INVITACIÓN PÚBLICA MÍNIMA CUANTÍA

PROCESO No: SA20M-083

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

CONTENIDO:

1	OBJETO CONTRACTUAL	1
2	ESPECIFICACIONES TECNICAS	1-2
3	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	2-3
4	PARTICIPANTES	3-5
5	OFERTA	5-6
6	PRESUPUESTO	6
7	GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO	6
8	CRONOGRAMA	6-8
9	CLAUSULADO	8-9
10	CONVOCATORIA VEEDURIA CIUDADANA	9
11	ANEXO	10-12

1. OBJETO CONTRACTUAL

SUMINISTRO DE CARNICOS GRUPO 1: POLLO Y DERIVADOS Y GRUPO 2: RES, CERDO Y PESCADO PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ.

2. ESPECIFICACIONES TECNICAS

I. BIENES – INCLUYE PRESUPUESTO

GRUPO 1: POLLO Y DERIVADOS

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	UNIDAD/ MEDIDA	CANTIDAD
1	N3063	Huevo de Gallina Tipo AA	Bandeja plástica * 30 unidades	440
2	N3535	Huevos de codorniz	Bandeja plástica * 24 unidades	20
3	N3084	Jamón Ahumado de Pollo	Kilo	36
4	N3534	Pierna pernil de Pollo sin rabadilla	Kilo	1000
5	N3536	Alas de pollo sin costillar	Kilo	150

6	N3495	Pechuga de pollo con piel	Kilo	2800
7	N3481	Salchicha de Pollo	Kilo	36

GRUPO 2: RES, CERDO Y PESCADO PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ

GRUPO II:				
8	N3057	Carne para Asar	Kilo	300
9	N3058	Carne para Sudar	Kilo	900
10	N3061	Callo de Res	Kilo	60
11	N3475	Hígado de Res	Kilo	90
12	N3060	Lomo de Cerdo	Kilo	450
13	N3578	Tocineta Ahumada Tajada	Paquete * 400 gramos	5
14	N3489	Filete de Tilapia	Kilo	60

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

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. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
1.2 Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.
1.3 El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario.
1.4 % máximo de grasa visible: 5%
1.5 Olor y color característico de la carne madurada, color rojo intenso, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
1.6 No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.
1.7 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2º C
1.8 Cortes para Asar: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Centro de cadera y bola
1.9 Cortes para Guisar: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Paletero, descargue. Solo se acepta sobrebarriga delgada, si la solicitud lo indica.
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. Excepto Hígado y callo de res. 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.
1.11 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.
1.12 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.

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 resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA.
2.1 Producto proveniente de proveedor especializado **para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada**.
2.2 El producto debe presentar superficie brillante y húmeda.
2.3 Se debe suministrar limpia, sin grasa visible, nervios, venas ni cartílagos. El producto se debe entregar en posta.
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)
2.5 % máximo de grasa visible: 5%
2.6 No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.
2.7 La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de - 18º C
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.
2.9 Corte: solo se permite el suministro de lomo de cerdo magro.
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.
2.11 Personal Manipulador de Alimentos: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
2.12 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

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 resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA. o en caso de importación demostrar la trazabilidad con la documentación sanitaria pertinente.
3.1 Producto proveniente de proveedor especializado para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada
3.2 El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado.
3.3 No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
3.4 No debe presentar quemaduras por el frio.
3.5 La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C
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).

3.7 Cortes: Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso. Peso aproximado por pieza 220 grs.

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.

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

3.10 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

4. TOCINETA AHUMADA TAJADA: 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.

Producto proveniente de proveedor especializado para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada

4.1 Hoja de tocino entreverada con magro, sin costillar; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de ahumado. Exento de golpes y hematomas.

4.2 Producto de color rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Homogéneo al corte. Aroma agradable y característico de la carne de cerdo ahumada.

4.3 No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.

4.4 No debe presentar quemaduras por el frio.

4.5 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 4º C

4.6 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 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.

