CONTRATO DE SUMINISTRO No: 159 DE 2021

PROCESO No: **SA21-170**

CONTRATANTE: EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL ERASMO MEOZ DE CUCUTA- E.S.E. HUEM.

CONTRATISTA: **JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO**

OBJETO: **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO) Y GRUPO 4 (FRUTAS Y VERDURAS) PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ.**

VALOR: **$1.026.764.971**

Entre los suscritos: **MIGUEL TONINO BOTTA FERNÁNDEZ**, mayor de edad, vecino de esta ciudad, identificado con la C.C. No: 9.092.610, quien obra en nombre y representación de **LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ**, NIT. 800.014.918-9, con domicilio en la ciudad de San José de Cúcuta, en su condición de Gerente, nombrado por medio del Decreto No: 000456 del 08 de Mayo de 2020 y posesionado mediante acta Nº 10241 del 08 de Mayo de 2020, actuando en calidad de **EL HOSPITAL** de una parte y por la otra, **JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO,** identificado con la C.C. No.13.477.019 expedida en Cúcuta, propietario del establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA OVALLES, conforme a Registro Merantil Matricula No. 761 de Septiembre 26 de 1997 de la Camara de Comercio de Cucuta, quien en adelante se denominará el **CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE SUMINISTRO,** previas las siguientes consideraciones: 1) Que para brindar a los pacientes hospitalizados, una alimentación completa, nutritiva, balanceada y con la mejor calidad estimulando siempre hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente de acuerdo a los ciclos de minutas establecidos, se hace necesaria la adquisición de alimentos, pollo y derivados del pollo y frutas y verduras. 2) Que de acuerdo con la cuantía del contrato, con fundamento en el Artículo 8 del Manual de Contratación de la ESE HUEM, la modalidad de selección corresponde a INVITACION PUBLICA MENOR CUANTIA. 3) Que agotadas las etapas del proceso contractual, mediante Resolución No: 000998 del 27 de Mayo de 2021 se adjudicó el proceso SA21-170 de 2021, a **JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO.** 5) Que el oferente acreditó la capacidad y el cumplimiento de los requisitos exigidos. Conforme a lo anterior, las partes acuerdan: **CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO:** El objeto del presente contrato corresponde al **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO) Y GRUPO 4 (FRUTAS Y VERDURAS) PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ,** cuyo alcance estará determinado por el campo obligacional contractual de acuerdo con las disposiciones de la normatividad vigente y conforme las especificaciones, cantidades y valores descritos en la CLAUSULA QUINTA. **CLÁUSULA SEGUNDA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El** CONTRATISTA se obliga para con el **HOSPITAL** a cumplir con el objeto del contrato definido en la cláusula primera, por el tiempo convenido en la cláusula cuarta, suministrando de manera idónea, eficiente y oportuna, desarrollando las siguientes obligaciones: A) **GENERALES: 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. B) **OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:** ***Para GRUPO DOS:*** *1)* El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes 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 Resolución 719 de 2015 y Decreto 60 de 2002, promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. 5) Deberán anexar resolución de autorización sanitaria de la planta de desprese de aves expedida por el Invima y el certificado de relación comercial y/o distribución de los productos de la planta de desprese. 6) 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. 7) Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 8) Cumplir con las resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012, por las cuales se establecen los requisitos que deben cumplir los empaques que entran en contacto con alimentos según el tipo de materiales que estos presenten. 9) 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. 10) El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan. 11) El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 12) Para la recepción de los productos, se deberá hacer entrega de copia de la certificación de cada pieza expedida por la planta procesadora con la identificación del producto y del lote, de acuerdo al consecutivo dado por el INVIMA, según el despacho de Friogan. 13) Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 14) Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 15) El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 16) Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. ***Para GRUPO 4:*** *1)* El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes (70% de los productos) y martes (30% restante) 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 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. **3) CONDICIONES TECNICAS-** ***Para GRUPO DOS***: Se requieren Productos frescos con parámetros de primera calidad, con características organolépticas y microbiológicas propias para cada producto, según las siguientes especificaciones: **2.1 PECHUGA DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: 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 certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria**

emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano. Se requiere el producto con las siguientes especificaciones: **2.1.1.** El producto no debe tener coloraciones oscuras. **2.1.2.** Olor y color característico del pollo fresco **2.1.3.** La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar, con piel. **2.1.4.** 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. **2.1.5.** No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos. **2.1.6.** La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C. **2.1.7.** Se debe aportar certificación de origen, cuyo productor 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). **2.1.8 Corte**: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar peso aproximado de cada pieza 900 - 1000 gramos. **2.1.9 Empaque:** El pollo debe ser entregado en bolsas de polietileno impreso con tinta grado alimentario de primer uso con la marca comercial, bien sellada. 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. **2.1.10 Personal Manipulador De Alimentos:** Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (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 respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente. **2.1.11 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. Con concepto sanitario vigente. **2.2. PIERNA PERNIL DE POLLO MARINADA SIN RABADILLA: 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, retirando la porción de la rabadilla. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura. Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.** Se requiere el producto con las siguientes especificaciones: **2.2.1**. El producto no debe tener coloraciones oscuras. **2.2.2.** Olor y color característico del pollo fresco. **2.2.3.** 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. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos. **2.2.4.** No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos. **2.2.5.** La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C. **2.2.6. Cortes**: Se acepta solo suministro de pierna pernil sin rabadilla con piel, peso aproximado de cada pieza 250 - 280 gramos aproximadamente. **2.2.7 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. **2.2.8 Personal Manipulador De Alimentos:** Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (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 respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente. **2.2.9 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. **2.3 ALAS DE POLLO MARINADA SIN COSTILLAR: Húmero y radio del pollo con la musculatura y la piel que lo envuelve. Separada del cuerpo por corte anatómico, Ala intacta, limpia sin vellosidades, sin materias extrañas visibles, ni suciedad ni sangre, carente de olores extraños. Adicionado de una solución de sal, fosfatos (estabilizantes) los cuales favorecen su jugosidad y textura. Producto proveniente de proveedor especializado certificado en HACCP, para lo cual deberá anexar certificación de proveedor y certificado de ser cliente del mismo y la resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de la planta de desprese de aves. Se**

