ACEPTACION DE LA OFERTA No. 174M de 2020

PROCESO No: SA20M-316

San José de Cúcuta,
03 AGO. 2020

Señor:
JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
C.C. 13.477.019 de Cucuta
Propietario Establecimiento Comercio
Comercializadora Ovalles
Avenida 6 No. 17N-71 Zona Industrial
Tel.: 5782166
Comercializadoraovalles1965@gmail.com.
Cucuta.

Teniendo en cuenta la oferta presentada para la **SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (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

Prespuesto Bienes:

CODIGO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
N3057	CARNE PARA ASAR	Kilo	2.160	$ 17.800	$ 38.448.000
N3058	CARNE PARA SUDAR	Kilo	6.240	$ 15.800	$ 98.592.000
N3061	CALLO DE RES	Kilo	168	$ 11.500	$ 1.932.000
N3475	HÍGADO DE RES	Kilo	378	$ 11.500	$ 4.347.000
N3060	LOMO DE CERDO	Kilo	2.880	$ 15.000	$ 43.200.000
N3489	FILETE DE TILAPIA	Kilo	576	$ 17.000	$ 9.792.000
N3578	TOCINETA AHUMADA TAJADA INSTITUCIONAL	Paquete * 500 gramos	42	$ 28.000	$ 1.176.000
TOTAL					**$ 197.487.000**

El contratista deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

1. Certificación del INVIMA de la planta de beneficio y de desposte para carnes de res y cerdo.
2. Certificación INVIMA de la planta procesadora de productos cárnicos , este , referente para el ítem N3578 Tocineta Ahumada tajada Institucional Paquete * 500 gramos
3. En cuanto al personal que manipulan los alimentos, debe presentar como mínimo 2, con los siguientes documentos:
   + Curso de manipulación de alimentos.
   + exámenes de laboratorios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico.
   + certificado médico vigente.
4. Concepto sanitario vigente del vehículo transportador de alimentos.
5. Registro Sanitario expedido por Invima de Tocineta Ahumada.

VALOR DEL CONTRATO: CIENTO NOVENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL PESOS MCTE.-	**$ 197.487.000**

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.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No: 839	FECHA: 30/07/2020

2. OBLIGACIONES

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

1. Certificación HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012 de la planta de beneficio y de desposte.

2. Certificación de distribución autorizada de proveedor especializado, este, referente para los ítems N3060 Lomo de Cerdo Kilo, N3489 Filete de Tilapia Kilo, N3578 Tocineta Ahumada tajada Institucional -Paquete * 500 gramos.

3. En el evento de cambiar la planta de sacrificio y de desposte deberá solicitar autorización a la entidad, aportando la documentación solicitada.

4. Al momento de realizar cada entrega de los productos, el contratista deberá entregar el certificado de maduración de mínimo 11 días expedido por la planta de sacrificio. No aplica para vísceras (Callo, hígado de res) ni Lomo de cerdo.

5. El contratista deberá suministrar el producto 100% colombiano.

6. El contratista deberá suministrar el producto empacado al vacío, con sistema de empaque que garantice la conservación higiénica de la carne de forma natural, creando temperatura de termo encogido en 89 – 91 °C. Que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Adicionalmente cada posta deberá ser identificada con los siguientes datos a través de etiqueta adherida al empaque: nombre del establecimiento, datos de contacto, nombre del producto, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, fecha de maduración (en los productos que aplique), peso de la posta.

7. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 4° C, en carnes de res, vísceras y tocineta ahumada. El lomo de cerdo y el filete de Tilapia deberán suministrarse congelados a una temperatura mínimo de -18°C.

8. Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.

9. El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario, 5 % máximo de grasa visible.

10. La carne de res al momento de la entrega debe reunir las siguientes características organolépticas: color rojo intenso, no se permite coloraciones oscuras, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y olor sui géneris, producto jugoso, libre de quemaduras por el frio.

11. El oferente solo entregará los siguientes cortes que corresponden a carnes de res para asar: Centro de cadera y bola.

12. En cuanto a la carne de res para guisar el oferente solo entregará los siguientes cortes: Paletero, descargue y sobre barriga delgada, si la solicitud lo indica.

13. Respecto al Cerdo solo se aceptará Lomo de cerdo magro, el cual debe tener las siguientes características: ausencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, brillante y húmeda, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla).

14. Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso. Peso aproximado por pieza 250 grs. El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad, ni quemaduras por frío.

15. 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. Se debe aportar certificación de origen del pescado, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal.