4.7 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.

4.8 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.

5. PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR: Producto obtenido de las aves debidamente faenadas, 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:

5.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.

5.2. Olor y color característico del pollo fresco

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

5.4. 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.
5.5. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
5.6. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C
5**.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).
5.8 Corte: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar peso aproximado de cada pieza 900 - 1000 gramos.
5.9 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.
5.10 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.
5.11 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de 4mínimo -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

6. PIERNA PERNIL DE POLLO 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:
6.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
6.2. Olor y color característico del pollo fresco
6.3. 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.
6.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
6.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C
6.6 Cortes: Se acepta solo suministro de pierna pernil sin rabadilla con piel, peso aproximado de cada pieza 190 - 200 gramos aproximadamente.
6.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impresa 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.
6.8 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.
6.9 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.

7. ALAS DE POLLO 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:
7.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
7.2. Olor y color característico del pollo fresco
7.3. 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
7.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
7.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C
7.6 Cortes: Se acepta solo suministro de alas sin costillar con piel, peso aproximado de cada pieza 150 - 200 gramos.
7.7 Empaque: El Pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impresa 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.
7.8 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.
7.9 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

8. 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.
8.1 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.
8.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

9. 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.
9.1 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.
9.2 Transporte: No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados.

10. 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.

10.1 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.

10.2 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 (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.

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA :

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes a las 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.
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 3168 de 2015.
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.

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 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 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 presenta las certificaciones sobre el cumplimiento del pago de seguridad social en los términos del Art. 50 de la Ley 789 de 2002.
7. Proveer de un salón ubicado en la institución climatizado.

1. PARTICIPANTES

Podrán participar en la presente convocatoria todas las personas naturales 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 incursas 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. 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.

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

confirmársele o aceptársele 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 regirá 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 parágrafo 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 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. 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 del pliego de esta convocatoria, son de su exclusiva responsabilidad, por tanto, ésta no será extendida al HOSPITAL.

2. OFERTA

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.
2. **IRREVOCABILIDAD DE LA OFERTA:** La propuesta será irrevocable. En consecuencia, una vez comunicada, no podrá retractarse el proponente, so pena de indemnizar los perjuicios que con su revocación cause a la E.S.E. HUEM.
3. **IDIOMA:** La propuesta debe presentarse en idioma castellano.
4. **MONEDA NACIONAL:** Los valores deben expresarse en pesos colombianos.
5. **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 debe discriminar el IVA.
6. **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.
7. **FORMACION DEL CONTRATO:** El contrato se conforma con la oferta y la aceptación expresa de la misma, transmitidas a través de medios electrónicos.
8. **EFECTOS JURIDICOS.** - Las consecuencias legales del mensaje de datos se regirán conforme a las normas aplicables al acto o negocio jurídico contenido en dicho mensaje de datos, el cual se supedita a las condiciones contractuales estipuladas en el presente anuncio y al régimen legal contenido en el Acuerdo No: 008 del 13 de junio de 2013 y Resolución No: 001236 del 13 de septiembre de 2013, Estatuto y Manual de Contratación de la E.S.E. HUEM, respectivamente. Por tanto, se entiende para todos los efectos legales que el proponente acepta tales disposiciones.
9. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.-** El contratista debe manifestar en la oferta, bajo la gravedad de juramento, que no se encuentra incurso en inhabilidades e incompatibilidades legales para contratar.
10. **REQUISITOS LEGALES DEL CONTRATISTA**

1	Cédula de Ciudadanía o extranjería del Representante Legal
2	Certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil, si es del caso, no superior a 3 meses a la fecha de expedición
3	Fotocopia del Registro Único Tributario Actualizado – RUT.
4	Certificación de pago y/o afiliación al sistema seguridad social y parafiscales *(Ley 789 de 2002, art. 50)*
5	Certificado de Antecedentes Fiscales o autorizar la consulta en línea (Persona jurídica, Representante Legal y/o personas naturales)
6	Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas - RNMC- (LEY 1801 DE 2016 - *Artículo 183).*
7	Formulario De La Debida Diligencia -Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT*),* personas naturales y jurídicas

