuanto a la carne de res

para guisar el oferente solo entregará los siguientes cortes: Paletero, descargue y sobrebarriga delgada, si la solicitud lo indica. 11. Respecto al Cerdo solo se aceptará Lomo de cerdo magro, el cual debe tener las siguientes características: ausencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, brillante y húmeda, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla).12. Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso. Peso aproximado por pieza 250 grs. El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad, ni quemaduras por frío. 13. 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. Se debe aportar certificación de origen del pescado, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal. 14. 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. 15. El personal manipulador de alimentos para el ingreso al servicio de alimentación deberá contar con la dotación respectiva: uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante, así mismo deberá garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias descritas en la Resolución 2674 de 2013 (Uso de joyas, higiene personal, No fumar, no comer o beber en el servicio de alimentación) 16. Los vehículos transportadores deberán contar con leyenda externa "transporte de alimentos" y deben ser furgones isotérmicos que garanticen la cadena de frio, verificable a través del monitoreo de la temperatura. En condiciones de limpieza y desinfección verificables, Los productos no deben estar en contacto directo con el piso del vehículo. 17. 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 acordada con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales. La entrega se realizará sin excepción alguna en presencia del supervisor (a) del contrato. Las solicitudes de pedido serán realizadas los días lunes semanalmente a través del correo institucional. 18. 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. 19. 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. 20. 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. 21. Cumplir con las disposiciones establecidas en la resolución 1500 de 2007 por la cual se establece el sistema de Inspección, Vigilancia y Control de los productos cárnicos, y se dictan otras disposiciones. 22. Para los pescados y sus derivados, cumplir con los requisitos establecidos en la resolución número 776 de 2008 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca. 23. 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. 24. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015. 25. Cumplir con las resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012, por las cuales se establecen los requisitos que deben cumplir los empaques de alimentos de diferentes materiales. 26. 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. 27. El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan. 28. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 29. 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. 30. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas,

unidad de medida y presentación. 31. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 32. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 33. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **Para el GRUPO DOS (02) (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO):** 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 11:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales. 2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas). 3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. 5. Deberán anexar resolución de autorización sanitaria de la planta de desprese de aves expedida por el Invima y el certificado de relación comercial y/o distribución de los productos de la planta de desprese. 6. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. 7. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 8. Cumplir con las resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012, por las cuales se establecen los requisitos que deben cumplir los empaques que entran en contacto con alimentos según el tipo de materiales que estos presenten. 9. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas. 10. El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan. 11. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 12. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 13. 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. 14. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 15. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 16. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 17. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **Para GRUPO TRES (03) (LÁCTEOS Y DERIVADOS:** 1. Se requieren Productos con parámetros de primera calidad, con características organolépticas y microbiológicas propias para cada producto, según las siguientes especificaciones: Productos provenientes de proveedor especializado. Se requiere suministro de productos 100% colombianos. 2. El oferente debe suministrar Leche Entera, Deslactosada o Descremada sometidas a proceso de Ultrapasteurización, Enriquecidas con vitaminas A, D, B1, B2, B3. Presentación 1100 c.c.3. Se aceptará suministro de queso campesino fresco semigraso blando, con adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Tipo paisa). Temperatura de recepción máximo 4°C. 4. El oferente deberá suministrar queso fresco tajado semiduro y semigraso, con adición de sal; Bloque * 2500 g y Empacado al vacío. (Tipo doble-crema). Temperatura de recepción máximo 4°C. 5. Se requiere suministro de queso fresco blando, no graso, sin adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Cuajada). Temperatura de recepción máximo 4°C. 6. Se aceptará 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 150 gramos. Temperatura de recepción máximo 4°C. 7. Empaque: Los productos

