

ACEPTACION DE LA OFERTA No. 062M DE 2018

PROCESO No: SA18M-162

San José de Cúcuta, 13 MAR 2018

Señor  
**FABIO AUGUSTO MANOSALVA RANGEL**  
 C.C. 6.664.086 DE CUCUTA  
 CALLE 0C NO. 0-18 BARRIO PANAMERICANO  
 fabiomanosalva524@hotmail.com  
 TEL: 5871893 - 3123508286  
 CÚCUTA

Teniendo en cuenta la oferta presentada para SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECEDEROS, CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO, POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS Y ALIMENTOS SEMIPERECEDEROS 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](http://www.herasmomeoz.gov.co).

1. ESPECIFICACIONES

BIENES

I. CARNE DE RES, CARNE DE CERDO Y PESCADO

ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD/ MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3057	Carne para asar	KILO	350	\$ 16.600	\$ 5.810.000
2	N3058	Carne para sudar	KILO	200	\$ 13.400	\$ 2.680.000
3	N3061	Callo de Res	KILO	20	\$ 9.650	\$ 193.000
4	N3489	Lomo de cerdo	KILO	120	\$ 15.600	\$ 1.872.000
5	N3489	Filete de Bagre	KILO	80	\$ 13.100	\$ 1.048.000
						\$ 11.603.000

CARNE DE RES

1. 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 y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora del Servicios de Nutrición.
2. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
3. Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.
4. El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario.
5. Olor y color característico de la carne fresca, color rojo intenso, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
6. No debe presentar quemaduras por el frío, producto jugoso.
7. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2° C
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 y HACCAP. (Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002).
9. **CORTES PARA ASAR O DE PRIMERA:** Solo se aceptarán los siguientes cortes: Lomo fino, Lomo ancho.
  10. **CORTES PARA GUISAR O DE SEGUNDA:** Brazo, Paletero, Bota, capón.
  11. **EMPAQUE:** La carne debe ser entregada en bolsas plásticas transparentes nuevas y limpias grado alimentario, bien sellada. 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 vencimiento, número de lote, peso de la bolsa. datos del productor, registro sanitario y datos de contacto.
  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.
  13. **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.

**CARNE DE CERDO:**

1. El producto debe presentar superficie brillante y húmeda.
2. Se debe suministrar limpia, sin grasa visible, nervios, venas ni cartilagos. El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario.
3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla)
4. No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso.
5. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2° C
6. **CORTE:** solo se permite el suministro de lomo de cerdo magro.
7. **EMPAQUE, PERSONAL Y TRANSPORTE:** Las mismas condiciones exigidas para la carne de Res.

**PESCADO:**

1. El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado.
2. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
3. No debe presentar quemaduras por el frio.
4. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
5. **CORTES:** Solo se aceptará filete de basa.
6. **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. Para Lomitos de Mojarra presentación 500 gramos.
7. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Deberá cumplir las mismas condiciones que para las carnes de res y cerdo.
8. **TRANSPORTE:** Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación -18°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.



II. POLLO Y DERIVADOS

ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD/MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3495	PECHUGA DE POLLO CON PIEL	KILO	600	\$ 8.500	\$ 5.100.000
2	N3496	CONTRAMUSLO DE POLLO CON PIEL	KILO	120	\$ 7.900	\$ 948.000
3	N3481	HUEVO DE GALLINA TIPO AA	CARTON	200	\$ 8.720	\$ 1.744.000
4	N3084	SALCHICHA DE POLLO	KILO	6	\$ 10.700	\$ 64.200
5	N3063	JAMON AHUMADO DE POLLO	KILO	6	\$ 16.000	\$ 96.000
						\$ 7.952.200

1. 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 y excepcionalmente cuando así sea.
2. El producto no debe tener coloraciones oscuras. Olor y color característico del pollo
3. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar.
4. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad.
5. No debe presentar quemaduras por el frío, ni traumatismos.
6. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de -18° C
7. CORTES: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar Muslo con piel y Contramuslo de Pollo con piel.
8. EMPAQUE: El Pollo debe ser entregado en bolsas transparentes de polipropileno 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.
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.
10. TRANSPORTE: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de -18°c. Garantizando la cadena de frío y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente

**HUEVOS:**

Se requiere el suministro de huevos frescos tipo AA (peso 60-66.9 grs), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico. Embalados en cartones tipo alveolo de primer uso y en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

**DERIVADOS DE POLLO:**

**SALCHICHA AHUMADA Y JAMON AHUMADO DE POLLO:** Productos cármicos 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.

