CLAUSULADO ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. SECOP II CD. No. 598-2026 Y NÚMERO INTERNO 589-2026

Contrato No.	589-2026
Entidad contratante:	**HOSPITAL DE AGUAZUL JUAN HERNANDO URREGO E.S.E.**
Nit:	844.001.355-6
Contratista:	**MARTHA YAMILE SALAMANCA VALLEJO**
Nit.	33.647.035-5
Propietaria del Establecimiento de Comercio	**SUPERMERCADO LA PLACITA DEL SOL**
Identificación:	33.647.035 expedida en Aguazul

Entre los suscritos **NOHORA MARGARITA MENDOZA BUELVAS**, Identificada con la cédula de ciudadanía No. 50.900.069 expedida en Montería, Gerente del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E., nombrada mediante Decreto No. 016 del 26/01/2024 Acta de posesión No. 019 del 01 de febrero de 2024 y quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL,** por una parte y por la otra, **MARTHA YAMILE SALAMANCA VALLEJO**, identificada con cédula de ciudadanía No. 33.647.035 expedida en Aguazul, Propietaria del Establecimiento de Comercio **SUPERMERCADO LA PLACITA DEL SOL** Nit. 33.647.035-5, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA,** hemos convenido celebrar el presente contrato de suministro cuyo objeto corresponde a: SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS REQUERIDOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN ADULTO Y PEDIÁTRICO DEL HOSPITAL DE AGUAZUL JUAN HERNANDO URREGO E.S.E, previa las siguientes consideraciones: **I.** Que el Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego Empresa Social del Estado requiere SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS REQUERIDOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN ADULTO Y PEDIÁTRICO DEL HOSPITAL DE AGUAZUL JUAN HERNANDO URREGO E.S.E. **II.** Que el Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego Empresa Social del Estado dentro del proceso de invitación C.D. No. 598-2026 curso invitación y recibió propuesta de oferta de suministro de: **MARTHA YAMILE SALAMANCA VALLEJO**, identificada con cédula de ciudadanía No. 33.647.035 expedida en Aguazul, Propietaria del Establecimiento de Comercio **SUPERMERCADO LA PLACITA DEL SOL** Nit. 33.647.035-5. **III.** Que la propuesta presentada por: **MARTHA YAMILE SALAMANCA VALLEJO**, identificada con cédula de ciudadanía No. 33.647.035 expedida en Aguazul, Propietaria del Establecimiento de Comercio **SUPERMERCADO LA PLACITA DEL SOL** Nit. 33.647.035-5, se ajusta a las conveniencias técnicas y económicas del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego Empresa Social del Estado. **IV.**Que la presente necesidad se encuentra planeada en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2026. Por lo anterior, las partes celebran el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes clausulas:

CLAUSULA PRIMERA.- Definiciones. Las expresiones utilizadas en el presente Contrato con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que se asigna a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo con el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015. Los términos no definidos en los documentos referenciados o en la presente cláusula, deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

Definiciones	
Contrato	Es el presente acuerdo de voluntades
Contratante	Entidad Estatal que requiere el servicio profesional objeto de este contrato
Contratista	Persona natural, jurídica o estructura plural que presta los servicios de este contrato

CLAUSULA SEGUNDA – Objeto Del Contrato: El objeto del contrato es: "SUMINISTRAR LOS PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS REQUERIDOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS

ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES DEL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN ADULTO Y PEDIÁTRICO DEL HOSPITAL DE AGUAZUL JUAN HERNANDO URREGO E.S.E". **PARAGRAFO:** Los documentos del proceso constituido por el estudio de conveniencia y oportunidad, oficio de invitación y propuesta del contratista forman parte del presente contrato y definen igualmente las actividades, alcance y obligaciones del contrato.

CLAUSULA TERCERA: Condiciones y/o especificaciones Técnicas Exigidas:

1. **Descripción de los Bienes o Servicios Objeto a Contratar**

Los productos objeto del suministro deberán cumplir las condiciones de calidad, inocuidad, conservación, almacenamiento, transporte, presentación, rotulado y demás requisitos sanitarios y técnicos establecidos en la normatividad vigente y en las presentes especificaciones.

El contratista deberá garantizar que los productos suministrados sean aptos para consumo humano, se encuentren en condiciones adecuadas al momento de su entrega y cumplan las características particulares establecidas para cada producto. Las entregas se efectuarán de acuerdo con los requerimientos realizados por el área responsable y conforme a las cantidades efectivamente solicitadas por la E.S.E.

UBICACIÓN:

- Se localizarán en sitios secos, no inundables, no se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores, los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua. Deben estar diseñados y construidos para evitar contaminación de alimento.
- Reducir los tiempos de espera con exposición a condiciones ambientales adversas.
- Evitar el contacto de los productos con el piso.
- El encargado de la entrega de los alimentos deberá evitar su deterioro: No arrojándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándolos expuestos al sol o a la humedad.

