

INVITACION PÚBLICA MENOR CUANTIA

PROCESO No: SA24-172

DIRECCION: AV 11E No: 5AN – 71,Guaimaral, San José de Cúcuta - Norte De Santander - Colombia.

DIRECCIONES ELECTRONICAS E.S.E HUEM:

contratacionbys.auxiliar@herasmomeoz.gov.co

contratacion.gabys@gmail.com

PUBLICACIONES (Página web institucional): www.herasmomeoz.gov.co- Medio publicitario Secop II

NIT E.S.E HUEM:800.014.918-9

CONTENIDO:

1	OBJETO CONTRACTUAL	1
2	REGIMEN LEGAL	1
3	MODALIDAD DE CONTRATACION	1
4	PARTICIPANTES	1-3
5	CRONOGRAMA	3-4
6	PROPUESTA	5-9
7	ESPECIFICACIONES TECNICAS	9-23
8	OBLIGACIONES	23-27
9	REQUISITOS HABILITANTES	27-34
10	CRITERIOS DE SELECCIÓN	34
11	PRESUPUESTO	34
12	FORMA DE PAGO	34
13	DURACION DEL CONTRATO	34
14	ESTIMACION Y TIPIFICACION DE RIESGOS	35
15	GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO	35
16	CONTRATO	35-37
17	CONVOCATORIA VEEDURIA CIUDADANA	37
18	ANEXOS	37-54

1. OBJETO CONTRACTUAL

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), GRUPO CUATRO (04) (FRUTAS Y VERDURAS) Y GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS) PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ.

2. REGIMEN LEGAL

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

3. MODALIDAD DE CONTRATACION

Conforme lo consagrado en el artículo 8 del Manual de Contratación de la E.S.E HUEM, MODIFICADO POR EL ACUERDO No. 037 DEL 27 DE DICIEMBRE DE 2017 teniendo en cuenta que el valor del contrato se encuentra dentro del rango correspondiente a: SUPERIOR A 300 E INFERIOR O IGUAL A 1.500 S.M.L.M.V, la modalidad de selección es INVITACIÓN PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA, la cual se sujeta al procedimiento previsto en el capítulo 4, Título II, ibídem.

4. PARTICIPANTES

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

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


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

PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS:

Cuando se trate de personas extranjeras deberán acreditar su existencia, representación legal y objeto social conforme lo dispuesto en la legislación colombiana y se sujetan a los siguientes requisitos: 1) Acreditar la existencia y representación legal, mediante documento expedido con fecha igual o inferior a los dos (2) meses anteriores a la fecha de presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta. 2) Acreditar un término mínimo remanente de duración de la sociedad, de un (1) año contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato. 3) Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para suscribir el contrato ofrecido. Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias, se presentará adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al representante legal para presentar la propuesta y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de confirmarse o aceptarse la oferta. 4) Acreditar que su objeto principal está directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica celebrar y ejecutar el contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere. 5) En todos los casos, cumplirán todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito que obren como prueba conforme con el artículo 251 de la Ley 1564 del 2012 - Código General del Proceso y las demás normas vigentes.

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

Decreto 19 de 2012: Artículo 51. DEMOSTRACIÓN DEL TRATAMIENTO A LAS OFERTAS DE BIENES Y SERVICIOS COLOMBIANOS EN EL EXTERIOR. Modificatorio del párrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003: "Se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación o demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento". Artículo 52. APOSTILLAJE. A más tardar el primero de julio de 2012, los trámites de apostillaje, dentro del territorio

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
		FECHA: NOV 2018
	INVITACION MENOR CUANTIA	PAGINA3 de 54

nacional y en el extranjero, se podrán solicitar mediante el uso de correo postal, sin que se requiera la presentación personal del solicitante. El Gobierno Nacional reglamentará el procedimiento y el uso de medios electrónicos.

RESPONSABILIDAD DEL PROPONENTE.

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

Por tanto, es entendido que el análisis de la información ofrecida y obtenida de conformidad con lo establecido en este numeral y de cualquier otra información que los PROPONENTES estimen necesaria para la elaboración y presentación de sus PROPUESTAS es responsabilidad de ellos. La presentación de la PROPUESTA implica que el proponente ha realizado el estudio y análisis de dicha información, que recibió las aclaraciones necesarias por parte del HOSPITAL sobre inquietudes o dudas previamente consultadas, que ha aceptado que ésta invitación es completa, compatible y adecuada; que ha tenido en cuenta todo lo anterior para fijar los precios, plazos y demás aspectos de la propuesta necesarios para el debido cumplimiento del objeto contractual. En razón de ello, se entiende para todos los efectos que el proponente conoce y acepta los términos y condiciones planteados por la E.S.E HUEM.

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

5. CRONOGRAMA

No:	ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
1	INVITACIÓN	07/05/2024	<u>Página Electrónica del Hospital Universitario Erasmo Meoz</u> <u>www.herasmomeoz.gov.co</u>
2	OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN	<u>08/05/2024</u> Hasta las 04:00 P.M.	Avenida 11E N° 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta o CORREO ELECTRÓNICO.
3	RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES ADENDAS, SI A ELLO HUBIERE LUGAR	09/05/2024	<u>www.herasmomeoz.gov.co</u>
5	CIERRE DE LA INVITACIÓN	10/05/2024 HORA: 10:00 AM	Avenida 11E N° 5AN-71 Guaimaral. Oficina de GERENCIA
6	INFORME DE EVALUACIÓN	16/05/2024	<u>www.herasmomeoz.gov.co</u>
7	TRASLADO INFORME DE EVALUACIÓN (PLAZO PARA OBSERVACIONES)	17/05/2024 Hasta las 04:00 PM	Avenida 11E N° 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta o CORREO ELECTRÓNICO.
8	INFORME REVISIÓN DE SUBSANABILIDAD, SI A ELLO HUBIERE LUGAR.	20/05/2024	<u>www.herasmomeoz.gov.co</u>
9	ADJUDICACIÓN O DECLARATORIA DE DESIERTA Y PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	DENTRO DE UN (1) DÍA HABIL SIGUIENTE AL TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACION Y/O SUBSANABILIDAD SI A ELLO HUBIERE LUGAR	<u>www.herasmomeoz.gov.co</u>
10	OTORGAMIENTO Y APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS.	DENTRO DE LOS UN (1) DÍA HABIL SIGUIENTE AL PERFECCIONAMIENTO	Avenida 11E N° 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta

Correos Electrónicos:

contratacionbys.auxiliar@herasmomeoz.gov.co;

contratacion.gabys@gmail.com;

5.1.1 MODIFICACIONES:

Quando se presenten razones de conveniencia o necesidad institucional, el HOSPITAL podrá modificar el cronograma.

Todas las adendas, avisos y comunicaciones que emita el HOSPITAL serán publicados en la página Electrónica institucional.

5.1.2 OBSERVACIONES Y RESPUESTA A LA INVITACION

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

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

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

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

5.1.3 RECEPCION DE PROPUESTAS Y CIERRE DE LA INVITACION

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

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

5.1.4 SOLICITUD Y RESPUESTA DE ACLARACIONES A LAS PROPUESTAS

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


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

La solicitud del HOSPITAL y la respuesta del PROPONENTE deberán constar por escrito y serán publicadas en la página electrónica de la entidad.

5.1.5 OBSERVACIONES AL INFORME DE EVALUACION

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

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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 5 de 54

6. PROPUESTA

TIPOS DE OFERTA: En el presente proceso, La adjudicación, se realizará de la siguiente manera: GRUPOS 1, 2, 3, 4 y 5: OFERTA POR GRUPO TOTAL.

Con base en el menor valor, previo cumplimiento de los requisitos técnicos solicitados para cada uno de los productos ofertados

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

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

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

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

- 6.1 **DIRECCION ELECTRONICA:** Los proponentes además de precisar la dirección, teléfono y domicilio, deben fijar la dirección electrónica a través de la cual la Empresa efectuará todas las notificaciones.
- 6.2 **IDIOMA:** La propuesta debe presentarse en idioma castellano.
- 6.3 **MONEDA NACIONAL:** Los valores deben expresarse en pesos colombianos.
- 6.4 **COSTOS E IMPUESTOS:** El valor de la propuesta debe incluir los costos directos e indirectos, impuestos y demás gastos que se ocasionen. En la oferta se deben detallar los valores unitarios, sin decimales y discriminar el IVA.
- 6.5 **IRREVOCABILIDAD DE LA OFERTA:** La propuesta será irrevocable. En consecuencia, no podrá retractarse el proponente, so pena de indemnizar los perjuicios que con su revocación cause a la E.S.E. HUEM; sin perjuicio del retiro antes del cierre.
- 6.6 Una vez presentada la propuesta no se aceptará a los proponentes variación alguna en sus términos, lo cual no obsta para que LA ESE HUEM, pueda solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, las aclaraciones que considere necesarias, las cuales deberán ser atendidas en el tiempo fijado para ello.
- 6.7 **LUGAR DE ENTREGA O PRESTACION DEL SERVICIO:** El objeto contractual se ejecutará en las instalaciones de la E.S.E. HUEM, localizada en la Av. 11 Este 5AN -71 Guaimaral de la ciudad de Cúcuta, Departamento Norte de Santander, País Colombia.

6.8 CONDICIONES GENERALES DE LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

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

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

6.8.2.1 PROPUESTA Y ANEXOS

6.8.2.2 EXPERIENCIA

6.8.2.3 CAPACIDAD JURÍDICA.

6.8.2.4 CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

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

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

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

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

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

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

Las personas jurídicas deben estar constituidas legalmente, registradas en la Cámara de Comercio y su objeto social debe estar relacionado con el de la presente invitación. En el evento de que se presenten propuestas a través de uniones temporales o consorcios debe acreditarse en por lo menos uno de sus miembros que el objeto social este directamente relacionado con el objeto contractual.

En el momento en que exista incongruencia en la propuesta, es decir, que una parte de la misma establezca algo que se contradiga en otra parte, LA ESE HUEM podrá solicitar las aclaraciones pertinentes. Si de las aclaraciones realizadas, continua la inconsistencia, la propuesta no será tenida en cuenta para la evaluación.

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

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

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

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

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

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

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

6.8.13 El proponente deberá acreditar constancia de no ser deudor moroso. Declaración suscrita por el representante legal de la persona jurídica o por proponente persona natural, en la que bajo la gravedad del juramento manifiesta no encontrarse en situación de deudor moroso con el erario o de haber suscrito acuerdo de pago vigente, de acuerdo a la definición prevista en la Circular Externa N°059 de 2004 numerales 4.2 y 4.5 expedida por la Contaduría General de la Nación.

6.8.14 El proponente deberá allegar la certificación de implementación del sistema de gestión de SST que evidencie el cumplimiento del 80% de la gestión en seguridad y salud en el trabajo (autoevaluación, plan de mejoramiento, matriz de peligros y riesgos, plan anual de capacitación en SST.

6.8.15 El Proponente deberá allegar el certificado de la implementación del SG-SST y /o certificación firmada por el responsable de seguridad y salud en el trabajo y el representante legal donde se evidencie el nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables – decreto 1072 de 2015 (2.2.4.6.1).

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

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

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

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

6.12 NEGATIVA O ABSTENCIÓN INJUSTIFICADA A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO: Si el PROPONENTE seleccionado mediante la presente invitación, no suscribe el contrato dentro de los cinco (5) días siguientes a la adjudicación, quedará a favor del HOSPITAL, en calidad de sanción, la garantía de seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las sanciones legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados y no cubiertos por la garantía.

En este evento, el HOSPITAL podrá asignar el contrato dentro de los cinco (5) días siguientes, al PROPONENTE calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para el HOSPITAL.

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

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

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

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

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

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

6.19 EMPATE

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

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

6.19.2. Se preferirán las ofertas presentadas por una Mipyme.

6.19.3. Se preferirán las ofertas presentadas por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el 25% ; (b) La Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada de la



oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.

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

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

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

6.20. CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

6.20.14. Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea.

6.20.15. Cuando no se hayan ofrecido todos los ítems del grupo

6.20.16. Cuando se omitan precios unitarios, o el valor de los mismos sea cero (0) o superen el presupuesto oficial.

6.20.17. Cuando se modifiquen especificaciones técnicas exigidas.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 9 de 54

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

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

7. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Bienes-Incluye presupuesto:

GRUPO UNO (01) (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO)

ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	UM	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	2111101	N3057	CARNE PARA ASAR	KILO	1953		
2	2111101	N3058	CARNE PARA SUDAR	KILO	2097		
3	2111101	N3061	CALLO DE RES	KILO	180		
4	2111101	N3475	HIGADO DE RES	KILO	150		
5	2111301	N3060	LOMO DE CERDO	KILO	1620		
6	2122201	N3489	FILETE DE TILAPIA	KILO	360		
7	2117102	N3578	TOCINETA AHUMADA	PAQUETE * 500 GRAMOS	60		
Presupuesto estimado del grupo							\$ 311.026.980

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 coloquen 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 cartilagos. 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 respectiva 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 frío 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 frío.

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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 11 de 54

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

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

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

GRUPO DOS (02) (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	0231001	N3063	HUEVO DE GALLINA TIPO AA	BANDEJA PLÁSTICA * 30 UNIDADES	1450		
2	0232101	N3535	HUEVOS DE CODORNIZ	BANDEJA PLÁSTICA * 24 UNIDADES	60		
3	2117101	N3084	JAMÓN AHUMADO DE POLLO	PAQUETE * 500 GRAMOS	96		
4	2112101	N3534	PIERNA PERNIL DE POLLO MARINADA SIN RABADILLA	KILO	4251		
5	2112101	N3495	PECHUGA DE POLLO MARINADA CON PIEL	KILO	5679		
6	2117404	N3481	SALCHICHA AHUMADA DE POLLO	KILO	65		
Presupuesto estimado del grupo							\$ 296.176.891

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 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 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 frío, 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 frío 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 frío, 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.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 13 de 54

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 respectiva 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 frío 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.

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

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

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

GRUPO TRES (03) (LÁCTEOS Y DERIVADOS)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	221101	N3264	LECHE UHT LIQUIDA ENTERA	BOLSA * 1100 C.C	8650		
2	221101	N3482	LECHE UHT LIQUIDA DESLACTOSADA	BOLSA * 1100 C.C	140		
3	221101	N3523	LECHE UHT LIQUIDA DESCREMADA	BOLSA * 1100 C.C	140		
4	2223001	N3340CI	KUMIS	VASO * 150 C.C	120		
5	2223002	N3083CI	YOGURT ENTERO CON FRUTA	VASO * 150 C.C	137		
6	2223002	N3509	YOGURT LIGHT	VASO * 190 C.C	200		
7	2225104	N3050	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	BLOQUE * 2500 GRAMOS	60		
8	2225101	N3064	QUESO PAISA	BLOQUE * 1000 GRAMOS	781		
9	2225102	N3270	CUAJADA	BLOQUE * 1000 GRAMOS	202		
Presupuesto estimado del grupo							\$ 115.435.801

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 respectiva 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)

 E.S.E. Hospital Universitario ERASMO MEOZ	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 15 de 54

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.


