ACEPTACION DE LA OFERTA No. 140 M **de 2020**

PROCESO No: SA20M-271

San José de Cúcuta, 09 JUN. 2020

Señores:
INGAEXPORT S.A.S
NIT: 900620963-2
OSCAR OJEDA DIAZ
C.C. 91.518.965 de Bucaramanga
Representante Legal
Galpon G LC P1 Central de Abastos mayorista
Tel.: 5503655 / Cel. 3106771389
carnesderesrojas@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), 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

Prespuesto Bienes:

GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO)							
No:	**CODIGO INTERNO**	**DESCRIPCION**	**U/M**	**MARCA**	**CANITDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	N3057	Carne para Asar	Kilo	CARNES DE RES ROJAS	320	$ 17.800	$ 5.696.000
2	N3058	Carne para Sudar	Kilo	CARNES DE RES ROJAS	1040	$ 15.800	$ 16.432.000
3	N3061	Callo de Res	Kilo	CARNES DE RES ROJAS	40	$ 11.500	$ 460.000
4	N3475	Hígado de Res	Kilo	CARNES DE RES ROJAS	90	$ 11.500	$ 1.035.000
5	N3060	Lomo de Cerdo	Kilo	CERVALLE	500	$ 15.000	$ 7.500.000
6	N3489	Filete de Tilapia	Kilo	EL GRAN LANGOSTINO	120	$ 17.000	$ 2.040.000
7	N3578	Tocineta Ahumada tajada Institucional	Paquete *400 gr	TRICARNES	10	$ 28.000	$ 280.000
VALOR TOTAL							**$ 33.443.000**

El contratista deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

1. Certificación del INVIMA de la planta de beneficio y de desposte para carnes de res y cerdo.
2. Certificación HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012 de la planta de beneficio y de desposte.
3. Certificación INVIMA de la planta procesadora de productos cárnicos , este , referente para el ítem N3578 Tocineta Ahumada tajada Institucional Paquete * 400 gramos
4. Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado, este, referente para los items N3060 Lomo de Cerdo Kilo, N3489 Filete de Tilapia Kilo, N3578 Tocineta Ahumada tajada Institucional - Paquete * 400 gramos.
5. En cuanto al personal que manipulan los alimentos, debe presentar como mínimo 2, con los siguientes documentos:

+ Curso de manipulación de alimentos.
+exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico.
+certificado médico vigente.
6. Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.
7. Registro Sanitario expedido por Invima de Tocineta Ahumada.

GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO)							
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	MARCA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3063	Huevo de Gallina Tipo AA	Bandeja plástica flexible * 30 unidades	AVICOLA LAS MILPAS	480	$ 12.000	$ 5.760.000
2	N3535	Huevos de codorniz	Bandeja plástica * 24 unidades	NACIONAL DE CODORNIZ	40	$ 4.000	$ 160.000
3	N3084	Jamón Ahumado de Pollo	Paquete * 500gr (24 tajadas)	MAC POLLO	72	$ 15.500	$ 1.116.000
4	N3534	Pierna pernil de Pollo sin rabadilla	Kilo	MACPOLLO	1120	$ 7.500	$ 8.400.000
5	N3495	Pechuga de pollo con piel	Kilo	MAC POLLO	2400	$ 8.850	$ 21.240.000
6	N3536	Alas de Pollo sin costillar	Kilo	MAC POLLO DISTRAVES	300	$ 7.800	$ 2.340.000
7	N3481	Salchicha de Pollo	Kilo	DELICHICKS	36	$ 14.000	$ 504.000
VALOR TOTAL							**$ 39.520.000**

El contratista deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas

1. Certificación del INVIMA de la planta de desprese o beneficio de aves.
2. Certificación HACCP de la planta de desprese o beneficio de aves. ("Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control") (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).
3. Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado para pollo, y derivados del pollo.
4. Certificación INVIMA de la planta procesadora de productos cárnicos de pollo.
5. Certificación INVIMA de la planta avícola.
6. En cuanto al personal que manipulan los alimentos, debe presentar como mínimo 2, con los siguientes documentos:
+ Curso de manipulación de alimentos.
+exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico
+certificado médico vigente.
7. Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.
8. Registro Sanitario expedido por Invima de Salchicha de pollo
9. Registro Sanitario expedido por Invima de Jamón de pollo
10. Registro Sanitario expedido por Invima de Pollo marinado (Pechuga, Pierna pernil y Alas)
11. Ficha técnica de Salchicha Ahumada de pollo
12. Ficha técnica de Jamón Premium de pechuga de pollo 99% libre de grasa.
13. Ficha técnica de Pollo marinado por cada uno de los cortes (Pechuga, Pierna pernil y Alas)

