CONTRATO DE SUMINISTRO No: 116 DE 2021

PROCESO No: **SA21-113**

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

CONTRATISTA: **UNION TEMPORAL ALIMENTAR 2021**

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

VALOR: **$212.437.795**

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 de Cúcuta, obrando como Representante Legal **UNION TEMPORAL ALIMENTAR 2021,** conforme a documento de constitución de la Unión Temporal del 16 de Febrero de 2021, 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 cárnicos de res, cerdo, pescado, pollo, frutas y verduras, lácteos y derivados. 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: 000447 del 04 de Marzo de 2021 se adjudicó parcialmente el proceso SA21-113 de 2021, a **UNION TEMPORAL ALIMENTAR 2021.** 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: GRUPO UNO (CARNE DE RES, CERDO Y PESCADO), GRUPO TRES (LACTEOS Y DERIVADOS) PARA LA E.S.E HUEM,** 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. ***OBLIGACIONES ESPECIALES GRUPO 1 (CARNES DE RES, CERDO Y PESCADO):*** **1.** En el evento de cambiar la **planta de sacrificio y de desposte deberá solicitar autorización a la entidad, aportando la documentación solicitada. 2.** Al momento de realizar cada entrega de los productos, el contratista deberá entregar el **certificado de maduración de mínimo once (11) días expedido por la planta de sacrificio. No aplica para vísceras (Callo, hígado de res) ni Lomo de cerdo.3.**El contratista deberá suministrar el producto 100% colombiano.**4.**El contratista deberá suministrar el producto empacado al vacío, con sistema de empaque que garantice la conservación higiénica de la carne de forma natural, creando temperatura de termo encogido en 89 – 91 °C, Que a su vez se colocaran en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Adicionalmente cada posta deberá ser identificada con los siguientes datos a través de etiqueta adherida al empaque: nombre del establecimiento, datos de contacto, nombre del producto, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, fecha de maduración (en los productos que aplique), peso de la posta.**5.**La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de 4º C, en carnes de res, vísceras y El lomo de cerdo y el filete de Tilapia deberán suministrarse congelados a una temperatura mínimo de -18°C.**6.**Se debe suministrar piezas individuales limpias, libre de grasa, tejido conectivo, nervios, coágulos de sangre.**7.**El producto se debe entregar en posta, no abierta si la solicitud no indica lo contrario, 5 % máximo de grasa visible.**8.**La carne de res al momento de la entrega debe reunir las siguientes características organolépticas: color rojo intenso, no se permite coloraciones oscuras, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad y olor sui géneris, producto jugoso, libre de quemaduras por el frio. **9.** El oferente solo entregará los siguientes cortes que corresponden a carnes de res para asar: Centro de cadera y bola.**10.**En cuanto a la carne de res para guisar el oferente solo entregará los siguientes cortes: Paletero, descargue y sobrebarriga delgada, si la solicitud lo indica.**11.**Respecto al Cerdo solo se aceptará Lomo de cerdo magro, el cual debe tener las siguientes características: ausencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, brillante y húmeda, sin viscosidad y ausencia de limo (coloración verdosa o amarilla).**12.**Solo se aceptará filete de Tilapia sin piel ni hueso, Peso aproximado por pieza 250 grs. El producto no debe tener coloraciones oscuras Con olor y color característicos del pescado congelado. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin viscosidad, ni quemaduras por frío.**13.**El pescado debe ser entregado en empaque primario de bolsas transparentes de polipropileno grado alimentario de primer uso, calibre 2, cada pieza debe estar empacada al vacío. Se debe aportar certificación de origen del pescado, la cual debe ser expedida por el lugar de sacrificio del animal.**14.**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.**15.**El personal manipulador de alimentos para el ingreso al servicio de alimentación deberá contar con la dotación respectiva: uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante, así mismo deberá garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias descritas en la Resolución 2674 de 2013 (Uso de joyas, higiene personal, No fumar, no comer o beber en el servicio de alimentación).**16.**Los vehículos transportadores deberán contar con leyenda externa "transporte de alimentos" y deben ser furgones isotérmicos que garanticen la cadena de frio, verificable a través del monitoreo de la temperatura. En condiciones de limpieza y desinfección verificables, Los productos no deben estar en contacto directo con el piso del vehículo.**17.**El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 11: 30 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz y excepcionalmente cuando así sea requerido en las fechas que sean indicadas por parte de la Coordinadora de Nutrición y Dietética. Los despachos deben realizarse únicamente en el horario y fecha acordada con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales. La entrega se realizará sin excepción alguna en presencia del supervisor (a) del contrato, Las solicitudes de pedido serán realizadas los días lunes semanalmente a través del correo institucional.**18.**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.**19.**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.**20.** 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.**21.**Cumplir con las disposiciones establecidas en la resolución 1500 de 2007 por la cual se establece el sistema de Inspección, Vigilancia y Control de los productos cárnicos, y se dictan otras disposiciones.**22.**Para los pescados y sus derivados, cumplir con los requisitos establecidos en la resolución número 776 de 2008 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca.**23.**Cumplir con las resoluciones No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. **24.