EL EXPENDIO DE ALIMENTOS DEBERÁ CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

- El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos.
- Los establecimientos que se dediquen al expendio de los alimentos deberán contar con los estantes adecuados para la exhibición de los productos.
- Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, de manera que se garantice la cadena de frío de los productos a suministrar.
- El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.

- Cuando en un expendio de alimentos se realicen actividades de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, las áreas respectivas deberán cumplir con las condiciones señaladas para estos fines en la normatividad vigente.

TRANSPORTE: El Contratista debe contar para la ejecución del objeto contractual, con el transporte y logística necesaria, la cual corre por su cuenta y riesgo. Además, que garanticen la cadena de frio para los alimentos que lo requieran.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN FRIO Y SECO:

- Almacenar los productos perecederos en atmósferas adecuadas o área de refrigeración.
- En el área de refrigeración evitar el contacto de los alimentos con el piso, debe estar bien iluminado.
- Proteger los productos de las plagas.
- Evitar almacenar los alimentos con productos de riesgos (combustibles, químicos y plaguicidas).
- Evite daños o rupturas en los productos, si es inevitable estos productos deben permanecer cerrado para evitar su contaminación.
- Realizar rotación de productos, lo primero que entra es lo primero que sale, con el fin de evitar envejecimiento del producto.
- Las áreas de almacenamiento deben estar suficientemente iluminadas y estar aireadas sin corrientes directas libres de polvo y evitar que los productos reciban rayos solares.
- El área de almacenamiento debe permanecer muy limpia y se deben separar según el producto como: carnes, pescados, lácteos, a fin de evitar que los líquidos de los alimentos, como el del pollo u otras carnes, contamine a otros.
- Mantener los alimentos perecederos en la heladera entre 0° C a 4°C, ya que a esa temperatura disminuye la multiplicación de bacterias.

NORMAS SANITARIAS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: Se deberán tener en cuenta el artículo 78 de la Constitución Política, que en materia de calidad de los bienes y servicios, dispone que: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios; así mismo, los parámetros establecidos en la ley 9 de 1979, el Decreto 539 de 2014, y las buenas prácticas de manufactura (BPM). Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El contratista deberá ejercer estricto control para dar cumplimiento a estas normas:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS (BPM) PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS: Se define como: los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio que buscan evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud del consumidor. Forman parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la producción homogénea de

alimentos, las BPM son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados por el procesador, comercializador y consumidor, con base a las especificaciones plasmadas en las normas que les apliquen. Su utilización genera ventajas no solo en materia de salud; los empresarios se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos y, por otra parte, mejora el posicionamiento de sus productos, mediante el reconocimiento de sus atributos positivos para su salud.

Las BPM, señalan actividades como instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos y utensilios, los servicios prestados y el proceso en todas y cada una de sus fases como; control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos e higiene del personal.

Normalmente todos los alimentos están expuestos a factores externos, que pueden alterar su composición y propiedades. Estos factores son sustancias químicas que pueden proceder de plaguicidas, contaminación microbiana, proveniente de gérmenes: bacterias, mohos y levaduras, donde su peligro para la salud radica en que la multiplicación de dichos gérmenes produzca toxinas y genere una intoxicación alimenticia. Todos los residuos contaminantes presentes en el alimento, ponen en peligro nuestra salud, puesto que se acumulan en nuestro organismo pudiendo producir una gran variedad de reacciones adversas.

NORMAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO BÁSICO CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS: El objetivo de una buena práctica higiénica es el evitar el deterioro o alteración de los productos alimenticios para proteger la salud del consumidor mediante la aplicación y seguimiento de los requerimientos básicos.Sin excepción, todos los alimentos deberán ser adquiridos en establecimientos o empresas que garanticen buena calidad.

Las materias primas procesadas y los productos conservados y enlatados deberán cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente, con base en la siguiente normatividad: Resolución 5109 de 2005 mediante el cual se establece el Reglamento técnico sobre requisitos de Rotulado y Etiquetado de Alimento; Decreto 539 de 2014, Ministerio de Salud y de la Protección Social. Ley 09 de 1979, Decreto 616 de 2006 y los demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad, sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. Todos los insumos deben cumplir con las técnicas que garanticen la calidad higiénica de los alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos, INVIMA, y las Direcciones Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de la normatividad.

Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.
Calle11 N° 15 – 40 Aguazul – Casanare
Conmutador PBX: 3160257983

NIT – 844.001.355-6
juridica@hospitaldeaguazul.gov.co
www.hospitaldeaguazul.gov.co

REGISTRO SANITARIO: Obligatoriedad del Registro Sanitario. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario expedido conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

Se exceptúan del cumplimiento de este requisito los alimentos siguientes:

- Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas, y los otros productos avícolas.
- Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
- Todo producto debe contar con la etiqueta que es una garantía de seguridad y no se recibirán productos que hayan rebasado su fecha de caducidad o de consumo preferente.
- Todos los productos deben garantizar una identificación y un control desde su origen.
- No se recibirán productos perecederos sin fecha de caducidad o no conservados en frió si así lo requieren, los productos congelados deben garantizar la cadena de frío, es decir, que no hay que romper la cadena de frío para garantizar la conservación del producto.
- Los productos se deben proteger con papel de uso alimentario, es imprescindible separar los crudos de los cocinados.
- Se debe garantizar una correcta manipulación de los alimentos, al momento de la entrega al restaurante del hospital tanto en su preparación como en su conservación.
- Se debe garantizar las condiciones higiénicas y conservación de los alimentos, presentación de los mismos, envase y protección del alimento.
- Tipo de envoltura: rechazar los envueltos en papel no adecuado, así como en envases no específicos.
- Aunque estén envasados, nunca hay que dejar los alimentos en contacto directo con el suelo.
- Los alimentos no envasados deben estar protegidos en vitrinas, recipientes adecuados para evitar su contaminación, los no perecederos se mantendrán alejados de las fuentes de calor.
- La manipulación debe ser la mínima durante el cortado, pesado y envasado.

DEVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

- Los vegetales que presenten, moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes.
- Las carnes que presenten características de olor o color y apariencia diferentes a los normales, especialmente olor, sabor ácido.
- Los elementos empacados cuya envoltura se encuentra rota o raída, contaminada con orina o heces fecales de roedores u otros animales o infectados con parásitos (como gorgojos).
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos.
- Los huevos rotos, con manchas de sangre o calientes.
- Los alimentos que vengan transportados con productos como, insecticidas u otros tóxicos.
- La reposición de los alimentos debe ser durante las primeras 24 horas de entregado los productos.
- Cualquier otra causa que haga que los alimentos no sean aptos para su consumo

Especificaciones Técnicas: El contratista deberá presentar su capacidad para cumplir con los requerimientos de la ESE Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego atendiendo las circunstancias anteriormente descritas. Para satisfacer esta necesidad se requiere del suministro de verduras y legumbres frescas, carnes porcionadas, pollo, pescado debidamente empacados, como también los demás insumos para la atención de los pacientes,

Las especificaciones técnicas de los productos objeto del presente estudio deben cumplir con las normas técnicas colombianas aplicables a cada uno de las mismos. El suministro de los alimentos deberá obedecer a las distintas peticiones y/o requerimientos que sean realizadas por la supervisión al contratista en la que especificará la cantidad de elementos requeridos. Dichos elementos deberán además cumplir con las condiciones según aplique que a continuación se describirá.

CÁRNICOS: La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo nervios y aponeurosis, que haya sido declarada apta para el consumo humano antes y después de la matanza.

Requisitos generales para carne de res y pescado: Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperaturas de congelación –18 °C o inferior medidos en el centro de la piel a de carne más gruesa. Se debe asegurar del manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realicen con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.

El producto debe llegar en congelación para conservarse a temperaturas tales que eviten su descongelación y ocasionen pérdida del producto o devolución en el momento del recibo.

POLLO: El pollo es el ave de la familia Faisanidae del género Gallus, de la especie Domesticus. El pollo beneficiado es el cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarciana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.

- Requisitos generales: Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18º C o inferior medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación parareservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.
- Requisitos específicos: No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación vigente. Para este caso no se permite los cortes de rabadilla, alas y costillas en las preparaciones.
- Nota: Solo se permite ofrecer pechuga y perniles, debe cumplir con la norma NTC3644–2 y 3644-3 revisión vigente.

QUESO: Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.

Requisitos generales: El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.

- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.
- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
- Estar libres de plaguicidas.
- No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.
- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 ºC.
- Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

PRODUCTOS DE PANADERÍA: Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.

Requisitos generales: No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.

- Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
- No beben presentar materiales o contaminantes extraños.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes.
- Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente.
- Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.
- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.
- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
- Vida útil: 5 días, Norma que debe cumplir: NTC 1363 en su revisión vigente.

FRUTAS: Corresponde a las frutas enteras y sanas que se encuentren en cosecha, con la forma característica para cada una según su género. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabores extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.

- *Requisitos Generales:* Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, enfermedades daños por deshidratación.
- *Requisitos específicos:* No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas; Las frutas deben cumplir con el gramaje mínimo permitido; Temperaturas de almacenamiento y conservación, vida útil.

VERDURAS, HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS: Norma técnica general aplicable: todos los alimentos perecederos deben cumplir con lo dispuesto en el Decreto 539 del 12 de Marzode 2014 expedida por el Ministerio de la Seguridad Social.

HUEVO: El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.

- Requisitos generales: La cáscara debe ser fuerte y homogénea.
- Deben estar libres de contaminación.
- El huevo debe corresponder al tipo AA.Es el huevo más fresco, con una vigencia de calidad de hasta 18 días, la clara es mayormente gruesa, la yema esta levantada, y el cascarón es limpio y sin fracturas.
- Requisitos Mínimos: Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas.
- Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm.
- Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida.
- Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro.
- Conservación y almacenamiento: se deben almacenar a una temperatura no superior a 25 °C ni inferior a 3 °c. Norma que puede cumplir: NTC 1240 revisión vigente.