VALOR DEL CONTRATO: SETENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL PESOS MCTE.-	**$ 72.963.000**

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: 730	**FECHA: 03/06/2020**

2. OBLIGACIONES

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA - GRUPO 1: CARNES DE RES, CERDO Y PESCADO:

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, vísceras y tocineta ahumada. El lomo de cerdo y el filete de Tilapia deberán suministrarse congelados a una temperatura mínimo de -18°C.
6. Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.
7. El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario, 5 % máximo de grasa visible.
8. La carne de res al momento de la entrega debe reunir las siguientes características organolépticas: color rojo intenso, no se permite coloraciones oscuras, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y olor sui géneris, producto jugoso, libre de quemaduras por el frio.
9. El oferente solo entregará los siguientes cortes que corresponden a carnes de res para asar: Centro de cadera y bola.
10. En cuanto a la carne de res para guisar el oferente solo entregará los siguientes cortes: Paletero, descargue y sobrebarriga delgada, si la solicitud lo indica.
11. Respecto al Cerdo solo se aceptará Lomo de cerdo magro, el cual debe tener las siguientes características: ausencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, brillante y húmeda, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla).
12. Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso. Peso aproximado por pieza 250 grs. El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad, ni quemaduras por frío.
13. El pescado debe ser entregado en empaque primario de bolsas transparentes de polipropileno grado alimentario de primer uso, calibre 2, cada pieza debe estar empacada al vacío. Se debe aportar certificación de origen del pescado, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal.
14. La Tocineta ahumada es una hoja de tocino entreverada con magro, sin costillar; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de ahumado. Exento de golpes y hematomas. Debe presentar color rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Homogéneo al corte. Aroma agradable y característico de la carne de cerdo ahumada. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. No debe presentar quemaduras por el frio. El empaque debe ser en pelicula de alta barrera termo formable, identificación del producto impresa en el empaque con tinta grado alimentario que deberá contener datos de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 400 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.
15. 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.
16. 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)
17. Los vehículos transportadores deberán contar con leyenda externa "transporte de alimentos" y deben ser furgones isotérmicos que garanticen la cadena de frio, verificable a través del monitoreo de la temperatura. En condiciones de limpieza y desinfección verificables, Los productos no deben estar en contacto directo con el piso del vehículo.

18. 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.
19. 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.
20. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
21. 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.
22. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.
23. 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. .
24. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato
25. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
26. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
27. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
28. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA - GRUPO 2: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO:

1. En el evento de cambiar la planta de beneficio o desprese de aves deberá solicitar autorización a la entidad, aportando la documentación solicitada.
2. El contratista deberá suministrar el producto 100% colombiano.
3. Pechuga de Pollo con piel 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. Peso aproximado de cada pieza: 900 – 1000 gramos.
4. Pierna Pernil de Pollo con piel 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. Peso aproximado de cada pieza: 200 – 250 gramos.
5. Alas de Pollo con piel 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. Peso aproximado de cada pieza: 110 – 150 gramos.
6. Sea cual fuere el corte de pollo deberá entregarse según las siguientes características organolépticas: Producto libre de coloraciones oscuras. Olor y color característico del pollo fresco. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad, sin materias extrañas visibles. Limpio de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas. No debe presentar quemaduras por el frío, huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C.
7. Empaque pechuga de pollo, pierna pernil y Alas: El oferente deberá entregar el pollo 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 beneficiado, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa, instrucciones de uso.
8. El oferente debe suministrar huevos rojos 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, sin materia fecal, color característico. Los huevos serán embalados en bandejas plásticas flexibles por 30 unidades cada una, debidamente limpias y 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. No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