requiere suministro de producto 100% colombiano. Se requiere el producto con las siguientes especificaciones: **2.3.1**. El producto no debe tener coloraciones oscuras. **2.3.2.** Olor y color característico del pollo fresco. **2.3.3.** 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. No debe presentar huesos rotos ni contusiones o magulladuras por malos procesos. **2.3.4.** No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos. **2.3.5.** La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18º C. **2.3.6 Cortes**: Se acepta solo suministro de alas sin costillar con piel, peso aproximado de cada pieza 150 - 200 gramos. **2.3.7 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. **2.3.8 Personal Manipulador De Alimentos:** Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (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 respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente. **2.3.9. 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. **2.4 HUEVOS DE GALLINA TIPO AA: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.** Se requiere el suministro de huevos frescos tipo AA (peso 60.0-66.9 grs), con cáscara y cutículas normales, limpias e intactas sin fisuras ni grietas, libres de sangre, polvo, restos de huevos, materia fecal, color característico. **2.4.1 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, datos de contacto del productor. No se permite el ingreso de cartones al área de almacenamiento. **2.4.2 Transporte:** No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados. **2.5 HUEVOS DE CODORNIZ: Producto proveniente de proveedor especializado, anexando carta o certificación de ser distribuidor autorizado. Se requiere suministro de producto 100% colombiano.** Huevo de codorniz de consumo, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la imagen del producto. Su color es una secuencia de manchas moteadas en toda la superficie, sobre fondo claro, peso promedio 12- 4 gramos cada uno. **2.5.1 Empaque:** Los huevos serán embalados en bandejas plásticas tipo alveolos, de único uso, así mismo deben contar con rotulado que contenga lote y fecha de vencimiento. **2.5.2 Transporte:** No deben ser transportados en conjunto con los demás productos cárnicos, de lo contrario serán rechazados. **2.6 DERIVADOS DE POLLO: Producto proveniente de proveedor especializado, certificado en HACCP, para lo cual se debe anexar la certificación del proveedor y de ser distribuidor autorizado. 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. **2.6.1 Empaque:** Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, 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. **2.6.2 Transporte**: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Refrigeración 2°C. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente. Deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas: **CONDICIONES TECNICAS-** ***Para GRUPO 4:*** 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. Libres de residuos Químicos. **3.** Textura Firme al tacto. **4.** Sin signos de madurez excesiva y/o envejecimiento. **5.** Para el caso específico del Brócoli 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. **6**. La papa pastusa, apio tubérculo deberán estar libres de suciedad o tierra visible. **7.** La cebolla cabezona y cebolla junca deberá estar libre de su corteza primaria con el fin de evitar la presencia de suciedad. **8. 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. **9. 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 respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente. **10. 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. **CLÁUSULA TERCERA: OBLIGACIONES DEL HOSPITAL:** El HOSPITAL se obliga a: **1.** Cancelar los valores que se facturen dentro de los plazos estipulados. **2.** Posibilitar el acceso al HOSPITAL del contratista y sus dependientes al área en jornadas normales de trabajo y, en jornadas especiales de ser necesario. **3.** Para ejercer el control de la ejecución contractual y fijar los lineamientos correspondientes, el Subgerente de administrativo podrá convocar a reuniones al contratista y el supervisor y/o interventor del contrato. **4.** Liquidar los impuestos que se generen del contrato. **5.** Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempos pactados. **6**. Recibir en el sitio y plazos convenidos los elementos, objeto del presente contrato. **7**. Certificar el cumplimiento del contrato. **8**. Proyectar el acta de liquidación dentro de los términos pactados. **9**. 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. **CLÁUSULA CUARTA.- VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** La duración del contrato será de a partir del acta de incio hasta el 31 de Diciembre de 2021. previa legalización del contrato. El plazo de vigencia contractual corresponde al termino del contrato y seis (6) meses más **PARÁGRAFO: REQUISITOS DE EJECUCIÓN 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 que debe constituir el contratista. **CLÁUSULA QUINTA.- VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO:** El valor del contrato se fija en la suma de **MIL VEINTISEIS MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UN PESOS ($1.026.764.971)MCTE.** incluido IVA, cuyo pago se supedita al informe del supervisor del contrato, contentivo de la certificación de cumplimiento, los aspectos técnicos, jurídicos, administrativos y financieros a que haya lugar. La cuantía del contrato corresponde a las siguientes especificaciones y valores:

GRUPO 2: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO							
No:	**CODIGO INTERNO**	**DESCRIPCION**	**U/M**	**MARCA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	N3063	Huevo de Gallina Tipo AA	Bandeja plástica flexible * 30 unidades	Torquis	3740	$ 13.000,00	$ 48.620.000,00
2	N3535	Huevos de Codorniz	Bandeja plástica * 24 unidades	Torquis	880	$ 5.500,00	$ 4.840.000,00
3	N3084	Jamón Ahumado de Pollo (*)	Paquete * 500 gramos (24 tajadas)	Macpollo	880	$ 16.040,00	$ 14.115.200,00
4	N3534	Pierna pernil de Pollo sin rabadilla	Kilo	Macpollo	16500	$ 9.750,00	$ 160.875.000,00
6	N3536	Alas de pollo sin costillar	Kilo	Macpollo	3960	$ 9.570,00	$ 37.897.200,00
6	N3495	Pechuga de pollo con piel	Kilo	Macpollo	22000	$ 11.200,00	$ 246.400.000,00
7	N3481	Salchicha de Pollo (*)	Kilo	Mac pollo	440	$ 14.550,00	$ 6.402.000,00
(*) IVA INCLUIDO)						**VALOR TOTAL IVA INCLUIDO:**	**$ 519.149.400,00**

