	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-040
	MINUTA CONTRATO SUMINISTRO DE BIENES	VERSION: 2
		FECHA: JUL 2018
		PAGINA 1 de 8

CONTRATO DE SUMINISTRO DE BIENES

No: 199 DE 2019

PROCESO No: SA19-202

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


CONTRATISTA: INGAEXPORT S.A.S.

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO), PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ.


VALOR: \$297.856.560

Entre los suscritos: **JUAN AGUSTIN RAMIREZ MONTOYA**, quien obra en nombre y representación de **LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ**, NIT. 800.014.918-9, con domicilio en esta ciudad, en su condición de Gerente, nombrado a través de Decreto 000165 del 09 de febrero de 2016 y posesionado mediante acta No. 6647 del 01 de abril del mismo año, quien en adelante se denominará **EL HOSPITAL** de una parte y por la otra, **OSCAR OJEDA DIAZ**, identificado con la C.C. No. 91.518.965 expedida en Bucaramanga, obrando como Representante Legal de INGAEXPORT S.A.S., conforme al Certificado de Existencia y Representación Legal de fecha 01/04/2019, matrícula No. 246447 del 27 de Mayo de 2013, NIT. 900.620.963-2, quien en adelante se denominará el **CONTRATISTA** hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE SUMINISTRO**, hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO DE SUMINISTRO**, previas las siguientes consideraciones: 1) Que la ESE HUEM, presta servicios de salud que incluye en el portafolio de servicios la internación (hospitalización), por lo tanto cuenta con una estructura de funcionamiento que requiere el servicio de alimentación para los pacientes hospitalizados en los diferentes servicios. 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 la ESE HUEM., inicio el proceso de invitación publica de menor cuantía No. SA19-124, Objeto: **SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO), GRUPO TRES (LÁCTEOS Y DERIVADOS), GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS) Y GRUPO CINCO (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS)**, el cual fue declarado desierto parcialmente mediante resolución No. 000398 de fecha 13 de Marzo de 2019, GRUPOS UNO, DOS, CUATRO Y CINCO. 4) Que la ESE HUEM, inicia nuevamente el proceso de invitación publica de menor cuantía No. SA19-168, Objeto: **SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO), GRUPO CUATRO (FRUTAS Y VERDURAS) Y GRUPO CINCO (PRODUCTOS NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS)**, el cual fue declarado desierto parcialmente mediante Resolución No. 000596 de fecha Abril 17 de 2019. GRUPO UNO Y DOS. 5) Que conforme lo preceptuado en el numeral 20, del artículo 26 del Manual de Contratación de la E.S.E. HUEM, concordante con el artículo 15, núm. 20 del Estatuto Contractual, *"Cuando el proceso contractual de invitación pública de menor cuantía sea declarado desierto, por lo menos, en dos (2) oportunidades, se podrá contratar directamente"*. 6) Que de conformidad con lo anterior, se inició proceso de SA19-202 de contratación directa. 7) Que el oferente acreditó los requisitos exigidos. Conforme a lo anterior, las partes acuerdan: **CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO:** El objeto del presente contrato corresponde a **SUMINISTRO DE ALIMENTOS: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO DOS (POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DE POLLO) PARA LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ**, cuyo alcance estará determinado por

h


	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-040
	MINUTA CONTRATO SUMINISTRO DE BIENES	VERSION: 2
		FECHA: JUL 2018
		PAGINA 2 de 8

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. **CLAUSULA 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 prestando los servicios y desarrollando de manera idónea, eficiente y oportuna, las siguientes actividades: **A. GENERALES:** 1) Concurrir cuando sea solicitado y responder los requerimientos a que haya lugar. 2) Mantener contacto con la institución para evaluar la calidad del bien y servicio. 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 cumplimiento de las obligaciones relacionadas con el sistema integral de seguridad social, y parafiscales, 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) Certificar mensualmente al HOSPITAL el pago de los aportes a riesgos profesionales conforme lo establecido en la ley 1562 de 2012, o las normas que la modifiquen, complementen o sustituyan. 6) Atender oportunamente los requerimientos del supervisor y suscribir con inmediatez todos los documentos que se deriven de la relación contractual. **B. ESPECIALES: Para GRUPO 1:** 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes 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. 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. 6. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015. 7. 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. 8. El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan. 9. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 10. 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. 11. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 12. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 13. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 14. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **Para GRUPO 2:** 1. El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes 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


	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-040
		VERSION: 2
	MINUTA CONTRATO SUMINISTRO DE BIENES	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 3 de 8