deben estar empacados 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 impreso en el empaque con tinta grado alimentario, con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso o volumen según corresponda, ingredientes. Nombre de productor, registro sanitario y datos de contacto. 8. 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. 9. Los productos deberán estar embalados en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que protejan los productos de daños mecánicos, y que no causen ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Las canastillas serán empleadas por la Institución durante el almacenamiento y devueltas junto a la orden de pedido.10. El personal manipulador de alimentos para el ingreso al servicio de alimentación deberá contar con la dotación respectiva: uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante, así mismo deberá garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias descritas en la Resolución 2674 de 2013 (Uso de joyas, higiene personal, No fumar, no comer o beber en el servicio de alimentación). 11. Los vehículos transportadores deberán contar con leyenda externa "transporte de alimentos" y deben ser furgones isotérmicos que garanticen la cadena de frio, verificable a través del monitoreo de la temperatura. En condiciones de limpieza y desinfección verificables, Los productos no deben estar en contacto directo con el piso del vehículo. 12. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días jueves en horario de 10:00 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 acordada con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales. La entrega se realizará sin excepción alguna en presencia del supervisor (a) del contrato. Las solicitudes de pedido serán realizadas los días lunes semanalmente a través del correo institucional. 13. 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. 14. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. 15. 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. 16. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 17. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 18. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 19. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 20. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **Para el GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS):** 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos quincenalmente días miércoles en horario de 9: 00 a.m. de acuedo 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. Estarán a cargo del Contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen con motivo de la entrega de estos materiales. Estos costos se entienden como incorporados al valor total del contrato. 4. 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. 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. Cumplir con las resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012, por las cuales se establecen los requisitos que deben cumplir los empaques que entran en contacto con alimentos según el tipo de materiales que estos presenten. 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. Las solicitudes se realizarán acorde a lo enviado por el área de nutrición vía correo electrónico con copia al supervisor, o por el medio previamente concertado para tal fin. 13. Cumplir con las normas legales y de calidad de la industria que se hallen vigentes. 14. El contratista debe contar con un stock de insumos que permita cubrir las necesidades de la institución en forma oportuna por el término que dure el contrato. 15. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 16. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. 17. El Contratista deberá tener afiliado a todo el personal que destinará para la ejecución del objeto a contratar, al Sistema General de Seguridad Social Integral e igualmente estar al día en el pago de los anteriores aportes y en el pago de sus obligaciones Parafiscales durante la vigencia del contrato de acuerdo con las disposiciones del Régimen Laboral Colombiano, en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas concordantes. 18. Las demás que en el marco del objeto del contrato, sean solicitadas de manera explícita por el contratista. **ESPECIFICACIONES TECNICAS**: Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas: **GRUPO UNO (01) (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO):** 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 certificación sanitaria y registro sanitario emitido por el INVIMA de dichas plantas, y concepto sanitario emitido por la entidad competente.

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 certificación sanitaria y registro sanitario emitido por el INVIMA de dichas plantas, y concepto sanitario emitido por la entidad competente.
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 certificación sanitaria y registro sanitario emitido por el INVIMA de dichas plantas, y concepto sanitario emitido por la entidad competente; 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.

GRUPO DOS (02) (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO): Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas: Se requieren Productos frescos con parámetros de primera calidad, con características organolépticas y microbiológicas propias para cada producto, según las siguientes especificaciones:

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

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

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.

2.1.2. Olor y color característico del pollo fresco

2.1.3. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar, con piel.

2.1.4. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas.

2.1.5. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.

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

2.1.7. Se debe aportar certificación de origen, cuyo productor debe contar con certificación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).

2.1.8 Corte: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar peso aproximado de cada pieza 900 - 1000 gramos.

2.1.9 Empaque: El pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso con la marca comercial, bien sellada. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.

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

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

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

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

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.2.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.

2.2.2. Olor y color característico del pollo fresco

2.2.3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos.

2.2.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.

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

2.2.6 Cortes: Se acepta solo suministro de pierna pernil sin rabadilla con piel, peso aproximado de cada pieza 250 - 280 gramos aproximadamente.

2.2.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.

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

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

2.3 ALAS DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Húmero y radio del pollo con la musculatura y la piel que lo envuelve. Separada del cuerpo por corte anatómico, Ala intacta, limpia sin vellosidades, sin materias extrañas visibles, ni suciedad ni sangre, carente de olores extraños. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.

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

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.3.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.

2.3.2. Olor y color característico del pollo fresco

2.3.3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos

2.3.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.

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

2.3.6 Cortes: Se acepta solo suministro de alas sin costillar con piel, peso aproximado de cada pieza 150 - 200 gramos.

2.3.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin

presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.

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

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

2.4 HUEVOS DE GALLINA TIPO AA: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano. Se requiere el suministro de huevos frescos tipo AA (peso 60.0-66.9 grs), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico.