GRUPO 4-FRUTAS Y VERDURAS							
ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	MEDIDA	PESO PROMEDIO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3246	Aguacate Criollo	Kilo	N.A.	330	$ 6.873,00	$ 2.268.090
2	N3002	Ahuyama	Kilo	N.A.	4928	$ 1.710,00	$ 8.426.880
3	N3003	Ajo	Kilo	N.A.	294,8	$ 13.455,00	$ 3.966.534
4	N3003	Ajo Porro	Kilo	N.A.	660	$ 5.786,00	$ 3.818.760
5	N3005	Apio España	Kilo	N.A.	396	$ 2.983,00	$ 1.181.268
6	N3006	Apio Tubérculo	Kilo	N.A.	2420	$ 3.200,00	$ 7.744.000
7	N3085	Arveja Verde Desgranada	Kilo	N.A.	1144	$ 12.061,00	$ 13.797.784
8	N3007	Banano	Unidad	220 - 250 gramos	44000	$ 673,00	$ 29.612.000
9	N3008	Berenjena Blanca	Kilo	N.A.	660	$ 2.123,00	$ 1.401.180
10	N3070	Brócoli	Kilo	N.A.	255,2	$ 5.175,00	$ 1.320.660
11	N3537	Calabacín verde	Kilo	N.A.	220	$ 3.266,00	$ 718.520
12	N3538	Calabacín amarillo	Kilo	N.A.	338,8	$ 3.433,00	$ 1.163.100
13	N3010	Cebolla Cabezona	Kilo	N.A.	4972	$ 3.226,00	$ 16.039.672
14	N3011	Cebolla Junca	Kilo	N.A.	3080	$ 3.066,00	$ 9.443.280
15	N3478	Champiñón Blanco	Kilo	N.A.	187	$ 21.893,00	$ 4.093.991
16	N3012	Cilantro	Kilo	N.A.	588,5	$ 10.350,00	$ 6.090.975
17	N3506	Cimarrón	Kilo	N.A.	88	$ 8.280,00	$ 728.640
18	N3069	Ciruela Morada	Kilo	120- 125 gramos	792	$ 16.560,00	$ 13.115.520
19	N3511	Coco	Unidad	950 - 1000 gramos	726	$ 3.623,00	$ 2.630.298
20	N3013	Coliflor	Kilo	N.A.	679,8	$ 5.175,00	$ 3.517.965
21	N3512	Curuba	Kilo	N.A.	440	$ 2.316,00	$ 1.019.040
22	N3582	Durazno Criollo	Unidad	150- 170 gramos	11000	$ 772,00	$ 8.492.000
23	N3016	Espinacas	Kilo	N.A.	488,4	$ 7.245,00	$ 3.538.458
24	N3062	Fresa	Kilo	N.A.	1320	$ 6.776,00	$ 8.944.320
25	N3017	Frijol Fresco Desgranado	Kilo	N.A.	83,6	$ 11.433,00	$ 955.799
26	N3074	Granadilla	Unidad	140 - 160 gramos	22000	$ 916,00	$ 20.152.000
27	N3018	Guayaba Pera	Kilo	N.A.	1100	$ 3.623,00	$ 3.985.300
28	N3019	Guineo Negro	Kilo	N.A.	1108,8	$ 2.277,00	$ 2.524.738
29	N3020	Habas Frescas Desgranadas	Kilo	N.A.	94,6	$ 7.245,00	$ 685.377
30	N3021	Habichuela	Kilo	N.A.	2343	$ 3.623,00	$ 8.488.689
31	N3022	Higos	Docena	N.A.	60	$ 3.105,00	$ 186.300
32	N3507	Hojas de vilao	Paquete	N.A.	105	$ 3.803,00	$ 399.315
33	N3026	Limón Tahití	Docena	140 - 150 gramos	1320	$ 4.646,00	$ 6.132.720
34	N3513	Lechuga Batavia	Kilo	N.A.	660	$ 3.426,00	$ 2.261.160
35	N3513	Lechuga Crespa verde	Kilo	N.A.	660	$ 6.325,00	$ 4.174.500
36	N3539	Lechuga Crespa morada	Kilo	N.A.	787,6	$ 7.100,00	$ 5.591.960
37	N3027	Lulo	Kilo	N.A.	1355,2	$ 4.658,00	$ 6.312.522
38	N3471	Mandarina	Unidad	140 - 160 gramos	28600	$ 725,00	$ 20.735.000
39	N3514	Mango Tommy	Kilo	N.A.	994,4	$ 4.658,00	$ 4.631.915