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. 5. 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. 6. Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 3168 de 2015. 7. 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. 8. El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato. 9. Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación. 10. Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles. 11. El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos. 12. Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas. **ESPECIFICACIONES TECNICAS: GRUPO 1:** Deberá 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: **1.1. CARNE DE RES: Producto sometido a proceso debidamente certificado de maduración de mínimo 11 días (por parte del proveedor) o emitido y firmado por ingeniero de alimentos con Tarjeta profesional (de la cual debe anexar copia). Se requiere suministro de producto 100% colombiano, proveniente de planta de beneficio y de desposte certificada por INVIMA, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA de dichas plantas.** **1.1.1.** El producto no debe tener coloraciones oscuras. **1.1.2** Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre. **1.1.3** El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario. **1.1.4** % máximo de grasa visible: 5%. **1.1.5** Olor y color característico de la carne madurada, color rojo intenso, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. **1.1.6** No debe presentar quemaduras por el frío, producto jugoso. **1.1.7** La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 2° C. **1.1.8 Cortes para Asar:** Solo se aceptarán los siguientes cortes: Centro de cadera y bola. **1.1.9 Cortes para Guisar:** Solo se aceptarán los siguientes cortes: Paletero, descargue. Solo se acepta sobrebarriga delgada, si la solicitud lo indica. **1.1.10 Empaque:** La carne debe ser entregada Empacada al vacío, con sistema de empaque que garantice conservar higiénicamente la carne de forma natural, creando temperatura de termoencogido en 89 – 91 °C. Que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Cada posta debe tener una etiqueta de Producción con mínimo el nombre de la posta o corte, fecha de sacrificio, fecha de maduración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, número de lote según INVIMA de la planta de beneficio, peso de la bolsa. Datos del productor, registro sanitario y datos de contacto. **1.1.11 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 respectiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente. **1.1.12 Transporte:** Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura Garantizando la cadena de frío y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente. **1.2. LOMO DE CERDO: Se requiere suministro de producto 100% colombiano, proveniente de planta de beneficio y de desposte certificada por Invima, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA.** **1.2.1** Producto proveniente de proveedor especializado para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada. **1.2.2** El producto debe presentar superficie brillante y húmeda. **1.2.3** Se debe suministrar limpia, sin grasa visible, nervios, venas ni cartílagos. El producto se debe entregar en posta. **1.2.4** No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla). **1.2.5** % máximo de grasa visible: 5%.

8

 ESE Hospital Universitario ERASMO MEOZ'	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-040
		VERSION: 2
	MINUTA CONTRATO SUMINISTRO DE BIENES	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 4 de 8

1.2.6 No debe presentar quemaduras por el frio, producto jugoso. **1.2.7** La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de - 18° C. **1.2.8** Se debe aportar certificación de origen de la Carne, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal y éste, lugar de sacrificio, 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). Se requiere suministro de producto 100% colombiano. **1.2.9 Corte:** solo se permite el suministro de lomo de cerdo magro. **1.2.10 Empaque:** La carne debe ser entregada Empacada al vacío, con sistema de empaque que garantice conservar higiénicamente la carne de forma natural. Creando temperatura de termoencogido en 89 – 91 °C., que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo el nombre de la posta o corte, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa. Datos del productor, registro sanitario y datos de contacto. **1.2.11 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. **1.2.12 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. **1.3. FILETE DE TILAPIA: Se requiere suministro de producto 100% colombiano proveniente de empresa certificada por Invima, garantizando el cumplimiento HACCP, de acuerdo a los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, para lo cual se deberá presentar resolución o certificación sanitaria emitida por el INVIMA. o en caso de importación demostrar la trazabilidad con la documentación sanitaria pertinente.** **1.3.1** Producto proveniente de proveedor especializado para lo cual se deberá presentar carta o certificación de distribución autorizada. **1.3.2** El producto no debe tener coloraciones oscuras. Con olor y color característicos del pescado congelado. **1.3.3** No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad. **1.3.4** No debe presentar quemaduras por el frio. **1.3.5** La temperatura al momento de entrega debe ser mínimo de -18° C. **1.3.6** Se debe aportar certificación de origen del pescado, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal y éste, lugar de sacrificio, 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). **1.3.7 Cortes:** Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso. Peso aproximado por pieza 250 grs. **1.3.8 Empaque:** 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. Que a su vez se colocaran 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. Instrucción de preparación. **1.3.9 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. **1.3.10 Transporte:** Los vehiculos 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. **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. **CLÁUSULA CUARTA.- VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El contrato tendrá una duración de cinco (5) meses, contados a partir del acta de inicio, previa legalización del contrato. El plazo de