ARROZ: Requisitos mínimos: Corresponderá al grado 1 grano (grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.
Humedad menor al 14%.

- Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida Útil: 6 meses; el arroz debe ser fortificado y de marca reconocida.
- Norma que deben cumplir: Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General:
- Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

AZÚCAR REFINADO: Es un producto obtenido por la purificación, decoloración y re cristalización de azúcar crudo afinado.

- Requisitos generales: El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.
- El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15º C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.

- Norma que debe cumplir: NTC 778 revisión vigente. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

SAL: Requisitos generales: Solo se permite El empleo de Sal yodada.

- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15º C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254.

PANELA: es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.
Requisitos generales: La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.

- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.
- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Norma que debe cumplir: NTC 1311 en su revisión vigente

PRODUCTOS A ENTREGAR: Los productos a entregar deben ser los bienes descritos en el presente contrato en las condiciones de calidad, plazos y precios, certificación del supervisor y el recibido de la Oficina Gestión Área de la Salud, factura o cuenta de cobro.

Obligaciones De Las Partes:

A. Obligaciones del contratista:

1. Cumplir con el objeto contractual en las condiciones propuestas en la oferta, y aceptadas por las partes; asimismo colaborar con el HOSPITAL para que el contrato se cumpla dentro de los parámetros de idoneidad, oportunidad, calidad, eficacia, eficiencia y economía, y desarrollar el objeto del contrato de acuerdo a los parámetros y características de calidad contenidas en el decreto 780 de 2016, en concordancia con el Sistema de Garantía de calidad, implementada al interior del Hospital.
2. El contratista se compromete a suministrar las cantidades y calidades solicitadas por el Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E. para proveer el área de cocina garantizando su funcionamiento continuo y la prestación de servicios de esta.
3. Todos los alimentos deben ser frescos, sanos, de buen tamaño, aptos para consumo humano y empacados o envasados de acuerdo a las normas de seguridad e higiene de alimentos, verificando al momento del recibido el color, tamaño, aroma, madurez, forma, consistencia, textura, sanidad, sabor y calidad en general.
4. Aportar el registro sanitario, poseer etiqueta indicando el nombre del producto, la fecha de envasado, la fecha de caducidad, la lista de ingredientes, la cantidad del producto y los datos del fabricante o empresa de envasado para aquellos productos que lo requieran. La mayoría de los

Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.
Calle11 N° 15 – 40 Aguazul – Casanare
Conmutador PBX: 3160257983

NIT – 844.001.355-6
juridica@hospitaldeaguazul.gov.co
www.hospitaldeaguazul.gov.co

productos también mencionan, el origen, el modo de conservación, el número de lote, el valor nutricional.

5. Suministrar variedades y calidades optimas grado 1 o grado A, de los productos relacionados anteriormente, según las unidades de medida solicitadas.
6. Estipular el valor o precio por unidad de medida solicitada, la fecha de vencimiento de los productos ofrecidos, a partir de la entrega, la cual debe estar impresa en el empaque del producto ofertado.
7. Devoluciones: Reemplazar a sus expensas y a entera satisfacción, sin costo alguno todos los bienes que resulten de mala calidad o no cumpla con las condiciones mínimas exigidas y aplicables a este tipo de productos, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la solicitud de cambio.
8. Los alimentos perecederos y no perecederos a suministrar deben garantizar su calidad, higiene y frescura.
9. El contratista deberá contar con un Stock suficiente, que garanticen la prontitud y calidad de los bienes a suministrar.
10. Recepción Técnica: Los proponentes deberán garantizar el cumplimiento de lo normado sobre especificaciones técnicas establecidas para la conservación y seguridad acorde al manejo de cada producto. El hospital podrá realizar visitas al proveedor a fin de apreciar y verificar los procedimientos de recepción, almacenamiento y distribución de los productos.
11. Distribución y Comercialización. Durante las actividades de distribución y comercialización, deberá garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de estos productos será responsable solidario en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.
12. Los productos ofrecidos deben estar fabricados de conformidad con los requisitos exigidos en las buenas prácticas de manufactura y control de calidad y las normas legales y reglamentarias vigentes en la materia.
13. El contratista deberá realizar las entregas parciales de acuerdo con los requerimientos efectuados por la E.S.E., dentro del término máximo de un (1) día contado a partir de la solicitud, o dentro del término que técnicamente se establezca para los productos que requieran condiciones especiales de abastecimiento.
14. El contratista asumirá los costos de Fletes y seguros de los elementos a suministrar, hasta las instalaciones del hospital, garantizando la red de frio para aquellos que lo requieran.
15. Los insumos deben ser entregados en el hospital Juan Hernando Urrego E.S.E del municipio de Aguazul, en las instalaciones del restaurante del hospital, de acuerdo a las listas entregadas por la coordinadora del restaurante.
16. El contratista deberá mantener precios fijos durante todo el tiempo de ejecución contractual.
17. Efectuar la entrega de la totalidad de los bienes que se requieran por el área responsable.
18. El contratista se compromete a suministrar los productos de acuerdo a su propuesta con el nombre de los productos que también deben coincidir con las especificaciones expresadas en el presente estudio, además deben detallarse claramente la marca, valor unitario, la unidad de medida, las cantidades exactas por producto en cajas, bultos, botellas, paquetes o bolsas y los pesos por kilos, libras, gramos, onzas, galones, litros, mililitros, etc., dependiendo de la cuantificación de cada bien suministrado, además su valor unitario.
19. Las cantidades y periodicidad de las entregas serán determinadas por el área responsable, de acuerdo con el consumo y las necesidades reales del servicio.