3. PRESUPUESTO

VALOR DEL CONTRATO: SESENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS MCTE	**$64.937.776**

El valor del contrato incluye costos directos, indirectos, impuestos y aquellos de cualquier naturaleza que se deriven de la ejecución contractual.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No: 083	**Fecha: 01/01/2020**

4. GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO

No:	AMPAROS	VIGENCIA	%	SUMA ASEGURADA
1	CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS.	20%	**$ 12.987.555**
2	GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	20%	**$ 12.987.555**

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

5. CRONOGRAMA

No:	ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
1	INVITACION	14/01/2020	Página Electrónica del Hospital Universitario Erasmo Meoz www.herasmomeoz.gov.co
2	CIERRE DE LA INVITACION (PROPUESTA, , REQUISITOS LEGALES , INCLUYENDO FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS A OFERTAR)	15/01/2020 11:00 AM	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta
3	EVALUACION DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS	16/01/2020	www.herasmomeoz.gov.co
4	INFORME DE REQUISITOS LEGALES	17/01/2020	www.herasmomeoz.gov.co
5	REVISION Y SUBSANABILIDAD, SI A ELLO HUBIERE LUGAR	DENTRO DEL DIA HABIL SIGUIENTE AL INFORME DE REQUISITOS LEGALES	www.herasmomeoz.gov.co
6	ACEPTACION DE LA OFERTA	DENTRO DEL DIA HABIL SIGUIENTE AL INFORME DE REQUISITOS LEGALES, SI A ELLO HUBIERE LUGAR	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta www.herasmomeoz.gov.co
7	OTORGAMIENTO Y APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS.	DENTRO DE LOS DOS DIAS HABILES SIGUIENTES AL PERFECCIONAMIENTO	Avenida 11E Nº 5AN-71 Guaimaral. Oficina de Adquisición de Bienes y Servicios – GABYS, Cúcuta

CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA :

a) No haya correspondencia entre el objeto social del oferente y el objeto de la presente contratación
b) La ausencia de las autorizaciones que de conformidad con los estatutos se requieran para representar y comprometer válidamente a la persona jurídica.
c) Cuando la oferta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse, o que no cumplan todas las calidades exigidas.
d) 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.

e) 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.
f) 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.
g) 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).
h) Cuando el PROPONENTE habiendo sido requerido por el HOSPITAL para aportar documentos, información o aclaraciones, conforme a lo establecido en el anuncio, no los allegue dentro del término fijado, o habiéndolos aportado, no estén acorde con las exigencias.
i) Cuando la propuesta presentada no cumpla con los requerimientos mínimos y obligatorios establecidos en la presente invitación.
j) Cuando las ofertas no se ajusten a las especificaciones técnicas requeridas por la Entidad y se propongan especificaciones diferentes.
k) 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.
l) 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.
m) Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea.
n) Las situaciones que siendo susceptibles de subsanabilidad, no hayan sido subsanadas oportunamente.
o) Los demás casos en que se incumplan previsiones contempladas en la presente invitación y se les otorgue el mismo efecto jurídico

1. MODIFICACIONES:

Cuando 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.

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 en forma previa al cierre, la cual será publicada en la página web de la entidad.
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.

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.

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.

6. CLAUSULADO

1) **FORMA DE PAGO**: El proveedor facturará todas las semanas al momento de entregar la mercancía y los pagos se efectuarán dentro de los noventa (90) días contados a partir de la radicación de la factura previo cumplimiento de los 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** El plazo de ejecución del contrato será de un mes (1) a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato.
3) **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, si a ello hubiere lugar.
4) **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
5) **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.
6) **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 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.
7) **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.
8) **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.
9) **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.
10) **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 el asigne, quién se encargará de velar por la observancia plena de las cláusulas pactadas entre las partes.
11) **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.

