		COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO: AP-CT-F-08-05					
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				VERSIÓN: 5					
FECHA DE SOLICITUD: D/M/A		18/08/2022		MODALIDAD DE SELECCIÓN					
				INVITACIÓN A COTIZAR No 046-2022 S.NTE.					
INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA									
NOMBRE DEL CONTRATISTA O PROVEEDOR:		INVERSIONES C F S S A S							
NIT.:		900.508.201-0							
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:		LUIS FELIPE GUERRA ECHANDIA							
DIRECCIÓN:		Carrera 16a # 86a-33							
CORREO ELECTRÓNICO:		luispipewar@gmail.com							
NUMERO TELEFÓNICO:		6217902							
RÉGIMEN DE VENTAS:		COMÚN (X) SIMPLIFICADO ()							
OBJETO DEL CONTRATO									
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISPENSACIÓN DE ALMUERZOS Y CENAS PARA LOS INTERNOS Y RESIDENTES QUE REALIZAN PRÁCTICA FORMATIVA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. SEGÚN DECRETO 780 DE 2016, NUMERAL 5 DEL ARTÍCULO 2.7.1.1.2 (CONVENIO DOCENCIA-SERVICIO, FRENTE A LAS CONDICIONES, COMPROMISOS, RESPONSABILIDADES Y CON CONTRAPRESTACIONES DIFERENTES).									
INFORMACIÓN PRESUPUESTAL DEL CONTRATO									
RUBRO PRESUPUESTAL		SUMINISTRO DE ALIMENTOS		CDP Nro. 1763					
DESCRIPCIÓN TÉCNICA									
ITEM	NOMBRE / DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PROMEDIO CONSUMO MENSUAL	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIÓN	VALOR UNITARIO	IMPUESTO (SI APLICA)	VALOR TOTAL UNITARIO
1	Almuerzo	A Demanda	unidad	2000	Sopa o crema (240cc/8oz) Proteico (preparado sin hueso, 100g) Cereal (90g) Tubérculo, raíces o plátano (80g) Verduras cruda o cocida (70g) Jugo de Fruta (240cc) Postre (30g) con un valor calórico entre 700 y 750 kcal.	El oferente debe presentar varias opciones de menu durante el mes incluyendo opciones vegetarianas, veganas o especiales para quien lo requiera.	11400	912	\$ 12.312
2	Cena	A Demanda	unidad	500	Sopa o crema (240cc/8oz) Proteico (preparado sin hueso, 100g) Cereal (90g) Tubérculo, raíces o plátano (80g) Verduras cruda o cocida (70g) Jugo de Fruta (240cc) Postre (30g) con un valor calórico entre 700 y 750 kcal.	El oferente debe presentar varias opciones de menu durante el mes incluyendo opciones vegetarianas, veganas o especiales para quien lo requiera.	11400	912	\$ 12.312
VALOR DEL CONTRATO		SESENTA Y CINCO MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE \$ 65.166.666							
FORMA DE PAGO		Dentro de los Noventa (90) días calendario, una vez presentada la factura junto con el certificado de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato y demás documentos requeridos por la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E. No obstante, para efecto del pago se tendrá en cuenta el flujo de caja de la E.S.E.							
PLAZO DE EJECUCIÓN		DOS (2) MESES							

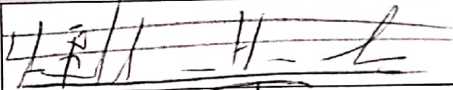
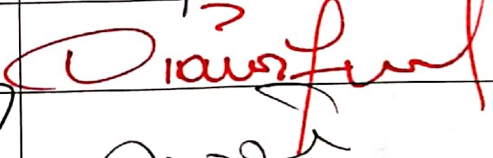
SUPERVISOR DEL CONTRATO	
NOMBRE	CARLOS EDUARDO RINCON TORRES
CARGO	OFICINA GESTION DEL CONOCIMIENTO
CORREO	gestionconocimiento@subrednorte.gov.co
TELÉFONO	3103093506
GARANTÍAS DE EXIGIBILIDAD	
GARANTÍAS DE EXIGIBILIDAD	PÓLIZA CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE BIENES: En los contratos cuya cuantía naturaleza o complejidad así lo exija, el contratista deberá constituir esta garantía, para precaver las futuras eventualidades en que uno o varios bienes de los contratados no reúnan las especificaciones o calidades exigidas para la contratación o que no sean aptos para los fines para los cuales fueron adquiridos, así como para precaver también los vicios de fabricación y la calidad de los materiales o componentes. Su cuantía no podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del monto del contrato y su vigencia será igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más.