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

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

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

GRUPO CUATRO (04) (FRUTAS Y VERDURAS)								
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	PESO PROMEDIO	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	131301	N3246	AGUACATE CRIOLLO	KILO	N.A.	133		
12	123502	N3002	AHUYAMA	KILO	N.A.	1359		
3	125201	N3003	AJO	KILO	N.A.	66		

4	125401	N3545	AJO PORRO	KILO	N.A.	259		
5	129006	N3005	APIO ESPAÑA	KILO	N.A.	259		
6	159901	N3006	APIO TUBERCULO	KILO	N.A.	692		
7	124202	N3085	ARVEJA VERDE DESGRANADA	KILO	N.A.	251		
8	131201	N3007	BANANO	UND	220 - 250 GRS	15402		
9	123301	N3008	BERENJENA BLANCA	KILO	N.A.	127		
10	121302	N3070	BROCOLI	KILO	N.A.	146		
11	123501	N3538	CALABACIN AMARILLO	KILO	N.A.	152		
12	123501	N3537	CALABACIN VERDE	KILO	N.A.	152		
13	125301	N3010	CEBOLLA CABEZONA	KILO	N.A.	1691		
14	125402	N3011	CEBOLLA JUNCA	KILO	N.A.	694		
15	125301	N3604	CEBOLLA MORADA	KILO	N.A.	208		
16	127001	N3478	CHAMPIÑON BLANCO	KILO	N.A.	39		
17	121903	N3012	CILANTRO	KILO	N.A.	207		
18	169299	N3506	CIMARRON	KILO	N.A.	78		
19	135601	NSI3069	CIRUELA MORADA	KILO	120 - 125 GRS	1299		
20	135601	N3600	CIRUELA ROJA	KILO	N.A.	33		
21	121301	N3013	COLIFLOR	KILO	N.A.	156		
22	131903	N3512	CURUBA	KILO	N.A.	131		
23	135501	N3582	DURAZNO CRIOLLO	UND	150 - 170 GRS	7576		
24	121501	N3016	ESPINACAS	KILO	N.A.	126		
25	134401	N3062	FRESA	KILO	N.A.	380		
26	131917	N3074	GRANADILLA	UND	140 - 160 GRS	15379		
27	131901	N3018	GUAYABA PERA	KILO	N.A.	260		
28	121901	N3021	HABICHUELA	KILO	N.A.	400		
29	134201	N3598	KIWI	KILO	N.A.	33		
30	132201	N3026	LIMON TAHITI	DOCENA	140 - 150 GRS	180		
31	131904	N3027	LULO	KILO	N.A.	301		
32	132401	N3471	MANDARINA	UND	140 - 160 GRS	14400		
33	131601	N3514	MANGO TOMMY	KILO	N.A.	381		
34	135101	N3470	MANZANA ROJA	UND	190 - 210 GRS	7600		
35	135101	N3546	MANZANA VERDE	UND	150 - 170 GRS	2600		
36	131905	N3030	MARACUYA	DOCENA	200 - 230 GRS	182		
37	112201	N3032	MAZORCA	UND	270 - 300 GRS	780		
38	122901	N3073	MELON	KILO	N.A.	260		
39	134301	N3034	MORA	KILO	N.A.	401		
40	132301	N3472	NARANJA	DOCENA	290 - 300 GRS	640		
41	151002	N3037	PAPA CRIOLLA	KILO	N.A.	1542		
42	151001	N3038	PAPA PASTUSA LAVADA	KILO	N.A.	8457		
43	131701	N3039	PAPAYA	KILO	N.A.	261		
44	122101	N3040	PATILLA	KILO	N.A.	1301		
45	123201	N3041	PEPINO COHOMBRO	KILO	N.A.	381		
46	135201	N3067	PERA	UND	160 - 180 GRS	7800		
47	129004	N3529	PEREJIL	KILO	N.A.	26		
48	129004	N3044	PIMENTON	KILO	N.A.	691		
49	131801	N3045	PIÑA	UNIDAD	2000 GRS	321		
50	131301	N3046	PLATANO	KILO	N.A.	2182		
51	196101	N3515	RAÍCES CHINAS * 250 GRS	BANDEJA * 250 GRS	N.A.	39		
52	125901	N3048	REMOLACHA	KILO	N.A.	240		
53	121201	N3049	REPOLLO BLANCO	KILO	N.A.	386		
54	121201	N3479	REPOLLO MORADO	KILO	N.A.	56		
55	123401	N3053	TOMATE	KILO	N.A.	1943		
56	131910	N3052	TOMATE ARBOL DE	KILO	N.A.	391		
57	133001	N3599	UVAS	KILO	N.A.	33		

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS		CODIGO:BS-FO-049
			VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA		FECHA: NOV 2018
			PAGINA 17 de 54

58	159201	N3055	YUCA	KILO	N.A.	1541		
59	125101	N3056	ZANAHORIA	KILO	N.A.	1032		
Presupuesto estimado del grupo								\$ 457.977.124

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

1. **Grado de madurez:** Intermedio.
2. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones.
3. Libres de residuos químicos.
4. Textura firme al tacto.
5. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento.
6. Para el caso específico del brócoli, apio tubérculo y coliflor deben venir envueltos en película extensible transparente 300 mm grado alimentario. Para los champiñones se requiere embalados en bandeja de icopor de primer uso con su respectivo envoltorio, etiqueta con fecha de empaque, datos del productor y fecha de vencimiento.
7. La papa pastusa, apio tubérculo deberán estar libres de suciedad o tierra visible, es decir, lavadas.
8. La cebolla cabezona y cebolla junca deberán estar libres de su corteza primaria con el fin de evitar la presencia de suciedad.
9. El frijol fresco, las habas frescas y la arveja verde deben ser desgranados.
10. **Empaque:** Todos los productos sin excepción alguna deberán ser embalados en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, las cuales serán empleadas por la Institución durante el almacenamiento y devueltas junto a la orden de pedido.
11. **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 respectiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
12. **Transporte:** Vehículo destinado al transporte de alimentos, con carrocería cerrada, debidamente identificado para tal fin, con concepto sanitario vigente. Limpio, desinfectado previamente, que garantice la protección de los alimentos a las condiciones externas del medio ambiente.

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

MONEDA NACIONAL: Los valores deben expresarse en pesos colombianos, letras y números, sin incluir decimales. Para todos los efectos legales se entiende que el valor del contrato incluye costos directos, indirectos, impuestos y gastos de cualquier naturaleza que se pudieren generar de la legalización y ejecución contractual, tales como: impuestos, constitución de garantía, transporte, operarios, etc.

GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	2153701	N3193	ACEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEN EXTRASUAVE	BOTELLA * 1 LITRO	15		
2	2154301	N3198	ACEITE VEGETAL 100% GIRASOL	BOTELLA * 3 LITROS	510		
3	145001	N3492	ACEITUNAS RELLENAS DE PIMENTÓN	FRASCO * 500 GRAMOS	6		
4	144401	N3583	AJONJOLI DESCORTEZADO	BOLSA * 500 GRS	6		
5	123901	N3491	ALCAPARRAS	FRASCO * 500 GRAMOS	6		
6	165401	N3524	ANIS ESTRELLADO	SOBRE * 16 GR	3		
7	2392999	N3199	AROMÁTICAS SABORES (MANZANILLA, HIERBABUENA, LIMONARIA)	CAJA * 24 SOBRES	180		

8	2316102	N3547	ARROZ BLANCO FORTIFICADO CON VITAMINAS A, B6, B12 Y ÁCIDO FÓLICO 97% GRANOS ENTEROS.	BOLSA * 5 KILOS	600		
9	170501	N3500	ARVERJA VERDE	BOLSA * 1000 GRS	90		
10	170501	N3001	ARVERJA AMARILLA	BOLSA * 1000 GRS	90		
11	2124201	N3543	ATUN LOMOS EN AGUA PRESENTACION INSTITUCIONAL	LATA * 1705 GR	18		
12	2314003	N3187	AVENA EN HOJUELAS	BOLSA * 1,000 GRS	180		
13	2352001	N3549	AZÚCAR BLANCO REFINADO GRANULADO, NIVEL DE SACAROSA DEL 99.8%, ALTA PUREZA Y BLANCURA.	BOLSA * 2,5 KILO	600		
14	2352001	N3591	AZÚCAR BLANCO REFINADO GRANULADO, ALTA PUREZA X 5 GRAMOS	BOLSA * 200 SOBRES	3		
15	2352003	N3584	AZUCAR MICROPULVERIZADA	BOLSA * 1 KILO	3		
16	2367007	N3550	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA * 500 GRS	90		
17	2381302	N3551	CAFÉ TRADICIONAL DE TOSTIÓN OSCURA Y MOLIENDA FINA	BOLSA * 500 GRS	360		
18	165501	N3095	CANELA EN ASTILLA	BOLSA * 500 GRS	6		
19	170101	N3499	CARAOTAS	BOLSA * 1 KILO	120		
20	2314002	N3552	CEBADA PERLADA	BOLSA * 500 GRS	60		
21	2365003	N3553	CHOCOLATE TRADICIONAL DE MESA CON AZÚCAR PASTILLAS INDIVIDUALES	BARRA 500 GRS	180		
22	2141201	N3574	CIRUELA PASAS SIN SEMILLAS	BOLSA * 1 KILO	60		
23	2141903	N3586	COCO RALLADO DESHIDRATADO PARA REPOSTERÍA	BOLSA * 1 KILO	6		
24	2312003	N3276	COLADA DE ARROZ CON 9 VITAMINAS Y MINERALES SABOR NATURAL	BOLSA * 900GRS	60		
25	2392401	N3569	COLOR * 500 GRS	BOLSA * 500 GRAMOS	18		
26	2212001	N3570	CREMA DE LECHE	DOY PACK *186 GRS	90		
27	2399927	N3541	ESENCIA PANADERIA COCO	GALON *3860	6		
28	3541002	N3518	ESENCIA PANADERIA MANTEQUILLA	GALON *3850	6		
29	3541002	N3517	ESENCIA PANADERIA VAINILLA BLANCA	GALON *3850	6		
30	2371001	NCI3550	ESPAGUETTIS FORTIFICADOS CON NUTRIVIT	BOLSA * 1 KILO	270		
31	2322001	NS3286	FÉCULA DE MAÍZ ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, B1, B3, B6, B12, C, ÁCIDO FÓLICO Y MINERALES HIERRO, ZINC	CAJA * 720 GRS	360		
32	2371001	N3576	FIDEOS CABELLO DE ÁNGEL FORTIFICADOS CON NUTRIVIT	BOLSA * 500 GRS	180		
33	2399909	N3484	FLAN SABOR A FRESA	BOLSA* 700GRS	15		
34	2399909	N3484	FLAN SABOR A LECHE	BOLSA* 700GRS	15		
35	170101	N3110	FRIJOL ROJO ZARAGOSA	BOLSA * 1 KILO	180		
36	2367009	N3587	FRUTA CRISTALIZADA	BOLSA * 2,5 KILO	6		
37	2342003	N3554	GALLETA DE LECHE TIPO WAFER. PRESENTACIÓN	PAQ * 15 UND	540		

			INDIVIDUAL PESO NETO 21,5 GRAMOS				
38	2341003	N3556	GALLETA INTEGRAL CON MEZCLA DE SALVADO Y AJONJOLÍ	PAQ * 9 UND	150		
39	2341003	N3555	GALLETA TIPO SODA	PAQ * 9 UND	540		
40	170301	N3114	GARBANZO	BOLSA * 1 KILO	150		
41	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A FRESA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
42	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A LIMÓN. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
43	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A NARANJA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
44	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A PIÑA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
45	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A UVA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
46	2399912	N3557	GELATINA LIGHT SABOR FRESA	CAJA * 12 GRS	210		
47	2399912	N3557	GELATINA LIGHT SABOR LIMON	CAJA * 12 GRS	210		
48	2399912	N3557	GELATINA LIGHT SABOR PIÑA	CAJA * 12 GRS	210		
49	2399912	N3490	GELATINA SIN SABOR	CAJA * 30 GRS	30		
50	2311001	N3560	HARINA DE TRIGO PANIFICABLE	BULTO * 50 KG	90		
51	2311001	N3561	HARINA DE TRIGO PASTELERÍA	BULTO * 25 KG	60		
52	2312002	N3559	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO	BOLSA * 1 KILO	600		
53	2312002	N3216	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO	BOLSA * 1 KILO	600		
54	2222201	N3571	LECHE CONDENSADA	DOY PACK * 420 GRS	72		
55	2221101	N3562	LECHE EN POLVO ENTERA CON VITAMINAS	BOLSA * 1000 GRS	30		
56	0170401	N3119	LENTEJA	BOLSA * 1000 GRS	90		
57	2399602	N3563	LEVADURA SECA INSTANTÁNEA	BOLSA * 500 GRS	210		
58	2366001	N3589	LLUVIA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	BOLSA * 1000 GRS	6		
59	2314001	N3487	MAIZ PILADO	BOLSA * 1000 GRS	6		
60	0112201	N3501	MAIZ PIRA	BOLSA * 1000 GRS	6		
61	2149505	N3590	MANÍ TOSTADO PARTIDO PARA REPOSTERIA	BOLSA * 1000 GRS	6		
62	2155002	N3463	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTELERÍA FINA	CAJA * 15 KG	60		
63	2155002	N3525	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS	CAJA * 15 KG (6LAM)	60		
64	2155002	N3124	MARGARINA PARA MESA Y COCINA	CAJA * 15 KG	30		
65	2399504	N3126	MAYONESA PARA RESTAURANTES TIPO MAYONITA	GALON * 3910 GRS	90		
66	2312001	N3542	MEZCLA DE MAIZ DULCE PARA AREPAS DE CHOCLO	BOLSA * 1000 GRS	60		

67	2399505	N3128	MOSTAZA TIPO AMERICANO PARA RESTAURANTES	GALON *4010 GRS	90			
68	2392998	N3521	ORÉGANO EN HOJAS EMPAQUE EN BOLSAS DE POLIPROPILENO BIORIENTADO + CAST	BOLSA * 250 GRAMOS	12			
69	2355001	N3464	PANELA EN PASTILLAS	1000 GRM	840			
70	2371001	N3564	PASTA CORTA PARA SOPA ARGOLLITAS FORTIFICADA CON NUTRIVIT	BOLSA * 250 GRS	480			
71	2371001	N3565	PASTA CORTA PARA SOPA LETRICAS FORTIFICADA CON NUTRIVIT	BOLSA * 250 GRS	480			
72	2449002	N3568	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO CON ADICIÓN DEL 14% DE FRUTA X 200 CC	CAJA * 24 UND	300			
73	1620202	N3133	SAL DE COCINA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA, ALTA PUREZA	BOLSA * 1000 GRS	480			
74	2399598	N3505	SALSA BBQ AHUMADA	BOTELLA * 1000 GRS	90			
75	2399599	N3585	SALSA DE SOYA	BOTELLA * 1000 LT	90			
76	2399501	N3134	SALSA DE TOMATE PARA RESTAURANTES	GALON *4250 GRS	90			
77	3912002	N3168	SALVADO DE TRIGO	BOLSA * 1000 GRS	180			
78	2141101	N3241	UVAS PASAS SIN SEMILLA	BOLSA * 1000 LT	60			
79	2399603	N3132	POLVO DE HORNEAR	BOLSA * 1000 GRS	30			
80	2399401	N3468	VINAGRE BLANCO 4% ACIDEZ	BOTELLA * 3000 ML	60			
81	2172001	N3601	CARVE	PAQ * 200 GR	3			
82	2172001	N3602	TOFU	PAQ * 200 GR	3			
83	2372102	N3567	PASTA DE LASAÑA	PAQ*500 GR	90			
84	2371001	N3494	PASTA TORNILLO DE COLORES	BOLSA * 500 GR	150			
85	2314011	N3605	HOJUELAS DE MAIZ	CAJA/BOLSA*500GR	3			
86	2365004	N3606	CHOCOLATE CHOCOLYNE EN POLVO CON SPLENDA	BOLSA*120 GR	30			
87	2371001	N3607	TALLARINES	PAQ*500 GR	90			
TOTAL								\$ 417.276.450

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 oleaginosas.
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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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, xilanas, 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 respectiva de la marca comercial.
24. **Gelatina sin sabor:** Presentación caja * 30 gramos. 4 sobres * 7.5 gramos cada uno. Con la rotulación respectiva 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 xantán), 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 xantán), 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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.