2.4.1 Empaque: Los huevos serán embalados en bandejas plásticas flexibles, debidamente desinfectadas, con el recambio correspondiente por parte del proveedor, así mismo deben contar con rotulado que contenga lote y fecha de vencimiento, datos de contacto del productor.

No se permite el ingreso de cartones al área de almacenamiento.

2.4.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

2.5 HUEVOS DE CODORNIZ: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano. Huevo de codorniz de consumo, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la imagen del producto. Su color es una secuencia de manchas moteadas en toda la superficie, sobre fondo claro, peso promedio 12- 4 gramos cada uno.

2.5.1 Empaque: Los huevos serán embalados en bandejas plásticas tipo alveolos, de único uso, así mismo deben contar con rotulado que contenga lote y fecha de vencimiento.

2.5.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

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

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

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

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

GRUPO TRES (03) (LÁCTEOS Y DERIVADOS) 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.
3.3. BEBIDAS LACTEAS (YOGURT Y KUMIS): Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
3.3.1. 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.
3.3.2 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.
3.3.3 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.
3.3.4 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 CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS): 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 100% 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 * 2.5 kg. 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 en astilla, 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. Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST.
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. Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST.
15. Cereales (Cebada, Avena, Salvado de trigo), cebada presentación *500grs. Avena, Salvado de trigo *1000 grs, no se permite reempaque. Con rotulación impresa en el empaque de la casa comercial.

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, glucosa oxidasa) 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 argollitas y letricas, 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 4%.
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. Café: Café Tradicional de Tostión Oscura y Molienda Fina.
35. Pasta para lasagna: Precocida Con Semolato De Trigo Fortificado, con Nutrivit.
36. Refresco de Fruta x 200 CC: Refresco de Fruta Pasteurizado con Adición del 9% de Fruta X 200 cc.
37. 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.
38. Transporte: Vehículo destinado al transporte de alimentos, con carrocería cerrada, debidamente identificado para tal fin, con concepto sanitario vigente. Limpio, desinfectado previamente, que garantice la protección de los alimentos a las condiciones externas del medio ambiente. **CLÁUSULA TERCERA: OBLIGACIONES DEL HOSPITAL:** El HOSPITAL se obliga a: **1.** 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. **4.** Liquidar los impuestos que se generen del contrato. **5.** Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempos pactados. **6.** Recibir en el sitio y plazos convenidos los elementos, objeto del presente contrato. **7.** Certificar el cumplimiento del contrato. **8.** Proyectar el acta de liquidación dentro de los términos pactados. **9.** 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. **CLÁUSULA CUARTA.- VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** La duración del contrato será de TRES (03) MESES Y QUINCE (15) DIAS, contados a partir de la fecha del acta inicio, previa legalización del contrato. El plazo de vigencia contractual corresponde al termino del contrato y seis (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 NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE **MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS ($999.755.235)MCTE.** 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: CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO							
No :	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	MARCA	VALOR TOTAL
1	N3057	CARNE PARA ASAR	KILO	2.100	$ 42.216,00	NO APLICA	$ 88.653.600,000
2	N3058	CARNE PARA SUDAR	KILO	2.150	$ 40.185,00	NO APLICA	$ 86.397.750,000
3	N3061	CALLO DE RES	KILO	150	$ 24.450,00	NO APLICA	$ 3.667.500,000
4	N3475	HIGADO DE RES	KILO	700	$ 24.843,00	NO APLICA	$ 17.390.100,000
5	N3060	LOMO DE CERDO	KILO	1.260	$ 39.262,00	LA FAZENDA/ATLANTIS	$ 49.470.120,000

6	N3489	FILETE DE TILAPIA	KILO	200	$ 37.299,00	EL GRAN LANGOSTINO	$ 7.459.800,000
7	N3578	TOCINETA AHUMADA TAJADA	Paqueta * 500 gramos	50	$ 57.166,00	CALIPSO	$ 2.858.300,000
VALOR TOTAL GRUPO 01 (IVA INCLUIDO):							**$ 255.897.170**