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-040
		VERSION: 2
	MINUTA CONTRATO SUMINISTRO DE BIENES	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 5 de 8


vigencia contractual corresponde a la duración del contrato y (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 **DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS (\$297.856.560) M/CTE**, 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 1: CARNES DE RES, CERDO Y PESCADO							
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	MARCA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3057	Carne para Asar	Kilo	CARNES DE RES ROJAS	1.200	\$ 14.400	\$ 17.280.000
2	N3058	Carne para Sudar	Kilo	CARNES DE RES ROJAS	3.600	\$ 13.250	\$ 47.700.000
3	N3061	Callo de Res	Kilo	CARNES DE RES ROJAS	480	\$ 9.100	\$ 4.368.000
4	N3475	Hígado de Res	Kilo	CARNES DE RES ROJAS	360	\$ 8.900	\$ 3.204.000
5	N3060	Lomo de Cerdo	Kilo	LA FAZENDA	2.000	\$ 12.900	\$ 25.800.000
6	N3489	Filete de Tilapia	Kilo	MAKRO SUPERMAYORISTA S.A.	840	\$ 13.000	\$ 10.920.000
Valor Total							\$ 109.272.000

GRUPO 2: POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO							
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	MARCA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR
1	N3063	Huevo de Gallina Tipo AA	Bandeja plástica * 30 unidades	Huevos Kikes	2200	\$ 9.900	\$ 21.780.000
2	N3535	Huevos de codorniz	Bandeja plástica * 24 unidades	Nacional De Codornices	500	\$ 3.100	\$ 1.550.000
3	N3084	Jamón Ahumado de Pollo	Kilo	Avicampo	160	\$ 23.562	\$ 3.769.920
5	N3534	Pierna pernil de Pollo sin rabadilla	Kilo	Avicampo	8000	\$ 6.800	\$ 54.400.000
6	N3495	Pechuga de pollo con piel	Kilo	Distraves	12000	\$ 8.700	\$ 104.400.000
7	N3481	Saichicha de Pollo	Kilo	Distraves	160	\$ 16.779	\$ 2.684.640
Valor Total							\$ 188.584.560

PARÁGRAFO PRIMERO.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los pagos a cargo del HOSPITAL originados en el presente contrato están subordinados a las respectivas apropiaciones presupuestales y se imputarán con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal del 2019. Rubro: 22120201, denominación Alimentación; para cuyos fines se expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal-C.D.P. No: 543 del 27/03/2019. **PARÁGRAFO SEGUNDO.-** El proveedor facturará semanal y/o quincenalmente de acuerdo a cada pedido que solicite el supervisor del contrato y los pagos se efectuarán dentro de los noventa (90) días siguientes, una vez recibido a satisfacción el objeto contractual, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura respectiva, en cumplimiento de los requisitos institucionales. **PARÁGRAFO TERCERO.-** Los informes del supervisor se sustentarán en la factura o documento equivalente, de la relación de actividades desarrolladas o los servicios prestados y el cuadro de producción referido en la Cláusula segunda, 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

X

	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-040
	MINUTA CONTRATO SUMINISTRO DE BIENES	VERSION: 2
		FECHA: JUL 2018
		PAGINA 6 de 8

Universitario Erasmo Meoz; en su defecto, autoriza al HOSPITAL para efectuar las deducciones de ley.
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	SUMA ASEGURADA
1	CUMPLIMIENTO	POR EL PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS.	20%	\$59.571.312
2	CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MAS	20%	\$59.571.312
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL	POR EL PLAZO DEL CONTRATO	30%.	\$89.356.968

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. 6) 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 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.

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



 ESE Hospital Universitario ERASMO MEOZ'	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-040
		VERSION: 2
	MINUTA CONTRATO SUMINISTRO DE BIENES	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 7 de 8

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



	ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO: BS-FO-BS-040
		VERSION: 2
	MINUTA CONTRATO SUMINISTRO DE BIENES	FECHA: JUL 2018
		PAGINA 8 de 8

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.-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.-TERCERA-PERFECCIONAMIENTO:** 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 **17 ABR. 2019** y por el contratista a los **22 ABR. 2019**

EL CONTRATANTE,


JUAN AGUSTIN RAMIREZ MONTOYA
Gerente E.S.E. HUEM

EL CONTRATISTA


OSCAR OJEDA DIAZ
R/L: INGAEXPORT SAS

Revisó y aprobó: Judith Magalhães Contreras-Asesora Jurídica GABYS
Proyectó: Argemira Mora Álvarez, Técnico Administrativo