39. Fecha de vencimiento: Se recibirá materia prima con fecha de caducidad mayor a 6 meses.

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

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

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

NOTA: Se debe incluir dentro de la propuesta, las especificaciones técnicas requeridas por la institución (POR GRUPO).

NOTA: 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; y estampilla Pro-deporte y Recreación Departamental del 2.5%, Pro Desarrollo académico, científico, de la universidad pública de norte de Santander en el Dpto Norte de Santander del 1%, en su defecto, autoriza al HOSPITAL para efectuar las deducciones de ley, en caso de que apliquen. Por lo tanto, el HUEM no será responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.

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

pero en general contiene datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas, métodos de ensayo y especificaciones técnicas". Para el caso del proceso, se debe garantizar que la ficha técnica presentada incluya como mínimo las variables técnicas a evaluar. Dicha ficha técnica es de diseño libre pero debe ser coherente con la marca ofertada. En los grupos donde se requiere ficha técnica, la propuesta técnica y económica debe relacionar la marca ofertada y en caso de no tener marca comercial, escribir "No aplica". Su no inclusión, será CAUSAL DE RECHAZO, ya que es insumo fundamental para comparar la información de la ficha técnica, las características presentadas y la marca entregada durante la ejecución contractual.

8. OBLIGACIONES

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

Para GRUPO 1:

1. 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 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 físicoquímicos 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 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.

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.

Para GRUPO 4:

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

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. El contratista entregará materia prima con fecha de caducidad mayor a 6 meses.
19. Las demás que en el marco del objeto del contrato, sean solicitadas de manera explícita por el contratista.

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 a la normatividad vigente de derecho privado que le sea aplicable.
4. Certificar mensualmente al HOSPITAL el pago de los aportes de seguridad social del CONTRATISTA, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1º de la Ley 828 de 2003.
5. Atender oportunamente los requerimientos del supervisor o interventor y suscribir con inmediatez todos los documentos que se deriven de la relación contractual.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

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

9. REQUISITOS HABILITANTES

No confieren puntaje pero determinan la habilitación del proponente para la evaluación de su propuesta.

Solamente las propuestas calificadas como CUMPLE en los requisitos habilitantes, serán tenidas en cuenta para la asignación y ponderación de puntaje.

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

FACTORES PUNTAJE MÁXIMO

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

9.1 EXPERIENCIA

EL PROPONENTE DEBE ACREDITAR, MEDIANTE CERTIFICACIÓN O ACTA DE LIQUIDACIÓN, LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESPECÍFICOS CON EL OBJETO A CONTRATAR, MEDIANTE MÁXIMO TRES (3) CONTRATOS; DOS (2) DE LOS CUALES DEBEN SER EJECUTADOS CON EL SECTOR SALUD, DURANTE LOS DOS (2) ÚLTIMOS AÑOS ANTERIORES AL CIERRE DE LA PRESENTE INVITACION, CUYO VALOR SUME, POR LO MENOS, EL PRESUPUESTO OFICIAL POR GRUPO.

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

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

- a. Nombre o razón social de la empresa o persona contratante;
- b. Objeto del contrato; el cual debe cumplir con lo solicitado en la presente invitación.
- c. Valor del contrato*;
- d. Nombre, cargo, teléfono y firma de quién la expide.

- e. En caso que el contratista haya participado en el contrato como consorcio o unión temporal, indicar el porcentaje de participación de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal;
- f. Duración del contrato.

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

Las certificaciones de experiencia exigidas podrán hacer referencia a más de un contrato, siempre y cuando se especifique claramente en cada uno de ellos el valor, el objeto, y demás datos correspondientes, de acuerdo a lo exigido en la presente invitación.

El PROPONENTE debe relacionar su experiencia de conformidad con la información contenida en las certificaciones aportadas.

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

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

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

Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse traducidos al idioma castellano y legalizados en la forma prevista por la normatividad vigente en la materia; de lo contrario, el HOSPITAL entenderá que no existe el cumplimiento del requisito.

NOTAS: Serán causales de rechazo de la PROPUESTA, aplicables a este numeral:

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

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

9.2 CAPACIDAD JURIDICA

El oferente debe aportar:

1	Carta de presentación de la oferta.
2	Cédula de Ciudadanía o extranjería del Representante Legal
3	Matricula mercantil, si es del caso.
4	Certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil, si es del caso, no superior a 3 meses a la fecha de expedición
5	Fotocopia del Registro Único Tributario Actualizado – RUT.
6	Certificación de pago y/o afiliación al sistema seguridad social y parafiscales (Ley 789 de 2002, art. 50).
7	Certificado de Antecedentes Fiscales o autorizar la consulta en línea (Persona jurídica, Representante Legal y/o personas naturales)
8	Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas - RNMC- (LEY 1801 DE 2016 - Artículo 183), personas naturales y jurídicas.
9	Tarjeta profesional y certificación de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios del contador público.
10	Tarjeta profesional y certificación de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios del revisor fiscal.
11	Garantía de Seriedad de la Oferta Garantía, Con vigencia de Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha prevista del cierre (presentación de oferta económica)
12	FORMATO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE SICOF Y SARLAFT (Ver archivo adicional al Anuncio Público)

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

9.2.1 PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

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

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

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

9.2.2 CEDULA DE CIUDADANÍA O DE EXTRANJERÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL

El PROPONENTE deberá presentar la respectiva copia de la Cédula de Ciudadanía o de Extranjería del Representante Legal.

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los representantes legales de los miembros deberá presentar éste documento.

9.2.3 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

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

En el certificado se verificará la siguiente información.

- ✓ Que su objeto social esté relacionado directamente con el objeto de la presente invitación.
- ✓ Que estén contempladas las facultades del representante legal.
- ✓ Que esté contemplado el nombramiento del revisor fiscal, si está obligado a tenerlo.
- ✓ La persona jurídica debe haberse constituido legalmente por lo menos dos (2) años antes, contados desde la fecha de cierre de la presente convocatoria.
- ✓ La duración de la sociedad no será inferior al plazo del contrato y tres (3) años más contados a partir de la fecha de apertura de la presente convocatoria.
- ✓ Fecha de expedición con una antelación máxima de treinta (30) días, contados a partir de la fecha inicialmente establecida para el cierre del presente proceso.

Solamente en el caso de no ser posible acreditar en el Certificado de Cámara de Comercio la información relacionada con las facultades del representante legal, a la fecha de cierre del presente proceso, el PROPONENTE deberá presentar el documento idóneo, legalmente permitido, que contenga dicha información. Dicho documento podrá ser: Escrituras públicas de la sociedad, Actas de Asambleas de Accionistas y/o Estatutos de la sociedad.

Los miembros de los consorcios o uniones temporales, deberán presentar cada uno el documento que acredite su existencia y representación legal en los términos estipulados en el presente pliego.

Serán causales de rechazo de la PROPUESTA, aplicables a este numeral:

- ✓ La presentación de documentos distintos a los expresamente exigidos, incumpliendo lo requerido.
- ✓ Cuando la información solicitada no repose en el Certificado expedido por la Cámara de Comercio.
- ✓ La omisión por parte de alguno de los miembros de uniones temporales o consorcios, de la presentación de los documentos expresamente exigidos aunque los demás miembros los hubieren presentado.

9.2.4 DOCUMENTO FORMAL QUE ACREDITE LA CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Debe señalarse la duración del Consorcio o Unión Temporal, la cual no será inferior a la del plazo del contrato y UN (1) años más.

En caso de Unión Temporal, al menos uno de sus integrantes deberá tener una participación como mínimo del cuarenta por ciento 40%.

9.2.5 AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR CONTRATO

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

9.2.6 CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

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

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

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

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

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

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

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

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

9.2.9 RUT (Registro Único Tributario)

El PROPONENTE deberá presentar el respectivo certificado expedido por el ente legal, donde conste si se encuentra en representación de una persona jurídica o natural debidamente registrada, y que su actividad económica corresponde a la del objeto a contratar. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los miembros deberá presentar éste documento.


El consorcio o la unión temporal constituido para la presente convocatoria se compromete, en caso de ser seleccionada su propuesta, a inscribirse en el RUT (Registro Único Tributario), con el fin de obtener el NIT.

9.2.10 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

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

En dicho documento se verificará lo siguiente:

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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA31 de 54

El PROPONENTE deberá ampliar la vigencia de la garantía en caso de presentarse prórrogas en los plazos de la contratación, de la asignación, o de la suscripción del contrato, no cubiertas con la vigencia inicial.

El HOSPITAL hará efectiva la totalidad de la garantía, a título de indemnización por perjuicios en los siguientes casos:

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

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

9.3 CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

9.3.1 CAPACIDAD FINANCIERA

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

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

ESTADOS FINANCIEROS

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

El Estado de Situación Financiera clasificado y Estado de Resultados con corte MINIMO a 30 de Septiembre de 2023 Y MAXIMO a 31 de Diciembre de 2023, con sus respectivas Notas a los Estados Financieros, debidamente certificados y dictaminados.

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

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

Tanto los Estados Financieros solicitados como sus notas deben ser elaborados y presentados conforme al Decreto 2420 de 2015, "Por el cual se reglamenta las normas de contabilidad de información Financiera y de Aseguramiento de Información en Colombia" para el caso de entidades de naturaleza privada, y conforme a la Resolución No. 354 del 14 de septiembre de 2007, Resolución No. 414 de septiembre de 2014 y Resolución No. 533 de octubre de 2015. "Por la cual se adopta el Régimen de Contabilidad Pública, se establece su conformación y se define el ámbito de aplicación, Contador General de la Nación.

Para los proponentes extranjeros deberán presentar Estado de Situación Financiera clasificado y Estados de Resultado con sus respectivas Notas a los Estados Financieros, según la normatividad que rija en su país de origen, traducidos al idioma castellano y expresado en pesos colombianos, utilizando para ello la TRM del 31 de diciembre de 2023.

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

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


CAPACIDAD FINANCIERA (ADMISIBLE/NO ADMISIBLE)

El HOSPITAL revisará la información suministrada por los proponentes y se calcularán con base en los Estados Financieros con corte **MINIMO a 30 de Septiembre de 2023 Y MAXIMO a 31 de Diciembre de 2023**, con ofertas expresadas en salarios mínimos legales vigentes del año 2024 (\$1.300.000), y acorde a los siguientes indicadores Financieros:

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

ITEM	CRITERIO	EXIGIDO
1	<p>CAPITAL DE TRABAJO = ACTIVO CORRIENTE – PASIVO CORRIENTE</p> <p>Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE.</p> <p>Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, el capital de trabajo se calculará así:</p> $CT = \sum C_{ti}$ <p>CT= Capital de trabajo del Consorcio o Unión Temporal.</p> <p>C_{ti}= Capital de trabajo de cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal.</p>	<p>La oferta no puede exceder el presupuesto oficial del proceso en mención del año 2024.</p> <p>Podrán presentar propuestas totales o por grupos teniendo en cuenta la cuantía de la oferta expresada en salarios mínimos legales vigentes así:</p> <p>1.000.5 a 2.500 millones.</p> <p>≥ 1.500 SMMLV</p> <p>500.5 a 1.000 millones</p> <p>≥ 750 SMMLV</p> <p>250.5 a 500 millones</p> <p>≥ 500 SMMLV</p> <p>150.5 a 250 millones</p> <p>≥ 250 SMMLV</p> <p>Menor de 150 millones</p> <p>= OFERTA</p>
2	<p>LIQUIDEZ = ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE</p> <p>Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE</p> <p>Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el indicador se calculará así:</p> $LIQ = \frac{\sum A_{ci}}{\sum P_{ci}}$ <p>LIQ= Índice de Liquidez del Consorcio o Unión Temporal.</p> <p>A_{ci}= Activo Corriente de cada uno de sus integrantes.</p> <p>P_{ci}= Pasivo Corriente de cada uno de sus integrantes.</p>	<p>La oferta no puede exceder el presupuesto oficial del proceso en mención del año 2024.</p> <p>Para poder presentar propuestas totales, o por grupos debe ser igual o mayor al</p> <p>≥ 1.5</p>

<p>3.</p>	<p>NIVEL DE ENDEUDAMIENTO= (PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL) X 100</p> <p>Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE</p> <p>Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el indicador se calculará así:</p> $NE = \frac{\sum P_{ti}}{\sum A_{ti}}$ <p>NE= Nivel del Consorcio o Unión Temporal Pti= Pasivo total de cada uno de su integrantes Ati= Activo total de cada uno de su integrantes</p>	<p>La oferta no puede exceder el presupuesto oficial del proceso en mención del año 2024.</p> <p>Para poder presentar propuestas totales, o por grupos debe ser menor o igual al</p> <p style="text-align: center;">$\leq 65\%$</p>
<p>4</p>	<p>PATRIMONIO:</p> <p>Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el PATRIMONIO será la suma de sus valores individuales.</p>	<p>La oferta no puede exceder el presupuesto oficial del proceso en mención del año 2024.</p> <p>Podrán presentar propuestas totales o por grupos teniendo en cuenta la cuantía de la oferta expresada en salarios mínimos legales vigentes así:</p> <p>1.000.5 a 2.500 millones.</p> <p>≥ 1.500 SMMLV</p> <p>500.5 a 1.000 millones</p> <p>≥ 750 SMMLV</p> <p>250.5 a 500 millones</p> <p>≥ 500 SMMLV</p> <p>150.5 a 250 millones</p> <p>≥ 250 SMMLV</p> <p>Menor de 150 millones</p> <p>= OFERTA</p>
<p>5</p>	<p>RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO= (UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO)X100</p> <p>Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE</p> <p>Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el indicador se calculará así:</p> $RP = \frac{UO_i}{P_i} \times 100$ <p>RP= Rentabilidad del Patrimonio del Consorcio o Unión Temporal. UO_i= Utilidad Operacional de cada uno de sus integrantes. P_i = Patrimonio de cada uno de sus integrantes.</p>	<p>La oferta no puede exceder el presupuesto oficial del proceso en mención del año 2024.</p> <p>Podrán presentar propuestas totales o por grupos teniendo en cuenta la cuantía de la oferta así:</p> <p>1.000.5 a 2.000 millones.</p> <p style="text-align: center;">4%</p> <p>589.5 a 1.000 millones</p> <p style="text-align: center;">3%</p> <p>250.5 a 589 millones</p> <p style="text-align: center;">2%</p> <p>Menor a 250 millones</p> <p style="text-align: center;">1%</p>

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 34 de 54

6	RENTABILIDAD DEL ACTIVO= (UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL)x100 Si el proponente no cumple con el requisito anterior será declarado NO ADMISIBLE Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal el indicador se calculará así: $RA = (UOI/ATI) \times 100$ RP= Rentabilidad del Activo del Consorcio o Unión Temporal. UOI= Utilidad Operacional de cada uno de sus integrantes. ATI = ActivoTotal de cada uno de sus integrantes.	La oferta no puede exceder el presupuesto oficial del proceso en mención del año 2024. Podrán presentar propuestas totales o por grupos teniendo en cuenta la cuantía de la oferta así: <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">1.000.5 a 2.000 millones.</td> <td style="text-align: center;">4%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">589.5 a 1.000 millones</td> <td style="text-align: center;">3%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">250.5 a 589 millones</td> <td style="text-align: center;">2%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Menor a 250 millones</td> <td style="text-align: center;">1%</td> </tr> </table>	1.000.5 a 2.000 millones.	4%	589.5 a 1.000 millones	3%	250.5 a 589 millones	2%	Menor a 250 millones	1%
1.000.5 a 2.000 millones.	4%									
589.5 a 1.000 millones	3%									
250.5 a 589 millones	2%									
Menor a 250 millones	1%									

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

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

10.CRITERIOS DE SELECCIÓN

Con el fin de garantizar la selección de la oferta más favorable para el HOSPITAL para la necesidad que se pretende satisfacer con el presente proceso de selección, garantizando una selección objetiva que le permita asegurar la escogencia del ofrecimiento más favorable para la institución y la realización de los fines que se buscan con la contratación; se tendrá en cuenta como principal criterio de selección, el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas. Una vez cumplidas las mismas, se priorizará el precio, siendo el criterio de selección el precio más favorable para la institución, por grupo (total ítems del grupo).