9. Huevo de codorniz de consumo, exento de roturas, suciedad o materia fecal, que puedan alterar la calidad del producto. Su color es una secuencia de manchas moteadas en toda la superficie, sobre fondo claro, peso promedio 12- 14 gramos cada uno. Los huevos serán embalados en bandejas plásticas tipo alveolos, por 24 unidades, de único uso, así mismo deben contar con rotulado que contenga nombre del productor, datos de contacto y lote y fecha de vencimiento. No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

10. Salchichas de pollo y Jamón ahumado de pollo: Productos provenientes de proveedor especializado, certificado por Invima. Productos cárnicos procesados cocidos, elaborados con carne de pollo., Jamón con ingrediente principal filete de pechuga de pollo, no se permite mezclas de carnes. 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. Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, identificación del producto impresa en el empaque con tinta grado alimentario, debe contener la información relacionada con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación salchicha 1000 grs y Jamón ahumado paquete por 500gr, 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. Temperatura de recepción máximo 4°C.

11. 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.

12. 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)

13. Los vehículos transportadores deberán contar con leyenda externa "transporte de alimentos" y deben ser furgones isotérmicos que garanticen la cadena de frio, verificable a través del monitoreo de la temperatura. En condiciones de limpieza y desinfección verificables, Los productos no deben estar en contacto directo con el piso del vehículo.

14. 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. 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.

15. 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.

16. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

17. 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.

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

19. 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. .

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

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

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

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

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

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA :

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

OBLIGACIONES GENERALES 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

No	AMPAROS	VIGENCIA	%	SUMA ASEGURADA
1	CUMPLIMIENTO	DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS	10%	$7.296.300
2	CALIDAD DEL SUMINISTRO	DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO Y POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS.	10%	$7.296.300

EL OFERENTE DEBE OTORGAR LAS GARANTIAS AL SIGUIENTE DIA HÁBIL A LA ACEPTACION DE LA OFERTA.

4. CLAUSULADO

1) **FORMA DE PAGO:** El Contratisa facturará semanalmente o quincenalmente de acuerdo a cada pedido que solicite el supervisor del contrato al momento de entregar la mercancía, y los pagos se efectuarán dentro de los noventa (90) días siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura respectiva, y los demás requisitos exigidos por la ESE HUEM.
   PARAGRAFO: El contratista se compromete a pagar los impuestos y demás costos fiscales a que haya lugar. En su defecto, autoriza a la entidad a hacer las deducciones de ley.
2) **PLAZO DE EJECUCION:** La duración del contrato será de dos (02) meses, contados a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato.
3) **LUGAR DE ENTREGA O PRESTACION DEL SERVICIO:** El objeto contractual se ejecutará en las instalaciones de la E.S.E. HUEM, localizada en la Av. 11 Este 5AN -71 Guaimaral de la ciudad de Cúcuta, Departamento Norte de Santander, País Colombia. Los bienes deben ser entregados en la oficina de almacén de la entidad.
4) **FORMACION DEL CONTRATO:** El contrato se conforma con la oferta y la aceptación expresa de la misma.
5) **REQUISITOS DE EJECUCION CONTRACTUAL:** Para la ejecución del contrato se requiere expedición del registro presupuestal y aprobación por parte de la E.S.E. HUEM de las garantías, si a ello hubiere lugar.
6) **CLAUSULAS EXCEPCIONALES:** La E.S.E. HUEM podrá interpretar, modificar, terminar y declarar la caducidad del presente contrato, de manera unilateral, en los eventos previstos en el Manual de Contratación de la Institución, publicado en la página web: www.herasmomeoz.gov.co
7) **CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** Se estipula una Cláusula penal equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato, suma que cancelará EL CONTRATISTA en el evento de incumplir sus obligaciones y que podrá ser cobrada por la vía judicial.