1. **EMPAQUE:** Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termoformable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 1000 grs. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, el cual debe estar aprobado por autoridad sanitaria vigente y cumpliendo con los requisitos de empaque y rotulado descritos en las NTC
2. **TRANSPORTE:** Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 2°C. Garantizando la cadena de frío y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

**III. SEMIPERECEDEROS**

ITEMS	CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3474	AROMATICAS	CAJA * 24 SOBRES	30	\$ 2.000	\$ 60.000
2	N3452	ARROZ BLANCO FORTIFICADO CON VITAMINAS B2 Y B9 97% GRANOS ENTEROS	BOLSA * 1000 GR	450	\$ 3.000	\$ 1.350.000
3	N3450	ATUN LOMITOS EN AGUA	LATA 170 GR	200	\$ 4.200	\$ 840.000
4	N3454	AZUCAR BLANCA	BOLSA * 1000 GR	150	\$ 3.100	\$ 465.000
5	N3455	BOCADILLO DE GUAYABA	CAJA * 18 UNIDADES	30	\$ 3.000	\$ 90.000
6	N3099	COLOR X 500 GRS	BOLSA * 500 GRS	2	\$ 9.000	\$ 18.000
7	N3255	CREMA DE LECHE	LATA * 295 GRS	10	\$ 6.600	\$ 66.000
8	NCI3550	ESPAGUETTIS	BOLSA * 1000 GR	48	\$ 4.500	\$ 216.000
9	NS3286	FECULA DE MAIZ	CAJA * 720 GRS	36	\$ 16.000	\$ 576.000
10	N3469	GASEOSA X 400 CC SABORES SURT	BANDEJA * 24 UND	24	\$ 21.000	\$ 504.000
11	N3298	GELATINA LIGTH SABORES SURTIDOS	UNIDAD	120	\$ 1.700	\$ 204.000
12	N3459	GELATINA SABORES SURTIDOS	UNIDAD	960	\$ 2.000	\$ 1.920.000
13	N3217	HARINA DE TRIGO TODOUSO BULTO * 50 KILOS	KILO	600	\$ 2.100	\$ 1.260.000
14	N3467	LECHE EN POLVO ENTERA MODIFICADA CON CALCIO Y VITAMINAS A Y D	BOLSA * 1000 GR	48	\$ 23.000	\$ 1.104.000
15	N3462	LEVADURA INSTANTANEA * 500 GRS	BOLSA 500 GRS	20	\$ 8.500	\$ 170.000
16	N3128	MOSTAZA TIPO AMERICANO	FRASCO * 4010 GRS	1	\$ 38.000	\$ 38.000



17	N3533	REFRESCO EN BOTELLA X 260ML	CAJA POR 25 UNIDADES	24	\$ 18.500	\$ 444.000
18	N3133	SAL REFINADA YODADA	BOLSA * 1000 GRS	60	\$ 1.400	\$ 84.000
19	N3134	SALSA DE TOMATE	DOYPACK * 4000 GRS	2	\$ 30.000	\$ 60.000
20	N3468	VINAGRE BLANCO	BOTELLA * 500 C.C.	30	\$ 1.500	\$ 45.000
						<b>\$ 9.514.000</b>

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos quincenalmente días jueves en horario de 9:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Servicios de Nutrición.
2. Productos sin signos de deterioro o descomposición en su naturaleza y empaque.
3. Sin signos de infestación y contaminación, libres de residuos químicos. con características organolépticas propias para cada producto sin olores, coloraciones, sabores objetables.
4. Todos los productos sin excepción alguna deben ser de procedencia colombiana.
5. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de polipropileno, polietileno u otro material grado alimentario, que no altere la calidad del producto. Todos deberán cumplir con las normas mínimas de rotulado de alimentos por lo tanto deben contener la siguiente información: etiqueta de Producción con 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 neto, ingredientes, etiquetado nutricional.
6. CEREALES (Arroz, Cebada, Maíz, Cuchuco), AZUCAR, LEGUMINOSAS (Arveja, Garbanzo, Lenteja, Frijol, Caraota) no se permite reempaque. Empaque individual \* 1000 grs con la rotulación respectiva de la marca comercial.
7. ACEITE DE OLIVA: Envase de Vidrio.
8. Cumplir las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva (uniforme de color claro, limpio, cofia, tapabocas y zapatos cerrados antideslizantes) 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 respectiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
10. TRANSPORTE: Vehículo destinado al transporte de alimentos, con carrocería cerrada, debidamente identificado para tal fin, con concepto sanitario vigente. Limpio, desinfectado previamente, que garantice la protección de los alimentos a las condiciones externas del medio ambiente.

**VALOR DEL CONTRATO: VEINTINUEVE MILLONES SESENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS**

**\$ 29.069.200**

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: 552

FECHA: 12/03/2018



## 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 bienes
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 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.
- 6) Cumplir con las especificaciones técnicas.

### 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. 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	20	\$ 2'736.857
2	Calidad de los bienes	Del valor total del contrato y por el término del contrato y un año más.	20	\$ 2'736.857

**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:** 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:** La duración del contrato será a partir de la firma del acta de inicio, previa legalización y hasta el 26 de marzo 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](http://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 habersele 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,



LUIS ALBERTO DIAZ PEREZ

Subgerente Administrativo

Revisó y Aprobó: Paola Cornejo Carrascal, Abogada Actisalud GABYS  
Proyectó: Isabel Cristina Calderón S, Abogada Actisalud GABYS