11.PRESUPUESTO

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS M/CTE	\$ 1.597.893.246
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:	No: 1120 FECHA: 06/05/2024 RUBRO: 2.4.5.01.02.01 CONCEPTO:ALIMENTACION

12.FORMA DE PAGO

El proveedor facturará semanal o quincenalmente, conforme a la entrega de los bienes a entera satisfacción en el Servicio de Alimentación e ingreso al Almacén de la ESE HUEM, de acuerdo a cada pedido que solicite el supervisor del contrato. Los pagos se efectuarán dentro de los CIENTO VEINTE (120) DÍAS siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura respectiva, certificación a satisfacción por parte del supervisor 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.

13.DURACION DEL CONTRATO

PLAZO DE EJECUCION: La duración del contrato será de TRES (03) MESES, contados a partir de la fecha del acta inicio, previa legalización del contrato.

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



14. ESTIMACION Y TIPIFICACION DE LOS RIESGOS

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

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

15. GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO

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

No	AMPAROS	VIGENCIA	% (Valor del contrato adjudicado)
1	SERIEDAD DE LA OFERTA	NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA PREVISTA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	10% DEL VALOR OFERTADO
2	CUMPLIMIENTO	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20% DEL VALOR OFERTADO
3	CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20% DEL VALOR OFERTADO
4	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL	POR EL TERMINO DEL CONTRATO	20% DEL VALOR OFERTADO

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

16. CONTRATO

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

El contratista debe firmar el contrato en la fecha fijada y devolverlo debidamente suscrito, acompañado de la garantía única en los términos establecidos en la presente invitación. Salvo fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobado y aceptado por el HOSPITAL si el proponente a quien se le otorgue el contrato no lo suscribiere dentro del término máximo de cinco (5) días hábiles siguientes al término o fecha señalada en el cronograma, se podrá hacer efectivo el valor de la garantía de seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados que el HOSPITAL estime no cubiertos por la mencionada garantía. El HOSPITAL podrá prorrogar, a su juicio, el término para la firma del contrato, lo cual comunicará oportunamente al proponente favorecido.

2. REQUISITOS DE EJECUCION CONTRACTUAL:

Para la ejecución del contrato se requiere expedición del registro presupuestal y aprobación por parte de la E.S.E. HUEM de las garantías que debe constituir el contratista.

3. CLAUSULADO GENERAL DEL CONTRATO:

CLAUSULAS EXCEPCIONALES: La E.S.E. HUEM podrá interpretar, modificar, terminar y declarar la caducidad del presente contrato, de manera unilateral, en los eventos previstos en el Manual de Contratación de la Institución publicado en la página web: www.herasmomeoz.gov.co

CLAUSULA PENAL PECUNIARIA: Se estipula una Cláusula penal equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato, suma que cancelará EL CONTRATISTA en el evento de incumplir sus obligaciones y que podrá ser cobrada por la vía judicial.

LIQUIDACION: El contrato será objeto de liquidación de común acuerdo entre las partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro de los seis (6) meses contados a partir de la terminación o a la fecha del acuerdo que la disponga. En esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. Para la liquidación se exigirá al contratista la extensión o ampliación de la garantía, si a ello hubiere lugar. En aquellos casos en que el contratista no acepte expresamente la liquidación, no obstante 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.

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

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


INDEMNIDAD: El contratista mantendrá indemne a la E.S.E. HUEM contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, durante la ejecución del objeto contractual y hasta la liquidación definitiva del contrato. Se consideran como hechos imputables al contratista, todas las acciones u omisiones y en general, cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.

INTERVENTORÍA DEL CONTRATO: El HOSPITAL, ejercerá la vigilancia y control de los trabajos para verificar que se desarrollen y se entreguen conforme a los términos pactados, mediante un interventor, el cual podrá ser funcionario de la entidad o un tercero contratado para tal efecto. En este último caso, será el tercero quien ejercerá las funciones propias que le confiere la calidad de interventor. La Interventoría no relevará al contratista de sus responsabilidades. El (los) Interventor(es) del contrato está(n) facultado(s) para hacer solicitudes e impartir instrucciones al PROPONENTE sobre asuntos de su responsabilidad. Serán funciones del Interventor todas las tendientes a asegurar, para el HOSPITAL, que el PROPONENTE cumpla con las obligaciones pactadas en el contrato para la correcta ejecución de su objeto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las órdenes, requerimientos y demás documentos relacionados con el ejercicio de la interventoría y/o supervisión, deben ser expedidas o ratificadas por escrito por escrito y formarán parte de los documentos del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El contratista se compromete a acatar las observaciones y sugerencias que le imparta el HOSPITAL con miras al cumplimiento del objeto contractual.

CESION: El contrato solo podrá cederse total o parcialmente, previa autorización escrita de la E.S.E. HUEM. Para que la cesión sea procedente, el contratista cedente deberá acreditar que el cesionario reúne las mismas o mejores calidades que él. **PARÁGRAFO:** Si hay lugar a cesión del contrato a favor del garante, este estará obligado a constituir las garantías previstas en el contrato.

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

DOCUMENTOS DEL CONTRATO: Son documentos del contrato y hacen parte integral del mismo: 1) La invitación y adjuntas. 2) La propuesta presentada por EL CONTRATISTA. 3) Los documentos y Actas que se produzcan en

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA37 de 54

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

17.CONVOCATORIA VEEDURIA CIUDADANA

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

18.ANEXOS

ANEXO 1: MINUTA DEL CONTRATO


ANEXO 2: FORMATO CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA.

ANEXO 3: FORMATO INFORMACION CONSORCIO

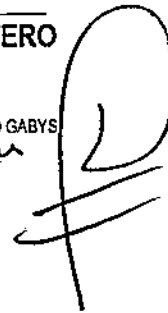
ANEXO 4: FORMATO INFORMACION UNION TEMPORAL.


ANEXO 5: FORMATO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE SICOF Y SARLAFT (Ver archivo adicional al Anuncio Público)

Se expide en San José de Cúcuta, a los siete (07) días de Mayo de 2024


MIGUEL ALEXANDER NOGUERA QUINTERO
 Subgerente Administrativo

Revisó y Aprobó: Jorge Roosevelt Dávila Luna, Coordinador ACTISALUD GABYS
 Proyectó: Argemira Mora Álvarez, Técnico Administrativo ESEHUEM. 



	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 38 de 54

**ANEXO 1: MINUTA DEL CONTRATO
CONTRATO DE SUMINISTRO No: DE 2024**

PROCESO No: SA24-172

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

CONTRATISTA:


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), GRUPO CUATRO (04) (FRUTAS Y VERDURAS) Y GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS) PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ.**

VALOR: \$.....

Entre los suscritos _____, quien obra en nombre y representación de LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ, NIT. 800.014.918-9, con domicilio en esta ciudad, en su condición de Gerente, nombrado a través de _____, quien en adelante se denominará EL HOSPITAL de una parte y por la otra, _____, identificado con la C.C. No. _____, expedida en _____, quien en adelante se denominará el CONTRATISTA, hemos acordado celebrar el presente CONTRATO DE SUMINISTRO, previas las siguientes consideraciones: 1) Que para 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, se hace necesaria la adquisición de alimentos. 2) 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 INVITACIÓN PUBLICA MENOR CUANTIA 4) Que agotadas las etapas del proceso contractual, mediante Resolución No: XXXXX del XX/XX/2024 se adjudicó el contrato a 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), GRUPO CUATRO (04) (FRUTAS Y VERDURAS) 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 CLÁUSULA 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 actividades: **A. 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 1º de la Ley 828 de 2003. 5. Atender oportunamente los requerimientos del supervisor o interventor y suscribir con inmediatez todos los documentos que se deriven de la relación contractual. **ESPECIALES: 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 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, descargue y sobrebariga 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. **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 despiece de aves expedida por el Invima y el certificado de relación comercial y/o distribución de los productos de la planta de despiece. 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, Destlacada 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, Kumís 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 aislérmicos 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. **Para el GRUPO CUATRO (04) (FRUTAS Y VERDURAS):** 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes (65% de los productos) y martes (35% restante) en horario de 7:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición, en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz, y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales. 2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas), se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas. 3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997, junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. 4. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 3168 de 2015. 5. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas. 6. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 7. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 8. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 9. Los productos entregados deben cumplir con las especificaciones de gramaje establecidas en el listado de alimentos de este estudio previo. 10. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 11. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **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 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 y 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. El contratista entregará materia prima con fecha de caducidad mayor a 6 meses. 19. Las demás que en el marco del objeto del contrato, sean solicitadas de manera explícita por el contratista. **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, previa legalización del contrato. El plazo de vigencia contractual corresponde al término 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(\$.....) M/CTE, incluido IVA, cuyo pago se supedita al informe del supervisor del contrato, contentivo de la certificación de cumplimiento, los aspectos técnicos, jurídicos, administrativos y financieros a que haya lugar. La cuantía del contrato corresponde a las siguientes especificaciones y valores:

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA41 de 54

GRUPO UNO (01) (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	2111101	N3057	CARNE PARA ASAR	KILO	1953		
2	2111101	N3058	CARNE PARA SUDAR	KILO	2097		
3	2111101	N3061	CALLO DE RES	KILO	180		
4	2111101	N3475	HIGADO DE RES	KILO	150		
5	2111301	N3060	LOMO DE CERDO	KILO	1620		
6	2122201	N3489	FILETE DE TILAPIA	KILO	360		
7	2117102	N3578	TOCINETA AHUMADA	PAQUETE * 500 GRAMOS	60		
TOTAL							

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 42 de 54

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.

1.2.12 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.

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 frío.

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

GRUPO DOS (02) (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	UM	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	0231001	N3063	HUEVO DE GALLINA TIPO AA	BANDEJA PLÁSTICA * 30 UNIDADES	1450		
2	0232101	N3535	HUEVOS DE CODORNIZ	BANDEJA PLÁSTICA * 24 UNIDADES	60		
3	2117101	N3084	JAMÓN AHUMADO DE POLLO	PAQUETE * 500 GRAMOS	96		
4	2112101	N3534	PIERNA PERNIL DE POLLO MARINADA SIN RABADILLA	KILO	4251		
5	2112101	N3495	PECHUGA DE POLLO MARINADA CON PIEL	KILO	5679		
6	2117404	N3481	SALCHICHA AHUMADA DE POLLO	KILO	65		
TOTAL							

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

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

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

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.

2.1.2. Olor y color característico del pollo fresco

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


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

2.1.5. No debe presentar quemaduras por el 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.

 ESE Hospital Universitario ERASMO MEOZ	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA43 de 54

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 respectiva 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 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 frío, 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 respectiva 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 frío 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 íntacta, 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 frío, 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 respectiva 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 frío 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 íntactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 44 de 54

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.

GRUPO TRES (03) (LÁCTEOS Y DERIVADOS)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	221101	N3264	LECHE UHT LIQUIDA ENTERA	BOLSA * 1100 C.C	8650		
2	221101	N3482	LECHE UHT LIQUIDA DESLACTOSADA	BOLSA * 1100 C.C	140		
3	221101	N3523	LECHE UHT LIQUIDA DESCREMADA	BOLSA * 1100 C.C	140		
4	2223001	N3340CI	KUMIS	VASO * 150 C.C	420		
5	2223002	N3083CI	YOGURT ENTERO CON FRUTA	VASO * 150 C.C	137		
6	2223002	N3509	YOGURT LIGHT	VASO * 190 C.C	200		
7	2225104	N3050	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	BLOQUE * 2500 GRAMOS	60		
8	2225101	N3064	QUESO PAISA	BLOQUE * 1000 GRAMOS	781		
9	2225102	N3270	CUAJADA	BLOQUE * 1000 GRAMOS	202		
TOTAL							

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

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

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

3.1.1 Empaque: El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en las NTC. Rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, volumen, ingredientes, Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 1100 c.c.


Embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.

Cumplir las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

3.1.2 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respectiva 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.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 45 de 54

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

GRUPO CUATRO (04) (FRUTAS Y VERDURAS)								
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	PESO PROMEDIO	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	131301	N3246	AGUACATE CRIOLLO	KILO	N.A.	133		
2	123502	N3002	AHUYAMA	KILO	N.A.	1359		
3	125201	N3003	AJO	KILO	N.A.	66		
4	125401	N3545	AJO PORRO	KILO	N.A.	259		
5	129006	N3005	APIO ESPAÑA	KILO	N.A.	259		
6	159901	N3006	APIO TUBERCULO	KILO	N.A.	692		
7	124202	N3085	ARVEJA VERDE DESGRANADA	KILO	N.A.	251		
8	131201	N3007	BANANO	UND	220 - 250 GRS	15402		
9	123301	N3008	BERENJENA BLANCA	KILO	N.A.	127		
10	121302	N3070	BROCOLI	KILO	N.A.	146		
11	123501	N3538	CALABACIN AMARILLO	KILO	N.A.	152		
12	123501	N3537	CALABACIN VERDE	KILO	N.A.	152		
13	125301	N3010	CEBOLLA CABEZONA	KILO	N.A.	1691		
14	125402	N3011	CEBOLLA JUNCA	KILO	N.A.	694		
15	125301	N3604	CEBOLLA MORADA	KILO	N.A.	208		
16	127001	N3478	CHAMPINON BLANCO	KILO	N.A.	39		
17	121903	N3012	CILANTRO	KILO	N.A.	207		
18	169299	N3506	CIMARRON	KILO	N.A.	78		
19	135601	NSI3069	CIRUELA MORADA	KILO	120- 125 GRS	1299		
20	135601	N3600	CIRUELA ROJA	KILO	N.A.	33		
21	121301	N3013	COLIFLOR	KILO	N.A.	156		
22	131903	N3512	CURUBA	KILO	N.A.	131		
23	135501	N3582	DURAZNO CRIOLLO	UND	150- 170 GRS	7576		
24	121501	N3016	ESPINACAS	KILO	N.A.	126		
25	134401	N3062	FRESA	KILO	N.A.	380		
26	131917	N3074	GRANADILLA	UND	140 - 160 GRS	15379		
27	131901	N3018	GUAYABA PERA	KILO	N.A.	260		
28	121901	N3021	HABICHUELA	KILO	N.A.	400		
29	134201	N3598	KIWI	KILO	N.A.	33		
30	132201	N3026	LIMON TAHITI	DOCENA	140 - 150 GRS	180		

31	131904	N3027	LULO	KILO	N.A.	301		
32	132401	N3471	MANDARINA	UND	140 - 160 GRS	14400		
33	131601	N3514	MANGO TOMMY	KILO	N.A.	381		
34	135101	N3470	MANZANA ROJA	UND	190 - 210 GRS	7600		
35	135101	N3546	MANZANA VERDE	UND	150 - 170 GRS	2600		
36	131905	N3030	MARACUYA	DOCENA	200 - 230 GRS	182		
37	112201	N3032	MAZORCA	UND	270 - 300 GRS	780		
38	122901	N3073	MELON	KILO	N.A.	260		
39	134301	N3034	MORA	KILO	N.A.	401		
40	132301	N3472	NARANJA	DOCENA	290 - 300 GRS	640		
41	151002	N3037	PAPA CRIOLLA	KILO	N.A.	1542		
42	151001	N3038	PAPA PASTUSA LAVADA	KILO	N.A.	8457		
43	131701	N3039	PAPAYA	KILO	N.A.	261		
44	122101	N3040	PATILLA	KILO	N.A.	1301		
45	123201	N3041	PEPINO COHOMBRO	KILO	N.A.	381		
46	135201	N3067	PERA	UND	160 - 180 GRS	7800		
47	129004	N3529	PEREJIL	KILO	N.A.	26		
48	129004	N3044	PIMENTON	KILO	N.A.	691		
49	131801	N3045	PIÑA	UNIDAD	2000 GRS	321		
50	131301	N3046	PLATANO	KILO	N.A.	2182		
51	196101	N3515	RAICES CHINAS * 250 GRS	BANDEJA * 250 GRS	N.A.	39		
52	125901	N3048	REMOLACHA	KILO	N.A.	240		
53	121201	N3049	REPOLLO BLANCO	KILO	N.A.	386		
54	121201	N3479	REPOLLO MORADO	KILO	N.A.	56		
55	123401	N3053	TOMATE	KILO	N.A.	1943		
56	131910	N3052	TOMATE DE ARBOL	KILO	N.A.	391		
57	133001	N3599	UVAS	KILO	N.A.	33		
58	159201	N3055	YUCA	KILO	N.A.	1541		
59	125101	N3056	ZANAHORIA	KILO	N.A.	1032		
TOTAL								


Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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


1. **Grado de madurez:** Intermedio.
2. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones.
3. Libres de residuos químicos.
4. Textura firme al tacto.
5. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento.
6. Para el caso específico del brócoli, apio tubérculo y coliflor deben venir envueltos en película extensible transparente 300 mm grado alimentario. Para los champiñones se requiere embalados en bandeja de Icopor de primer uso con su respectivo envoltorio, etiqueta con fecha de empaque, datos del productor y fecha de vencimiento.
7. La papa pastusa, apio tubérculo deberán estar libres de suciedad o tierra visible, es decir, lavadas.
8. La cebolla cabezona y cebolla junca deberán estar libres de su corteza primaria con el fin de evitar la presencia de suciedad.
9. El frijol fresco, las habas frescas y la arveja verde deben ser desgranados.
10. **Empaque:** Todos los productos sin excepción alguna deberán ser embalados en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, las cuales serán empleadas por la Institución durante el almacenamiento y devueltas junto a la orden de pedido.
11. **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 respectiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
12. **Transporte:** Vehículo destinado al transporte de alimentos, con carrocería cerrada, debidamente identificado para tal fin, con concepto sanitario vigente. Limpio, desinfectado previamente, que garantice la protección de los alimentos a las condiciones externas del medio ambiente.

GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	2153701	N3193	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EXTRASUAVE	BOTELLA * 1 LITRO	15		
2	2154301	N3198	ACEITE VEGETAL 100% GIRASOL	BOTELLA * 3 LITROS	510		
3	145001	N3492	ACEITUNAS RELLENAS DE PIMENTON	FRASCO * 500 GRAMOS	6		
4	144401	N3583	AJONJOLI DESCORTEZADO	BOLSA * 500 GRS	6		
5	123901	N3491	ALCAPARRAS	FRASCO * 500 GRAMOS	6		
6	165401	N3524	ANIS ESTRELLADO	SOBRE * 16 GR	3		
7	2392999	N3199	AROMATICAS SABORES (MANZANILLA, HIERBABUENA, LIMONARIA)	CAJA * 24 SOBRES	180		

8	2316102	N3547	ARROZ BLANCO FORTIFICADO CON VITAMINAS A, B6, B12 Y ÁCIDO FÓLICO 97% GRANOS ENTEROS.	BOLSA * 5 KILOS	600		
9	170501	N3500	ARVERJA VERDE	BOLSA * 1000 GRS	90		
10	170501	N3001	ARVERJA AMARILLA	BOLSA * 1000 GRS	90		
11	2124201	N3543	ATUN LOMOS EN AGUA PRESENTACION INSTITUCIONAL	LATA * 1705 GR	18		
12	2314003	N3187	AVENA EN HOJUELAS	BOLSA * 1,000 GRS	180		
13	2352001	N3549	AZÚCAR BLANCO REFINADO GRANULADO, NIVEL DE SACAROSA DEL 99.8%, ALTA PUREZA Y BLANCURA.	BOLSA * 2,5 KILO	600		
14	2352001	N3591	AZÚCAR BLANCO REFINADO GRANULADO, ALTA PUREZA X 5 GRAMOS	BOLSA * 200 SOBRES	3		
15	2352003	N3584	AZUCAR MICROPULVERIZADA	BOLSA * 1 KILO	3		
16	2367007	N3550	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA * 500 GRS	90		
17	2381302	N3551	CAFÉ TRADICIONAL DE TOSTIÓN OSCURA Y MOLIENDA FINA	BOLSA * 500 GRS	360		
18	165501	N3095	CANELA EN ASTILLA	BOLSA * 500 GRS	6		
19	170101	N3499	CARAOTAS	BOLSA * 1 KILO	120		
20	2314002	N3552	CEBADA PERLADA	BOLSA * 500 GRS	60		
21	2365003	N3553	CHOCOLATE TRADICIONAL DE MESA CON AZÚCAR PASTILLAS INDIVIDUALES	BARRA 500 GRS	180		
22	2141201	N3574	CIRUELAS PASAS SIN SEMILLAS	BOLSA * 1 KILO	60		
23	2141903	N3586	COCO RALLADO DESHIDRATADO PARA REPOSTERÍA	BOLSA * 1 KILO	6		
24	2312003	N3276	COLADA DE ARROZ CON 9 VITAMINAS Y MINERALES SABOR NATURAL	BOLSA * 900GRS	60		
25	2392401	N3569	COLOR * 500 GRS	BOLSA * 500 GRAMOS	18		
26	2212001	N3570	CREMA DE LECHE	DOY PACK *186 GRS	90		
27	2399927	N3541	ESENCIA PANADERIA COCO	GALON *3860	6		
28	3541002	N3518	ESENCIA PANADERIA MANTEQUILLA	GALON *3850	6		
29	3541002	N3517	ESENCIA PANADERIA VAINILLA BLANCA	GALON *3850	6		
30	2371001	NCI3550	ESPAQUETTIS FORTIFICADOS CON NUTRIVIT	BOLSA * 1 KILO	270		
31	2322001	NS3286	FÉCULA DE MAÍZ ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, B1, B3, B6, B12, C, ÁCIDO FÓLICO Y MINERALES HIERRO, ZINC	CAJA * 720 GRS	360		
32	2371001	N3576	FIDEOS CABELLO DE ÁNGEL FORTIFICADOS CON NUTRIVIT	BOLSA * 500 GRS	180		
33	2399909	N3484	FLAN SABOR A FRESA	BOLSA * 700GRS	15		
34	2399909	N3484	FLAN SABOR A LECHE	BOLSA * 700GRS	15		
35	170101	N3110	FRÍJOL ROJO ZARAGOSA	BOLSA * 1 KILO	180		
36	2367009	N3587	FRUTA CRISTALIZADA	BOLSA * 2,5 KILO	6		
37	2342003	N3554	GALLETA DE LECHE TIPO WAFER. PRESENTACIÓN INDIVIDUAL PESO NETO 21,5 GRAMOS	PAQ * 15 UND	540		
38	2341003	N3556	GALLETA INTEGRAL CON MEZCLA DE SALVADO Y AJONJOLÍ	PAQ * 9 UND	150		
39	2341003	N3555	GALLETA TIPO SODA	PAQ * 9 UND	540		
40	170301	N3114	GARBANZO	BOLSA * 1 KILO	150		
41	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A FRESA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
42	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A LIMÓN. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
43	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A NARANJA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS		CODIGO:BS-FO-049
			VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA		FECHA: NOV 2018
			PAGINA 48 de 54

44	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A PIÑA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
45	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A UVA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
46	2399912	N3557	GELATINA LIGHT SABOR FRESA	CAJA *12 GRS	210		
47	2399912	N3557	GELATINA LIGHT SABOR LIMON	CAJA *12 GRS	210		
48	2399912	N3557	GELATINA LIGHT SABOR PIÑA	CAJA *12 GRS	210		
49	2399912	N3490	HARINA SIN SABOR	CAJA * 30 GRS	30		
50	2311001	N3560	HARINA DE TRIGO PANIFICABLE	BULTO * 50 KG	90		
51	2311001	N3561	HARINA DE TRIGO PASTELERIA	BULTO * 25 KG	60		
52	2312002	N3559	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO	BOLSA * 1 KILO	600		
53	2312002	N3216	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO	BOLSA * 1 KILO	600		
54	2222201	N3571	LECHE CONDENSADA	DOY PACK *420 GRS	72		
55	2221101	N3562	LECHE EN POLVO ENTERA CON VITAMINAS	BOLSA * 1000 GRS	30		
56	0170401	N3119	LENTEJA	BOLSA * 1000 GRS	90		
57	2399602	N3563	LEVADURA SECA INSTANTANEA	BOLSA * 500 GRS	210		
58	2366001	N3589	LLUVIA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	BOLSA * 1000 GRS	6		
59	2314001	N3487	MAIZ PILADO	BOLSA * 1000 GRS	6		
60	0112201	N3501	MAIZ PIRA	BOLSA * 1000 GRS	6		
61	2149505	N3590	MANI TOSTADO PARTIDO PARA REPOSTERIA	BOLSA * 1000 GRS	6		
62	2155002	N3463	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTELERIA FINA	CAJA * 15 KG	60		
63	2155002	N3525	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS	CAJA * 15 KG (6LAM)	60		
64	2155002	N3124	MARGARINA PARA MESA Y COCINA	CAJA * 15 KG	30		
65	2399504	N3126	MAYONESA PARA RESTAURANTES TIPO MAYONITA	GALON *3910 GRS	90		
66	2312001	N3542	MEZCLA DE MAIZ DULCE PARA AREPAS DE CHOCLO	BOLSA * 1000 GRS	60		
67	2399505	N3128	MOSTAZA TIPO AMERICANO PARA RESTAURANTES	GALON *4010 GRS	90		
68	2392998	N3521	OREGANO EN HOJAS EMPAQUE EN BOLSAS DE POLIPROPILENO BIOENTENDADO + CAST	BOLSA * 250 GRAMOS	12		
69	2355001	N3464	PANELA EN PASTILLAS	1000 GRM	840		
70	2371001	N3564	PASTA CORTA PARA SOPA ARGOLLITAS FORTIFICADA CON NUTRIVIT	BOLSA * 250 GRS	480		
71	2371001	N3565	PASTA CORTA PARA SOPA LETRICAS FORTIFICADA CON NUTRIVIT	BOLSA * 250 GRS	480		
72	2449002	N3568	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO CON ADICION DEL 14% DE FRUTA X 200 CC	CAJA * 24 UND	300		
73	1620202	N3133	SAL DE COCINA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA, ALTA PUREZA	BOLSA * 1000 GRS	480		
74	2399598	N3505	SALSA BBQ AHUMADA	BOTELLA * 1000 GRS	90		
75	2399599	N3585	SALSA DE SOYA	BOTELLA * 1000 LT	90		
76	2399501	N3134	SALSA DE TOMATE PARA RESTAURANTES	GALON *4250 GRS	90		
77	3912002	N3168	SALVADO DE TRIGO	BOLSA * 1000 GRS	180		
78	2141101	N3241	UVAS PASAS SIN SEMILLA	BOLSA * 1000 LT	60		
79	2399603	N3132	POLVO DE HORNEAR	BOLSA * 1000 GRS	30		
80	2399401	N3468	VINAGRE BLANCO 4% ACIDEZ	BOTELLA * 3000 ML	60		
81	2172001	N3601	CARVE	PAQ * 200 GR	3		
82	2172001	N3602	TOFU	PAQ * 200 GR	3		
83	2372102	N3567	PASTA DE LASANA	PAQ *500 GR	90		
84	2371001	N3494	PASTA TORNILLO DE COLORES	BOLSA * 500 GR	150		

 ESE Hospital Universitario ERASMO MEOZ	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS		CODIGO:BS-FO-049	
			VERSION: 2	
	INVITACION MENOR CUANTIA		FECHA: NOV 2018	
			PAGINA 49 de 54	

85	2314011	N3605	HOJUELAS DE MAIZ	CAJA/BOLSA*500GR	3		
86	2365004	N3606	CHOCOLATE CHOCO LYNE EN POLVO CON SLENDA	BOLSA*120 GR	30		
87	2371001	N3607	TALLARINES	PAQ*500 GR	90		
TOTAL							

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

1. Productos sin signos de deterioro o descomposición en su naturaleza y empaque.
2. Sin signos de infestación y contaminación, libres de residuos químicos.
3. Características organolépticas propias para cada producto sin olores, coloraciones, sabores objetables.
4. Todos los productos sin excepción alguna deben ser de procedencia colombiana.
5. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de polipropileno, polietileno u otro material grado alimentario, que no altere la calidad del producto. Todos deberán cumplir con las normas mínimas de rotulado de alimentos por lo tanto deben contener la siguiente información: etiqueta de Producción con nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, ingredientes, etiquetado nutricional. Cumplir las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Así mismo deberán cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
6. **Aceite Vegetal 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva de la marca comercial, que debe incluir datos de contacto y registro sanitario, lote y fecha de vencimiento y fecha de empaque.
18. **Círuelas Pasas sin semilla y uvas pasas sin semillas:** Presentación * 1000 grs, con la rotulación respectiva 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 respectiva 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, xilanas, 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 respectiva de la marca comercial.
24. **Gelatina sin sabor:** Presentación caja * 30 gramos. 4 sobres * 7.5 gramos cada uno. Con la rotulación respectiva 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 xantán), 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 xantán), 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 respectiva 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 respectiva de la marca comercial.

28. Pastas para sopa argollitas y letricas, Fideos y Espaguetitis: Se acepta suministro de pastas con Semolato fortificado y adición de Vitamina A, Ácido Fólico, Zinc, Hierro. Fortificadas con Nutrivit, con la rotulación respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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, mani tostado y fruta cristalizada: no se permite reempaque. Presentación * 1000 grs con la rotulación respectiva 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 Oscuro 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 respectiva 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.


39. Fecha de vencimiento: Se recibirá materia prima con fecha de caducidad mayor a 6 meses

PARÁGRAFO PRIMERO.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los pagos del HOSPITAL originados en el presente contrato están subordinados a las respectivas apropiaciones presupuestales y se imputarán con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal del 2024, rubro: 2.4.5.01.02.01, denominación Alimentación; para cuyos fines se expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal-C.D.P. No: 1120 del 06/05/2024. **PARÁGRAFO SEGUNDO.-** Todo pago se efectuará dentro de los Ciento veinte días (120) siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro o factura respectiva, y los demás requisitos exigidos por la ESEHUEM. **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.

CLÁUSULA SEXTA. GARANTÍAS: El contratista se obliga a constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DE ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEUZ 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)
1	CUMPLIMIENTO	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20% DEL VALOR ADJUDICADO
2	CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20% DEL VALOR OFERTADO
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL	POR EL TERMINO DEL CONTRATO	20% DEL VALOR OFERTADO


CLÁUSULA SEPTIMA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Se estipula una Cláusula penal equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato, suma que cancelará EL CONTRATISTA en el evento de incumplir sus obligaciones y que podrá ser cobrada por la vía Judicial. **CLÁUSULA OCTAVA. TERMINACIÓN:** La terminación del contrato procederá en los siguientes eventos: 1) Expiración del plazo pactado. 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Declaración de Terminación unilateral. 4) Declaratoria de caducidad. 5) En el evento que la ESE HUEM genere modificación en su planta de personal. 6) Incumplimiento de las obligaciones referidas al Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT: El CONTRATISTA se compromete a implementar medidas tendientes a evitar que sus operaciones sean utilizadas como instrumentos para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero o bienes provenientes de actividades delictivas o para dar apariencia de legalidad a las mismas. De igual forma, el contratista se obliga a cumplir plenamente la política y normalidad 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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 51 de 54

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, la Gerencia de la ESEHUEM, designará al supervisor del contrato, 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. **CLÁUSULA VIGESIMA CUARTA. PERFECCIONAMIENTO:** El presente contrato se perfecciona con la suscripción de las partes. Para constancia se firma por el contratante en San José de Cúcuta, a los _____ y por el contratista en _____ a los _____ 202_____.