PROPUESTA GRUPO 2: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO

No:	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	MARCA OFERTADA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3063	Huevo de Gallina Tipo AA	Bandeja plástica flexible * 30 unidades	Torquis	1680	$ 25.416,00	$ 42.698.880,00
2	N3535	Huevos de Codorniz	Bandeja plástica * 24 unidades	Torquis	175	$ 8.778,00	$ 1.536.150,00
3	N3084	Jamón Ahumado de Pollo	Paquete * 500 gramos (24 tajadas)	Macpollo	175	$ 31.360,00	$ 5.488.000,00
4	N3534	Pierna pernil de Pollo sin rabadilla	Kilo	Macpollo	5075	$ 19.063,00	$ 96.744.725,00
5	N3495	Pechuga de pollo con piel	Kilo	Macpollo	7875	$ 21.897,00	$ 172.438.875,00
6	N3481	Salchicha de Pollo	Kilo	Mac pollo	175	$ 28.447,00	$ 4.978.225,00
VALOR TOTAL GRUPO 02 (IVA INCLUIDO):							**$ 323.884.855,00**

GRUPO 3: LACTEOS Y DERIVADOS

No:	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3264	Leche UHT Líquida Entera	Bolsa * 1100 c.c	8.400	LA MEJOR	$ 5.000,00	$ 42.000.000,00
2	N3482	Leche UHT Líquida Deslactosada	Bolsa * 1100 c.c	350	LA MEJOR	$ 6.580,00	$ 2.303.000,00
3	N3523	Leche UHT Líquida Descremada	Bolsa * 1100 c.c	350	LA MEJOR	$ 6.400,00	$ 2.240.000,00
4	N3340CI	Kumis	Vaso * 150 c.c	1.400	LA MEJOR	$ 2.826,00	$ 3.956.400,00
5	N3083CI	Yogurt Entero con Fruta	Vaso * 150 c.c	1.400	LA MEJOR	$ 3.063,00	$ 4.288.200,00
6	N3509	Yogurt Light	Vaso * 190 c.c	980	LA MEJOR	$ 3.729,00	$ 3.654.420,00
7	N3528	Arequipe para Panadería	Galón * 5 Kilos	4	LA MEJOR	$ 43.903,00	$ 175.612,00
8	N3527	Arequipe para Repostería	Galón * 5 Kilos	4	LA MEJOR	$ 50.655,00	$ 202.620,00
7	N3050	Queso Doble crema Tajado	Bloque * 2.500 gramos	140	LA MEJOR	$ 51.050,00	$ 7.147.000,00
8	N3064	Queso Paisa	Bloque * 1.000 gramos	1.260	LA MEJOR	$ 34.099,00	$ 42.964.740,00
9	N3270	Cuajada	Bloque * 1.000 gramos	210	LA MEJOR	$ 23.766,00	$ 4.990.860,00
VALOR TOTAL GRUPO 3 (IVA INCLUIDO):							**$113.922.852,00**

GRUPO 5: SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

No:	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	MARCA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3193	Aceite de Oliva extravirgen extrasuave	Botella * 1000 c.c.	MADURA	70	$ 61.312	$ 4.291.840
2	N3198	Aceite Vegetal 100% Girasol	Botella * 3000 c.c.	CONTRY	240	$ 80.000	$ 19.200.000
3	N3492	Aceitunas rellenas de pimentón	Frasco * 500 gramos	ALFRESCO	4	$ 11.570	$ 46.280
4	N3583	Ajonjolí descortezado	Bolsa * 500 gramos	LEVAPAN	4	$ 16.363	$ 65.452
5	N3491	Alcaparras	Frasco * 500 gramos	CORUÑA	4	$ 20.055	$ 80.220

