

ACEPTACION DE LA OFERTA No. 018M de 2024

PROCESO No: SA24M-082

San José de Cúcuta, 18 ENE 2024

Señor:

JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO

C.C. 13.477.019

Establecimiento de comercio

COMERCIALIZADORA OVALLES

Direccion: Av. 6 No. 17N -71, Zona Industrial.

Tel.: 5782166 / 5873535

comercializadoraovalles1965@gmail.com

Cucuta.

Teniendo en cuenta la oferta presentada para **SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO 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**, me permito manifestarle que la misma fue aceptada por la E.S.E. HUEM, cuyo vínculo contractual se sujeta a las condiciones establecidas a continuación, así como a las prescripciones consagradas en el Estatuto Contractual y Manual de Contratación de la E.S.E HUEM, publicados en la página web: www.herasmomeoz.gov.co.

1. ESPECIFICACIONES

BIENES -INCLUYE PRESUPUESTO:

GRUPO UNO (01) (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO)							
ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3057	CARNE PARA ASAR	KILO	590	NA	\$ 52.000	\$ 30.680.000
2	N3058	CARNE PARA SUDAR	KILO	640	NA	\$ 48.500	\$ 31.040.000
3	N3061	CALLO DE RES	KILO	60	NA	\$ 32.784	\$ 1.967.040
4	N3475	HIGADO DE RES	KILO	80	NA	\$ 31.000	\$ 2.480.000
5	N3060	LOMO DE CERDO	KILO	540	LA FAZENDA/ ATLANTIS	\$ 47.000	\$ 25.380.000
6	N3489	FILETE DE TILAPIA	KILO	120	EL GRAN LANGOSTINO	\$ 49.176	\$ 5.901.120
7	N3578	TOCINETA AHUMADA	PAQUETE * 500 GRAMOS	20	CALIPSO	\$ 56.200	\$ 1.124.000
TOTAL IVA INCLUIDO							\$ 98.572.160

GRUPO DOS (02) (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO)							
ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3063	HUEVO DE GALLINA TIPO AA	BANDEJA PLÁSTICA * 30 UNIDADES	360	TORQUIS	\$ 29.300	\$10.548.000
2	N3535	HUEVOS DE CODORNIZ	BANDEJA PLÁSTICA * 24 UNIDADES	20	TORQUIS	\$ 9.593	\$191.860
3	N3084	JAMÓN AHUMADO DE POLLO	PAQUETE * 500 GRAMOS	32	MAC POLLO	\$ 38.974	\$1.247.168
4	N3534	PIERNA PERNIL DE POLLO MARINADA SIN RABADILLA	KILO	1230	MAC POLLO	\$ 21.310	\$26.211.300
5	N3495	PECHUGA DE POLLO MARINADA CON PIEL	KILO	1656	MAC POLLO	\$ 27.518	\$45.569.808
6	N3481	SALCHICHA AHUMADA DE POLLO	KILO	20	MAC POLLO	\$ 38.635	\$772.700
TOTAL IVA INCLUIDO							\$ 84.540.836

GRUPO TRES (03) (LACTEOS Y DERIVADOS)

ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3264	LECHE UHT LIQUIDA ENTERA	BOLSA * 1100 C.C	2400	LA MEJOR	\$ 7.103	\$ 17.047.200
2	N3482	LECHE UHT LIQUIDA DESLACTOSADA	BOLSA * 1100 C.C	40	LA MEJOR	\$ 8.622	\$ 344.880
3	N3523	LECHE UHT LIQUIDA DESCREMADA	BOLSA * 1100 C.C	40	LA MEJOR	\$ 8.878	\$ 355.120
4	N3340CI	KUMIS	VASO * 150 C.C	40	COLANTA	\$ 3.512	\$ 140.480
5	N3083CI	YOGURT ENTERO CON FRUTA	VASO * 150 C.C	40	COLANTA	\$ 3.807	\$ 152.280
6	N3509	YOGURT LIGHT	VASO * 190 C.C	60	COLANTA	\$ 4.634	\$ 278.040
7	N3050	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	BLOQUE * 2500 GRAMOS	20	COLANTA	\$ 82.522	\$ 1.650.440
8	N3064	QUESO PAISA	BLOQUE * 1000 GRAMOS	230	COLANTA	\$ 48.842	\$ 11.233.660
9	N3270	CUAJADA	BLOQUE * 1000 GRAMOS	60	COLANTA	\$ 32.565	\$ 1.953.900
TOTAL IVA INCLUIDO							\$ 33.156.000

GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS)

ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	% IVA
1	N3193	ACEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEN EXTRASUAVE	BOTELLA * 1 LITRO	5	MADURA/ ANDALUZ	\$ 87.629	\$ 438.145	19%
2	N3198	ACEITE VEGETAL 100% GIRASOL	BOTELLA * 3 LITROS	170	CONTRY	\$ 91.000	\$ 15.470.000	19%
3	N3492	ACEITUNAS RELLENAS DE PIMENTÓN	FRASCO * 500 GRAMOS	2	ALFRESCO	\$ 16.537	\$ 33.074	19%
4	N3583	AJONJOLÍ DESCORTEZADO	BOLSA * 500 GRS	2	LEVAPAN	\$ 23.386	\$ 46.772	19%
5	N3491	ALCAPARRAS	FRASCO * 500 GRAMOS	2	CORUÑA	\$ 28.663	\$ 57.326	19%
6	N3524	ANÍS ESTRELLADO	SOBRE * 16 GR	1	GRANAROMA	\$ 8.333	\$ 8.333	19%
7	N3199	AROMÁTICAS SABORES (MANZANILLA, HIERBABUENA, LIMONARIA)	CAJA * 24 SOBRES	60	JAIBEL	\$ 6.227	\$ 373.620	19%
8	N3547	ARROZ BLANCO FORTIFICADO CON VITAMINAS A, B6, B12 Y ÁCIDO FÓLICO 97% GRANOS ENTEROS.	BOLSA * 5 KILOS	200	ARROZ DIANA	\$ 40.624	\$ 8.124.800	0%
9	N3500	ARVERJA VERDE	BOLSA * 1000 GRS	30	ARO	\$ 7.027	\$ 210.810	5%
10	N3001	ARVERJA AMARILLA	BOLSA * 1000 GRS	30	ARO	\$ 7.876	\$ 236.280	5%
11	N3543	ATUN LOMOS EN AGUA PRESENTACION INSTITUCIONAL	LATA * 1705 GR	6	ARO	\$ 125.222	\$ 751.332	19%
12	N3187	AVENA EN HOJUELAS	BOLSA * 1,000 GRS	60	DON PANCHO/ TONING	\$ 17.604	\$ 1.056.240	5%
13	N3549	AZÚCAR BLANCO REFINADO GRANULADO, NIVEL DE SACAROSA DEL 99.8%, ALTA PUREZA Y BLANCURA.	BOLSA * 2,5 KILO	200	INCAUCA	\$ 22.358	\$ 4.471.600	5%
14	N3591	AZÚCAR BLANCO REFINADO GRANULADO, ALTA PUREZA X 5 GRAMOS	BOLSA * 200 SOBRES	1	INCAUCA	\$ 10.766	\$ 10.766	5%
15	N3584	AZUCAR MICROPULVERIZADA	BOLSA * 1 KILO	1	LEVAPAN	\$ 15.334	\$ 15.334	5%
16	N3550	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA * 500 GRS	30	DOÑA GUAYABA/ARO	\$ 14.538	\$ 436.140	0%
17	N3551	CAFÉ TRADICIONAL DE TOSTIÓN OSCURA Y MOLIENDA FINA	BOLSA * 500 GRS	120	SELLO ROJO	\$ 31.122	\$ 3.734.640	5%