40	N3470	Manzana Roja	Unidad	190 - 210 gramos	15774	$ 1.583,00	$ 24.970.242
41	N3470	Manzana Verde	Unidad	150 - 170 gramos	10076	$ 1.656,00	$ 16.685.856
42	N3030	Maracuyá	Docena	200 - 230 gramos	550	$ 9.657,00	$ 5.311.350
43	N3032	Mazorcas	Unidad	270 - 300 gramos	1936	$ 773,00	$ 1.496.528
44	N3073	Melón	Kilo	N.A.	2702,7	$ 2.898,00	$ 7.832.425
45	N3034	Mora	Kilo	N.A.	660	$ 4.658,00	$ 3.074.280
46	N3472	Naranja	Docena	290 - 300 gramos	3520	$ 4.775,00	$ 16.808.000
47	N3037	Papa Criolla	Kilo	N.A.	5060	$ 3.871,00	$ 19.587.260
48	N3038	Papa Pastusa lavada	Kilo	N.A.	26400	$ 2.733,00	$ 72.151.200
49	N3039	Papaya	Kilo	N.A.	4400	$ 2.588,00	$ 11.387.200
50	N3040	Patilla	Kilo	N.A.	1408	$ 2.277,00	$ 3.206.016
51	N3041	Pepino Cohombro	Kilo	N.A.	660	$ 2.588,00	$ 1.708.080
52	N3067	Pera	Unidad	160 - 180 gramos	14784	$ 1.760,00	$ 26.019.840
53	N3529	Perejil	Kilo	N.A.	88	$ 9.016,00	$ 793.408
54	N3044	Pimentón	Kilo	N.A.	1852,4	$ 3.807,00	$ 7.052.087
55	N3045	Piña	Unidad	2000 gramos	462	$ 4.658,00	$ 2.151.996
56	N3046	Plátano	Kilo	N.A.	4400	$ 2.795,00	$ 12.298.000
57	N3515	Raíces Chinas * 250 Grs	Bandeja * 250 Grs	N.A.	52,8	$ 2.166,00	$ 114.365
58	N3048	Remolacha	Kilo	N.A.	220	$ 2.898,00	$ 637.560
59	N3049	Repollo Blanco	Kilo	N.A.	435,6	$ 2.116,00	$ 921.730
60	N3479	Repollo Morado	Kilo	N.A.	220	$ 2.793,00	$ 614.460
61	N3053	Tomate	Kilo	N.A.	4400	$ 3.105,00	$ 13.662.000
62	N3052	Tomate De Árbol	Kilo	N.A.	1100	$ 3.933,00	$ 4.326.300
63	N3055	Yuca	Kilo	N.A.	3520	$ 2.183,00	$ 7.684.160
64	N3056	Zanahoria	Kilo	N.A.	2200	$ 3.105,00	$ 6.831.000
VALOR TOTAL:							**$ 507.615.571**

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**$1.026.764.971**

PARÁGRAFO PRIMERO.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los pagos a cargo del HOSPITAL originados en el presente contrato están subordinados a las respectivas apropiaciones presupuéstales y se imputarán con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal del 2021, rubro: **22120201**, denominación Alimentación; para cuyos fines se expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal- C.D.P. No: 763 del 28/04/2021. **PARÁGRAFO SEGUNDO**.- Todo pago se efectuará dentro de los noventa (90) días siguientes a la presentación de la cuenta de cobro o factura respectiva. **PARÁGRAFO TERCERO.-** Los informes del supervisor se sustentarán en la factura o documento equivalente, comprobantes de pago y aquellos otros documentos soportes que se deriven de la ejecución contractual. **PARÁGRAFO CUARTO**: El valor del contrato incluye todos los costos directos e indirectos, costos fiscales y en general, todos aquellos que se deriven del contrato. El contratista debe cancelar y acreditar los respectivos impuestos y demás costos fiscales, dentro de ellos la estampilla Pro- Empresa Social del Estado Hospital Universitario Erasmo Meoz; en su defecto, autoriza al HOSPITAL para efectuar las deducciones de ley. **PARÁGRAFO QUINTO:** REVISIÓN DE PRECIOS, teniendo en cuenta la posible variación de precios del mercado, los mismos serán susceptibles de ajuste, siempre que el contratante y/o contratista acredite las circunstancias que la originan, por tal motivo se hará estudio de precios del mercado cuando se amerite por parte del supervisor, donde se pueda evidenciar un alza y/o baja en los precios de los bienes.