8) **TERMINACIÓN**: La terminación del contrato procederá en los siguientes eventos: 1) Expiración del plazo pactado. 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Incumplimiento de las obligaciones referidas al Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT: El CONTRATISTA se compromete a implementar medidas tendientes a evitar que sus operaciones sean utilizadas como instrumentos para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero o bienes provenientes de actividades delictivas o para dar apariencia de legalidad a las mismas. De igual forma, el contratista se obliga a cumplir plenamente la política y normatividad vigente en materia del SARLAFT, para cuyos fines debe aportar la información financiera o cualquier otra correlacionada que le sea exigida.
9) **LIQUIDACION:** El contrato, en caso de requerirse, será objeto de liquidación de común acuerdo entre las partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro de los seis (6) meses contados a partir de la terminación o a la fecha del acuerdo que la disponga. En esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. Para la liquidación se exigirá al contratista la extensión o ampliación de la garantía, si a ello hubiere lugar. En aquellos casos en que el contratista no acepte expresamente la liquidación, no obstante 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 Dávila Luna, Coordinador Actisalud GABYS
Proyectó. Argemira Mora Álvarez-Técnico Administrativo GABYS

900.620.963-2

San José de Cúcuta, 28 de mayo de 2020

E.S.E. Hospital Universitario
ERASMO MEOZ
NIT. 890.314.618-9
PROCESO No. SA20M-271
FOLIO No. 140M

Doctor:
JAIME RICARDO MARTHEY TELLO
SubGerente Administrativo
E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz – Norte De Santander.
Cúcuta.

Asunto: Cotización producto: Carnes de Res; Cerdo, Pescado y derivados

A continuación me permito presentar la cotización de los siguientes productos:

COTIZACION

CARNES DE RES CERDO Y PESCADOS					
DESCRPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	MARCA	VALOR TOTAL
Carne para Asar	Kilo	320	17.800	CARNES DE RES ROJAS	5.696.000
Carne para Sudar	Kilo	1040	15.800	CARNES DE RES ROJAS	16.432.000
Callo de Res	Kilo	40	11.500	CARNES DE RES ROJAS	460.000
Hígado de Res	Kilo	90	11.500	CARNES DE RES ROJAS	1.035.000
Lomo de Cerdo	Kilo	500	15.000	CERVALLE	7.500.000
Tocineta ahumada	Paquete*400 gramos	10	28.000	TRICARNES	280.000
Filete de Tilapia	Kilo	120	17.000	EL GRAN LANGOSTINO	2.040.000
Valor total					$33.443.000

Atentamente,

Oscar Ojeda Díaz
C.C 91.518.965 de Bucaramanga
Representante legal

INGAEXPORTs.A.S.
NIT. 900.620.963-2
Galpón g Local P1
Central Mayorista
Cenabastos
Tel. 5503655
Cel. 310 677 13 89

Escaneado con CamScanner

San José de Cúcuta, 28 de mayo de 2020

Doctor:
900.620.963-2
JAIME RICARDO MARTHEY TELLO
SubGerente administrativo
E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz – Norte De Santander
Cúcuta.

Asunto: suministro de cárnicos de Pollo y derivados

A continuación me permito presentar la cotización de los siguientes productos:

COTIZACION

HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO					
DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	MARCA
Huevo de gallina tipo AA	Bandeja plástica *30 unidades Se entregaran en bandeja plástica.	480	12.000	$5.760.000	AVICOLA LAS MILPAS
Huevos de codorniz	Bandeja plástica *24 unidades	40	4.000	$160.000	NACIONAL DE CODORNIZ
Jamón ahumado de pollo	Paquete *500 gramos (24 tajadas)	72	15.500	$1.116.000	MACPOLLO
Pierna pernil de pollo marinada sin rabadilla	Kilo	1.120	7.500	$8.400.000	MACPOLLO
Pechuga de pollo marinada con piel	kilo	2.400	8.850	$21.240.000	MACPOLLO DISTRAVES
Alas de pollo marinada sin costillar	Kilo	300	7.800	$ 2.340.000	MACPOLLO, DISTRAVES
Salchicha de pollo	Paquete *1000 gramos (24 unidades)	36	14.000	$504.000	DELICHICKS
VALOR TOTAL				$39.520.000	

Atentamente,

Oscar Ojeda Díaz
C.C 91.518.965 de Bucaramanga
Representante legal

INGAEXPORT S.A.S.
NIT. 900.620.963-2
Galpón G Local P1
Central Mayorista
Cenabastos
Tel. 5503655
Cel. 310 677 13 89

Escaneado con CamScanner