18	N3095	CANELA EN ASTILLA	BOLSA * 500 GRS	2	SU DESPENSA/ LA SAZON DE LA VILLA	\$ 81.687	\$ 163.374	19%
19	N3499	CARAOTAS	BOLSA * 1 KILO	40	SU DESPENSA	\$ 17.428	\$ 697.120	0%
20	N3552	CEBADA PERLADA	BOLSA * 500 GRS	40	BELLINI	\$ 8.281	\$ 331.240	19%
21	N3553	CHOCOLATE TRADICIONAL DE MESA CON AZÚCAR PASTILLAS INDIVIDUALES	BARRA 500 GRS	60	CORONA	\$ 20.491	\$ 1.229.460	5%
22	N3574	CIRUELA PASAS SIN SEMILLAS	BOLSA * 1 KILO	20	3A	\$ 85.048	\$ 1.700.960	19%
23	N3586	COCO RALLADO DESHIDRATADO PARA REPOSTERÍA	BOLSA * 1 KILO	2	LEVAPAN	\$ 44.540	\$ 89.080	19%
24	N3276	COLADA DE ARROZ CON 9 VITAMINAS Y MINERALES SABOR NATURAL	BOLSA * 900GRS	20	TONING	\$ 30.340	\$ 606.800	19%
25	N3569	COLOR * 500 GRS	BOLSA * 500 GRAMOS	6	EL REY	\$ 13.884	\$ 83.304	19%
26	N3570	CREMA DE LECHE	DOY PACK *186 GRS	30	NESTLE	\$ 8.482	\$ 254.460	0%
27	N3541	ESENCIA PANADERIA COCO	GALON *3860	2	CAROLESEN	\$ 58.530	\$ 117.060	19%
28	N3518	ESENCIA PANADERIA MANTEQUILLA	GALON *3850	2	CAROLESEN	\$ 58.530	\$ 117.060	19%
29	N3517	ESENCIA PANADERIA VAINILLA BLANCA	GALON *3850	2	CAROLESEN	\$ 58.530	\$ 117.060	19%
30	NCI3550	ESPAGUETTIS FORTIFICADOS CON NUTRIVIT	BOLSA * 1 KILO	90	DORIA	\$ 19.550	\$ 1.759.500	5%
31	NS3286	FÉCULA DE MAÍZ ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, B1, B3, B6, B12, C, ÁCIDO FÓLICO Y MINERALES HIERRO, ZINC	CAJA * 720 GRS	120	MAIZENA	\$ 33.095	\$ 3.971.400	19%
32	N3576	FIDEOS CABELLO DE ÁNGEL FORTIFICADOS CON NUTRIVIT	BOLSA * 500 GRS	60	DORIA	\$ 6.937	\$ 416.220	5%
33	N3484	FLAN SABOR A FRESA	BOLSA* 700GRS	5	GELHADA	\$ 45.559	\$ 227.795	19%
34	N3484	FLAN SABOR A LECHE	BOLSA* 700GRS	5	GELHADA	\$ 45.559	\$ 227.795	19%
35	N3110	FRIJOL ROJO ZARAGOSA	BOLSA * 1 KILO	60	ARO	\$ 18.257	\$ 1.095.420	0%
36	N3587	FRUTA CRISTALIZADA	BOLSA * 2,5 KILO	2	LEVAPAN	\$ 55.000	\$ 110.000	19%
37	N3554	GALLETA DE LECHE TIPO WAFER. PRESENTACIÓN INDIVIDUAL PESO NETO 21,5 GRAMOS	PAQ * 15 UND	180	COLOMBINA	\$ 15.468	\$ 2.784.240	19%
38	N3556	GALLETA INTEGRAL CON MEZCLA DE SALVADO Y AJONJOLÍ	PAQ * 9 UND	50	TOSH - NOEL	\$ 16.889	\$ 844.450	19%
39	N3555	GALLETA TIPO SODA	PAQ * 9 UND	180	SALTIN NOEL	\$ 14.452	\$ 2.601.360	19%
40	N3114	GARBANZO	BOLSA * 1 KILO	50	ARO	\$ 14.928	\$ 746.400	0%
41	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A FRESA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	50	ARO/BOOM	\$ 38.000	\$ 1.900.000	19%
42	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A LIMÓN. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	50	ARO/BOOM	\$ 38.000	\$ 1.900.000	19%
43	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A NARANJA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	50	ARO/BOOM	\$ 38.000	\$ 1.900.000	19%
44	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A PIÑA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	50	ARO/BOOM	\$ 38.000	\$ 1.900.000	19%

