ACEPTACION DE LA OFERTA No. 173 M de 2018

PROCESO No: SA18M-329

San José de Cúcuta, 05 OCT 2018

Señores
MAKRO SUPERMAYORISTA S.A.S.
NIT 900.059.238-5
R/L ILES JOSEFINA ASCANIO FIERRO
C.E. 705.654
Calle 192 No. 19-12
notificaciones@makro.com.co
Bogotá

Teniendo en cuenta la oferta presentada para **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECEDEROS CÁRNICOS DE RES, CERDO, PESCADO, POLLO Y DERIVADOS PARA LA ESE 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, asi 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

BIENES

CÁRNICOS DE RES, CERDO, PESCADO, POLLO Y DERIVADOS.						
No:	**CODIGO INTERNO**	**DESCRIPCION**	**UNIDAD/ MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	N3057	Carne para Asar	Kilo	1500	$ 15.400	$ 23.100.000
2	N3058	Carne para Sudar	Kilo	2800	$ 13.700	$ 38.360.000
3	N3061	Callo de Res	Kilo	80	$ 10.000	$ 800.000
4	N3489	Higado de Res	Kilo	80	$ 7.800	$ 624.000
5	N3455	Lomo de Cerdo	Kilo	500	$ 11.900	$ 5.950.000
6	N3489	Filete de Tilapia	Kilo	400	$ 10.800	$ 4.320.000
6	N3481	Huevo de Gallina Tipo A	Cartón * 30 unidades	1680	$ 9.400	$ 15.792.000
7	N3063	Jamón Ahumado de Pollo	Kilo	84	$ 21.000	$ 1.764.000
8	N3530	Muslo de Pollo con piel	Kilo	2160	$ 8.000	$ 17.280.000
9	N3495	Pechuga de pollo con piel	Kilo	5400	$ 7.500	$ 40.500.000
10	N3084	Salchicha de Pollo	Kilo	98	$ 11.350	$ 1.112.300
Valor Total						**$ 149.602.300**

VALOR DEL CONTRATO: CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS DOS MIL TRESCIENTOS PESOS MCTE	**$149.602.300**

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: 1257	FECHA: 03/10/2018

2. OBLIGACIONES

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 de los alimentos.
3. Cumplir plenamente las obligaciones generadas del presente contrato y aquellas que se desprendan de su naturaleza, conforme la normatividad vigente de derecho privado que le sea aplicable.
4. Certificar mensualmente al HOSPITAL el pago de los aportes de seguridad social del CONTRATISTA, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1º de la Ley 828 de 2003.
5) Atender oportunamente los requerimientos del supervisor o interventor y suscribir con inmediatez todos los documentos que se deriven de la relación contractual.

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario 8:00 a.m. de acuerdo a las solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz, previa solicitud.

Se requiere el suministro de productos de primera calidad según las siguientes especificaciones.

1. CARNE DE RES: Se requiere suministro de producto 100% colombiano.
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 fresca, 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 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).
1.9 **Cortes para Asar:** Solo se aceptarán los siguientes cortes: Centro de cadera y bola
1.10 Cortes para Guisar: Solo se aceptarán los siguientes cortes: Paletero, descargue. Solo se acepta sobrebarriga si la solicitud lo indica.
1.11 Empaque: La carne debe ser entregada Empacada al vacío. Que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo el nombre de la posta o corte, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa. Datos del productor, registro sanitario y datos de contacto.
1.12 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.
1.13Transporte: 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 o en caso de importación demostrar la trazabilidad con la documentación sanitaria pertinente.

2.1 Producto proveniente de proveedor especializado.
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, 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, 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 o en caso de importación demostrar la trazabilidad con la documentación sanitaria pertinente. .
3.1 Producto proveniente de proveedor especializado.
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 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).
3.7 Cortes: Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso. Peso aproximado por pieza 200 – 220 grs
3.8 Empaque: El pescado debe ser entregado en bolsas transparentes de polipropileno grado alimentario de primer uso, calibre 2, empacado 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, 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. PECHUGA DE POLLO: 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.

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

4.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.

4.2. Olor y color característico del pollo

4.3. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar.

4.4. 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.

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

4.6. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C

4.7. Se debe aportar certificación de origen, cuyo productor debe contar con certificación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y/o 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.

4.8 Corte: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar peso aproximado de cada pieza 850 - 900 gramos.

4.9 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.

4.10 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.

4.11 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

5. MUSLO DE POLLO : Producto obtenido de las aves debidamente faneadas, a partir del corte anatómico realizado a la extremidad inferior del ave, a través de la articulación de la rodilla (femorotibial y patelar) y la articulación tibiometatarsiana, que contiene la tibia y el peroné, su carnosidad y piel. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.

Producto proveniente de proveedor especializado.

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

5.3. 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.

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

5.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C

5.6. Se debe aportar certificación de origen, cuyo productor debe contar con certificación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y/o 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

5.7 Cortes: peso aproximado de cada pieza 200 gramos.

5.8 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.

5.9 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.