20. El contratista debe entregar al Hospital Juan Hernando Urrego, productos que cumplan las especificaciones técnicas, sanitarias y de calidad establecidas en el presente estudio, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones técnicas que la entidad demande.
21. Constituir las garantías requeridas por el hospital, pagar las garantías o cauciones que se requieran para la ejecución del contrato y mantener vigentes en caso de adición, prorrogas o modificaciones.
22. Suministrar al supervisor del contrato la información y documentación que éste requiera, sin ningún tipo de restricción o condición por parte del CONTRATISTA.
23. Atender las indicaciones que realice el SUPERVISOR del contrato, relativas al suministro a cargo.
24. Pagar impuestos, tasas y contribuciones del orden nacional, departamental y municipal que se causen con ocasión del contrato y retenciones a que haya lugar.
25. Atender a las solicitudes y recomendaciones del supervisor del contrato en virtud de la ejecución del contrato. Así como presentar los informes y respuestas inherentes a las actividades realizadas y contratadas.
26. El incumplimiento u omisión en el desarrollo de las actividades que genere perjuicios económicos al HOSPITAL, que sean debidamente comprobados o calificados, serán asumidos única y exclusivamente por el contratista.
27. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.

B. Obligaciones del contratante:

1. Ejercer la supervisión del contrato, con el fin de constatar la correcta ejecución del mismo y evaluar a la culminación de este, el cumplimiento del objeto y las obligaciones por parte del contratista.
2. Verificar el cumplimiento de las actividades del contratista a través del supervisor.
3. Suministrar oportunamente la información de las características y el apoyo logístico y operativo que requiera EL CONTRATISTA para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
4. Exigir la ejecución idónea y oportuna del contrato.
5. Cancelar el valor del contrato en la forma y términos establecidos.
6. Apoyar en forma permanente al contratista en los aspectos que sean de competencia del HOSPITAL.
7. Las demás establecidas en el artículo 45.2 del Estatuto de Contratación de la E.S.E.

CLÁUSULA CUARTA: Valor Del Contrato: El valor del presente contrato de suministro para todos los efectos legales y fiscales, es de **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($65.000.000,00),** incluidos los costos directos e indirectos y demás impuestos de ley que la ejecución del contrato conlleve, los cuales serán pagaderos con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2026.

CLÁUSULA QUINTA.- Imputación Presupuestal: El valor del presente contrato se imputará al presupuesto de la actual vigencia fiscal, comprendida entre el 1 de Enero al 31 de Diciembre del 2026, con cargo al siguiente rubro:

CÓDIGO	RUBRO	VALOR $	C.D.P. N°	FECHA C.D.P.
2.4.5.01.03.02.01	Alimentación Pacientes	$65.000.000,00	1146	2026/10/05
VALOR		$65.000.000,00		

Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.
Calle11 N° 15 – 40 Aguazul – Casanare
Conmutador PBX: 3160257983

NIT – 844.001.355-6
juridica@hospitaldeaguazul.gov.co
www.hospitaldeaguazul.gov.co

CLAUSULADO ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. SECOP II CD. No. 598-2026 Y NÚMERO INTERNO 589-2026

CLÁUSULA SEXTA.- Forma De Pago.- El Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E. pagará al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: Mediante actas parciales de ejecución de acuerdo con los requerimientos realizados por la Entidad y previa verificación y recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato. El valor de cada pago se determinará multiplicando las cantidades de cada producto efectivamente suministradas, recibidas y aceptadas por el Hospital, por el respectivo precio unitario ofertado y pactado contractualmente, conforme al siguiente cuadro de costos:

ÍTEM	PRODUCTOS CARNICOS	UND/MED	CANTIDAD	MARCA1	MARCA 2	% IVA	VALOR
1	Bagre en rodaja	Kilo	1			0	51,000
2	Carne fina	Kilo	1			0	48,000
3	Carne molida bola negra	Kilo	1			0	48,000
4	Carne para desmechar	Kilo	1			0	48,000
5	carne de murrillo	Kilo	1			0	47,000
6	Costilla deshuesada	Kilo	1			0	40,000
7	Contramuslo	Kilo	1	POLLO FRESCO	EL DORADO	0	26,000
8	Hígado	Kilo	1			0	39,000
9	Pechuga de pollo	Kilo	1	POLLO FRESCO	EL DORADO	0	34,000
10	Pernil de pollo	kilo	1	POLLO FRESCO	EL DORADO	0	28,000
ITEM	**PRODUCTOS LÁCTEOS**	**UND/MED**	**CANTIDAD**	**MARCA1**	**MARCA 2**	**% IVA**	**VALOR**
11	Cuajada	kilo	1			0	29,000
12	Leche deslactosada bolsa x 1.100ml	Litro	1	alqueria	algarra	0	10,400
13	Leche entera bolsa x 1.100ml	Litro	1	alqueria	algarra	0	10,400
14	Queso campesino x 480gr	Libra	1			0	27,000
15	Queso doble crema x 400gr	UNIDAD	1			0	23,000
ITEM	**PRODUCTOS DE PANADERIA**	**UND/MED**	**CANTIDAD**	**MARCA 1**	**MARCA 2**	**% IVA**	**VALOR**
16	Calado x260 gr	Paquete	1	guadalupe	bimbo	0	16,000
17	Galleta club social original x 9 pqt 234 gr	Paquete	1	Club social	dux	19	17,500
18	Mogolla integral x 400gr x 12 uni	Paquete	1	guadalupe	bimbo	0	16,500
19	Pan tajado integral x 480gr	Paquete	1	guadalupe	bimbo	0	15,600
20	tostadas integrales x24 ud	Paquete	1	guadalupe	bimbo	0	16,500
ITEM	**FRUTAS**	**UND/MED**	**CANTIDAD**	**MARCA 1**	**MARCA 2**	**% IVA**	**VALOR**
21	Banano	kilo	1			0	7,000
22	Curuba	Kilo	1			0	6,800
23	limon	Kilo	1			0	8,000
24	Fresa	Kilo	1			0	18,000
25	Granadilla	Unidad	1			0	3,400
26	Guanábana	Kilo	1			0	11,500
27	Guayaba pera	Kilo	1			0	8,200
28	Lulo	Kilo	1			0	15,000
29	Mandarina	kilo	1			0	10,800
30	Mango	Kilo	1			0	9,800
31	Manzana roja	Unidad	1			0	4,000
32	Manzana verde	Unidad	1			0	4,200
33	Manzana de agua	Unidad	1			0	1,800
34	Maracuyá	Kilo	1			0	9,000
35	Melón	Kilo	1			0	9,500
36	Mora	Kilo	1			0	16,000
37	Papaya común	Kilo	1			0	8,500
38	Patilla	Kilo	1			0	5,200
39	Pera importada	Unidad	1			0	4,000

Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.
Calle11 N° 15 – 40 Aguazul – Casanare
Conmutador PBX: 3160257983

NIT – 844.001.355-6
juridica@hospitaldeaguazul.gov.co
www.hospitaldeaguazul.gov.co

CLAUSULADO ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. SECOP II CD. No. 598-2026 Y NÚMERO INTERNO 589-2026

40	Piña gold oro de miel	kilo	1			0	7,800
41	Tomate de árbol	Kilo	1			0	9,000
ITEM	**VERDURAS**	**UND/MED**	**CANTIDAD**	**MARCA 1**	**MARCA 2**	**% IVA**	**VALOR**
42	Acelga	Kilo	1			0	7,200
43	Ahuyamin	Kilo	1			0	4,800
44	Ajo común	Unidad	1			0	4,500
45	Apio en rama	kilo	1			0	6,000
46	Aromáticas	Unidad	1			0	4,000
47	Arracacha	Kilo	1			0	9,800
48	Arveja fresca desgranada	Kilo	1			0	24,000
49	Brocoli	Kilo	1			0	9,500
50	Calabacín	Kilo	1			0	5,000
51	Cebolla cabezona	Kilo	1			0	5,400
52	Cebolla larga	kilo	1			0	8,500
53	Cilantro	kilo	1			0	20,000
54	Coliflor	Kilo	1			0	10,000
55	Espinaca	kilo	1			0	12,000
56	frijol desgranado	kilo	1			0	20,000
57	Guatila	Kilo	1			0	8,000
58	Habichuela	Kilo	1			0	10,500
59	Lechuga Batavia	Unidad	1			0	6,000
60	Mazorca	kilo	1			0	13,000
61	Papa criolla	Kilo	1			0	8,000
62	Papa pastusa	Kilo	1			0	4,900
63	Pepino cohombro	kilo	1			0	8,300
64	Pepino guiso	Kilo	1			0	9,500
65	Perejil liso	kilo	1			0	16,000
66	Pimentón	kilo	1			0	12,000
67	Plátano verde	Kilo	1			0	6,700
68	Remolacha	Kilo	1			0	5,000
69	Repollo morado	kilo	1			0	7,000
70	Repollo Verde	kilo	1			0	5,600
71	Tomate chonto	Kilo	1			0	8,000
72	Yuca	Kilo	1			0	5,000
73	Zanahoria	Kilo	1			0	5,800
ITEM	**VIVERES**	**UND/MED**	**CANTIDAD**	**MARCA 1**	**MARCA 2**	**% IVA**	**VALOR**
74	Aceite x900gr	Unidad	1	garza	z	19	16,000
75	Arroz grano entero x 1000gr	Unidad	1	casanare	chicamocha	0	6,500
76	color	Unidad	1	sudespensa	maritza	0	3,200
77	Avena en hojuela x 180 gr	Unidad	1	quaker	Don pancho	5	4,200
78	Azúcar x 500gr	Unidad	1	incauca	riopaila	5	4,000
79	Café molido x 400 GR	Unidad	1	Sello rojo	lucafe	5	30,000
80	Canela paquete x 20gr	Unidad	1	El rey	Los girasoles	19	9,000
81	Cebada perlada x 460gr	Unidad	1	San jose	morichal	5	4,800
82	Chocolate en polvo sin azúcar x 120gr	Unidad	1	Choco lyne	cruz	19	27,000
83	Cuchuco de cebada x 460gr	Unidad	1	San jose	morichal	5	4,800
84	Cuchuco de maíz x 460gr	Unidad	1	San jose	morichal	5	4,800
85	Cuchuco de trigo x 460gr	Unidad	1	San jose	morichal	5	4,800
86	Espagueti x 250gr	Unidad	1	San remo	comarico	5	3,600
87	Fideos para sopa x 250grs	Unidad	1	San remo	comarico	5	3,600
88	Garbanzo x 460gr	Unidad	1	sudespenza	maritza	0	6,200
89	Gelatina x 35gr	Unidad	1	frutiño	gelaha	19	3,100
90	Harina de trigo x 500gr	Unidad	1	Haz de oro	americana	5	3,800
91	Harina para arepas x 500gr	Unidad	1	promasa	pan	5	4,300

Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.
Calle11 N° 15 – 40 Aguazul – Casanare
Conmutador PBX: 3160257983

NIT – 844.001.355-6
juridica@hospitaldeaguazul.gov.co
www.hospitaldeaguazul.gov.co

92	Huevos A	Unidad	1			0	700
93	Lenteja x 460 gr	Paquete	1	sudespenza	maritza	0	5,300
94	Panela x 5 unid	Unidad	1	aro	santandereano	0	7,000
95	Pasta de caracol x 250gr	Unidad	1	comarico	San remo	5	3,600
96	Plato hondo icopor de 25 oz x 20 unidades	Paquete	1	ajover	tuc	19	9,000
97	Plato pando icopor 9 in x 20 unidades	Paquete	1	ajover	tuc	19	9,000
98	mantequilla *125gr			la buena	la fina	19	3,500
99	chocolate pastilla x200 gr	Paquete	1	quesada	corona	5	13,000
100	crema de leche bolsa x180 gr	Paquete	1	alqueria	alpina	0	7,800
101	Sal x 1000gr	Paquete	1	refisal	natusal	0	3,800
102	cuchara de sopa de 5,6 pulgadas, color blanco x100ud			ajover	tuc	19	5,200
103	Tenedor desechable de 16,4 cm x20 ud	Paquete	2	ajover	tuc	19	5,200
104	papel vinipel para empaque de alimentos de 30x300mts	Paquete	3	la mejor	tuc	19	42,000

Lo cual debe ir soportado por: 1-) Recibo a satisfacción de la supervisión del contrato, 2-) Factura si por ley está obligado a ello 3-) Certificación de cumplimiento expedida por la supervisión del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.; 4-) Certificación de encontrarse al día en el pago al sistema de seguridad social integral en los términos de la ley 789 de 2002, 5-) Para el último pago, suscripción de acta de liquidación. Los pagos se realizarán por medio de la Tesorería, dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo a satisfacción de la factura por parte del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E., en pesos colombianos, a través de la consignación en la cuenta corriente o de ahorros que el contratista señale.

Nota: Sin el cumplimiento de tales requisitos, la factura o documento equivalente se entenderá como no presentada. Sin perjuicio de lo anterior, para efectos de los desembolsos se deberá verificar el valor por ítem de la factura o documento equivalente contra los valores unitarios ofrecidos por el contratista reflejado en su oferta económica, montos que no podrán ser superiores a lo ofrecido por el contratista.

Nota 2: Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores omisiones en que incurra al indicar el valor de su propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores omisiones, sin que por esta razón haya lugar alegar ruptura del equilibrio contractual.

CLÁUSULA SÉPTIMA.- Exclusión De Relación Laboral: Las partes acuerdan excluir cualquier tipo de relación laboral entre ellas para la ejecución y cumplimiento del presente contrato asi, el contratista actuara por su propia cuenta, con absoluta autonomía profesional, técnica, financiera, científica y administrativa bajo su propia responsabilidad y no estará sometida a subordinación ni solidaridad laboral con la E.S.E. HOSPITAL DE AGUAZUL JUAN HERNANDO URREGO y sus derechos se limitaran de acuerdo a la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones que el presente contrato fija a la E.S.E. HOSPITAL DE AGUAZUL JUAN HERNANDO URREGO.

