	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. 028M de 2019

PROCESO No: SA19M-096

San José de Cúcuta, **18 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 Medellín

Avenida 21 No. 16ª -77

Barrio Gaitán

Teléfono 5833962 - 3123779909

multisuplidoraempresarial@outlook.com

Cúcuta

Teniendo en cuenta la oferta presentada para SUMINISTRO DE 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

BIENES


POLLO Y DERIVADOS

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	UNIDAD/ MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3481	Huevo de Gallina Tipo A	Cartón * 30 unidades	400	\$ 9.350	\$ 3.740.000
2	N3063	Jamón Ahumado de Pollo	Kilo	32	\$ 18.000	\$ 576.000
3	N3534	Pierna pernil de Pollo sin rabadilla	Kilo	500	\$ 3.800	\$ 1.900.000
4	N3495	Pechuga de pollo con piel	Kilo	1500	\$ 6.900	\$ 10.350.000
5	N3084	Salchicha de Pollo	Kilo	32	\$ 12.500	\$ 400.000
Valor total						\$16.966.000

VALOR DEL CONTRATO: DIECISEIS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA SEIS MIL PESOS MCTE

\$16.966.000

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.

	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

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: No. 111	FECHA: 14/01/2019
---	-------------------

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. 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 suministro de producto 100% colombiano.

Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

- 1.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
- 1.2. Olor y color característico del pollo
- 1.3. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar.
- 1.4. 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.
- 1.5. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
- 1.6. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
- 1.7. 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).
- 1.8 **Corte:** Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar peso aproximado de cada pieza 900 gramos.
- 1.9 **Empaque:** El pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso 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.
- 1.10 **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.
- 1.11 **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.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-036
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	VERSION: 2
		FECHA: JUL 2018
		PAGINA 3 de 6

Con concepto sanitario vigente.

2. PIERNA PERNIL DE POLLO : 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. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura.

Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.


Se requiere el producto con las siguientes especificaciones:

- 2.1. El producto no debe tener coloraciones oscuras.
- 2.2. Olor y color característico del pollo
- 2.3. 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.
- 2.4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
- 2.5. La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C
- 2.6. 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).
- 2.7 **Cortes:** Se acepta solo suministro de pierna pernil sin rabadilla, peso aproximado de cada pieza 250 gramos.
- 2.8 **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.
- 2.9 **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.
- 2.10 **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

3. HUEVOS: Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

Se requiere el suministro de huevos frescos tipo A (peso 53.0-59.9 grs.), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico.

3.1 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.

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-036
		VERSION: 2
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 4 de 6

No se permite el ingreso de cartones al área de almacenamiento. Adicionalmente no serán transportados en conjunto con los demás productos cárnicos.

4. DERIVADOS DE POLLO: Producto proveniente de proveedor especializado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.

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.

4.1 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.

4.2 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.

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 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.

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	\$ 3.393.200	20%	POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MÁS
2	CALIDAD DE BIENES	\$ 3.393.200	20%	POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MÁS


	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-036
		VERSION: 2
	ACEPTACION DE LA OFERTA MINIMA CUANTA	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 5 de 6

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
- 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.
- 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.

	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

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 POLLO Y DERIVADOS, 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 UNITARIO	VLR TOTAL
1	Huevo de Gallina Tipo A	Carton * 30 unidades	400	\$ 9,350	\$ 3,740,000
2	Jamon Ahumado de Pollo	kilo	32	\$ 18,000	\$ 576,000
3	Pierna Pernil de Pollo sin rabadilla	kilo	500	\$ 3,800	\$ 1,900,000
4	Pechuga de pollo con piel	kilo	1500	\$ 6,900	\$ 10,350,000
5	Salchicha de Pollo	kilo	32	\$ 12,500	\$ 400,000
				TOTAL	\$ 16,966,000

CONDICIONES COMERCIALES

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

Andrés Felipe Vásquez Uribe
REPRESENTANTE LEGAL

	E.S.E. Hospital Universitario ERASMO MEOZ NIT. 800.014.918-9
PROCESO No.	SA19M-096
CONTRATO No.	028M

1000

2

3