45	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A UVA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	50	ARO/BOOM	\$ 38.000	\$ 1.900.000	19%
46	N3557	GELATINA LIGHT SABOR FRESA	CAJA *12 GRS	70	GELHADA	\$ 7.500	\$ 525.000	19%
47	N3557	GELATINA LIGHT SABOR LIMON	CAJA *12 GRS	70	GELHADA	\$ 7.500	\$ 525.000	19%
48	N3557	GELATINA LIGHT SABOR PIÑA	CAJA *12 GRS	70	GELHADA	\$ 7.500	\$ 525.000	19%
49	N3490	GELATINA SIN SABOR	CAJA * 30 GRS	10	GELHADA	\$ 10.000	\$ 100.000	19%
50	N3560	HARINA DE TRIGO PANIFICABLE	BULTO * 50 KG	30	PASPAN	\$ 345.000	\$ 10.350.000	5%
51	N3561	HARINA DE TRIGO PASTELERÍA	BULTO * 25 KG	20	PASPAN	\$ 192.650	\$ 3.853.000	5%
52	N3559	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO	BOLSA * 1 KILO	200	HARINA PAN	\$ 17.998	\$ 3.599.600	5%
53	N3216	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO	BOLSA * 1 KILO	200	Arepasan	\$ 16.000	\$ 3.200.000	5%
54	N3571	LECHE CONDENSADA	DOY PACK *420 GRS	24	LA LECHERA	\$ 25.000	\$ 600.000	0%
55	N3562	LECHE EN POLVO ENTERA CON VITAMINAS	BOLSA * 1000 GRS	10	COLANTA	\$ 65.000	\$ 650.000	0%
56	N3119	LENTEJA	BOLSA * 1000 GRS	30	ARO	\$ 18.550	\$ 556.500	0%
57	N3563	LEVADURA SECA INSTANTÁNEA	BOLSA * 500 GRS	70	INSTANT SUCCESS/ LEVAPAN	\$ 33.003	\$ 2.310.210	19%
58	N3589	LLUVIA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	BOLSA * 1000 GRS	2	PRODIA	\$ 72.034	\$ 144.068	19%
59	N3487	MAIZ PILADO	BOLSA * 1000 GRS	2	SU DESPENSA	\$ 9.157	\$ 18.314	0%
60	N3501	MAIZ PIRA	BOLSA * 1000 GRS	2	SU DESPENSA	\$ 12.289	\$ 24.578	0%
61	N3590	MANÍ TOSTADO PARTIDO PARA REPOSTERÍA	BOLSA * 1000 GRS	2	LEVAPAN	\$ 45.350	\$ 90.700	19%
62	N3463	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTELERÍA FINA	CAJA * 15 KG	20	SIGRA ASTRA	\$ 340.994	\$ 6.819.880	19%
63	N3525	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS	CAJA * 15 KG (6LAM)	20	HOJALPAN/ VITINA	\$ 317.543	\$ 6.350.860	19%
64	N3124	MARGARINA PARA MESA Y COCINA	CAJA * 15 KG	10	LA FINA	\$ 294.734	\$ 2.947.340	19%
65	N3126	MAYONESA PARA RESTAURANTES TIPO MAYONITA	GALON *3910 GRS	30	FRUCO	\$ 102.699	\$ 3.080.970	19%
66	N3542	MEZCLA DE MAÍZ DULCE PARA AREPAS DE CHOCLO	BOLSA * 1000 GRS	20	HARINA PAN	\$ 17.368	\$ 347.360	19%
67	N3128	MOSTAZA TIPO AMERICANO PARA RESTAURANTES	GALON *4010 GRS	30	FRUCO	\$ 122.443	\$ 3.673.290	19%
68	N3521	ORÉGANO EN HOJAS EMPAQUE EN BOLSAS DE POLIPROPILENO BIORENTADO + CAST	BOLSA * 250 GRAMOS	4	EL REY	\$ 23.637	\$ 94.548	19%
69	N3464	PANELA EN PASTILLAS	1000 GRM	280	COLOMBIA	\$ 20.923	\$ 5.858.440	0%
70	N3564	PASTA CORTA PARA SOPA ARGOLLITAS FORTIFICADA CON NUTRIVIT	BOLSA * 250 GRS	160	DORIA	\$ 5.071	\$ 811.360	5%
71	N3565	PASTA CORTA PARA SOPA LETRICAS FORTIFICADA CON NUTRIVIT	BOLSA * 250 GRS	160	DORIA	\$ 5.071	\$ 811.360	5%
72	N3568	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO CON ADICIÓN DEL 14% DE FRUTA X 200 CC	CAJA * 24 UND	100	HIT	\$ 72.075	\$ 7.207.500	5%
73	N3133	SAL DE COCINA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA, ALTA PUREZA	BOLSA * 1000 GRS	160	REFISAL	\$ 4.480	\$ 716.800	0%
74	N3505	SALSA BBQ AHUMADA	BOTELLA * 1000 GRS	30	ADEREZOS/ BARY	\$ 29.579	\$ 887.370	19%
75	N3585	SALSA DE SOYA	BOTELLA * 1000 LT	30	BARY	\$ 20.009	\$ 600.270	19%

