ACEPTACION DE LA OFERTA No. 038M de 2021

PROCESO No: SA21M-112

San José de Cúcuta, 16 FEB. 2021

Señor:
JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
C.C. 13.477.019
Establecimiento de comercio
COMERCIALIZADORA OVALLES
Direccion: Av. 6 No. 17N -71, Zona Industrial.
Tel.: 5782166 / 5873535
comercializadoraovalles1965@gmail.com
Cucuta.

Teniendo en cuenta la oferta presentada para la **SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO); GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO) ; GRUPO TRES (LACTEOS Y DERIVADOS) Y GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ**, me permito manifestarle que la misma fue aceptada por la E.S.E. HUEM, cuyo vínculo contractual se sujeta a las condiciones establecidas a continuación, así como a las prescripciones consagradas en el Estatuto Contractual y Manual de Contratación de la E.S.E HUEM, publicados en la página web: www.herasmomeoz.gov.co.

1. ESPECIFICACIONES

I. BIENES – INCLUYE PRESUPUESTO

JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
GRUPO 1: CARNES DE RES, CERDO Y PESCADO

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3061	CALLO DE RES	Kilo	22	12.660	278.520
2	N3475	HÍGADO DE RES	Kilo	50	12.660	633.000
3	N3489	FILETE DE TILAPIA	Kilo	160	19.590	3.134.400
					TOTAL	**4.045.920**

JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
GRUPO 2: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3063	HUEVO DE GALLINA TIPO AA	BANDEJA PLÁSTICA FLEXIBLE * 30 UNIDADES	350	12.070	4.224.500
2	N3084	JAMÓN AHUMADO DE POLLO	PAQUETE * 500 GRAMOS (24 TAJADAS)	100	16.040	1.604.000
3	N3534	PIERNA PERNIL DE POLLO SIN RABADILLA	KILO	1.500	9.250	13.875.000
4	N3536	ALAS DE POLLO SIN COSTILLAR	KILO	300	9.570	2.871.000
5	N3495	PECHUGA DE POLLO CON PIEL	KILO	2.000	11.790	23.580.000
6	N3481	SALCHICHA DE POLLO	KILO	50	14.550	727.500
					TOTAL	**46.882.000**

JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
GRUPO 3: LACTEOS Y DERIVADOS

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3264	LECHE UHT LÍQUIDA ENTERA	BOLSA * 1100 C.C	2.800	3.180	8.904.000
2	N3482	LECHE UHT LÍQUIDA DESLACTOSADA	BOLSA * 1100 C.C	80	3.350	268.000
3	N3523	LECHE UHT LÍQUIDA DESCREMADA	BOLSA * 1100 C.C	80	3.250	260.000
4	N3340CI	KUMIS	VASO * 150 C.C	200	1.440	288.000

5	N3083CI	YOGURT ENTERO CON FRUTA	VASO * 150 C.C	200	1.560	312.000
6	N3509	YOGURT LIGHT	VASO * 190 C.C	80	1.905	152.400
7	N3050	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	BLOQUE * 2.500 GRAMOS	32	32.010	1.024.320
8	N3064	QUESO PAISA	BLOQUE * 1.000 GRAMOS	280	17.385	4.867.800
9	N3270	CUAJADA	BLOQUE * 1.000 GRAMOS	40	11.900	476.000
					TOTAL	16.552.520

JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
GRUPO 4: FRUTAS Y VERDURAS

