	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-BS-036
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	VERSION: 2
		FECHA: JUL 2018
		PAGINA 1 de 8

ACEPTACION DE LA OFERTA No. 217M de 2019

PROCESO No: SA19M-414

San José de Cúcuta, **06 DIC. 2019**

Señores
INGAEXPORT S.A.S
 NIT. 900.620.963-2
 OSCAR OJEDA DIAZ
 Representante Legal
 C.C. No. 91.518.965 de Bucaramanga
 Galpon G Local P1
 Central Mayorista –Cenabastos
 Telf. : 5503655 / 3106771389
 Cucuta

Cúcuta Teniendo en cuenta la oferta presentada para **SUMINISTRO DE 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, 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

Presupuesto: bienes

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	UNIDAD/ MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3057	CARNE PARA ASAR	Kilo	500	\$ 14.900	\$ 7.450.000
2	N3058	CARNE PARA SUDAR	Kilo	1500	\$ 13.750	\$ 20.625.000
3	N3061	CALLO DE RES	Kilo	100	\$ 9.500	\$ 950.000
4	N3475	HÍGADO DE RES	Kilo	150	\$ 9.500	\$ 1.425.000
5	N3060	LOMO DE CERDO	Kilo	650	\$ 14.000	\$ 9.100.000
6	No creado	TOCINETA AHUMADA TAJADA	Paquete * 400 gramos	30	\$ 26.000	\$ 780.000
7	N3489	FILETE DE TILAPIA	Kilo	120	\$ 16.000	\$ 1.920.000
8	N3063	HUEVO DE GALLINA TIPO AA	Bandeja plástica * 30 unidades	550	\$ 9.900	\$ 5.445.000
9	N3535	HUEVOS DE CODORNIZ	Bandeja plástica * 24 unidades	60	\$ 3.600	\$ 216.000
10	N3084	JAMÓN AHUMADO DE POLLO	Kilo	45	\$ 23.562	\$ 1.060.290
11	N3534	PIERNA PERNIL DE POLLO SIN RABADILLA	Kilo	1250	\$ 7.000	\$ 8.750.000
12	N3536	ALAS DE POLLO SIN COSTILLAR	Kilo	260	\$ 6.850	\$ 1.781.000
13	N3495	PECHUGA DE POLLO CON PIEL	Kilo	3500	\$ 8.850	\$ 30.975.000
14	N3481	SALCHICHA DE POLLO	Kilo	45	\$ 16.779	\$ 755.055
VALOR TOTAL						\$ 91.232.345

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

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-BS-036
		VERSION: 2
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 2 de 8

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 frío, producto jugoso.

1.7 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2° 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 respectiva 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 frío 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 frío, producto jugoso.

2.7 La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de - 18° 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 respectiva 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 frío 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 frío.

3.5 La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18°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 respectiva 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 frío 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 frío.


4.5 La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 4°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 respectiva 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 frío 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.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-BS-036
		VERSION: 2
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 4 de 8

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 frío, ni traumatismos.
- 5.6. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18°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 $4\text{mínimo } -18^{\circ}\text{C}$. Garantizando la cadena de frío 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 frío, ni traumatismos.
- 6.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18°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.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-BS-036
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	VERSION: 2
		FECHA: JUL 2018
		PAGINA 5 de 8

6.9 Transporte: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de mínimo -18°C. Garantizando la cadena de frío 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 frío, ni traumatismos.

7.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° 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 frío 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 cármicos, 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 cármicos, 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.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-BS-036
		VERSION: 2
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 6 de 8

SALCHICHA AHUMADA Y JAMÓN 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.

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 frío y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

VALOR DEL CONTRATO: NOVENTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS MCTE.	\$ 91.232.345
--	----------------------

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: 1292	FECHA: 29/11/2019
--	--------------------------


2. OBLIGACIONES

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 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.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-BS-036
		VERSION: 2
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 7 de 8

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	DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS	20%	\$18.246.469
2	CALIDAD DE LOS BIENES	DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS	20%	\$18.246.469