76	N3134	SALSA DE TOMATE PARA RESTAURANTES	GALON *4250 GRS	30	FRUCO	\$ 62.761	\$ 1.882.830	19%	
77	N3168	SALVADO DE TRIGO	BOLSA * 1000 GRS	60	VITARRICO	\$ 7.746	\$ 464.760	5%	
78	N3241	UVAS PASAS SIN SEMILLA	BOLSA * 1000 LT	20	LEVAPAN	\$ 34.423	\$ 688.460	0%	
79	N3132	POLVO DE HORNEAR	BOLSA * 1000 GRS	10	PRODIA	\$ 29.161	\$ 291.610	19%	
80	N3468	VINAGRE BLANCO 4% ACIDEZ	BOTELLA * 3000 ML	20	FRUCO	\$ 46.585	\$ 931.700	19%	
81	N3601	CARVE	PAQ * 200 GR	1	NOEL	\$ 12.556	\$ 12.556	19%	
82	N3602	TOFU	PAQ * 200 GR	1	APETEI	\$ 19.266	\$ 19.266	19%	
83	N3567	PASTA DE LASAÑA	PAQ *500 GR	30	DORIA	\$ 30.500	\$ 915.000	5%	
84	N3603	PASTA CANELONES	PAQ *500 GR	30	DORIA	\$ 30.500	\$ 915.000	5%	
85	N3494	PASTA TORNILLO DE COLORES	BOLSA * 500 GR	50	DORIA	\$ 8.540	\$ 427.000	5%	
TOTAL IVA INCLUIDO							\$ 139.094.270		

DESCRIPCION	VALOR
GRUPO UNO (01) (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO)	\$ 98.572.160
GRUPO DOS (02) (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO),	\$ 84.540.836
GRUPO TRES (03) (LACTEOS Y DERIVADOS)	\$ 33.156.000
GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS)	\$ 139.094.270
VALOR TOTAL:	\$ 355.363.266

REVISIÓN DE PRECIOS: Teniendo en cuenta la posible variación de precios del mercado, algunos de los productos podrán sufrir fluctuación, 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, en el evento que se pueda demostrar las circunstancias que la originan.

VALOR DEL CONTRATO: TRESCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE.

\$355.363.266

El valor del contrato incluye costos directos, indirectos y gastos de cualquier naturaleza que se pudieren generar de la legalización y ejecución contractual, tales como: impuestos, constitución de garantía, transporte, operarios, etc.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No: 97

FECHA: 16/01/2024

2. OBLIGACIONES

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

Para GRUPO 1:

- En el evento de cambiar la planta de sacrificio y de desposte deberá solicitar autorización a la entidad, aportando la documentación solicitada.
- 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.
- El contratista deberá suministrar el producto 100% colombiano.
- 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.
- 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.
- Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.
- El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario, 5 % máximo de grasa visible.
- 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 frío.