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3246	Aguacate Criollo	Kilo	7	6.720	47.040
2	N3002	Ahuyama	Kilo	353	1.430	504.790
3	N3003	Ajo	Kilo	17	13.450	228.650
4	N3005	Apio España	Kilo	34	3.250	110.500
5	N3006	Apio Tubérculo	Kilo	220	3.100	682.000
6	N3007	Banano	Unidad	4.000	670	2.680.000
7	N3537	Calabacín verde	Kilo	13	3.100	40.300
8	N3538	Calabacín amarillo	Kilo	10	3.100	31.000
9	N3010	Cebolla Cabezona	Kilo	450	2.580	1.161.000
10	N3506	Cimarrón	Kilo	8	8.250	66.000
11	N3069	Ciruela Morada	Kilo	31	16.500	511.500
12	N3511	Coco	Unidad	33	3.600	118.800
13	N3013	Coliflor	Kilo	31	5.150	159.650
14	N3512	Curuba	Kilo	40	2.250	90.000
15	N3582	Durazno Criollo	Unidad	580	845	490.100
16	N3017	Frijol Fresco Desgranado	Kilo	7	10.300	72.100
17	N3074	Granadilla	Unidad	1.963	800	1.570.400
18	N3019	Guineo Negro	Kilo	100	2.500	250.000
19	N3020	Habas Frescas Desgranadas	Kilo	8	7.200	57.600
20	N3513	Lechuga Batavia	Kilo	60	2.580	154.800
21	N3513	Lechuga Crespa verde	Kilo	60	5.150	309.000
22	N3539	Lechuga Crespa morada	Kilo	60	6.200	372.000
23	N3027	Lulo	Kilo	122	4.640	566.080
24	N3471	Mandarina	Unidad	2.400	700	1.680.000
25	N3470	Manzana Roja	Unidad	728	1.550	1.128.400
26	N3470	Manzana Verde	Unidad	832	1.650	1.372.800
27	N3073	Melón	Kilo	283	2.850	806.550
28	N3472	Naranja	Docena	169	4.550	768.950
29	N3038	Papa Pastusa lavada	Kilo	2.247	2.600	5.842.200
30	N3040	Patilla	Kilo	104	2.300	239.200
31	N3041	Pepino Cohombro	Kilo	56	2.580	144.480
32	N3529	Perejil	Kilo	3	8.250	24.750
33	N3048	Remolacha	Kilo	30	2.850	85.500
34	N3049	Repollo Blanco	Kilo	16	2.050	32.8000
35	N3479	Repollo Morado	Kilo	10	2.580	25.800
36	N3053	Tomate	Kilo	400	3.100	1.240.000
37	N3052	Tomate De Árbol	Kilo	100	3.900	390.000
38	N3055	Yuca	Kilo	61	2.050	125.050
39	N3056	Zanahoria	Kilo	153	3.100	474.300
					TOTAL	24.654.090

VALOR ESTIMADO EN LETRAS: NOVENTA Y DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS M/CTE	**$ 92.134.530**

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

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No: 177	FECHA: 11/02/2021

2. OBLIGACIONES

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

Para GRUPO 1:

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 acordada con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales. (Exceptuando situaciones en las cuales los equipos de congelación destinados a los alimentos de la E.S.E HUEM presenten fallas que no permitan almacenar grandes volúmenes de producto).
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas).
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
5. Cumplir con las 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.
6. 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.
7. 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.
8. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013
9. 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.
10. 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.
11. El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan.
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.

El contratista deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas

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

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

1.1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
1.1.2 Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.
1.1.3 El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario.
1.1.4 % máximo de grasa visible: 5%
1.1.5 Olor y color característico de la carne madurada, color rojo intenso, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
1.1.6 No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.
1.1.7 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2º C
1.1.8 Cortes para Asar: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Centro de cadera y bola
1.1.9 Cortes para Guisar: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Paletero, descargue. Solo se acepta sobrebarriga delgada, si la solicitud lo indica.
1.1.10 Empaque: La carne debe ser entregada Empacada al vacío, con sistema de empaque que garantice conservar higiénicamente la carne de forma natural, creando temperatura de termoencogido en 89 – 91 °C. Que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc.
Cada posta debe tener una etiqueta de Producción con mínimo el nombre de la posta o corte, fecha de sacrificio, fecha de maduración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, número de lote según INVIMA de la planta de beneficio, peso de la bolsa. Datos del productor, registro sanitario y datos de contacto.
1.1.11 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
1.1.12 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

1.2. FILETE DE TILAPIA: Se requiere suministro de producto 100% colombiano proveniente de empresa certificada por Invima, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA. o en caso de importación demostrar la trazabilidad con la documentación sanitaria pertinente.
1.2.1 Producto proveniente de proveedor especializado para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada
1.2.2 El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado.
1.2.3 No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
1.2.4 No debe presentar quemaduras por el frio.
1.2.5 La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C
1.2.6 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).
1.2.7 Cortes: Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso. Peso aproximado por pieza 250 grs. **1.2.8 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.
1.2.8 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.
1.2.9 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

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

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

Para GRUPO 2:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 11:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales

2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas)

3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

5. Deberán anexar resolución de autorización sanitaria de la planta de desprese de aves expedida por el Invima y el certificado de relación comercial y/o distribución de los productos de la planta de desprese.

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

7. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013

8. Cumplir con las resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012, por las cuales se establecen los requisitos que deben cumplir los empaques que entran en contacto con alimentos según el tipo de materiales que estos presenten.

9. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.

10. El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan.

11. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato

12. Para la recepción de los productos, se deberá hacer entrega de copia de la certificación de cada pieza expedida por la planta procesadora con la identificación del producto y del lote, de acuerdo al consecutivo dado por el INVIMA, según el despacho de Friogan.

13. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.

14. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.

15. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.

16. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

2.1 PECHUGA DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Producto obtenido de las aves debidamente faneadas, resultante al realizar el corte al nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.
Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.