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 contratista factura semanal a la entrega de los bienes, y el pago se efectuara dentro de los noventa (90) días siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro y factura respectiva, y los demás de los requisitos exigidos por la Intitucion.
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 a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato y hasta el 31 de diciembre 2019.
- 3) **LUGAR DE ENTREGA O PRESTACION DEL SERVICIO:** El objeto contractual se ejecutará en las instalaciones de la E.S.E. HUEM, localizada en la Av. 11 Este 5AN -71 Guaimaral de la ciudad de Cúcuta, Departamento Norte de Santander, País Colombia. Los bienes deben ser entregados en la oficina de almacén de la entidad.
- 4) **FORMACION DEL CONTRATO:** El contrato se conforma con la oferta y la aceptación expresa de la misma.
- 5) **REQUISITOS DE EJECUCION CONTRACTUAL:** Para la ejecución del contrato se requiere expedición del registro presupuestal y aprobación por parte de la E.S.E. HUEM de las garantías, si a ello hubiere lugar.
- 6) **CLAUSULAS EXCEPCIONALES:** La E.S.E. HUEM podrá interpretar, modificar, terminar y declarar la caducidad del presente contrato, de manera unilateral, en los eventos previstos en el Manual de Contratación de la Institución, publicado en la página web: www.herasmomeoz.gov.co
- 7) **CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** Se estipula una Cláusula penal equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato, suma que cancelará EL CONTRATISTA en el evento de incumplir sus obligaciones y que podrá ser cobrada por la vía judicial.
- 8) **TERMINACIÓN:** La terminación del contrato procederá en los siguientes eventos: 1) Expiración del plazo pactado. 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Incumplimiento de las obligaciones referidas al Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo – SARLAFT: El CONTRATISTA se compromete a implementar medidas tendientes a evitar que sus operaciones sean utilizadas como instrumentos para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento en cualquier forma de dinero o bienes provenientes de actividades delictivas o para dar apariencia de legalidad a las mismas. De igual forma, el contratista se obliga a cumplir plenamente la política y normatividad vigente en materia del SARLAFT, para cuyos fines debe aportar la información financiera o cualquier otra correlacionada que le sea exigida.
- 9) **LIQUIDACION:** El contrato, en caso de requerirse, será objeto de liquidación de común acuerdo entre las partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro de los seis (6) meses contados a partir de la terminación o a la fecha del acuerdo que la disponga. En esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. Para la liquidación se exigirá al contratista la extensión o ampliación de la garantía, si a ello hubiere lugar. En aquellos casos en que el contratista no acepte expresamente la liquidación, no obstante 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.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO:BS-FO-BS-036
		VERSION: 2
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 8 de 8

- 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,



SORAYA TATIANA CACERES SANTOS
Subgerente Administrativo

Aprobó: Mauricio Pinzón Barajas, Coordinador Actisalud GABYS
Proyectó: Argemira Mora Alvarez, Técnico Administrativo-GABYS



900.620.963-2

E.S.E. Hospital Universitario
ERASMO MEUZ
 NIT. 800.014.918-9
 PROCESO No. 2A19M-414
 CONTRATO No. 217M.

San José de Cúcuta, 20 de noviembre de 2019

Doctor:
 Juan Agustín Ramírez Montoya
 Gerente
 E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz – Norte De Santander
 Cúcuta.


Asunto: suministro de cárnicos de Pollo y derivados

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

COTIZACION

HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO					
DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	MARCA
Huevo de gallina tipo AA	Bandeja plástica *30 unidades Se entregaran en bandeja plástica.	550	9.900	\$5.445.000	HUEVOS JACKE
Huevos de codorniz	Bandeja plástica *24 unidades	60	3.600	\$ 216.000	HUEVOS JACKE ,HUEVOS TORQUI
Jamón ahumado de pollo	Kilo	45	23.562	\$1.060.290	PONTEVE DRA
Pierna pernil de pollo sin rabadilla	Kilo	1250	7.000	\$8.750.00	MACPOLL O
Alas de pollo sin costillar	kilo	260	6.850	\$1.781.000	DISTRAVES
Pechuga de pollo con piel	Kilo	3500	8.850	\$30.975.000	DISTRAVES
Salchicha de pollo	Kilo	45	16.779	\$755.055	DISTRAVES
VALOR TOTAL				\$ 48.982.345	



Atentamente,


 Oscar Ojeda Diaz
 C.C 91.518.965 de Bucaramanga
 Representante legal

310 677 1389 550 36 55

Galpón G Local P1 Central Mayorista CENABASTOS
Cúcuta - Norte de Santander.

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

  /carnesderesrojas

carnesderesrojas@gmail.com
www.carnesderesrojas.com



San José de Cúcuta, 20 de noviembre de 2019

Doctor:
900.620.9652
Juan Agustín Ramírez Montoya
Gerente
E.S.E. Hospital Universitario Erasmo Meoz – Norte De Santander
Cúcuta.


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

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

COTIZACION

CARNES DE RES CERDO Y PESCADOS					
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	MARCA	VALOR TOTAL
Carne para Asar	Kilo	500	14.900	CARNES DE RES ROJAS	\$7.450.000
Carne para Sudar	Kilo	1500	13.750	CARNES DE RES ROJAS	\$20.625.000
Callo de Res	Kilo	100	9.500	CARNES DE RES ROJAS	\$950.000
Hígado de Res	Kilo	150	9.500	CARNES DE RES ROJAS	\$1.425.000
Lomo de Cerdo	Kilo	650	14.000	SEAB ARD FOODS	\$9.100.000
Tocineta ahumada	Paquete*400 gramos	30	26.000	SUPERLINEAS,PONTEVEDRA	\$780.000
Filete de Tilapia	Kilo	120	16.000	EL GRAN LANGOSTINO	\$1.920.000
Valor total					\$42.250.000



Atentamente,


Osoar Ojeda Diaz
C.C 91.518.965 de Bucaramanga
Representante legal

INGAEXPORTS.A.S.
NIT. 900.620.965-2
Galpón g Local P1
Central Mayorista
Cenabastos
Tel. 5503655
Cel. 310 677 13 89

310 677 1389 550 36 55

Galpón G Local P1 Central Mayorista CENABASTOS
Cúcuta - Norte de Santander.

  /carnesderesrojas

carnesderesrojas@gmail.com
www.carnesderesrojas.com