16. La Tocineta ahumada es una hoja de tocino entreverada con magro, sin costillar; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de ahumado. Exento de golpes y hematomas. Debe presentar color rosado-rojizo, sin coloraciones anormales. Homogéneo al corte. Aroma agradable y característico de la carne de cerdo ahumada. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. No debe presentar quemaduras por el frio. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, identificación del producto impresa en el empaque con tinta grado alimentario que deberá contener datos de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso, ingredientes. Nombre de productor y registro sanitario, datos de contacto. Presentación 500 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.

17. Todos los productos sin excepción alguna deberán ser embalados en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, las cuales serán empleadas por la Institución durante el almacenamiento y devueltas junto a la orden de pedido.

18. El personal manipulador de alimentos para el ingreso al servicio de alimentación deberá contar con la dotación respectiva: uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante, así mismo deberá garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias descritas en la Resolución 2674 de 2013 (Uso de joyas, higiene personal, No fumar, no comer o beber en el servicio de alimentación)

19. Los vehículos transportadores deberán contar con leyenda externa "transporte de alimentos" y deben ser furgones isotérmicos que garanticen la cadena de frio, verificable a través del monitoreo de la temperatura. En condiciones de limpieza y desinfección verificables, Los productos no deben estar en contacto directo con el piso del vehículo.

20. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 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. La entrega se realizará sin excepción alguna en presencia del supervisor (a) del contrato. Las solicitudes de pedido serán realizadas los días lunes semanalmente a través del correo institucional.

21. 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.

22. Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

23. 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.

24. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015.

25. 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. .

26. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato

27. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.

28. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.

29. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.

30. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.

31. Ajustar los precios acorde al comportamiento del mercado, en común acuerdo con el contratante.

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 al hospital el cumplimiento de las obligaciones con el sistema integral de seguridad social, 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 GENERALES 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	10%	$19.748.700
2	CALIDAD DEL SUMINISTRO	DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO Y POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS.	10%	$19.748.700

EL OFERENTE DEBE OTORGAR LAS GARANTIAS AL SIGUIENTE DIA HÁBIL A LA ACEPTACION DE LA OFERTA.

4. CLAUSULADO

1) **FORMA DE PAGO:** El Contratista facturará conforme a entrega por acta parciales, de acuerdo a cada pedido que solicite el supervisor del contrato, y los pagos se efecturan dentro de los treinta (30) dias siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura respectiva, y los demás 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 del acta de inicio, previa legalización del contrato y hasta el 31 de Diciembre de 2020.
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 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.
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,

JAIME RICARDO MARTHEY TELLO
Subgerente Administrativo

Revisó y aprobó: Jorge Dávila Luna, Coordinador Actisalud GABYS
Proyectó. Argemira Mora Álvarez-Técnico Administrativo GABYS

JOSÉ HELI OVALLES
SOGAMOSO
Nit. 13.477.019-4
Av. 6 No. 17N-71, Zona Industrial
Tel. 5873535 - 5782166
CÚCUTA – COLOMBIA

Cúcuta 27 de Julio de 2020

E.S.E. Hospital Universitario
ERASMO MEOZ
NIT. 800.014.918-9
PROCESO No. SA20M-316
CONTRATO No. 174M

Doctor:

JAIME RICARDO MARTHEY TELLO

Subgerente Administrativo

E.S.E Hospital Universitario Erasmo Meoz - Norte de Santander
Cúcuta

Asunto: cotización Productos Carne de Res, cerdo, derivados pescado.

GRUPO CARNE DE RES, CARNE DE CERDO Y PESCADO							
NO:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	MARCA	VALOR TOTAL
1	N3057	CARNE PARA ASAR	KILO	2,160	$ 17,800	Charcuteria y caniceria jr	$ 38,448,000
2	N3058	CARNE PARA SUDAR	KILO	6,240	$ 15,800	Charcuteria y caniceria jr	$ 98,592,000
3	N3051	CALLO DE RES	KILO	168	$ 11,500	Charcuteria y caniceria jr	$ 1,932,000
4	N3475	HIGADO DE RES	KILO	378	$ 11,500	Charcuteria y caniceria jr	$ 4,347,000
5	N3060	LOMO DE CERDO	KILO	2,880	$ 15,000	CERVALLE	$ 43,200,000
6	N3489	FILETE DE TILAPIA	KILO	576	$ 17,000	El Gran Langostino	$ 9,792,000
7	N3578	TOCINENTA AHUMADA TAJADA	PAQT.500 GR	42	$ 28,000	TRICARNES	$ 1,176,000
VALOR TOTAL							**$ 197,487,000**

Atentamente;

Comercializadora OVALLES
José Heli Ovalles Sogamoso
Nit. 13.477.019-4

JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO

C.C 13.477.019

Representante legal