	PÓLIZA CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: En los contratos cuya cuantía naturaleza o complejidad así lo exija, el contratista deberá constituir esta garantía, para precaver los perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones contractuales, independiente de las multas y la cláusula penal que se pacte en el contrato. Su cuantía corresponderá a la que en cada caso se determine, la cual no podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del monto del contrato y una duración igual a la del plazo máximo previsto al momento de la suscripción del contrato y cuatro (4) meses más.
	DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: El contratista deberá constituir esta garantía para asegurar el pago de los perjuicios que el contratista ocasione a terceros por razón de la ejecución del contrato. su cuantía no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del monto del contrato y su vigencia será igual al plazo del contrato y tres (3) meses más.
	DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES: En los contratos de prestación de servicios a que haya lugar, el contratista deberá constituir esta garantía para precaver los eventos en que incurra en el no pago de las obligaciones laborales respecto de los trabajadores relacionados con la ejecución del respectivo contrato. su cuantía no podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del monto del contrato y su vigencia será igual al plazo del contrato más tres (3) años.
	Las prórrogas, adiciones o modificaciones que se surtan en la ejecución del contrato, deberán ampliar las coberturas en tiempo y en valor de la póliza correspondiente dentro del término establecido.
OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE	
1. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea del objeto del contrato, bajo las condiciones y características técnicas prevista en el proceso de invitación Directa No. 007-2022 S.NTE.	
2. Ejercer el control sobre el cumplimiento del objeto del contrato a través del Supervisor del mismo.	
3. Pagar el valor acordado en los términos y condiciones pactadas en el presente contrato.	
4. Aprobar las Garantías que en debida forma constituya EL CONTRATISTA.	
5. Exigir la certificación de pago de aportes al sistema general de seguridad social y aportes parafiscales.	
6. Cumplir con las demás señaladas en el artículo 4º de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Decretos Reglamentarios y demás normas concordantes.	
7. Aplicar las sanciones y correctivos establecidos en la Ley, el Estudio Previo y el mismo contrato, en caso de incumplimiento total o parcial por parte del CONTRATISTA, adelantando las acciones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y de las garantías a que hubiere lugar.	
8. Notificar por escrito al garante de los hechos o circunstancias no previsibles que sobrevengan con posterioridad a la celebración del contrato y que, conforme al criterio consignado en el inciso 1º del artículo 1058 del Código de Comercio, signifiquen agravación del riesgo o variación de su identidad local según lo establece el artículo 1060 del Código de Comercio.	
9. Brindar y entregar la documentación e información que requiera EL CONTRATISTA para el adecuado desarrollo del presente contrato.	
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	
OBLIGACIONES GENERALES	
1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de conformidad a la oferta y condiciones exigidas en los estudios previos.	
2. Actuar de buena fe y abstenerse de realizar cualquier cambio en las condiciones iniciales del contrato sin previo visto bueno del supervisor del mismo.	
3. Mantener durante la ejecución del contrato, las mismas condiciones exigidas en los estudios previos y ofrecidas en la oferta. en términos de calidad, precio, características especiales y disponibilidad.	
4. Suscribir el contrato, el acta de inicio de ejecución y garantía dentro de los tiempo solicitados .	
5. Presentar ante el supervisor del contrato para la generación de la certificación de cumplimiento, la factura, informes, ingreso al almacén y certificación de pago de aportes parafiscales o documento equivalente suscrito por el representante legal, revisor fiscal o quien haga sus veces, dentro de los plazos establecidos.	
6. Presentar ante la dirección financiera (central de cuentas por pagar) de la subred norte ese, la certificación de cumplimiento, la factura y soportes respectivos para su correspondiente radicación.	

