ACEPTACION DE LA OFERTA No. 094M DE 2016

PROCESO No: SA16M-195

San José de Cúcuta, 12 de Marzo de 2016

Señores:
JAIRO ENRIQUE DIAZ PUERTO
C.C. 13.442.299 de Cúcuta
Calle 13 Avenida 2 BG 3 Sec. La Nueva Sexta
Telf. 5870409 / Cel. 3158793239
E-mail: carneselnovillon@hotmail.com
Cúcuta

Teniendo en cuenta la oferta presentada para la **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECEDEROS CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO,** para la E.S.E Hospital Universitario Erasmo Meoz, me permito manifestarle que la misma fue aceptada por la E.S.E. HUEM, cuyo vínculo contractual se sujeta a las condiciones establecidas a continuación, así como a las prescripciones consagradas en el Estatuto Contractual y Manual de Contratación de la E.S.E HUEM, publicados en la página web: www.herasmomeoz.gov.co.

1. ESPECIFICACIONES

I. BIENES: PRESUPUESTO:

No:	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD/ MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3057	CARNE PARA ASAR	Kilo	80	$ 12.000	$ 960.000
2	N3058	CARNE PARA SUDAR	Kilo	180	$ 10.000	$ 1.800.0000
3	N3061	CARNE PARA DE RES	Kilo	20	$ 8.000	$ 160.000
4	N3489	LOMO DE CERDO	Kilo	60	$ 13.000	$ 780.000
5	N3455	HÍGADO	Kilo	10	$ 8.000	$ 80.000
6	N3489	FILETE DE BAGRE	Kilo	40	$ 14.000	$ 560.000
					TOTAL:	**$4.340.000**

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 8:00 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.
Con respecto a la **CARNE DE RES** se requiere que el producto cumpla con las siguientes especificaciones técnicas:

1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
2. Se debe suministrar limpia, sin grasa visible, nervios, venas ni cartílagos. Porcentaje máximo de grasa visible 5%.
3. El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario.
4. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin babosidad.
5. No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.

caducidad del presente contrato, de manera un ilateral, en los eventos previstos en el Manual de Contratación de la Institución, publicado en la página web: www.herasmomeoz.gov.co

6) **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.

7) **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.

8) **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.

9) **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 su delegado, quién se encargará de velar por la observancia plena de las cláusulas pactadas entre las partes.

Atentamente,

LUIS ALBERTO DIAZ PEREZ
Subgerente Administrativo

Revisó y Aprobó: Judith Magaly Carvajal Contreras - Coordinador GABYS
Proyectó: Argemira Mora Alvarez, Técnico Administrativo, GABYS

CARNES EL NOVILLON

"Las carnes te aportan proteínas de buena calidad, hierro y zinc. Estos nutrientes son esenciales para el funcionamiento de tu organismo y para prevenir enfermedades

Cúcuta, 11 de Marzo de 2016

Doctor
LUIS ALBERTO DIAZ
Subgerente Administrativo
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ
Av 11 Este 5AN -71 Guaimaral
Telefono: 5746888
Cucuta-Norte de Santander

Reciba un cordial saludo de nuestra empresa **CARNES EL NOVILLON CUCUTA** dedicada a la comercialización de productos cárnicos.

Es muy grato para nosotros darle a conocer nuestro portafolio de productos y servicios, con la finalidad de cumplir con sus expectativas y necesidades.

Esperamos contar con ustedes como uno de nuestros grandes clientes y poder ofrecerles nuestros servicios.

PRODUCTO
El producto que se ofrece corresponde a carne procedente de bovinos de la región con conformación excelente.

CERTIFICACIONES

- ✓ CONCEPTO SOBRE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE UN ESTABLECIMIENTO SECRETARIA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA.

COTIZACION

CARNE PARA ASAR (PRIMERA)	Kg	$12.000
CARNE PARA GUISAR (SEGUNDA)	Kg	$10.000
CALLO DE RES	Kg	$8.000
HIGADO DE RES	Kg	$8.000
LOMO DE CERDO	Kg	$13.000
FILETE DE BASA CONGELADO	Kg	$14.000

Nota.1 Los productos seran transportados desde el lugar de despacho a su lugar de entrega en vehiculos refrigerados.
Nota.2 Teniendo en cuenta la posible variacion de precio del mercado, los mismos seran susceptibles de ajustes.

Atentamente,

JAIRO ENRIQUE DIAZ PUERTO
Representante Legal / Propietario
Carnes El Novillon Cucuta

SIA16M - 195
094M

Calle 13 Avenida 2 Bodega 3 La Nueva Sexta - Teléfono: (+57) 5870409 Celular: 3158792239
Cenabastos PB Cárnicos LC. M-67 y M-68 – Teléfono: (+57) 5873763
Email:carneselnovillon@hotmail.com
Cúcuta – Norte de Santander -Colombia