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, bola de brazo 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 frío, 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.

- **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 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 frío, 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, bola de brazo. 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 respectiva 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 frío 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 frío, 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.

Para GRUPO 2:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días jueves en horario de 7:00-8:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales.
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas).
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
5. Deberán anexar resolución de autorización sanitaria de la planta de desprese de aves expedida por el Invima y el certificado de relación comercial y/o distribución de los productos de la planta de desprese.
6. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
7. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
8. Cumplir con las resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012, por las cuales se establecen los requisitos que deben cumplir los empaques que entran en contacto con alimentos según el tipo de materiales que estos presenten.
9. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.
10. El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan.

11. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato
12. Para la recepción de los productos, se deberá hacer entrega de copia de la certificación de cada pieza expedida por la planta procesadora con la identificación del producto y del lote, de acuerdo al consecutivo dado por el INVIMA, según el despacho de Friogan.
13. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
14. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
15. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
16. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

• **Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:**

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

2.1 PECHUGA DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Producto obtenido de las aves debidamente faeadas, 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 anexas 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 frío, 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 frío 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 anexas 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 frío y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

Para GRUPO 3:

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 frío, 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.

- **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 frío 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 respectiva 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 frío 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 respectiva 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 frío y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

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. 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.

• **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 *500 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, glucoasa 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), Especies 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 Espaguetis:** 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 * 1000 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.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA :

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

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATANTE:

1. Liquidar los impuestos que se generen del contrato.
2. Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempos pactados.
3. Recibir en el sitio y plazos convenidos los 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.

3. GARANTIA DE CUMPLIMIENTO

No:	AMPAROS	SUMA ASEGURADA	% (VALOR DEL CONTRATO ADJUDICADO)	VIGENCIA
1	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	\$ 71.072.653	20%	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS.
2	CALIDAD DE BIENES	\$ 71.072.653	20%	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS.
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	\$ 71.072.653	20%	POR EL TERMINO DEL CONTRATO

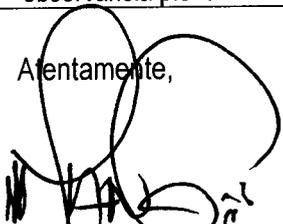
EL OFERENTE DEBE OTORGAR LAS GARANTIAS DENTRO DE LOS DOS (2) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CONFIRMACIÓN DE LA OFERTA.

3. CLAUSULADO

- 1) **FORMA DE PAGO:** El contratista facturará conforme a los despachos realizados e ingresos al área de Nutrición de la ESE HUEM, certificación de entrega a satisfacción por parte del supervisor, y los pagos se efectuarán dentro de los **SESENTA (60) DÍAS** siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura respectiva y los demás requisitos exigidos por la E.S.E. HUEM.
PARAGRAFO: El contratista se compromete a pagar los impuestos y demás costos fiscales a que haya lugar. En su defecto, autoriza a la entidad a hacer las deducciones de ley.
- 2) **PLAZO DE EJECUCION:** El plazo de ejecución será de **UN (1) MES**, contados a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato.
- 3) **LUGAR DE ENTREGA O PRESTACION DEL SERVICIO:** El objeto contractual se ejecutará en las instalaciones de la E.S.E. HUEM, localizada en la Av. 11 Este 5AN -71 Guaimaral de la ciudad de Cúcuta, Departamento Norte de Santander, País Colombia. Los bienes deben ser entregados en la oficina de almacén de la entidad.
- 4) **FORMACION DEL CONTRATO:** El contrato se conforma con la oferta y la aceptación expresa de la misma.
- 5) **REQUISITOS DE EJECUCION CONTRACTUAL:** Para la ejecución del contrato se requiere expedición del registro presupuestal y aprobación por parte de la E.S.E. HUEM de las garantías, si a ello hubiere lugar.

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

Atentamente,



MIGUEL ALEXANDER NOGUERA QUINTERO

Subgerente Administrativo

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