CLÁUSULA SEXTA.- GARANTÍAS: El contratista se obliga a constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DE ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ garantía única, expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, la cual se mantendrá vigente durante la vida del contrato y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado, conforme lo establecido en el artículo 95 del Manual de Contratación de la ESE HUEM, de la siguiente manera:

No:	AMPAROS	VIGENCIA	% (Valor del contrato adjudicado)	VALOR
1	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	10%	$102.676.497
2	CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	10%	$102.676.497
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	POR EL TERMINO DEL CONTRATO	20%	$205.352.994

CLÁUSULA SEPTIMA.- CLÁUSULA 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. **CLÁUSULA OCTAVA.- TERMINACIÓN**: La terminación del contrato procederá en los siguientes eventos: 1) Expiración del plazo pactado. 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Declaración de Terminación unilateral. 4) Declaratoria de caducidad. 5) En el evento que la ESE HUEM genere modificación en su planta de personal. 5) 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 e informar al contratante cualquier cambio significativo en la documentación entregada durante la vigencia del contrato. **CLÁUSULA NOVENA.- LIQUIDACIÓN:** El contrato 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. **CLÁUSULA DECIMA.- SOLUCION DE CONFLICTOS CONTRACTUALES:** En el evento de surgir divergencias entre las partes, se acudirá al empleo de mecanismos de solución de controversias contractuales previstos en la ley colombiana, dentro de ellos: el arreglo directo, la conciliación y transacción, conforme lo preceptuado en el Manual de Contratación de la E.S.E. HUEM. **CLÁUSULA DECIMO PRIMERA.- EXCLUSIÓN DE LA RELACION LABORAL:** El contratista desarrollará el objeto del contrato bajo su propia responsabilidad y plena autonomía técnica y administrativa, conforme las condiciones pactadas. En consecuencia, no existirá ninguna clase de vínculo laboral entre las partes ni las personas que el contratista emplee para la ejecución del presente contrato. **CLÁUSULA DECIMO SEGUNDA.- 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. Se consideran como hechos imputables al contratista, todas las acciones u omisiones y en general, cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales. **CLÁUSULA DECIMO TERCERA.- SUPERVISIÓN:** 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. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las órdenes, requerimientos y demás documentos relacionados con el ejercicio de la Supervisión, deberán constar por escrito. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El contratista se compromete a acatar las observaciones y sugerencias que le imparta el HOSPITAL con miras al cumplimiento del objeto contractual. **CLÁUSULA DECIMO CUARTA.- CESIÓN:** El contrato solo podrá cederse total o parcialmente, previa autorización escrita de la E.S.E. HUEM. Para que la cesión sea procedente, el contratista cedente deberá acreditar que el cesionario reúne las mismas o mejores calidades que él. PARÁGRAFO: Si hay lugar a cesión del contrato a favor del garante, este estará obligado a constituir las garantías previstas en el contrato. **CLÁUSULA DECIMO QUINTA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.-** El contratista manifiesta, bajo la gravedad de juramento, que no se encuentra incurso en inhabilidades e incompatibilidades legales celebrar el presente contrato. **CLÁUSULA DECIMO SEXTA.- RÉGIMEN LEGAL:** El presente contrato se rige por el Derecho Privado, conforme lo señalado en el artículo 195 de la Ley 100 de 1993, y por el Estatuto de Contratación- Acuerdo No: 008 de 2013- emanado de la Junta Directiva, reglamentado por la Resolución No: 001236 de 2013-Manual de Contratación-, así como la normatividad en concordancia, o aquella que la modifique, complemente, aclare o sustituya. **CLÁUSULA DECIMO SEPTIMA.