8. Notificar a la subred integrada de servicios de salud norte e.s.e. de cualquier inconveniente que impida la debida ejecución del contrato ya sea que provenga de causas externas o de su propia organización, con el fin de tomar los correctivos del caso para garantizar la óptima prestación del servicio.
9. Dar cumplimiento a los protocolos, procesos y procedimientos institucionales, sistema obligatorio de garantía de la calidad institucional durante el desarrollo de las responsabilidades asignadas, en el marco de operación de los componentes del sistema único de habilitación, auditoria para el mejoramiento de la calidad, sistema único de acreditación y sistema de información.
9. Ejecutar las acciones preventivas y/o correctivas, y/o plan de mejoramiento a que haya lugar de acuerdo a las evaluaciones y recomendaciones emitidas por los órganos externos, supervisor del contrato y/o directrices internas.
10. Es obligación del contratista conocer, divulgar y aplicar la política ambiental establecida por la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.
11. Subir a la plataforma del SECOPI II las facturas correspondientes, para su respectiva aprobación o rechazo por parte del supervisor del contrato, lo cual es obligatorio a efectos que pueda certificarse pago alguno por la Subred Norte E.S.E.
12. Las demás que se necesiten para el desarrollo y cumplimiento del objeto contractual.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Realizar entrega de los alimentos diarios, en excelente calidad y presentación, en los horarios y cantidades definidos por el supervisor del contrato.
2. El personal seleccionado por el contratista debe contar con Carnet de Manipulación de Alimentos, Elementos de protección personal, certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, presentación personal acorde con la prestación del servicio que refleje calidad en los procesos, habilidades en humanización y normas de cortesía.
3. Horario de distribución de alimentos: Almuerzo 12 m a 4 pm y Cena de 6 pm a 10 pm
4. Presentar programación de los menús para el mes.
5. Prestar el servicio de alimentación todos los días, incluyendo fines de semana y festivos.
6. Ofrecer opciones de alimentos para estudiantes vegetarianos, veganos o que presenten contraindicaciones frente a algún alimento manteniendo el aporte calórico entre 500 y 750 kcal.
7. La temperatura de los alimentos debe ser apropiada para el consumo humano y en caso de comida caliente no debe ser inferior a 50°C.
8. Recolectar muestra testigo de las preparaciones del día, las cuales se almacenarán en congelación por un período no inferior a 72 horas, con el fin de asegurar la trazabilidad de la alimentación. En caso de requerir exámenes de laboratorio, los costos serán asumidos por el contratista.
9. Adquirir insumos de alta calidad para la producción de alimentación, debidamente aprobados por INVIMA, y que durante su transporte y almacenamiento cumpla con lo requerido en las normas aplicables en especial la resolución 2674 de 2013 "Buenas Prácticas de Manufactura".
10. Preparar los alimentos en espacios que asegure su inocuidad, de acuerdo a lo requerido en las normas aplicables en especial la resolución 2674 de 2013 "Buenas Prácticas de Manufactura".
11. Entregar la alimentación a los internos y residentes autorizados por el supervisor e identificarlos a través del requerimiento de los carnet de rotación expedidos por la Oficina Gestión del Conocimiento.
12. Reponer o cambiar los alimentos en caso de que no cumplan con las condiciones o haya presencia de cuerpos o sustancias extrañas que representen contaminación.
13. El contratista podrá ofrecer porciones adicionales, platos o menus especiales a los internos y residentes autorizados informando el valor excedente al precio del menú cubierto en este contrato, pero haciendo la claridad de que en ningún momento están obligados a adquirir esta opción, ni que sea la única opción del día.

FIRMAS APROBACIÓN

NOMBRE Y FIRMA - ELABORÓ:	ÁNGEL RODRIGO HEREDIA GÓNZALEZ	
NOMBRE Y FIRMA REFENTE DE BIENES Y SERVICIOS:	ALEJANDRO TORRES PATIÑO	
NOMBRE Y FIRMA DIRECTORA DE CONTRATACIÓN:	DIANA VILLANI LADINO	
NOMBRE Y FIRMA SUBGERENTE CORPORATIVO: Ordenador del gasto Resoluciones 513-516-623 de 2021 Y 623 DE 2021.	OSCAR JAVIER MANRIQUE LADINO	