

ACEPTACION DE LA OFERTA No. 071M de 2024

PROCESO No: SA24M-151

San José de Cúcuta, **22 MAR 2024**

Señores:

ANA LUCIA DIAZ RAMIREZ

C.C. 60.353.386 de Cucuta

Propietaria Establecimiento de comercio-EMBUTIDOS CARNEVALI

NIT. 603.533.86-0

Avenida 6 No. 17N - 71 ZN Industrial

Tel.: 5782166 / 3157384378

Adm.carnevali@gmail.com

Cucuta.

Teniendo en cuenta la oferta presentada para el **SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO CUATRO (04) (FRUTAS Y VERDURAS) 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 -INCLUYE PRESUPUESTO:

ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	U/M	PESO	CANTIDA D	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3246	AGUACATE CRIOLLO	KILO	N.A.	40	11.639	465.560
2	N3002	AHUYAMA	KILO	N.A.	420	3.432	1.441.440
3	N3003	AJO	KILO	N.A.	20	24.765	495.300
4	N3545	AJO PORRO	KILO	N.A.	80	11.502	920.160
5	N3005	APIO ESPAÑA	KILO	N.A.	80	5.490	439.200
6	N3006	APIO TUBERCULO	KILO	N.A.	210	8.559	1.797.390
7	N3085	ARVEJA DESGRANADA VERDE	KILO	N.A.	80	28.253	2.260.240
8	N3007	BANANO	UND	220 - 250 GRS	4800	1.377	6.609.600
9	N3008	BERENJENA BLANCA	KILO	N.A.	40	3.945	157.800
10	N3070	BROCOLI	KILO	N.A.	37	11.655	431.235
11	N3538	CALABACIN AMARILLO	KILO	N.A.	34	6.449	219.266
12	N3537	CALABACIN VERDE	KILO	N.A.	34	7.181	244.154
13	N3010	CEBOLLA CABEZONA	KILO	N.A.	520	8.139	4.232.280
14	N3011	CEBOLLA JUNCA	KILO	N.A.	280	9.646	2.700.880
15	N3604	CEBOLLA MORADA	KILO	N.A.	60	8.139	488.340
16	N3478	CHAMPIÑON BLANCO	KILO	N.A.	12	31.697	380.364
17	N3012	CILANTRO	KILO	N.A.	64	18.704	1.197.056
18	N3506	CIMARRON	KILO	N.A.	24	14.023	336.552
19	NSI3069	CIRUELA MORADA	KILO	120- 125 GRS	360	31.868	11.472.480
20	N3600	CIRUELA ROJA	KILO	N.A.	8	7.807	62.456
21	N3013	COLIFLOR	KILO	N.A.	47	8.760	411.720
22	N3512	CURUBA	KILO	N.A.	40	4.539	181.560
23	N3582	DURAZNO CRIOLLO	UND	150- 170 GRS	2400	1.615	3.876.000
24	N3016	ESPINACAS	KILO	N.A.	40	14.498	579.920
25	N3062	FRESA	KILO	N.A.	90	12.518	1.126.620
26	N3074	GRANADILLA	UND	140 - 160 GRS	6000	2.348	14.088.000
27	N3018	GUAYABA PERA	KILO	N.A.	80	6.133	490.640
28	N3021	HABICHUELA	KILO	N.A.	120	8.148	977.760
29	N3598	KIWI	KILO	N.A.	8	26.665	213.320
30	N3026	LIMON TAHITI	DOCENA	140 - 150 GRS	60	11.636	698.160
31	N3027	LULO	KILO	N.A.	90	10.131	911.790
32	N3471	MANDARINA	UND	140 - 160 GRS	6000	1.640	9.840.000

33	N3514	MANGO TOMMY	KILO	N.A.	120	10.967	1.316.040
34	N3470	MANZANA ROJA	UND	190 - 210 GRS	2400	3.178	7.627.200
35	N3546	MANZANA VERDE	UND	150 - 170 GRS	800	3.324	2.659.200
36	N3030	MARACUYA	DOCENA	200 - 230 GRS	56	22.182	1.242.192
37	N3032	MAZORCA	UND	270 - 300 GRS	240	1.740	417.600
38	N3073	MELON	KILO	N.A.	80	6.790	543.200
39	N3034	MORA	KILO	N.A.	80	10.491	839.280
40	N3472	NARANJA	DOCENA	290 - 300 GRS	200	11.505	2.301.000
41	N3037	PAPA CRIOLLA	KILO	N.A.	480	10.395	4.989.600
42	N3038	PAPA PASTUSA LAVADA	KILO	N.A.	2600	7.685	19.981.000
43	N3039	PAPAYA	KILO	N.A.	80	4.780	382.400
44	N3040	PATILLA	KILO	N.A.	400	5.595	2.238.000
45	N3041	PEPINO COHOMBRO	KILO	N.A.	120	4.570	548.400
46	N3067	PERA	UND	160 - 180 GRS	3200	3.532	11.302.400
47	N3529	PEREJIL	KILO	N.A.	10	18.845	188.450
48	N3044	PIMENTON	KILO	N.A.	280	7.949	2.225.720
49	N3045	PIÑA	UNIDAD	2000 GRS	74	8.231	609.094
50	N3046	PLATANO	KILO	N.A.	500	9.692	4.846.000
51	N3515	RAICES CHINAS * 250 GRS	BANDEJA * 250 GRS	N.A.	12	3.571	42.852
52	N3048	REMOLACHA	KILO	N.A.	80	5.354	428.320
53	N3049	REPOLLO BLANCO	KILO	N.A.	120	3.914	469.680
54	N3479	REPOLLO MORADO	KILO	N.A.	12	5.377	64.524
55	N3053	TOMATE	KILO	N.A.	600	8.988	5.392.800
56	N3052	TOMATE DE ARBOL	KILO	N.A.	120	8.174	980.880
57	N3599	UVAS	KILO	N.A.	8	9.979	79.832
58	N3055	YUCA	KILO	N.A.	400	6.099	2.439.600
59	N3056	ZANAHORIA	KILO	N.A.	320	7.659	2.450.880
						TOTAL	146.353.387