- INTERPRETACIÓN UNILATERAL:** Si durante la ejecución del contrato surgen discrepancias entre las partes sobre la interpretación de algunas de sus estipulaciones que puedan conducir a la paralización o a la afectación grave del servicio público que se pretende satisfacer con el objeto contratado, la ESE HUEM, si no se logra acuerdo, interpretará en acto administrativo debidamente motivado, las estipulaciones o cláusulas objeto de la diferencia. **CLÁUSULA DECIMO OCTAVA.- MODIFICACIÓN UNILATERAL:** Si durante la ejecución del contrato y para evitar la paralización o la afectación grave del servicio público que se deba satisfacer con él, fuere necesario introducir variaciones en el contrato y previamente las partes no llegan al acuerdo respectivo, la ESE HUEM en acto administrativo debidamente motivado, lo modificará mediante la supresión o adición de obras, trabajos, suministros o servicios. Si las modificaciones alteran el valor del contrato en un veinte por ciento (20%) o más del valor inicial, el contratista podrá renunciar a la continuación de la ejecución. En este evento, se ordenará la liquidación del contrato y la ESE HUEM adoptará de manera inmediata las medidas que fueren necesarias para garantizar la terminación del objeto del mismo. **CLÁUSULA DECIMO NOVENA.- TERMINACIÓN UNILATERAL:** La ESE HUEM en acto administrativo debidamente motivado dispondrá la terminación anticipada del contrato en los siguientes eventos: 1. Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. 2. Por muerte o incapacidad física permanente del contratista, si es persona natural, o por disolución de la persona jurídica del contratista. 3. Por interdicción judicial o declaración de quiebra del contratista. 4. Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del contrato. Sin embargo, en los casos a que se refieren los numerales 2 y 3 de este artículo podrá continuarse la ejecución con el garante de la obligación. La iniciación de trámite concordatario no dará lugar a la declaratoria de terminación unilateral. En tal evento la ejecución se hará con sujeción a las normas sobre administración de negocios del deudor en concordato. La Empresa dispondrá las medidas de inspección, control y vigilancia necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto contractual e impedir la paralización del servicio. **CLÁUSULA VIGESIMA.- CADUCIDAD:** En caso de presentarse alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la ESE HUEM por medio de acto administrativo debidamente motivado lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. Si se declara la caducidad no habrá lugar a indemnización para el contratista, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en esta ley. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento. **CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA.-MODIFICACION Y ADICION:** El presente contrato podrá ser modificado y/o adicionado, mediante acuerdo expreso de las partes, conforme los lineamientos fijados en el Manual de contratación de la E.S.E. HUEM. **CLÁUSULA VIGESIMA SEGUNDA.-CONFIDENCIALIDAD**: La información que le sea entregada o a la que tenga acceso el contratista en desarrollo y ejecución del presente contrato, gozan de confidencialidad. Por tanto, toda información a la que tenga acceso el contratista se entenderá protegida y debe garantizarse la reserva legal de la documentación que se encuentre amparada por la misma; en razón de lo cual solo podrá ser usada para fines inherentes a su actividad y en desarrollo del objeto contractual. **CLÁUSULA VIGESIMA TERCERA.- DOMICILIO CONTRACTUAL:** El domicilio contractual para

el cumplimiento de las Obligaciones, así como para todos los efectos jurídicos corresponde a la ciudad de San José de Cúcuta. **CLAUSULA VIGESIMA.-CUARTAPERFECCIONAMIENTO:** El presente contrato se perfecciona con la suscripción de las partes. Para constancia se firma por el contratante en San José de Cúcuta, a los 2 8 MAYO 2021 por el contratista a los 3 1 MAYO 2021

EL CONTRATANTE,

MIGUEL TONINO BOTTA FERNÁNDEZ
Gerente ESEHUEM

EL CONTRATISTA,

JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
Propietario Establecimiento de Comercio
COMERCIALIZADORA OVALLES

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