**Cumplir con la identificación de notificación, permiso o registro de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.**25.**Cumplir con las resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012, por las cuales se establecen los requisitos que deben cumplir los empaques de alimentos de diferentes materiales.**26**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.**27.**El contratista debe realizar entrega de certificado de distribución de productos por parte de Friogan.**28.**El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato.**29.**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.**30.**Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.**31.**Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.**32.**El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.**33.**Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.**33.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.**34.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. ***OBLIGACIONES ESPECIALES GRUPO 3 LACTEOS Y DERIVADOS:*** **1.**Se requieren Productos con parámetros de primera calidad, con características organolépticas y microbiológicas propias para cada producto, según las siguientes especificaciones: **Productos provenientes de proveedor especializado, Se requiere suministro de productos 100% colombianos.2.**El oferente debe suministrar Leche Entera, Deslactosada o Descremada sometidas a proceso de Ultrapasteurización, Enriquecidas con vitaminas A, D, B1, B2, B3. Presentación 1100 c.c.**3.**Se aceptará suministro de queso campesino fresco semigraso blando, con adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Tipo paisa). Temperatura de recepción máximo 4°C.**4.**El oferente deberá suministrar queso fresco tajado semiduro y semigraso, con adición de sal; Bloque * 2500 g y Empacado al vacío. (Tipo doble-crema). Temperatura de recepción máximo 4°C.**5.**Se requiere suministro de queso fresco blando, no graso, sin adición de sal; Bloque * 1000 g. y Empacado al vacío. (Cuajada). Temperatura de recepción máximo 4°C. **6.**Se aceptará suministro de yogurt semidescremado con probióticos y dulce sabor a fruta vaso por 150* gramos, Kumis entero con probióticos y dulce vaso * 150 gramos, Yogurt descremado con probióticos sin dulce sabor a fruta vaso 150 gramos, Temperatura de recepción máximo 4°C.**7. Empaque:** Los productos deben estar empacados 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. Rotulo impreso en el empaque con tinta grado alimentario, con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, peso o volumen según corresponda, ingredientes. Nombre de productor, registro sanitario y datos de contacto.**8.**Cumplir 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 **9.**Los productos deberán estar embalados en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que protejan los productos de daños mecánicos, y que no causen ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto, Las canastillas serán empleadas por la Institución durante el almacenamiento y devueltas junto a la orden de pedido.**10.**El personal manipulador de alimentos para el ingreso al servicio de alimentación deberá contar con la dotación respectiva: uniforme de color claro limpio con bata blanca limpia, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante, así mismo deberá garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias descritas en la Resolución 2674 de 2013 (Uso de joyas, higiene personal, No fumar, no comer o beber en el servicio de alimentación).**11.**Los vehículos transportadores deberán contar con leyenda externa "transporte de alimentos" y deben ser furgones isotérmicos que garanticen la cadena de frio, verificable a través del monitoreo de la temperatura, En condiciones de limpieza y desinfección verificables, Los productos no deben estar en contacto directo con el piso del vehículo.**12.**El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días jueves en horario de 10: 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 acordada con el servicio de alimentación, no se permite entregas parciales, La entrega se realizará sin excepción alguna en presencia del supervisor (a) del contrato. Las solicitudes de pedido serán realizadas los días lunes semanalmente a través del correo institucional.**13.** 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.**14.**Cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias con las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.**15.**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.**16.**El contratista debe sostener precios durante la vigencia del contrato, para evitar el incremento de los mismos durante el tiempo que dure el contrato.**17.**Los elementos deben coincidir con las especificaciones técnicas solicitadas, unidad de medida y presentación.**18.**Los productos deben ser entregados en empaques originales de fábrica, limpios, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles.**19.**El contratista no entregará productos en envases deteriorados, con defectos de fábrica y/o vencidos.**20.**Controlar el despacho de lo solicitado, garantizando la entrega sin superar las cantidades contractualmente acordadas.**21.Personal Manipulador De Alimentos:** Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, 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.**22.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. **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 **CUATRO (04) MESES**, contados a partir de la fecha del acta inicio, 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 **DOSCIENTOS DOCE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($212.437.795)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 1: CARNES DE RES, CERDO Y PESCADO						
No:	CÓDIGO INTERNO	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3057	Carne para Asar	Kilo	1600	$ 18.700	$ 29.920.000
2	N3058	Carne para Sudar	Kilo	3200	$ 17.800	$ 56.960.000
3	N3061	Callo de Res	Kilo	200	$ 12.655	$ 2.531.000
4	N3475	Hígado de Res	Kilo	145	$ 12.655	$ 1.834.975
5	N3060	Lomo de Cerdo	Kilo	2400	$ 20.000	$ 48.000.000
6	N3489	Filete de Tilapia	Kilo	100	$ 19.000	$ 1.900.000
				VALOR TOTAL:		$ 141.145.975