2.1.2. Olor y color característico del pollo fresco

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

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

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

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

2.1.7. Se debe aportar certificación de origen, cuyo productor debe contar con certificación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).
2.1.8 Corte: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar peso aproximado de cada pieza 900 - 1000 gramos.
2.1.9 Empaque: El pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso con la marca comercial, bien sellada. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.1.10 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.1.11 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

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

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

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

2.2.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2.2.2. Olor y color característico del pollo fresco
2.2.3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos.
2.2.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
2.2.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
2.2.6 Cortes: Se acepta solo suministro de pierna pernil sin rabadilla con piel, peso aproximado de cada pieza 250 - 280 gramos aproximadamente.
2.2.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
2.2.8 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.2.9 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

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

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

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

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

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

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

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA

Para GRUPO 3:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días jueves en horario de 9:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha de solicitud, no se permite entregas parciales.
2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas.
3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Cumplir con la Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
5. Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
6. Cumplir con lo establecido en la resolución 616 de 2016 por la cual se establece el reglamento técnico que debe cumplir la leche para el consumo humano.
7. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
8. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.
9. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato
10. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
11. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
12. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
13. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

3.1. LECHE: Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
Se requiere suministro de Leche Entera, Deslactosada o Descremada sometidas a proceso de Ultrapasteurización, Enriquecidas con vitaminas A, D, B1, B2, B3.
3.1.1 Empaque: El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en las NTC. Rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, volumen, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 1100 c.c.
Embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.
Cumplir las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
3.1.2 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado

médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
3.1.3 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 2°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

3.2. QUESOS: Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
3.2.1. Se requiere el suministro de queso campesino fresco semigraso blando, con adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Tipo paisa).
3.2.2. Se requiere suministro de queso fresco tajado semiduro y semigraso, con adición de sal; Bloque * 2500 g y Empacado al vacío. (tipo doble-crema)
3.2.3. Se requiere suministro de queso fresco blando, no graso, sin adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío.(Cuajada)
3.2.4 Empaque: Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto.
El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en las NTC.
Embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.
Cumplir las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
3.2.5 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
3.2.6 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 2°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

3.3. BEBIDAS LACTEAS (YOGURT Y KUMIS): Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
3.3.1. Se requiere el suministro de yogurt semidescremado con probióticos y dulce sabor a fruta vaso por 150* gramos, Kumis entero con probióticos y dulce vaso * 150 gramos, Yogurt descremado con probióticos sin dulce sabor a fruta vaso 180 gramos.
3.3.2 Empaque: Producto envasado con rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto.
El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en las NTC.
Embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.
Cumplir las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
3.3.3 Personal Manipulador De Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
3.3.4 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 2°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

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

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA

Para GRUPO 4:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes (85% de los productos) y martes (15% restante) en horario de 9:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales

2. En caso de devoluciones por inconformidad de los productos (no cumplimiento de especificaciones técnicas, se requiere la reposición durante un plazo máximo de 24 horas.

3. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias contempladas en el decreto 3075 de 1997 junto con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social..

4. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.

5. El contratista se obliga a cumplir el objeto del contrato, entregando los Ítems adjudicados con el cumplimiento del 100% de las especificaciones técnicas y garantías exigidas.

6. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato

7. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.

8. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.

10. Los productos entregados deben cumplir con las especificaciones de gramaje establecidas en el listado de alimentos de este estudio previo.

11. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.

12. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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

1. Grado de madurez: Intermedio

2. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones. Libres de residuos Químicos.

3. Textura Firme al tacto.

4. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento.

5. Para el caso específico del Brócoli y Coliflor deben venir envueltos en película extensible transparente 300 mm grado alimentario. Para los champiñones se requiere embalados en bandeja de icopor de primer uso con su respectivo envoltorio, etiqueta con fecha de empaque, datos del productor y fecha de vencimiento.

6. Empaque: Todos los productos sin excepción alguna deberán ser embalados en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, las cuales serán empleadas por la Institución durante el almacenamiento y devueltas junto a la orden de pedido.

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

8. Transporte: Vehículo destinado al transporte de alimentos, con carrocería cerrada, debidamente identificado para tal fin, con concepto sanitario vigente. Limpio, desinfectado previamente, que garantice la protección de los alimentos a las condiciones externas del medio ambiente.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Concurrir cuando sea solicitado y responder los requerimientos a que haya lugar.
2. Mantener contacto con **EL HOSPITAL** para evaluar la calidad del bien.
3. Cumplir plenamente las obligaciones generadas del presente contrato y aquellas que se desprendan de su naturaleza, conforme la normatividad vigente de derecho privado que le sea aplicable.