5.10 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

5. HUEVOS: Producto proveniente de proveedor especializado
Se requiere el suministro de huevos frescos tipo A (peso 53.0-59.9 grs), con cáscara y cuticulas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico.
5.1 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. No se permite el ingreso de cartones al área de almacenamiento.

6. DERIVADOS DE POLLO: Producto proveniente de proveedor especializado.
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.
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.
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.

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

No:	AMPAROS	VIGENCIA	%	SUMA ASEGURADA
1	CUMPLIMIENTO	POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MÁS	20%	$29.920.460
2	CALIDAD	POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MÁS	20%	$29.920.460
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MÁS	20%	$29.920.460

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:** 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 es a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato hasta el 31 de Diciembre de 2018..

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 o agotamiento de los recursos disponibles. 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 presentecontrato 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,

LUIS ALBERTO DÍAZ PÉREZ
Subgerente Administrativo

Aprobó: Mauricio Pinzón Barajas, Coordinador Adquisición Bienes y Servicios
Proyectó: Angélica María Chaparro Quintero, Abogado GAMYS

makro

NIT.900.059.238-5

CUCUTA BLOQUE D - CENTRO COMERCIAL BOLIVAR

E.S.E. Hospital Universitario
ERASMO MEOZ
NIT. 800.014.918-9

PROCESO No. SA18M-329

CONTRATO No. 173 M

Nombre Cliente: **HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ**
NIT: 800014918
Direcciòn: GUAIMARAL AV.11E NUM 5AN-71

o.	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD/MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL	OBSERVACIONES DE PRESENTACION Y CORTES
1	63423	Carne para asar	KILO	1500	$ 15.400	$ 23.100.000	Cortes de pierna, centro, cadera, bola.
2	506311	Carne para sudar	KILO	2800	$ 13.700	$ 38.360.000	Paletero, descargue, sobrebarriga,pecho, lagarto, morro
3	512512	Callo de Res	KILO	80	$ 10.000	$ 800.000	
4	512499	Higado de res	KILO	80	$ 7.800	$ 624.000	
5	80046	Filete de Tilapia	KILO	400	$ 10.800	$ 4.320.000	Caja x 10 und de kg x 5 filetes
6	943761	Pechuga de Pollo con Piel	KILO	5400	$ 7.500	$ 40.500.000	
7	620646	Muslo de Pollo con Piel	KILO	2160	$ 8.000	$ 17.280.000	
9		Huevo de Gallina Tipo A	CARTON	1680	$ 9.400	$ 15.792.000	
10	103757	Salchicha de Pollo	KILO	98	$ 11.350	$ 1.112.300	Presentacion paquete x 2 kg
11	103774	Jamon Ahumado de Pollo	KILO	84	$ 21.000	$ 1.764.000	Presentacion paquete x 450g
12	100127	Lomo de Cerdo Congelado	KILO	500	$ 11.900	$ 5.950.000	
					TOTAL	**$ 149.602.300**	

makro

ATENCIÒN: Subgerencia Administrativa

Para cualquier notificaciòn, por favor comunicarse con:
Erika Medina
Cel. 3046423190

makro

NIT.900.059.238-5 CUCUTA BLOQUE D - CENTRO COMERCIAL BOLIVAR

Nombre Cliente: HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ
NIT: 800014918
Direcciòn: GUAIMARAL AV.11E NUM 5AN-71

o.	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD/MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL	OBSERVACIONES DE PRESENTACION Y CORTES
1	63423	Carne para asar	KILO	1080	$ 15.400	$ 16.632.000	Cortes de pierna, centro, cadera, bola.
2	506311	Carne para sudar	KILO	2400	$ 13.700	$ 32.880.000	Paletero, descargue, sobrebarriga,pecho, lagarto, morro
3	512512	Callo de Res	KILO	120	$ 10.000	$ 1.200.000	
4	512499	Higado de res	KILO	90	$ 7.800	$ 702.000	
5	80046	Filete de Tilapia	KILO	180	$ 10.800	$ 1.944.000	Caja x 10 und de kg x 5 filetes
6	943761	Pechuga de Pollo con Piel	KILO	3600	$ 7.500	$ 27.000.000	
7	620646	Muslo de Pollo con Piel	KILO	960	$ 8.000	$ 7.680.000	
8	621647	Contramuslo de Pollo con Piel sin Rabadilla	KILO	960	$ 5.150	$ 4.944.000	
9		Huevo de Gallina Tipo A	CARTON	1200	$ 9.400	$ 11.280.000	
10	103757	Salchicha de Pollo	KILO	84	$ 11.350	$ 953.400	Presentacion paquete x 2 kg
11	103774	Jamon Ahumado de Pollo	KILO	90	$ 21.000	$ 1.890.000	Presentacion paquete x 450g
12	100127	Lomo de Cerdo Congelado	KILO	100	$ 11.900	$ 1.190.000	
					TOTAL	**$ 108.295.400**	

ATENCIÒN: Subgerencia Administrativa

Para cualquier notificaciòn, por favor comunicarse con:
Erika Medina
Cel: 3046423190

makro
SUPERMAYORISTA S.A.S.
CÚCUTA