EL CONTRATANTE,

EL CONTRATISTA

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 52 de 54

**ANEXO 2:
FORMATO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Ciudad y fecha.

Señores

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

CUCUTA.

REFERENCIA: PROCESO DE INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No:SA24-XXX

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

Declaramos así mismo:

Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete a los firmantes de esta carta.

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

Atentamente,

Nombre o razón social:

C. C. _____ de _____

NIT:

Dirección:

Teléfono:


Fax:

Correo electrónico:

En constancia, se firma en _____, a los _____ días del mes de _____ de 202__.

(Nombre y firma de cada uno de los integrantes)

(Nombre y firma del Representante Legal)

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 53 de 54

**ANEXO 3:
FORMATO INFORMACION DEL CONSORCIO**

Ciudad y fecha.

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

REFERENCIA: PROCESO DE INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No:SA24-172

Ciudad y fecha.

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


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

NOMBRE	PARTICIPACIÓN(%)
_____	_____
_____	_____
_____	_____

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

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 202__.

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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 54 de 54

**ANEXO 4:
FORMATO INFORMACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL**

Ciudad y fecha.

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

REFERENCIA: PROCESO DE INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No.SA24-172

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

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


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

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

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

En constancia, se firma en _____, a los _____ días del mes de _____ de 202__.

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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS		CODIGO:BS-FO-049
			VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA		FECHA: NOV 2018
			PAGINA41 de 54

GRUPO UNO (01) (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	2111101	N3057	CARNE PARA ASAR	KILO	1953		
2	2111101	N3058	CARNE PARA SUDAR	KILO	2097		
3	2111101	N3061	CALLO DE RES	KILO	180		
4	2111101	N3475	HIGADO DE RES	KILO	150		
5	2111301	N3080	LOMO DE CERDO	KILO	1620		
6	2122201	N3489	FILETE DE TILAPIA	KILO	360		
7	2117102	N3578	TOCINETA AHUMADA	PAQUETE * 500 GRAMOS	60		
TOTAL							

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

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

1.2.12 Transporte: Los vehículos deben ser furgones aislados 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.

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 frío.

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, coifa, 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.

1.3.10 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.

GRUPO DOS (02) (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	UM	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	0231001	N3063	HUEVO DE GALLINA TIPO AA	BANDEJA PLÁSTICA * 30 UNIDADES	1450		
2	0232101	N3535	HUEVOS DE CODORNIZ	BANDEJA PLÁSTICA * 24 UNIDADES	60		
3	2117101	N3084	JAMÓN AHUMADO DE POLLO	PAQUETE * 500 GRAMOS	96		
4	2112101	N3534	PIERNA PERNIL DE POLLO MARINADA SIN RABADILLA	KILO	4251		
5	2112101	N3495	PECHUGA DE POLLO MARINADA CON PIEL	KILO	5679		
6	2117404	N3481	SALCHICHA AHUMADA DE POLLO	KILO	65		
TOTAL							

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

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

Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de despiece 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 respectiva 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 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 frío, 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 respectiva 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 frío 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 frío, 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 respectiva 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 frío 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 50.0-66.9 grs), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
	INVITACION MENOR CUANTIA	VERSION: 2
		FECHA: NOV 2018
		PAGINA 44 de 54

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 cármicos, 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 cármicos, 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 cármicos 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.

GRUPO TRES (03) (LÁCTEOS Y DERIVADOS)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	221101	N3264	LECHE UHT LIQUIDA ENTERA	BOLSA * 1100 C.C	8650		
2	221101	N3482	LECHE UHT LIQUIDA DESLACTOSADA	BOLSA * 1100 C.C	140		
3	221101	N3523	LECHE UHT LIQUIDA DESCREMADA	BOLSA * 1100 C.C	140		
4	2223001	N3340CI	KUMIS	VASO * 150 C.C	120		
5	2223002	N3083CI	YOGURT ENTERO CON FRUTA	VASO * 150 C.C	137		
6	2223002	N3509	YOGURT LIGHT	VASO * 190 C.C	200		
7	2225104	N3050	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	BLOQUE * 2500 GRAMOS	60		
8	2225101	N3064	QUESO PAISA	BLOQUE * 1000 GRAMOS	781		
9	2225102	N3270	CUAJADA	BLOQUE * 1000 GRAMOS	202		
TOTAL							

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

3.1. LECHE: Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano. Se requiere suministro de Leche Entera, Deslactosada o Descremada sometidas a proceso de UHT (Ultra Pasteurización), 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 respectiva inscripción sanitaria de 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 país).

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

GRUPO CUATRO (04) (FRUTAS Y VERDURAS)

ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	UM	PESO PROMEDIO	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	131301	N3246	AGUACATE CRIOLLO	KILO	N.A.	133		
2	123502	N3002	AHUYAMA	KILO	N.A.	1359		
3	125201	N3003	AJO	KILO	N.A.	66		
4	125401	N3545	AJO PORRO	KILO	N.A.	259		
5	129006	N3005	APIO ESPAÑA	KILO	N.A.	259		
6	159901	N3006	APIO TUBERCULO	KILO	N.A.	692		
7	124202	N3085	ARVEJA VERDE DESGRANADA	KILO	N.A.	251		
8	131201	N3007	BANANO	UND	220 - 250 GRS	15402		
9	123301	N3008	BERENJENA BLANCA	KILO	N.A.	127		
10	121302	N3070	BROCOLI	KILO	N.A.	146		
11	123501	N3538	CALABACIN AMARILLO	KILO	N.A.	152		
12	123501	N3537	CALABACIN VERDE	KILO	N.A.	152		
13	125301	N3010	CEBOLLA CABEZONA	KILO	N.A.	1691		
14	125402	N3011	CEBOLLA JUNCA	KILO	N.A.	694		
15	125301	N3604	CEBOLLA MORADA	KILO	N.A.	208		
16	127001	N3478	CHAMPIÑON BLANCO	KILO	N.A.	39		
17	121903	N3012	CILANTRO	KILO	N.A.	207		
18	169299	N3506	CIMARRON	KILO	N.A.	78		
19	135601	NSI3069	CIRUELA MORADA	KILO	120- 125 GRS	1299		
20	135601	N3600	CIRUELA ROJA	KILO	N.A.	33		
21	121301	N3013	COLIFLOR	KILO	N.A.	156		
22	131903	N3512	CURUBA	KILO	N.A.	131		
23	135501	N3582	DURAZNO CRIOLLO	UND	150- 170 GRS	7576		
24	121501	N3016	ESPINACAS	KILO	N.A.	126		
25	134401	N3062	FRESA	KILO	N.A.	380		
26	131917	N3074	GRANADILLA	UND	140 - 160 GRS	15379		
27	131901	N3018	GUAYABA PERA	KILO	N.A.	260		
28	121901	N3021	HABICHUELA	KILO	N.A.	400		
29	134201	N3598	KIWI	KILO	N.A.	33		
30	132201	N3026	LIMON TAHITI	DOCENA	140 - 150 GRS	180		

31	131904	N3027	LULO	KILO	N.A.	301		
32	132401	N3471	MANDARINA	UND	140 - 160 GRS	14400		
33	131601	N3514	MANGO TOMMY	KILO	N.A.	381		
34	135101	N3470	MANZANA ROJA	UND	190 - 210 GRS	7600		
35	135101	N3546	MANZANA VERDE	UND	150 - 170 GRS	2600		
36	131905	N3030	MARACUYA	DOCENA	200 - 230 GRS	182		
37	112201	N3032	MAZORCA	UND	270 - 300 GRS	780		
38	122901	N3073	MELON	KILO	N.A.	260		
39	134301	N3034	MORA	KILO	N.A.	401		
40	132301	N3472	NARANJA	DOCENA	290 - 300 GRS	640		
41	151002	N3037	PAPA CRIOLLA	KILO	N.A.	1542		
42	151001	N3038	PAPA PASTUSA LAVADA	KILO	N.A.	8457		
43	131701	N3039	PAPAYA	KILO	N.A.	261		
44	122101	N3040	PATILLA	KILO	N.A.	1301		
45	123201	N3041	PEPINO COHOMBRO	KILO	N.A.	381		
46	135201	N3067	PERA	UND	160 - 180 GRS	7800		
47	129004	N3529	PEREJIL	KILO	N.A.	26		
48	129004	N3044	PIMENTON	KILO	N.A.	691		
49	131801	N3045	PIÑA	UNIDAD	2000 GRS	321		
50	131301	N3046	PLATANO	KILO	N.A.	2182		
51	198101	N3515	RAICES CHINAS * 250 GRS	BANDEJA * 250 GRS	N.A.	39		
52	125901	N3048	REMOLACHA	KILO	N.A.	240		
53	121201	N3049	REPOLLO BLANCO	KILO	N.A.	386		
54	121201	N3479	REPOLLO MORADO	KILO	N.A.	56		
55	123401	N3053	TOMATE	KILO	N.A.	1943		
56	131910	N3052	TOMATE DE ARBOL	KILO	N.A.	391		
57	133001	N3599	UVAS	KILO	N.A.	33		
58	159201	N3055	YUCA	KILO	N.A.	1541		
59	125101	N3056	ZANAHORIA	KILO	N.A.	1032		
TOTAL								

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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


1. **Grado de madurez:** Intermedio.
2. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones.
3. Libres de residuos químicos.
4. Textura firme al tacto.
5. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento.
6. Para el caso específico del brócoli, apio, tubérculo y coliflor deben venir envueltos en película extensible transparente 300 mm grado alimentario. Para los champiñones se requiere embalados en bandeja de icopor de primer uso con su respectivo envoltorio, etiqueta con fecha de empaque, datos del productor y fecha de vencimiento.
7. La papa pastusa, apio, tubérculo deberán estar libres de suciedad o tierra visible, es decir, lavadas.
8. La cebolla cabezona y cebolla junca deberán estar libres de su corteza primaria con el fin de evitar la presencia de suciedad.
9. El frijol fresco, las habas frescas y la arveja verde deben ser desgranados.
10. **Empaque:** Todos los productos sin excepción alguna deberán ser embalados en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, las cuales serán empleadas por la Institución durante el almacenamiento y devueltas junto a la orden de pedido.
11. **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 respectiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
12. **Transporte:** Vehículo destinado al transporte de alimentos, con carrocería cerrada, debidamente identificado para tal fin, con concepto sanitario vigente. Limpio, desinfectado previamente, que garantice la protección de los alimentos a las condiciones externas del medio ambiente.

GRUPO CINCO (05) (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS)							
ITEM	CPC	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
1	2153701	N3193	ACEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEN EXTRASUAVE	BOTELLA * 1 LITRO	15		
2	2154301	N3198	ACEITE VEGETAL 100% GIRASOL	BOTELLA * 3 LITROS	510		
3	145001	N3492	ACEITUNAS RELLENAS DE PIMENTÓN	FRASCO * 500 GRAMOS	6		
4	144401	N3583	AJONJOLI DESCORTEZADO	BOLSA * 500 GRS	6		
5	123901	N3491	ALCAPARRAS	FRASCO * 500 GRAMOS	6		
6	165401	N3524	ANÍS ESTRELLADO	SOBRE * 16 GR	3		
7	2392999	N3199	AROMÁTICAS SABORES (MANZANILLA, HIERBABUENA, LIMONARIA)	CAJA * 24 SOBRES	180		

1


2

3

 ESE Hospital Universitario ERASMO MEOZ	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS		CODIGO:BS-FO-049
			VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA		FECHA: NOV 2018
			PAGINA47 de 54

8	2316102	N3547	ARROZ BLANCO FORTIFICADO CON VITAMINAS A, B6, B12 Y ÁCIDO FÓLICO 97% GRANOS ENTEROS.	BOLSA * 5 KILOS	600		
9	170501	N3500	ARVERJA VERDE	BOLSA * 1000 GRS	90		
10	170501	N3001	ARVERJA AMARILLA	BOLSA * 1000 GRS	90		
11	2124201	N3543	ATUN LOMOS EN AGUA PRESENTACION INSTITUCIONAL	LATA * 1705 GR	18		
12	2314003	N3187	AVENA EN HOJUELAS	BOLSA * 1,000 GRS	180		
13	2352001	N3549	AZÚCAR BLANCO REFINADO GRANULADO, NIVEL DE SACAROSA DEL 99.8%, ALTA PUREZA Y BLANCURA.	BOLSA * 2,5 KILO	600		
14	2352001	N3591	AZÚCAR BLANCO REFINADO GRANULADO, ALTA PUREZA X 5 GRAMOS	BOLSA * 200 SOBRES	3		
15	2352003	N3584	AZUCAR MICROPULVERIZADA	BOLSA * 1 KILO	3		
16	2367007	N3550	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA * 500 GRS	90		
17	2381302	N3551	CAFÉ TRADICIONAL DE TOSTIÓN OSCURA Y MOLIENDA FINA	BOLSA * 500 GRS	360		
18	165501	N3095	CANELA EN ASTILLA	BOLSA * 500 GRS	6		
19	170101	N3499	CARAOTAS	BOLSA * 1 KILO	120		
20	2314002	N3552	CEBADA PERLADA	BOLSA * 500 GRS	60		
21	2365003	N3553	CHOCOLATE TRADICIONAL DE MESA CON AZÚCAR PASTILLAS INDIVIDUALES	BARRA 500 GRS	180		
22	2141201	N3574	CIRUELA PASAS SIN SEMILLAS	BOLSA * 1 KILO	60		
23	2141903	N3586	COCO RALLADO DESHIDRATADO PARA REPOSTERÍA	BOLSA * 1 KILO	6		
24	2312003	N3276	COLADA DE ARROZ CON 9 VITAMINAS Y MINERALES SABOR NATURAL	BOLSA * 900GRS	60		
25	2392401	N3569	COLOR * 500 GRS	BOLSA * 500 GRAMOS	18		
26	2212001	N3570	CREMA DE LECHE	DOY PACK *186 GRS	90		
27	2399927	N3541	ESENCIA PANADERIA COCO	GALON *3860	6		
28	3541002	N3518	ESENCIA PANADERIA MANTEQUILLA	GALON *3850	6		
29	3541002	N3517	ESENCIA PANADERIA VAINILLA BLANCA	GALON *3850	6		
30	2371001	NCI3550	ESPAGUETTIS FORTIFICADOS CON NUTRIVIT	BOLSA * 1 KILO	270		
31	2322001	NS3286	FÉCULA DE MAÍZ ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, B1, B3, B6, B12, C, ÁCIDO FÓLICO Y MINERALES HIERRO, ZINC	CAJA * 720 GRS	360		
32	2371001	N3576	FIDEOS CABELLO DE ÁNGEL FORTIFICADOS CON NUTRIVIT	BOLSA * 500 GRS	180		
33	2399909	N3484	FLAN SABOR A FRESA	BOLSA* 700GRS	15		
34	2399909	N3484	FLAN SABOR A LECHE	BOLSA* 700GRS	15		
35	170101	N3110	FRÍJOL ROJO ZARAGOSA	BOLSA * 1 KILO	180		
36	2367009	N3587	FRUTA CRISTALIZADA	BOLSA * 2,5 KILO	6		
37	2342003	N3554	GALLETA DE LECHE TIPO WAFER. PRESENTACIÓN INDIVIDUAL PESO NETO 21,5 GRAMOS	PAQ * 15 UND	540		
38	2341003	N3556	GALLETA INTEGRAL CON MEZCLA DE SALVADO Y AJONJOLÍ	PAQ * 9 UND	150		
39	2341003	N3555	GALLETA TIPO SODA	PAQ * 9 UND	540		
40	170301	N3114	GARBANZO	BOLSA * 1 KILO	150		
41	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A FRESA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
42	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A LIMÓN. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
43	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A NARANJA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		