12) **DOMICILIO CONTRACTUAL:** El domicilio contractual para el cumplimiento de las Obligaciones, así como para todos los efectos jurídicos será la ciudad de San José de Cúcuta.

7. 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.

8. ANEXO

FORMULARIO DE LA DEBIDA DILIGENCIA- SARLAFT

San José de Cúcuta 14 ENERO de 2020.

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO

_____

SORAYA TATIANA CACERES SANTOS
Subgerente Administrativa HUEM

Revisó y aprobó: MAURICIO PINZON BARAJAS, Coordinador de Contratación de Bienes y Servicios
Proyectó: RAFAEL ENRIQUE RODRIGUEZ ZUÑIGA, Abogado ACTISALUD – GABYS

ANEXO: FORMULARIO DE LA DEBIDA DILIGENCIA- SARLAFT

E.S.E. Hospital Universitario ERASMO MEOZ	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: AB-FO-BS-063
		VERSION: 1
	FORMATO DE LA DEBIDA DILIGENCIA	FECHA: JUN 2017
		PAGINA 1 de 3

ESTE FORMULARIO DEBE SER DILIGENCIADO EN SU TOTALIDAD

Es requisito indispensable para la firma y legalización de cualquier relación contractual con la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ, el completo y correcto diligenciamiento de este formato conforme a lo establecido en la Circular Externa 009 de Abril 21 de 2016 de la Súper Intendencia Nacional de Salud y demás Normativos Vigentes.

INFORMACION GENERAL

TIPO DE VINCULO CON LA ENTIDAD

EMPLEADO CLIENTE PROVEEDOR DE BIENES Y SERVICIOS

CREACION ACTUALIZACION FECHA DE DILIGENCIAMIENTO DD/MM/AA

NOMBRE O RAZON SOCIAL

IDENTIFICACIÓN
PERSONA NATURAL JURIDICA NIT C.C CE PASAPORTE No.

DIRECCION DEPARTAMENTO CIUDAD

E MAIL PARA NOTIFICACIONES CELULAR TELEFONO

TIPO DE EMPRESA
PUBLICA PRIVADA MIXTA SIN ANIMO DE LUCRO

OTRA CUAL ACTIVIDAD ECONOMICA CODIGO CIIU

PERSONA NATURAL O REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRES Y APELLIDOS

DOCUMENTO DE IDENTIDAD P.P C.C C.E. No. FECHA DE EXPECION DD/MM/AA

LUGAR DE EXPEDICION

MANEJA RECURSOS PÚBLICOS Y/O POSEE ALGÚN GRADO DE PODER PÚBLICO Y/O GOZA DE RECONOCIMIENTO PÚBLICO? SI NO

ES USTED SERVIDOR PUBLICO? SI ☐ NO ☐

CAPACIDAD FINANCIERA SMLMV

REQUIERE PERMISO O AUTORIZACIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA SI NO MONTO

INFORMACIÓN FINANCIERA (SOLO PARA CONTRATACIÓN MÍNIMA YDIRECTA)

MENSUALES DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (PESOS)	EGRESOS MENSUALES (PESOS)
CONCEPTO POR OTROS INGRESOS	OTROS INGRESOS (PESOS)

SI POSEE ALGUNO DE LOS SIGUIENTES BIENES SEÑALE CON UNA X

CASA PROPIA VEHICULO FINCA EMPRESA OTROS BIENES RAICES CUALES

OPERACIONES INTERNACIONALES

¿REALIZA TRANSACCIONES EN MONEDA EXTRANJERA? SI NO

¿POSEE PRODUCTOS FINANCIEROS EN EL EXTERIOR Y/O CUENTAS EN MONEDA EXTRANJERA?

SI NO ¿CUAL?