GRUPO 3: LACTEOS Y DERIVADOS							
No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	MARCA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3264	Leche uht líquida entera	Bolsa * 1100 c.c	La Mejor	11500	$ 3.175	$ 36.512.500
2	N3482	Leche uht líquida deslactosada	Bolsa * 1100 c.c	La Mejor	320	$ 3.350	$ 1.072.000
3	N3523	Leche uht líquida descremada	Bolsa * 1100 c.c	La Mejor	320	$ 3.250	$ 1.040.000
4	N3340C l	Kumis	Vaso * 150 c.c	La Mejor	800	$ 1.440	$ 1.152.000
5	N3083C l	Yogurt entero con fruta	Vaso * 150 c.c	La Mejor	800	$ 1.560	$ 1.248.000
6	N3509	Yogurt light	Vaso * 190 c.c	La Mejor	800	$ 1.900	$ 1.520.000
7	N3528	Arequipe para panadería	Galón * 5 Kilos	La Mejor	8	$ 29.745	$ 237.960
8	N3527	Arequipe para repostería	Galón * 5 Kilos	La Mejor	8	$ 34.310	$ 274.480
9	N3050	queso doble crema tajado	Bloque * 2.500 gramos	La Mejor	128	$ 32.010	$ 4.097.280
10	N3064	Queso paisa	Bloque * 1.000 gramos	La Mejor	1280	$ 17.370	$ 22.233.600
11	N3270	Cuajada	Bloque * 1.000 gramos	La Mejor	160	$ 11.900	$ 1.904.000
						VALOR TOTAL	$71.291.820

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$212.437.795

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: 159 del 03/02/2021. **PARÁGRAFO SEGUNDO**.- Todo pago se efectuará dentro de los 30 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. **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	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	10%	$21.243.779.50
2	CALIDAD DE LOS BIENES	POR EL TERMINO DEL CONTRATO Y SEIS MESES MAS	10%	$21.243.779.50
3	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	POR EL TERMINO DEL CONTRATO	20%	$42.487.559

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 04 MAR. 2021 y por el contratista a los 04 MAR. 2021

EL CONTRATANTE,

MIGUEL TONINO BOTTA FERNÁNDEZ
Gerente ESE HUEM

EL CONTRATISTA,

JOSE HELI OVALLES SOGAMOSO
R.L. U.T. ALIMENTAR 2021

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