6	N3524	Anís estrellado	Sobre * 16 gramos	GRANAROMA	4	$ 6.630	$ 26.520
7	N3199	Aromáticas sabores (manzanilla, hierbabuena, limonaria)	Caja * 24 sobres	JAIBEL	196	$ 4.748	$ 930.608
8	N3547	Arroz Blanco Fortificado con Vitaminas A, B6, B12 y Ácido Fólico 97% Granos Enteros.	Bolsa * 5000 grs	ARROZ DIANA	450	$ 34.899	$ 15.704.550
9	N3001	Arveja Amarilla	Bolsa * 1000 gramos	ARO / LA HUERTA	175	$ 9.000	$ 1.575.000
10	N3500	Arveja Verde	Bolsa *1000 gramos	ARO/LA HUERTA	175	$ 6.110	$ 1.069.250
11	N3543	Atun lomos en Agua Presentacion Institucional	Lata * 1705 gr	ARO	18	$ 110.390	$ 1.987.020
12	N3187	Avena en Hojuelas	Bolsa * 1000 grs	DON PANCHO/TONING	119	$ 13.781	$ 1.639.939
13	N3459	Azúcar Blanco Refinado Granulado, nivel de sacarosa del 99.8%, Alta pureza y blancura.	Bolsa * 2500 grs	INCAUCA	800	$ 11.550	$ 9.240.000
14	N3497	Azúcar Blanco Refinado Granulado, Alta Pureza x 5 gramos	Bolsa * 200 sobres	INCAUCA	4	$ 8.663	$ 34.652
15	N3584	Azúcar Micropulverizada	Bolsa * 1000 grs	LEVAPAN	14	$ 12.338	$ 172.732
16	N3572	Bebida con Té Natural Sabores Surtidos X 300 cc	Caja * 12 unidades	MR TEA	70	$ 41.310	$ 2.891.700
17	N3550	Bocadillo de Guayaba	Lonja* 500 grs	DOÑA GUAYABA/ARO	70	$ 11.571	$ 809.970
18	N3551	Café Tradicional de Tostión Oscura y Molienda Fina	Bolsa *500 grs	SELLO ROJO	210	$ 22.121	$ 4.645.410
19	N3095	Canela en astilla	Bolsa * 500 gramos	SU DESPENSA/LA SAZON DE LA VILLA	4	$ 74.750	$ 299.000
20	N3499	Caraotas	Bolsa *1000 gramos	SU DESPENSA	175	$ 17.428	$ 3.049.900
21	N3552	Cebada Perlada	Bolsa * 500 grs	LA HUERTA	105	$ 7.578	$ 795.690
22	N3553	Chocolate Tradicional de Mesa con Azúcar Pastillas Individuales	Barra 500 grs	CORONA	287	$ 16.340	$ 4.689.580
23	NSI3069	Ciruela Pasas sin Semillas	Bolsa *1000 grs	3A	98	$ 74.650	$ 7.315.700
24	N3586	Coco rallado deshidratado para repostería	Bolsa *1000 grs	LEVAPAN	35	$ 40.758	$ 1.426.530
25	N3276	Colada de arroz con 9 vitaminas y minerales sabor natural	Bolsa * 200 grs	TONING	196	$ 3.868	$ 758.128
26	N3569	Color * 500 grs	Bolsa * 500 grs	EL REY	14	$ 12.705	$ 177.870
27	N3570	Crema de Leche	Doy Pack * 186 grs	NESTLE	147	$ 6.825	$ 1.003.275
28	N3541	Esencia de Coco	Galon * 3860 c.c	CAROLESSEN	11	$ 53.560	$ 589.160
29	N3518	Esencia Panadería Mantequilla	Galón * 3850 cc	CAROLESSEN	18	$ 53.560	$ 964.080
30	N3517	Esencia Panadería Vainilla Blanca	Galón * 3850 cc	CAROLESSEN	18	$ 53.560	$ 964.080
31	NCI3550	Espaguettis Fortificados con Nutrivit	Bolsa * 1000 grs	DORIA	266	$ 17.000	$ 4.522.000
32	NS3286	Fécula de Maíz Enriquecida con Vitaminas	Caja * 720 grs	MAIZENA	200	$ 26.000	$ 5.200.000
33	N3576	Fideos Cabello de ángel Fortificados con Nutrivit	Bolsa * 500 grs	DORIA	147	$ 6.937	$ 1.019.739
34	N3484	Flan Sabor a Fresa	Caja * 60 grs	GELHADA	70	$ 3.124	$ 218.680
35	N3484	Flan Sabor a Leche	Caja * 60 grs	GELHADA	53	$ 3.124	$ 165.572