REFERENCIAS BANCARIAS

ENTIDAD BANCARIA	SUCURSAL - CIUDAD	ANTIGÚEDAD

REFERENCIAS Y/O VÍNCULOS COMERCIALES Y CONTRACTUALES

SECTOR	ENTIDAD O EMPRESA	CIUDAD	TELEFONO
PUBLICO PRIVADO OTRO			
PUBLICO PRIVADO OTRO			
PUBLICO PRIVADO OTRO			

DECLARACIÓN DE ORIGEN Y DESTINACIÓN DE FONDOS

Declaro de manera voluntaria y dando certeza que todo lo aquí consignado es cierto, manifiesto:

1. La persona natural y representantes legales no participan ni han participado en el pasado en actividades ilegales tales como financiación del terrorismo, corrupción, tráfico de emigrantes, trata de personas, extorsión, enriquecimiento ilícito, secuestro extorsivo, rebelión, tráfico de armas, delitos contra el sistema financiero o la administración pública, trato ilegal de drogas o sustancias toxicas, estupefacientes o psicotrópicas.
2. Los recursos no provienen de ninguna actividad ilícita de las contempladas en el código penal colombiano o cualquier norma que lo sustituya, adicione o modifique.
3. Los recursos obtenidos de la relación comercial con la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM) no serán usados en ninguna actividad ilícita en las contempladas en el código penal colombiano o en cualquier norma que lo modifique o adicione.
4. Todas las actividades serán encaminadas a asegurar que los socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan, de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo.
5.

5. Autorizamos de manera expresa e irrevocable a la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), o a la persona natural o jurídica designada para tal fin; a consultar y cotejar su información personal y la de sus socios, y representantes legales, de forman periódica con las bases de datos destinadas para asuntos de antecedentes y seguridad que la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), considere necesarias para dar cumplimiento al Sistema de Administración de Riesgo de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo - SARLAF.
6. Se entregará a la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), la información veraz y verificable que soliciten para el cumplimiento de la normatividad relacionada con Prevención de Lavado de Activos y Financiación de Terrorismo y se actualizarán nuestros datos por lo menos anualmente.
7. Denunciaremos ante las autoridades correspondientes y notificaremos al Oficial de Cumplimiento de E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), a través de correo electrónico, si llegase a tener conocimiento de alguna actividad ilegal o irregular por parte de sus colaboradores, empleados, proveedores, asociados o afiliados.
8. Una vez suscrito el presente documento, autorizamos a la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM), a comunicar a las autoridades nacionales lo que requieran relacionado con las circunstancias descritas en el presente documento, exonerándola de toda responsabilidad por tal hecho; por lo cual responderemos personalmente en los asuntos penales y civiles que se originen de nuestro proceder.
9. Declaro y acepto las políticas en materia financiera, comercial y de contratación que tenga implementada la E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz (HUEM).

Con la firma del presente documento, declaro que toda la información y datos consignados son ciertos, que la información que adjunto es veraz y verificable, y que autorizo su confirmación ante cualquier persona natural o jurídica, pública o cualquier ente competente, sin limitación alguna, obligándome a actualizar la información y/o a confirmarla cada vez que así sea solicitado. (si es Persona Jurídica, Firma el Representante Legal).

VERIFICACIÓN
Para uso exclusivo
de
E.S.E. Hospital

Se certifica que se llevó a cabo la revisión de la información, los documentos y las consultas en listas vinculantes respecto de la(s) persona(s) naturales y jurídicas acá señaladas.

ONU FECHA DD/MM/AA

OFAC FECHA DD/MM/AA

OTRAS LISTAS

FECHA DD/MM/AA

FECHA DD/MM/AA

FECHA DD/MM/AA

Firma Representante Legal y/o Persona Natural HUELLA

Nombre del funcionario responsable de la verificación y las consultas

NOMBRE DEL SOLICITANTE

FIRMA

P.P C.C C.E No.