4. Certificar mensualmente al HOSPITAL el pago de los aportes de seguridad social del CONTRATISTA y todo su personal vinculado a la ejecución del presente objeto contractual, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1° de la Ley 828 de 2003.
5. Atender oportunamente los requerimientos del supervisor y/o interventor y suscribir con inmediatez todos los documentos que se deriven de la relación contractual.

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATANTE:

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

3. GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO

De conformidad en lo previsto en el Acuerdo 008 de 2013 Estatuto Contractual del HUEM, en su capitulo VIII, Artículo 28 y el Manual de Contratación del HUEM Capítulo 6, en su artículo 95, el Contratista se obliga a constituir una garantía única expedida por una entidad bancaria o una compañía de seguros legalmente constituida mediante la cual se garantice:

No.	AMPAROS	VIGENCIA	%	SUMA ASEGURADA
1	CUMPLIMIENTO	DEL VALOR DEL CONTRATO POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS	10%	$ 9.213.453
2	CALIDAD DEL SUMINISTRO	DEL VALOR DEL CONTRATO POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS	10%	$ 9.213.453

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

4. CLAUSULADO

1) **FORMA DE PAGO:** Se harán actas parciales conforme a la entrega de los elementos recibidos a entera satisfacción en el almacén de la ESE HUEM; el pago se efectuará previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura respectiva y los demás requisitos exigidos por la institución dentro de los treinta (30) días siguientes. PARAGRAFO: El contratista se compromete a pagar los impuestos y demás costos fiscales a que haya lugar. En su defecto, autoriza a la entidad a hacer las deducciones de ley.
2) **PLAZO DE EJECUCION:** El plazo de ejecución será de UN (01) MES a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato.
3) **LUGAR DE ENTREGA O PRESTACION DEL SERVICIO:** El objeto contractual se ejecutará en las instalaciones de la E.S.E. HUEM, localizada en la Av. 11 Este 5AN -71 Guaimaral de la ciudad de Cúcuta, Departamento Norte de Santander, País Colombia. Los bienes deben ser entregados en la oficina de almacén de la entidad.
4) **FORMACION DEL CONTRATO:** El contrato se conforma con la oferta y la aceptación expresa de la misma.
5) **REQUISITOS DE EJECUCION CONTRACTUAL:** Para la ejecución del contrato se requiere expedición del registro presupuestal y aprobación por parte de la E.S.E. HUEM de las garantías, si a ello hubiere lugar.
6) **CLAUSULAS EXCEPCIONALES:** La E.S.E. HUEM podrá interpretar, modificar, terminar y declarar la caducidad del presente contrato, de manera unilateral, en los eventos previstos en el Manual de Contratación de la Institución, publicado en la página web: www.herasmomeoz.gov.co
7) **CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** Se estipula una Cláusula penal equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del Contrato, suma que cancelará EL CONTRATISTA en el evento de incumplir sus obligaciones y que podrá ser cobrada por la vía judicial.
8) **TERMINACIÓN**: La terminación del contrato procederá en los siguientes eventos: 1) Expiración del plazo pactado. 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Incumplimiento de las obligaciones referidas al Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT: El CONTRATISTA se compromete a implementar medidas tendientes a evitar que sus operaciones sean utilizadas como instrumentos para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero o bienes provenientes de actividades delictivas o para dar apariencia de legalidad a las mismas. De igual forma, el contratista se obliga a cumplir plenamente la política y normatividad vigente en materia del SARLAFT, para cuyos fines debe aportar la información financiera o cualquier otra correlacionada que le sea exigida.

9) **LIQUIDACION:** El contrato, en caso de requerirse, será objeto de liquidación de común acuerdo entre las partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro de los seis (6) meses contados a partir de la terminación o a la fecha del acuerdo que la disponga. En esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. Para la liquidación se exigirá al contratista la extensión o ampliación de la garantía, si a ello hubiere lugar. En aquellos casos en que el contratista no acepte expresamente la liquidación, no obstante 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.
10) **INDEMNIDAD:** El contratista mantendrá indemne a la E.S.E. HUEM contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, durante la ejecución del objeto contractual y hasta la liquidación definitiva del contrato, si a ello hubiere lugar. Se consideran como hechos imputables al contratista, todas las acciones u omisiones y en general, cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.
11) **SUPERVISION:** Para el control y seguimiento del cabal cumplimiento del objeto contractual se designa como supervisor del presente contrato al Subgerente Administrativo de la E.S.E. HUEM, o quien él asigne, quién se encargará de velar por la observancia plena de las cláusulas pactadas entre las partes.

Atentamente,

JAIME RICARDO MARTHEY TELLO
Subgerente Administrativo

Revisó y Aprobó: Jorge Davila Luna -Coordinar ACTISALUD-GABYS
Proyectó: Richard Alberto Diaz Rodriguez –Abogado Actisalud- GABYS