44	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A PIÑA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
45	2399912	N3558	GELATINA AZUCARADA SABOR A UVA. ADICIONADA CON VITAMINA C.	BOLSA * 1000 GRS	150		
46	2399912	N3557	GELATINA LIGHT SABOR FRESA	CAJA *12 GRS	210		
47	2399912	N3557	GELATINA LIGHT SABOR LIMON	CAJA *12 GRS	210		
48	2399912	N3557	GELATINA LIGHT SABOR PIÑA	CAJA *12 GRS	210		
49	2399912	N3490	GELATINA SIN SABOR	CAJA * 30 GRS	30		
50	2311001	N3560	HARINA DE TRIGO PANIFICABLE	BULTO * 50 KG	90		
51	2311001	N3561	HARINA DE TRIGO PASTELERIA	BULTO * 25 KG	60		
52	2312002	N3559	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO	BOLSA * 1 KILO	600		
53	2312002	N3216	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO	BOLSA * 1 KILO	600		
54	2222201	N3571	LECHE CONDENSADA	DOY PACK *420 GRS	72		
55	2221101	N3562	LECHE EN POLVO ENTERA CON VITAMINAS	BOLSA * 1000 GRS	30		
56	0170401	N3119	LENTEJA	BOLSA * 1000 GRS	90		
57	2399602	N3563	LEVADURA SECA INSTANTANEA	BOLSA * 500 GRS	210		
58	2366001	N3589	LLUVIA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	BOLSA * 1000 GRS	6		
59	2314001	N3487	MAIZ PILADO	BOLSA * 1000 GRS	6		
60	0112201	N3501	MAIZ PIRA	BOLSA * 1000 GRS	6		
61	2149505	N3590	MANÍ TOSTADO PARTIDO PARA REPOSTERIA	BOLSA * 1000 GRS	6		
62	2155002	N3463	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTELERIA FINA	CAJA * 15 KG	60		
63	2155002	N3525	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS	CAJA * 15 KG (6LAM)	60		
64	2155002	N3124	MARGARINA PARA MESA Y COCINA	CAJA * 15 KG	30		
65	2399504	N3126	MAYONESA PARA RESTAURANTES TIPO MAYONITA	GALON *3910 GRS	90		
66	2312001	N3542	MEZCLA DE MAIZ DULCE PARA AREPAS DE CHOCLO	BOLSA * 1000 GRS	60		
67	2399505	N3128	MOSTAZA TIPO AMERICANO PARA RESTAURANTES	GALON *4010 GRS	90		
68	2392998	N3521	OREGANO EN HOJAS EMPAQUE EN BOLSAS DE POLIPROPILENO BIORENTADO + CAST	BOLSA * 250 GRAMOS	12		
69	2355001	N3464	PANELA EN PASTILLAS	1000 GRM	840		
70	2371001	N3564	PASTA CORTA PARA SOPA ARGOLLITAS FORTIFICADA CON NUTRIVIT	BOLSA * 250 GRS	480		
71	2371001	N3565	PASTA CORTA PARA SOPA LETRICAS FORTIFICADA CON NUTRIVIT	BOLSA * 250 GRS	480		
72	2449002	N3568	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO CON ADICION DEL 14% DE FRUTA. X 200 CC	CAJA * 24 UND	300		
73	1620202	N3133	SAL DE COCINA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA, ALTA PUREZA	BOLSA * 1000 GRS	480		
74	2399598	N3505	SALSA BBQ AHUMADA	BOTELLA * 1000 GRS	90		
75	2399599	N3585	SALSA DE SOYA	BOTELLA * 1000 LT	90		
76	2399501	N3134	SALSA DE TOMATE PARA RESTAURANTES	GALON *4250 GRS	90		
77	3912002	N3168	SALVADO DE TRIGO	BOLSA * 1000 GRS	180		
78	2141101	N3241	UVAS PASAS SIN SEMILLA	BOLSA * 1000 LT	60		
79	2399603	N3132	POLVO DE HORNEAR	BOLSA * 1000 GRS	30		
80	2399401	N3468	VINAGRE BLANCO 4% ACIDEZ	BOTELLA * 3000 ML	60		
81	2172001	N3601	CARVE	PAQ * 200 GR	3		
82	2172001	N3602	TOFU	PAQ * 200 GR	3		
83	2372102	N3567	PASTA DE LASANA	PAQ *500 GR	90		
84	2371001	N3494	PASTA TORNILLO DE COLORES	BOLSA * 500 GR	150		


	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS		CODIGO:BS-FO-049	
			VERSION: 2	
	INVITACION MENOR CUANTIA		FECHA: NOV 2018	
			PAGINA 49 de 54	

85	2314011	N3605	HOJUELAS DE MAIZ	CAJA/BOLSA*500GR	3	
86	2365004	N3606	CHOCOLATE CHOCO LYNE EN POLVO CON SPLENDA	BOLSA*120 GR	30	
87	2371001	N3607	TALLARINES	PAQ*500 GR	90	
TOTAL						

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

1. Productos sin signos de deterioro o descomposición en su naturaleza y empaque.
2. Sin signos de infestación y contaminación, libres de residuos químicos.
3. Características organolépticas propias para cada producto sin olores, coloraciones, sabores objetables.
4. Todos los productos sin excepción alguna deben ser de procedencia colombiana.
5. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de polipropileno, polietileno u otro material grado alimentario, que no altere la calidad del producto. Todos deberán cumplir con las normas mínimas de rotulado de alimentos por lo tanto deben contener la siguiente información: etiqueta de Producción con nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto, ingredientes, etiquetado nutricional. Cumplir las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Así mismo deberán cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
6. **Aceite Vegetal 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva de la marca comercial. No se permite reempaque.
19. **Chocolate con azúcar:** Se requiere suministro de chocolate tradicional con azúcar, pastillas empaçadas individualmente, presentación de 500 gramos * 20 pastillas. Con la rotulación respectiva 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, xilanas, 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 respectiva de la marca comercial.
24. **Gelatina sin sabor:** Presentación caja * 30 gramos. 4 sobres * 7.5 gramos cada uno. Con la rotulación respectiva 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 xantán), Acidulantes (Ácidos fólico 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 xantán), 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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA50 de 54

(mostaza, canela, jengibre). CONTIENE AMARILLO No. 5 (TARTRAZINA), SOYA Y SUS PRODUCTOS. Con la rotulación respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 respectiva 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 garantiza la protección de los alimentos a las condiciones externas del medio ambiente.

39. Fecha de vencimiento: Se recibirá materia prima con fecha de caducidad mayor a 6 meses

PARÁGRAFO PRIMERO.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los pagos a cargo del HOSPITAL originados en el presente contrato están subordinados a las respectivas apropiaciones presupuestales y se imputarán con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal del 2024, rubro: 2.4.5.01.02.01, denominación Alimentación; para cuyos fines se expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal-C.D.P. No: 1120 del 06/05/2024..

PARÁGRAFO SEGUNDO.- Todo pago se efectuará dentro de los Ciento veinte días (120) siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro o factura respectiva, y los demás requisitos exigidos por la ESEHUEM..

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.

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)
1	CUMPLIMIENTO	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20% DEL VALOR ADJUDICADO
2	CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20% DEL VALOR OFERTADO
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL	POR EL TERMINO DEL CONTRATO	20% DEL VALOR OFERTADO

CLÁUSULA SEPTIMA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Se estipula una Cláusula penal equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato, suma que cancelará EL CONTRATISTA en el evento de incumplir sus obligaciones y que podrá ser cobrada por la vía Judicial.

CLÁUSULA OCTAVA. TERMINACIÓN: La terminación del contrato procederá en los siguientes eventos: 1) Expiración del plazo pactado. 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Declaración de Terminación unilateral. 4) Declaratoria de caducidad. 5) En el evento que la ESE HUEM genere modificación en su planta de personal. 6) Incumplimiento de las obligaciones referidas al Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT: El CONTRATISTA se compromete a implementar medidas tendientes a evitar que sus operaciones sean utilizadas como instrumentos para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero o bienes provenientes de actividades delictivas o para dar apariencia de legalidad a las mismas. De igual forma, el contratista se obliga a cumplir plenamente la política y normatividad vigente en materia del SARLAFT, para cuyos fines debe aportar la información financiera o cualquier otra correlacionada que le sea exigida e informar al contratante cualquier cambio significativo en la documentación entregada durante la vigencia del contrato.


CLÁUSULA NOVENA.- LIQUIDACIÓN: El contrato será objeto de liquidación de común acuerdo entre las partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro de los seis (6) meses contados a partir de la terminación o a la fecha del acuerdo que la disponga.

En esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. Para la liquidación se exigirá al contratista

la extensión o ampliación de la garantía, si a ello hubiere lugar. En aquellos casos en que el contratista no acepte expresamente la liquidación, no obstante 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. **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, la Gerencia de la ESEHUEM, designará al supervisor del contrato, quien 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. **CLÁUSULA VIGESIMA CUARTA. PERFECCIONAMIENTO:** El presente contrato se perfecciona con la suscripción de las partes. Para constancia se firma por el contratante en San José de Cúcuta, a los _____ y por el contratista en _____ a los _____ 202_____.

EL CONTRATANTE,

EL CONTRATISTA

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA 52 de 54

**ANEXO 2:
FORMATO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Ciudad y fecha.

Señores

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

CUCUTA.

REFERENCIA: PROCESO DE INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No:SA24-XXX

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

Declaramos así mismo:

Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete a los firmantes de esta carta.

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

Atentamente,

Nombre o razón social:

C. C. _____ de _____

NIT:

Dirección:

Teléfono:


Fax:

Correo electrónico:

En constancia, se firma en _____, a los _____ días del mes de _____ de 202__.

(Nombre y firma de cada uno de los integrantes)

(Nombre y firma del Representante Legal)

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
	INVITACION MENOR CUANTIA	VERSION: 2
		FECHA: NOV 2018
		PAGINA53 de 54

**ANEXO 3:
FORMATO INFORMACION DEL CONSORCIO**

Ciudad y fecha.

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

REFERENCIA: PROCESO DE INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No:SA24-172

Ciudad y fecha.

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


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

NOMBRE	PARTICIPACIÓN(%)
_____	_____
_____	_____
_____	_____

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

En constancia, se firma en _____, a los _____ días del mes de _____ de 202__.

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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-049
		VERSION: 2
	INVITACION MENOR CUANTIA	FECHA: NOV 2018
		PAGINA54 de 54

**ANEXO 4:
FORMATO INFORMACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL**

Ciudad y fecha.

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

REFERENCIA: PROCESO DE INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No.SA24-172

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

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

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

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

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

5. La sede de la UNION TEMPORAL es:

Dirección: _____
Teléfono: _____
Fax: _____
Correo electrónico: _____
Ciudad: _____

En constancia, se firma en _____, a los _____ días del mes de _____ de 202_____.

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



DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO Y GERENCIAL

CODIGO: PE-FO-013

VERSION: 1

FORMATOS DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE SARLAFT Y SICOF

FECHA: MARZO 2023

PAGINA 1 de 6

FECHA DE ELABORACION		DIA	MES	AÑO	CIUDAD	DEPARTAMENTO
1. CLASE DE VINCULACION						
PROVEEDOR		Asistencial		Administrativo		COLABORADOR
2. DATOS PERSONA NATURAL						
PRIMER NOMBRE		SEGUNDO NOMBRE		PRIMER APELLIDO		SEGUNDO APELLIDO
TIPO DE IDENTIFICACION						
C.C.	C.E.	T.I.	OTRO		No. IDENTIFICACION	
FECHA DE NACIMIENTO				LUGAR DE NACIMIENTO		FECHA DE EXPEDICION
DIRECCION RESIDENCIAL				LUGAR DE EXPEDICION		FECHA DE EXPEDICION
ACTIVIDAD ECONOMICA				CIU 1	CIU 2	CIU 3
FECHA DE CORTE DE LA INFORMACION FINANCIERA				DIA	MES	AÑO
TOTAL ACTIVOS		TOTAL PASIVOS		TOTAL PATRIMONIO		
INGRESOS MENSUALES		EGRESOS MENSUALES		OTROS INGRESOS MENSUALES		
CONCEPTO DE OTROS INGRESOS		CORREO ELECTRONICO				
MARQUE CON UNA (X), SEGUN CORRESPONDA, POR SU PERFIL, CARGO O PROFESION:						
¿Maneja recursos públicos?		SI	NO	¿Tiene reconocimiento público?		SI NO
¿Ejerce algún grado de poder público?		SI	NO	¿Es familiar de una persona públicamente expuesta?		SI NO
¿Es usted sujeto de obligaciones tributarias en otro país o grupo de países?						SI NO
3. DATOS PERSONA JURIDICA						
NOMBRE O RAZON SOCIAL				NIT		DV
TIPO DE EMPRESA				SECTOR DE LA ECONOMIA		CIU
PUBLICA	PRIVADA	MIXTA				
DIRECCION OFICINA PRINCIPAL				TELEFONO(S)		
FECHA DE CORTE DE LA INFORMACION FINANCIERA				DIA	MES	AÑO
TOTAL ACTIVOS		TOTAL PASIVOS		TOTAL PATRIMONIO		TIENE SUCURSALES
						SI NO
4. DATOS REPRESENTANTE LEGAL						
PRIMER NOMBRE		SEGUNDO NOMBRE		PRIMER APELLIDO		SEGUNDO APELLIDO
TIPO DE IDENTIFICACION						
C.C.	C.E.	T.I.	OTRO		No. IDENTIFICACION	
C.C.		C.E.	T.I.	OTRO		
Identificación de Accionistas que tengan directa o indirectamente más del 5% del Capital Social, Aporte o Participación.						
Nombre Completo		Tipo ID	Número ID		¿Por su actividad o cargo goza de Reconocimiento Público, Poder Público y/o maneja Recursos Públicos? Marque SI o NO y especifique. (Relacione en una hoja adicional si aplica PEP a los familiares hasta segundo grado de consanguinidad, afinidad y primero civil)	



DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO Y GERENCIAL

CODIGO: PE-FO-013

VERSION: 1

FORMATOS DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE SARLAFT Y SICOF

FECHA: MARZO 2023

PAGINA 2 de 6

5. ACTIVIDAD EN OPERACIONES INTERNACIONALES

¿Realiza transacciones en Moneda Extranjera?	SI	NO	CUÁL			
¿Posee productos Financieros en el Exterior?	SI	NO	CUÁL			
PRODUCTO	NÚMERO PRODUCTO	MONEDA	MONTO	ENTIDAD	CIUDAD	PAIS

6. DECLARACIÓN DE ORIGEN DE FONDOS

Declaro expresamente que:

Mi actividad, profesión u oficio de la persona Natural o Jurídica es lícita, se ejerce dentro del marco legal y los recursos que poseo no provienen de actividades ilícitas de las contempladas en el Código Penal Colombiano. La información suministrada en este documento es veraz y verificable y me comprometo a actualizarla anualmente, el incumplimiento de esta obligación faculta al Hospital Universitario Erasmo Meoz, para revocar y/o rescindir unilateralmente el contrato. Los recursos que se deriven de esta relación contractual no se destinarán a delitos fuente relacionados con Lavado de Activos, la Financiación del Terrorismo y Financiación de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva.- LA/FT/FPADM, corrupción, opacidad y fraude - COF , grupos terroristas, o actividades terroristas.

Manifiesto que no he sido declarado responsable judicialmente por la comisión de delitos contra la Administración Pública cuya pena sea privativa de la libertad o que afecten el patrimonio del Estado o por delitos fuente relacionados con LA/FT, o la pertenencia, promoción o financiación de grupo si legales, delitos de lesa humanidad, narcotráfico, corrupción, opacidad o corrupción - COF.