36	N3110	Frijol Rojo Zaragosa	Bolsa *1000 gr	ARO	175	$ 15.876	$ 2.778.300
37	N3587	Fruta Cristalizada	Bolsa *1000 gr	LEVAPAN	4	$ 16.380	$ 65.520
38	N3554	Galleta de Leche tipo Wafer. Presentación individual peso neto 21,5 gramos	Paquete * 15 unidades	COLOMBINA	420	$ 13.450	$ 5.649.000
39	N3556	Galleta Integral con mezcla de salvado y ajonjolí	Paquete * 9 unidades	TOSH - NOEL	280	$ 14.686	$ 4.112.080
40	N3555	Galleta Tipo Soda	Paquete * 9 unidades	SALTIN NOEL	700	$ 12.567	$ 8.796.900
41	N3114	Garbanzo	Bolsa * 1000 grs	ARO	175	$ 10.500	$ 1.837.500
42	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Fresa. Adicionada con Vitamina C.	Bolsa * 1000 grs	BOOM	98	$ 38.000	$ 3.724.000
43	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Limón. Adicionada con Vitamina C.	Bolsa * 1000 grs	BOOM	98	$ 38.000	$ 3.724.000
44	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Naranja. Adicionada con Vitamina C.	Bolsa * 1000 grs	BOOM	98	$ 38.000	$ 3.724.000
45	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Piña. Adicionada con Vitamina C.	Bolsa * 1000 grs	BOOM	98	$ 38.000	$ 3.724.000
46	N3558	Gelatina Azucarada Sabor a Uva. Adicionada con Vitamina C.	Bolsa * 1000 grs	BOOM	98	$ 38.000	$ 3.724.000
47	N3557	Gelatina Ligth Sabor a Fresa	Caja * 12 grs	GELHADA	224	$ 7.500	$ 1.680.000
48	N3557	Gelatina Ligth Sabor a Limón	Caja * 12 grs	GELHADA	224	$ 7.500	$ 1.680.000
49	N3557	Gelatina Ligth Sabor a Piña	Caja * 12 grs	GELHADA	224	$ 7.500	$ 1.680.000
50	N3490	Gelatina Sin Sabor	Caja * 30 grs	GELHADA	4	$ 10.000	$ 40.000
51	N3560	Harina de Trigo Panificable	Bulto * 50 kg	PASPAN	60	$ 345.000	$ 20.700.000
52	N3561	Harina de Trigo Pastelería	Bulto * 25 kgs	PASPAN	28	$ 192.650	$ 5.394.200
53	N3559	Harina Precocida de Maíz Amarillo	Bolsa * 1000 grs	HARINA PAN	560	$ 17.998	$ 10.078.880
54	N3216	Harina Precocida de Maíz Blanco	Bolsa * 1000 grs	AREPASAN	560	$ 16.000	$ 8.960.000
55	N3571	Leche Condensada	Doy pack * 420 grs	LA LECHERA	70	$ 25.000	$ 1.750.000
56	N3562	Leche en Polvo Entera con Vitaminas	Bolsa * 1000 grs	COLANTA	150	$ 65.500	$ 9.825.000
57	N3119	Lenteja	Bolsa * 1000 grs	ARO	175	$ 18.550	$ 3.246.250
58	N3563	Levadura Seca Instantánea	Bolsa 500 grs	INSTANT SUCCESS/LEVAPAN	126	$ 30.200	$ 3.805.200
59	N3589	Lluvia de Chocolate para repostería	Bolsa *1000 gramos	PRODIA	18	$ 72.034	$ 1.296.612
60	N3487	Maíz Pilado	Bolsa * 1000 grs	SU DESPENSA	28	$ 8.379	$ 234.612
61	N3501	Maíz Pira	Bolsa * 1000 grs	SU DESPENSA	35	$ 12.289	$ 430.115
62	N3590	Maní tostado partido para repostería	Bolsa * 1000 gramos	LEVAPAN	18	$ 41.499	$ 746.982
63	N3463	Margarina Industrial para Pastelería Fina	Caja * 15 kg	SIGRA ASTRA	40	$ 295.653	$ 11.826.120
64	N3525	Margarina industrial para productos hojaldrados	Caja * 15 kg (6 láminas * 2,5 kg)	HOJALPA	42	$ 276.124	$ 11.597.208
65	N3124	Margarina para Mesa y Cocina	Caja * 15 kg	LA FINA	21	$ 294.734	$ 6.189.414

