



ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

CODIGO: BS-FO-  
BS-036

VERSION: 2

ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA

FECHA: JUL 2018

PAGINA 1 de 6

ACEPTACION DE LA OFERTA No. 027M de 2019

PROCESO No: SA19M-095

San José de Cúcuta, 17 ENE. 2019

Señores

**MULTISUPLIDORA EMPRESARIAL S.A.S**

NIT 900.814.818-6

**R/L ANDRES FELIPE VASQUEZ URIBE**

C.C 71.774.180 de Medellin

Avenida 21 No. 16ª -77

Barrio Gaitán

Teléfono 5833962 - 3123779909

[multisuplidoraempresarial@outlook.com](mailto:multisuplidoraempresarial@outlook.com)


Cúcuta

Teniendo en cuenta la oferta presentada para SUMINISTRO DE CARNES DE RES, CERDO Y PESCADO 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](http://www.herasmomeoz.gov.co).

**1. ESPECIFICACIONES****BIENES**

CÁRNICOS DE RES, CERDO Y PESCADO						
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	UNIDAD/	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
			MEDIDA			
1	N3057	Carne para Asar	Kilo	400	\$ 14.550	\$ 5.820.000
2	N3058	Carne para Sudar	Kilo	1120	\$ 12.850	\$14.392.000
3	N3061	Callo de Res	Kilo	120	\$ 9.000	\$ 1.080.000
4	N3489	Hígado de Res	Kilo	50	\$ 7.100	\$ 355.000
5	N3455	Lomo de Cerdo	Kilo	400	\$ 11.450	\$ 4.580.000
6	N3489	Filete de Tilapia	Kilo	80	\$ 11.000	\$ 880.000
Valor total						\$27.107.000

**VALOR DEL CONTRATO: VEINTISIETE  
MILLONES CIENTO SIETE MIL PESOS MCTE****\$27.107.000**

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

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. 110      FECHA: 11/01/2019

## 2. OBLIGACIONES

### OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

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.

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 proveniente de proveedor especializado. 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 2° 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 sobrebarra 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 respectiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.

**1.13 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.

**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 - 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, 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 respectiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.

**2.12 Transporte:** Los vehiculos 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 -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 250 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 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.

**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.

**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	SUMA ASEGURADA	% (VALOR DEL CONTRATO ADJUDICADO)	VIGENCIA
1	CUMPLIMIENTO	\$ 5.421.400	20%	POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MÁS

2	CALIDAD DE BIENES	\$ 5.421.400	20%	POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MÁS
---	-------------------	--------------	-----	--

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 ejecución del contrato será de un (1) mes, contados a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato.
- 3) **LUGAR DE ENTREGA O PRESTACION DEL SERVICIO:** 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 o agotamiento de los recursos. 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 6 de 6

- 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 ADMINISTRATIVA (E)**

Revisó y Aprobó: Mauricio Pinzón Barajas, Coordinador ACTISALUD - GABYS  
 Proyectó: Rafael Enrique RodríguezZuñiga, Abogado ACTISALUD- GABYS



# MULTISUPLIDORA EMPRESARIAL S.A.S

NIT. 900814818 - 6 Régimen Común

San José de Cúcuta, 21 de Diciembre de 2018

Señores:

DR. Juan Agustín Ramírez Montoya

**E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ – NORTE DE SANTANDER**


Referencia: Anuncio público de menor cuantía suministro de alimentos perecederos: CARNICOS DE RES, CERDO Y PESCADO, PARA LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ

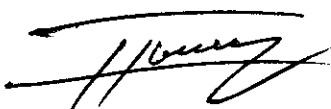
A continuación describo los productos a cotizar y sus respectivos precios:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD/MEDIDA	CANTIDAD	VLR UÑITARIO	VLR TOTAL
1	Carne para Asar	KILO	400	\$ 14,550	\$ 5,820,000
2	Carne para Sudar	KILO	1120	\$ 12,850	\$ 14,392,000
3	Callo de Res	KILO	120	\$ 9,000	\$ 1,080,000
4	Hígado de Res	KILO	50	\$ 7,100	\$ 355,000
5	Lomo de Cerdo	KILO	400	\$ 11,450	\$ 4,580,000
6	Filete de Tilapia	KILO	80	\$ 11,000	\$ 880,000
				<b>TOTAL</b>	<b>\$ 27,107,000</b>

## CONDICIONES COMERCIALES

- Validez de la oferta 30 días
- Forma de pago a convenir
- Productos garantizados
- Entrega según disposición de la entidad

 <b>E.S.E. Hospital Universitario ERASMO MEOZ</b> NIT. 800.014.918-9
PROCESO No. <u>SA19M-095</u>
CONTRATO No. <u>026M</u>



Andrés Felipe Vásquez Uribe  
REPRESENTANTE LEGAL

AV. 21 N° 16ª - 77 Br. Gaitán – Cúcuta, Colombia \* Tel. 5828430 – Cel. 3123779909  
e-mail: multisuplidoraempresarial@outlook.com