Los recursos que poseo provienen de las siguientes fuentes (detalle ocupación, oficio, actividad o negocio):

Origen de Fondos:

7. CONSIDERACIONES Y AUTORIZACIONES

Los datos personales solicitados en el presente formato de conocimiento del cliente - Sarlaft y Sicof son recogidos atendiendo las disposiciones e instrucciones de la Superintendencia Nacional de Salud y los estándares internacionales para prevenir y controlar el Lavado de Activos, la Financiación del Terrorismo y Financiación de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva.-LA/FT/FPADM. Y corrupción, la opacidad y fraude - COF

Que conforme con lo dispuesto por el literal b) de la Ley 1581 de 2012, (Ver formato del HUEM: IC-FO-IC-026) las disposiciones que buscan la protección de datos personales y que se encuentran contenidos en dicha disposición, no son aplicables a las bases de datos y archivos que tengan por finalidad la prevención, detección, monitoreo y control del Lavado de Activos, la Financiación del Terrorismo y Financiación de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva.-LA/FT/FPADM Y corrupción, la opacidad y fraude- COF, por lo que en principio su utilización no requeriría de una autorización de su titular.

Hospital Universitario Erasmo Meoz podrá terminar unilateralmente e inmediatamente el vínculo contractual, al proveedor o colaborador, cuando:

Aparezcan vinculados por parte de las autoridades competentes a cualquier tipo de investigación por LA/FT/FPADM/COF y sus delitos fuente; además por testaferrito, corrupción, opacidad o fraude.

Sean incluidos en listas vinculantes de acuerdo con lo estipulado en la C.E.009 de 2016 – C.E 5 2021170000005-5 SARLAFT y SICOF de la Superintendencia Nacional de Salud.

Sean condenados por parte de las autoridades competentes por cualquiera de los delitos fuente del Lavado de Activos y la Financiación del Terrorismo – LA/FT/FPADM, corrupción, opacidad o fraude– COF descritos en el Código Penal Colombiano.

Acuerdo de confidencialidad: Dando cumplimiento a lo descrito en la Resolución No.1995 del 8 de julio 1.999 expedida por el Ministerio de Salud y Ley 1581 de 17 de octubre de 2012, y cumpliendo con el objeto del acuerdo de confidencialidad y todas sus disposiciones evidenciado en el documento IC-FO-041 FORMATO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

8. FIRMA Y HUELLA

<p>Como constancia de haber leído, entendido y aceptándolo anterior, declaro que la información que he suministrado es exacta en todas sus partes, firmo el presente documento a los _____ días del mes de _____ del año _____, en la ciudad de _____</p>	<p>FIRMA PERSONA NATURAL O REPRESENTANTE LEGAL</p>	<p>HUELLA ÍNDICE DERECHO</p>
<p>Todos los espacios del formato deben quedar diligenciados, por lo tanto en aquellos que no tenga información por favor escriba N.A. (No Aplica).</p>		



DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO Y GERENCIAL

CODIGO: PE-FO-013

VERSION: 1

FORMULARIO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE SARLAFT Y SICOF

FECHA: MARZO 2023

PAGINA 3 de 6

OBJETIVO

Diligenciar oportuna y correctamente el formato de conocimiento del cliente –Sarlaft y Sicof, en letra manuscrita o computador con firma y huella de quien se registra la información, fortaleciendo los controles del Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos, la Financiación del Terrorismo y Financiación de la Proliferación de Amas de Destrucción Masiva. –SARLAFT y riesgos de Corrupción, Opacidad y fraude – SICOF del HOSPITAL

ALCANCE

Inicia en la etapa precontractual con la preselección de proveedores, miembros de junta directiva y colaboradores, así como su actualización anual de datos, e involucra los procesos de contratación desarrollados en la Gerencia, Subgerencia de Administrativo, Subgerencia de Salud, oficina Asesora de Planeación y Calidad, Gestión y Desarrollo del Talento Humano y todas las demás áreas encargadas por los líderes y colaboradores del Hospital, y finaliza con el almacenamiento del formato físico o digital en las carpetas correspondientes de las áreas encargadas.

DEFINICIONES

Se incluyen los significados de los términos que facilitan la comprensión del documento en orden alfabético.

OFAC	Office of Foreign Assets Control - Oficina de Control de Activos Extranjeros, Es una oficina del Departamento del Tesoro de los Estados Unidos que identifica países, terroristas y narcotraficantes sancionables de acuerdo con las leyes de EEUU. La lista OFAC también conocida como lista Clinton.
ONU	Lista del Consejo de Seguridad de la Organización de las Naciones Unidas, relacionada con personas naturales y jurídicas que tienen relación directa con el lavado de activos y la financiación del terrorismo.
Personas Expuestas Pública o Políticamente(PEP)	Son personas nacionales o extranjeras que por razón de su cargo manejan o han manejado recursos públicos, o tienen poder de disposición sobre estos o gozan o gozaron de reconocimiento público. La definición de PEP no pretende cubrir a individuos en un rango medio o más subalterno.
SARLAFT	Sistema de administración del riesgo de lavado de activos y financiación del terrorismo que en el sector salud se rige por la circular externa009/2016 de la Superintendencia Nacional de Salud, Circular externa004-5 /2021ycircularexterna005-5 2021
SICOF	Subsistema de Administración de riesgos de Corrupción, la Opacidad y Fraude que en el sector salud se rige por la circular externa Circular externa004-5 /2021ycircularexterna005-5 2021 de la Superintendencia Nacional de Salud
UE	Como parte de su respuesta contra el terrorismo tras los atentados del 11 de septiembre de 2001, en diciembre de ese mismo año la Unión Europea estableció una lista de personas, grupos y entidades implicados en actos terroristas y sujetos a medidas restrictivas. Estas medidas, fijadas en la Posición Común 2001/831/PESC, eran medidas adicionales adoptadas con el fin de aplicar la resolución 1373 (2001) del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas. La lista incluye personas y grupos activos tanto dentro como fuera de la UE.

CONDICIONES GENERALES

Establecen las políticas, directrices y propósitos a las cuales se deben ceñir las actividades, los recursos o insumos que se describen en el procedimiento.

1. Toda persona natural y jurídica, aspirante a vincularse como proveedor de bienes tangibles o prestación de servicios o como colaborador del Hospital Universitario Erasmo Meoz, debe diligenciar completamente el formato de conocimiento del cliente– SARLAFT y SICOF, y firmar los demás documentos requeridos o solicitados.
2. Si el aspirante a vincularse declara que no diligenciará el formulario de conocimiento del cliente–SARLAFT y SICOF, omite información o aparece en las listas vinculantes (ONU, UE y OFAC) según la Circular Externa009de2016, NO podrá ser seleccionado como proveedor o colaborador del Hospital Universitario Erasmo Meoz
3. Si la vinculación corresponde a proveedores con persona jurídica, es necesario conocer la estructura de su propiedad, es decir, la identidad de los accionistas o asociados que posean más del 5% del capital social, su representante legal, revisor fiscal y miembros de la junta directiva.
4. El proveedor o trabajador que tenga una relación contractual con el Hospital Universitario Erasmo Meoz debe diligenciar anualmente el formato de conocimiento del cliente - SARLAFT y SICOF y entregar lo firmado al área correspondiente

RESPONSABLE	No.	DESCRIPCION DE ACTIVIDADES	OBSERVACION	FRECUENCIA	ACTIVIDAD DE CONTROL
Para persona natural					
Proveedor, miembro de junta o colaborador	1	Diligenciar claramente el campo: Fecha de diligenciamiento	Diligenciar el día, mes y año de la siguiente forma: día: 31, mes: mayo, y año: 2020	Anual	

Proveedor, miembro de junta o colaborador	2	Seleccionar clase de vinculación y el campo: Colaborador o el campo Otro	Si es un proveedor como persona natural, selecciona el campo Proveedor; marcando si es asistencial o administrativo	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	3	Diligenciar el campo: Nombre completo	El nombre completo como aparece en el documento de identificación, es decir, cedula de ciudadanía o extranjería.	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	4	Seleccionar el tipo de documento de identificación, diligenciar el No. y la fecha de expedición con textos completos y claros	Los campos de fecha deben usar la siguiente estructura dd/mm/aaaa	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	5	Diligenciar el campo: Fecha de Nacimiento	Este campo debe coincidir con el registrado en el documento de identificación	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	6	Diligenciar el campo: Profesión, Ocupación u Oficio	El significado de Profesiones: Actividad habitual de una Persona, generalmente para la que se ha preparado, que, al ejercerla, tiene derecho a recibir una remuneración o salario. Por .ej. La profesión de médico.	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	7	Diligenciar el campo: Lugar de nacimiento	Diligenciar la ciudad donde nació y si lo considera necesario el departamento	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	8	Diligenciar el campo: Dirección de residencia	Escribir claramente la dirección con los números y letras necesarios para una correcta identificación	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	9	Diligenciar el campo: Teléfono(s)	Incluir un número de teléfono, se recomienda el numero celular de quien se reporta en el formato	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	10	Diligenciar el campo: Total Activos	Activos: todos aquellos bienes y propiedades de los que la persona posee el dominio jurídico (estén a su nombre). Esta información debe ser a corte de diciembre del año anterior y se presenta de forma numérica: \$35.000.000. La fórmula es: Activo = Pasivo + Patrimonio	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	11	Diligenciar campo: Total pasivos	Pasivos: el valor monetario que, en total, suman las deudas y compromisos que una empresa, institución o individuo ha asumido con terceros, como bancos, entidades crediticias, proveedores, empleados, etc. Esta información debe ser a corte de diciembre del año anterior y se presenta de forma numérica: \$15.000.000	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	12	Diligenciar campo: Total patrimonio	Patrimonio: Es el valor de todos tus activos (propiedades) menos la suma de tus pasivos (responsabilidades). Entonces, el patrimonio neto es igual al valor de todo lo que posees (casa, coche, dinero en efectivo, etc.) menos tus responsabilidades (préstamos, impuestos sin pagar, deudas, etc.). Esta información debe ser a corte de diciembre del año anterior y se presenta de forma numérica: \$50.000.000	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	13	Diligenciar campo: Ingresos mensuales	Ingresos: se refiere al conjunto de ingresos netos percibidos por todos los miembros de la familia, aporten o no estos ingresos o parte de los mismos para sufragar los gastos.	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	14	Diligenciar campo: Egresos mensuales	Egresos: es la salida de dinero de las cuentas o del efectivo de la persona natural	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	15	Diligenciar campo Otros ingresos mensuales	Otras entradas de recursos financieros diferentes al generado por su salario mensual	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	16	Diligenciar campo: Estado civil	Estado civil es la situación de convivencia administrativamente reconocida de las personas en el momento en que se realiza la recogida de información. Consta de las siguientes modalidades: soltero, casado, viudo, unión libre, separado y divorciado.	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	17	Diligenciar campo: Correo electrónico	Incluir un correo electrónico personal o corporativo que sea de uso frecuente y permita comunicación entre las partes	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	18	Diligenciar los campos que aparecen en la sección de PEP, Marque con una (x), según corresponda, por su Perfil, Cargo o Profesión	Los campos son: maneja recursos públicos, ejerce algún grado de poder público, tiene reconocimiento público, es familiar de una persona expuesta públicamente, es usted sujeto de obligaciones tributarias en otro País o Grupo de Países	Anual	

Proveedor ,miembro de junta o colaborador	19	Diligenciar los campos: Actividad en operaciones Internacionales	Los campos son: realiza transacciones en moneda extranjera, posee productos financieros en el exterior. En caso positivo debe diligenciar los siguientes campos: producto, número de producto, moneda, monto, entidad, país y ciudad.	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	20	Diligenciar campo :Origen de Ingresos	Informar de donde provienen los Ingresos, p.ej. salario, servicios profesionales, etc.	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	21	Diligenciar los campos: Consideraciones y autorizaciones	Seleccionar la opción Si, para el campo Autorizo el tratamiento de mis datos personales, y el campo: Autorizo me contacten y envíen información por correo electrónico o cualquier otro medio Físico o digital	Anual	
Proveedor ,miembro de junta o colaborador	22	Diligenciar los campos: Firma y huella	Completar el día, mes y año, así como la ciudad. Por último, incluir firma y huella legible.		
Para persona jurídica					
Proveedor	1	Diligenciar claramente el campo: Fecha de diligenciamiento	Diligenciar el día, mes y año de la siguiente forma: día:31, mes: mayo, y año: 2020	Anual	
Proveedor	2	Seleccionar clase de vinculación y el campo: Proveedor asistencial o administrativo		Anual	
Proveedor	3	Diligenciar el campo: Nombre razón social, NityDV (dígito de verificación)	Escribir nombre completo claro y legible, con su nit y dígito de verificación igual al reportado en el RUT	Anual	
Proveedor	4	Diligenciar el campo: Tipo de empresa	Marcar el cuadro de pública, privada o mixta	Anual	
Proveedor	5	Diligenciar el campo: Sector de la economía	Escribir el nombre del sector, por ej. Salud, Comunicaciones	Anual	
Proveedor	6	Diligenciar el campo: CIU	Escribir el código CIU principal que tiene 4 caracteres y debe ser igual al reportado en el RUT	Anual	
Proveedor	7	Diligenciar e campo: Oficina principal- Dirección, y Teléfono(s)	Escribir la dirección y teléfonos de contacto completos y legibles	Anual	
Proveedor	8	Diligenciar los siguientes campos: Información último año para Total activos, total pasivos y total patrimonio	Las definiciones se encuentran en las actividades 10, 11 y 12 de persona natural dentro de este instructivo	Anual	
Proveedor	9	Diligencia el campo: Nombre completo del representante legal		Anual	
Proveedor	10	Seleccionar el tipo de documento de identificación, y diligenciar el No. contextos completos y claros		Anual	
Proveedor	11	Diligenciar la dirección y teléfono del representante legal		Anual	
Proveedor	12	Para los campos :Identificación de Accionistas que tengan directa o indirectamente más del 5% del Capital	Para el Tipo ID :usar CC(Cedula de Ciudadanía), CE(Cedula De Extranjería), Pasaporte. Para el tema de PEP explicar cuando diligencia que sí, debe explicar por qué.	Anual	
Proveedor	13	Diligenciar los campos: Actividad en operaciones Internacionales	Los campos son: realiza transacciones en moneda extranjera, posee productos financieros en el exterior	Anual	
Proveedor	14	Diligenciar campo: Origen de ingresos	Informar de donde provienen los Ingresos, p.ej. Salario, servicios profesionales, etc.	Anual	
Proveedor	15	Diligenciar los campos: Consideraciones y autorizaciones	Seleccionar la opción Si, para el campo Autorizo el tratamiento de mis datos personales, y el campo: Autorizo me contacten y envíen información por correo electrónico o cualquier otro medio	Anual	
Proveedor	16	Diligenciar los campos :Firma y huella	Completar el día, mes y año, así como la ciudad. Por último, incluir firma y huella legible.	Anual	



DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO Y GERENCIAL

CODIGO: PE-FO-013

VERSION: 1

FORMULARIO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE SARLAFT Y SICOF

FECHA: MARZO 2023

PAGINA 6 de 6

INDICADORES DEL PROCESO

NOMBRE DEL INDICADOR	NUMERADOR	DENOMINADOR	META	PERIODICIDAD
N/A				

ACTIVIDADES DE CONTINGENCIA

EVENTO	ACTIVIDADES DE CONTINGENCIA	RESPONSABLE
Si no tienen acceso a los documentos vigentes en la intranet y necesitan el PE-FO-013	Solicitar el formato vía correo electrónico al responsable del tema	Oficial de Cumplimiento

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

CÓDIGO (CUANDO APLIQUE)	NOMBRE DEL DOCUMENTO
PE-MA-001	Manual de SARLAFT
PE-MA-003	Manual del SICOF
MC-GI-005	Guía del Sistema de Gestión del Riesgo (SGR)
000256 de Enero de 2023	Política de Gestión del Riesgo
BS-FO-078	Lista de chequeo de Debida Diligencia – SARLAFT y SICOF