66	N3126	Mayonesa para Restaurantes Tipo Mayonita	Galón * 3910 grs	FRUCO	70	$ 93.900	$ 6.573.000
67	N3542	Mezcla de Maíz Dulce para Arepas de Choclo	Bolsa * 1000 grs	HARINA PAN	140	$ 15.893	$ 2.225.020
68	N3128	Mostaza Tipo Americano para Restaurantes	Galón * 4010 grs	FRUCO	70	$ 98.522	$ 6.896.540
69	N3521	Orégano en hojas Empaque en bolsas de polipropileno biorentado + CAST	Bolsa * 250 gramos	EL REY	18	$ 21.630	$ 389.340
70	N3464	Panela en pastillas	PQTE * 1000 grs	COLOMBIA	140	$ 19.021	$ 2.662.940
71	N3564	Pasta Corta Para Sopa Argollitas Fortificada con Nutrivit	Bolsa * 250 grs	DORIA	756	$ 4.610	$ 3.485.160
72	N3565	Pasta Corta Para Sopa Letricas Fortificada con Nutrivit	Bolsa * 250 grs	DORIA	651	$ 4.610	$ 3.001.110
73	N3577	Pasta para lasagna	Cja * 400 gramos	DORIA	140	$ 25.523	$ 3.573.220
74	N3568	Refresco de Fruta Pasteurizado con Adición del 14% de Fruta X 200 cc	Caja * 24 unidades	HIT	420	$ 62.674	$ 26.323.080
75	N3133	Sal De Cocina Refinada Yodada Y Fluorizada, Alta Pureza.	Bolsa * 1000 grs	REFISAL	490	$ 3.990	$ 1.955.100
76	N3505	Salsa BBQ Ahumada	Botella * 1000 grs	ADEREZOS/BARY	112	$ 23.741	$ 2.658.992
77	N3538	Salsa de soya	Botella * 1000 grs	BARY	140	$ 15.263	$ 2.136.820
78	N3133	Salsa de Tomate Para Restaurantes	Galón * 4250 grs	FRUCO	53	$ 50.342	$ 2.668.126
79	N3168	Salvado de Trigo	Bolsa * 1000 grs	VITARRICO	210	$ 7.088	$ 1.488.480
80	N3241	Uvas Pasas sin Semilla	Bolsa * 1000 grs	LEVAPAN	21	$ 31.500	$ 661.500
81	N3468	Vinagre Blanco 4% acidez	Botella * 1000 c.c.	BARY/FRUCO	175	$ 17.450	$ 3.053.750
VALOR TOTAL GRUPO 5 (IVA INCLUIDO):							**$ 306.050.358**

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**$999.755.235**

PARÁGRAFO PRIMERO.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los pagos a cargo del HOSPITAL originados en el presente contrato están subordinados a las respectivas apropiaciones presupuéstales y se imputarán con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal del 2022, rubro: 2.4.5.01.02.011, denominación Alimentación; para cuyos fines se expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal- C.D.P. No: 627 del 07/06/2022. **PARÁGRAFO SEGUNDO**.- Todo pago se efectuará dentro de los SESENTA (60) días siguientes a la presentación de la cuenta de cobro o factura respectiva. **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 contratante y/o contratista acredite las circunstancias que la originan, por tal motivo se hará estudio de precios del mercado cuando se amerite por parte del supervisor, donde se pueda evidenciar un

alza y/o baja en los precios de los bienes. **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 adjudicado)	VALOR
1	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20%	$199.951.047
2	CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20%	$199.951.047
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	POR EL TERMINO DEL CONTRATO	20%	$199.951.047

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. 5) 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.-CONFIDENCIALIDAD**: La información que le sea entregada o a la que tenga acceso el contratista en desarrollo y ejecución del presente contrato, gozan de confidencialidad. Por tanto, toda información a la que tenga acceso el contratista se entenderá protegida y debe garantizarse la reserva legal de la documentación que se encuentre amparada por la misma; en razón de lo cual solo podrá ser usada para fines inherentes a su actividad y en desarrollo del objeto contractual. **CLÁUSULA VIGESIMA TERCERA.- DOMICILIO CONTRACTUAL:** El domicilio contractual para el cumplimiento de las Obligaciones, así como para todos los efectos jurídicos corresponde a la ciudad de San José de Cúcuta. **CLAUSULA VIGESIMA.-CUARTAPERFECCIONAMIENTO:** 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 2 2 JUN 2022 y por el contratista a los 2 2 JUN 2022

EL CONTRATANTE,

MARIBEL TRUJILLO BOTELLO
Gerente ESE HUEM (e)

EL CONTRATISTA,

JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
C.C. No. 13.477.019 de Cúcuta

Revisó y aprobó: Jorge Roosevelt Dávila Luna, Coordinador Actisalud GABYS
Proyectó: Argemira Mora Álvarez, Técnico Administrativo, ESEHUEM