

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

SUBASTA INVERSA EN CONVOCATORIA PÚBLICA No. SICP – 003 de 2017

Objeto: **SUMINISTRO DE CARNE DE RES, PESCADO (BAGRE) Y POLLO PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES ENFERMOS DE HANSEN, RESIDENTES EN LOS ALBERGUES SAN JUAN BOSCO Y MARIA MAZARELLO, USUARIOS HOSPITALIZADOS Y DEMAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA MISION DEL SANATORIO DE CONTRATACION E.S.E.**

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El Sanatorio de Contratación E.S.E., atendiendo las circunstancias anteriormente descritas, para satisfacer la necesidad requiere contratar el suministro de carne de res, pescado (bagre) y pollo, según la siguiente relación.

DESCRIPCION	UNIDAD
CARNE DE RES DE PRIMERA	LIBRA
CARNE DE RES DE SEGUNDA	LIBRA
HUESO DE RES DE PRIMERA	LIBRA
PESCADO BAGRE	LIBRA
PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA Y PIEL	LIBRA
PECHUGA DE POLLO CON PIEL	LIBRA
ALAS DE POLLO CON COSTILLAR	LIBRA
VISCERAS COMPLETAS DE POLLO	BOLSA

Carne de res de primera (chatas, lomo, pierna, aleta, centro de brazo)

Carne de res de segunda (morillo, nuca, costilla brazo)

Hueso de res de primera (chusma, cabecera, aguas)

El suministro de los bienes anteriormente descritos se realizara de conformidad con la necesidad de la entidad, por lo anterior, no se pactará el suministro de cantidades fijas, sino mediante los requerimientos y solicitudes de la entidad, de conformidad con las minutas alimenticias, por lo que se exigirá que la propuesta sea presentada en precios fijos unitarios.

Las partes acordaran, que teniendo en cuenta que los productos pueden sufrir fluctuaciones en el precio, las variaciones en el precio unitario se estipularan y acordaran mediante actas por escrito por las partes contratantes, debiendo soportarse el incremento o decremento de los precios, en pruebas documentales.

2. CONDICIONES DEL SUMINISTRO:

El suministro de los productos antes descritos, se realizará previa solicitud o requerimiento de la entidad a través de los supervisores para la realización de las actividades, de acuerdo a las siguientes condiciones:

- 2.1. Los productos serán entregados en las instalaciones del Sanatorio de Contratación E.S.E., en las cantidades requeridas y en las fechas solicitadas por la entidad, en buenas condiciones de presentación y aptos para el consumo humano.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

2.2. El contratista se compromete a cambiar dentro de las doce (12) horas siguientes al requerimiento, los productos que a consideración de la supervisión del contrato, no se encuentren óptimos para el consumo humano.

3. OBLIGACIONES:

3.1. DEL CONTRATISTA

- a) Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con el plazo estipulado.
- b) Entregar la carne de res, pescado (bagre) y el pollo solicitado, que cumplan con las características definidas en el presente estudio previo, de conformidad con la propuesta técnica presentada.
- c) Garantizar la oportunidad y entrega completa de la carne de res, pescado (bagre) y el pollo, de acuerdo a la solicitud por escrito de los supervisores.
- d) Garantizar que la carne de res, pescado (bagre) y el pollo sean entregados en excelente calidad, conservados y óptimos para el consumo humano.
- e) Realizar los cambios dentro de las doce (12) horas siguientes al requerimiento de la entidad, de la carne de res, pescado (bagre) y el pollo que se consideren no aptos para el consumo humano.
- f) Presentar la factura con el despacho de la carne de res, pescado (bagre) y el pollo, de acuerdo a los pedidos parciales hechos por el Sanatorio de Contratación E.S.E.
- g) Acreditar el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos laborales) y parafiscales si a ellos hubiere lugar.
- h) Hacer entrega de la carne de res, pescado (bagre) y el pollo, en el Sanatorio de Contratación E.S.E., ubicado en la Calle 3 No.2-72 del Municipio de Contratación Santander y de acuerdo al estudio de oportunidad y conveniencia.
- i) Las demás que se requieran para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

3.2. OBLIGACIONES DEL SANATORIO:

- a) Efectuar los registros y operaciones presupuestales y contables necesarios para cumplir cabalmente el pago de los bienes y/o servicios que el Contratista haya prestado a ésta con base en el presente contrato.
- b) Ejercer la supervisión del contrato.
- c) Pagar oportunamente el valor de los bienes y/o servicios, dentro de los plazos fijados en el contrato.

4. PRESUPUESTO OFICIAL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

Se establece que el valor estimado para el presente contrato asciende a la suma **CINCUENTA Y SIETE MILLONES DE PESOS (\$57.000.000,00) M/CTE., incluido IVA**, teniendo en cuenta el análisis del sector y los valores cotizados.

DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO
CARNE DE RES DE PRIMERA	LIBRA	\$6.775,00
CARNE DE RES DE SEGUNDA	LIBRA	\$6.350,00
HUESO DE RES DE PRIMERA	LIBRA	\$4.450,00
PESCADO BAGRE	LIBRA	\$10.750,00
PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA Y PIEL	LIBRA	\$4.750,00
PECHUGA DE POLLO CON PIEL	LIBRA	\$4.950,00
ALAS DE POLLO CON COSTILLAR	LIBRA	\$3.750,00
VISCERAS COMPLETAS DE POLLO	BOLSA	\$1.650,00

El contrato se adjudicará por el valor del presupuesto oficial, actuando este como una bolsa de dinero, de la cual se descontará el valor de los ítems efectivamente suministrados al Sanatorio de Contratación E.S.E.

La propuesta económica se presentará por precios unitarios, debiendo ofertar todos y cada uno de los ítems contenidos en la ficha técnica, so pena de rechazo.

El valor de cada ítem ofertado no podrá ser superior al valor dispuesto para cada ítem en el presupuesto oficial, so pena de rechazo.

4.1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

SECCION	RUBRO	DETALLE	FUENTE	VALOR	CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
RP	2010	ADQUISICIÓN DE BIENES- MATERIALES Y SUMINISTROS- VÍVERES	RECURSOS PROPIOS 20	\$57.000.000,00	CDP No.17-00108 de fecha Marzo 10 de 2017 expedido por el Encargado de Presupuesto de la Entidad.
TOTAL				\$57.000.000,00	\$57.000.000,00

Se elabora y firma la presente ficha técnica, en Contratación - Santander, a los diez (10) días del mes de Marzo de dos mil diecisiete (2017).

(ORIGINAL FIRMADO)

PABLO ANTONIO GOMEZ MONSALVE
Auxiliar Administrativo G-23
Encargado de almacén

ALEJANDRINA RUIZ RUEDA
Auxiliar Administrativo G-14
Encargada del economato