• **Los insumos anteriormente relacionados, deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:**

Se requieren productos frescos con parámetros de primera calidad, con características organolépticas y microbiológicas propias para cada producto, según las siguientes especificaciones:

1. **Grado de madurez:** Intermedio.
2. Libres de Magulladuras, manchas, decoloraciones, signos de infestación por insectos o plagas, perforaciones.
3. Libres de residuos químicos.
4. Textura firme al tacto.
5. Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento.
6. Para el caso específico del brócoli, apio tubérculo y coliflor deben venir envueltos en película extensible transparente 300 mm grado alimentario. Para los champiñones se requiere embalados en bandeja de icopor de primer uso con su respectivo envoltorio, etiqueta con fecha de empaque, datos del productor y fecha de vencimiento.
7. La papa pastusa, apio tubérculo deberán estar libres de suciedad o tierra visible, es decir, lavadas.
8. La cebolla cabezona y cebolla junca deberán estar libres de su corteza primaria con el fin de evitar la presencia de suciedad.
9. El frijol fresco, las habas frescas y la arveja verde deben ser desgranados.
10. **Empaque:** 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.
11. **Personal Manipulador de Alimentos:** Deberá contar con la dotación respectiva (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.
12. **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.

NOTA: al momento de presentar la oferta se requiere adjuntar sin excepción alguna, certificación del representante legal de la relación de personal y la documentación sanitaria relacionada con el personal manipulador de alimentos y vehículo transportador de alimentos (concepto sanitario vigente). Certificación del sistema de empaque a utilizar.

MONEDA NACIONAL: Los valores deben expresarse en pesos colombianos, letras y números, sin incluir decimales. Para todos los efectos legales se entiende que el valor del contrato incluye costos directos, indirectos, impuestos y gastos de cualquier naturaleza que se pudieren generar de la legalización y ejecución contractual, tales como: impuestos, constitución de garantía, transporte, operarios, etc.

REVISIÓN DE PRECIOS: Teniendo en cuenta la posible variación de precios del mercado, algunos de los productos podrán sufrir fluctuación, ocasionado por desastres naturales o alteración del orden público que impida la llegada de los mismos a la ciudad, de tal manera que estos serán susceptibles de ajuste en sus precios, en el evento que se pueda demostrar las circunstancias que la originan.

VALOR DEL CONTRATO: CIENTO CUARENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS MCTE.

\$146.353.387

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: 972

FECHA: 20/03/2024

2. OBLIGACIONES

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes (65% de los productos) y martes (35% restante) en horario de 7:00 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 Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordado 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 identificación de notificación, permiso o registro, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 3168 de 2015.
5. 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.
6. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato.
7. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.
8. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.
9. Los productos entregados deben cumplir con las especificaciones de gramaje establecidas en el listado de alimentos de este estudio previo.
10. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.
11. 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 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 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 diseños, 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 en los términos del Art. 50 de la ley 789 de 2002.

3. GARANTIA DE CUMPLIMIENTO

No:	AMPAROS	SUMA ASEGURADA	% (VALOR DEL CONTRATO ADJUDICADO)	VIGENCIA
1	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	29.270.677	20%	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS.
2	CALIDAD DEL SUMINISTRO	29.270.677	20%	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS.

EL OFERENTE DEBE OTORGAR LAS GARANTIAS DENTRO DE LOS DOS (2) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CONFIRMACIÓN DE LA OFERTA

3. CLAUSULADO

- 1) **FORMA DE PAGO:** El contratista facturará semanal o quincenalmente, conforme a la entrega al área de Nutrición, e ingresados al almacén general de la ESEHUEM, y certificación a satisfacción por parte del supervisor, y los pagos se efectuarán dentro de los CIENTO VEINTE (120) DÍAS siguientes, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura respectiva y los demás requisitos exigidos por la E.S.E. 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 de **UN (01) MES**, contados a partir del acta de inicio, previa legalización del mismo.
- 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.

- 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 el Subgerente Administrativo de la E.S.E. HUEM, designará al supervisor del presente contrato, quien se encargará de velar por la observancia plena de las cláusulas pactadas entre las partes.

Atentamente,



MIGUEL ALEXANDER NOGUERA QUINTERO
Subgerente Administrativo

Revisó y Aprobó: María Angélica Chaparro Quintero, Abogado Actisalud -GABYS
Proyectó: Argemira Mora Álvarez, Técnico Administrativo ESE HUEM