CLÁUSULA OCTAVA.- Sistema De Calidad: El contratista se obliga para con el Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E a: **1).** Aplicar los procesos los procedimientos y las guías establecidas por el Hospital en cada una de las áreas o servicios, en desarrollo de la implementación del Sistema

Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.
Calle11 N° 15 – 40 Aguazul – Casanare
Conmutador PBX: 3160257983

NIT – 844.001.355-6
juridica@hospitaldeaguazul.gov.co
www.hospitaldeaguazul.gov.co

Obligatorio de Garantía de Calidad S. O. G. C. **2).** Responder a las auditorías internas que desarrolle la Institución y las auditorías externas que adelanten los entes de control tales como: Secretaría de Salud Departamental, Secretaría de Salud Municipal, Superintendencia de Salud, Contraloría Departamental, Contraloría General de la Nación, las Administradoras del Régimen Subsidiado A. R. S. Y las Empresas Prestadoras de Salud E.P.S. **3).** Ejecutar las acciones preventivas y correctivas que resulten de las auditorías internas como externas según el numeral anterior y que se encuentren aprobadas por la Gerencia. **4).** Dar cumplimiento a los planes de mejoramiento generados por la Gerencia o los respectivos Jefes de Oficina que se relacione con el área donde se preste el respectivo servicio. **5).** Las actividades que deriven del CLAUSULADO, se someten a la evaluación del logro de los estándares de Productividad, Eficiencia, Eficacia, Grado de satisfacción del Usuario, Grado de Satisfacción del cliente Interno, quejas y reclamos, aplicación e implementación de las acciones correctivas, cumplimiento de metas, aplicación de los procesos y procedimientos, progreso o logros en la mejora continua. **6).** El sistema de evaluación se hará a través de los indicadores que el Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E., a dispuesto en cada una de las áreas y servicios. **7).** Del resultado de esta evaluación la gerencia adoptará las medidas correspondientes, que puedan llegar en el caso extremo a una decisión unilateral de terminación de la orden, cuando el resultado de los indicadores no es favorable. **8).** Mensualmente se evaluará el cumplimiento de los indicadores por la supervisión y dicho registro se tomarán en cuenta para la certificación de pago que éste genere. **PARÁGRAFO 1:** Los documentos que se generen por investigaciones, estudios, diagnósticos, por el sistema de Calidad y otros, son propiedad del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E, por lo cual se les debe dar el adecuado uso, y no es permitido sacar de la Institución cualquiera de estos documentos, salvo previo consentimiento de la Gerencia. **PARAGRAFO 2: CONTROL DE CALIDAD:** Sin perjuicio de lo establecido, el Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E por conducto del supervisor que designe, verificará la calidad del servicio prestado

CLÁUSULA NOVENA.- Plazo De Ejecución: El plazo de ejecución del contrato de suministro es de **TRES (03) MESES Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO OFICIAL**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio y previo cumplimiento de los requisitos de ejecución de los contratos estatales, consagrados en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, es decir: que esté respaldado del Registro Presupuestal, la aprobación de la garantía única de cumplimiento; pago de estampillas.

CLÁUSULA DÉCIMA.- Vigencia: El presente contrato de suministro tiene vigencia por el término de su ejecución.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA.-Supervisión Y/O Interventoría: La supervisión del presente contrato estará a cargo del Jefe Oficina Gestión Área de la Salud del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E**,** quien deberá ejercerla de conformidad con la Resolución Nº 151 del 12/05/2019, por la cual se adopta el Manual de supervisión y/o interventoría del Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA.- Seguridad Social: Las partes acuerdan que el contratista realizara su afiliación al sistema general de seguridad social en salud, pensiones y riesgos y riesgos profesionales y pagara los aportes correspondientes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA.- Garantías: En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.2.3.1.12 y 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015, el contratista se

obligará a garantizar al Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego ESE, el cumplimiento de sus obligaciones contractuales a través de una garantía de:

- ✓ **CUMPLIMIENTO:** Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, vigente por el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más o hasta la liquidación del mismo y por el 10% del valor total del contrato.

- ✓ **CALIDAD DE LOS BIENES OBJETO DE SUMINISTRO:** por la suma equivalente al 10% del valor del contrato y con una vigencia igual a la del plazo de ejecución y seis (06) meses más contados a partir de la firma del contrato.

- ✓ **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Vigente por el termino de ejecución del contrato, en ningún caso el valor asegurado podrá ser inferior a doscientos (200) SMLMV al momento de la expedición de la póliza.

Nota: En todos los casos el asegurado y/o beneficiario será elHospital de Aguazul Juan Hernando Urrego Empresa Social del Estado, Nit. 844.001.355-6. Parágrafo: En caso de que el presente contrato de suministro se adicione, prorrogue o cualquier otro evento en que fuere necesario, el CONTRATISTA se obliga a modificar las pólizas.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA.- Indemnidad: El CONTRATISTA tendrá la obligación de mantener a la Empresa Contratante libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de sus subcontratistas o dependiente. En consecuencia el contratista protegerá y mantendrá a la Empresa Contratante indemne de todo reclamo, demanda o acción por lesiones o muerte de sus propios empleados o sus contratistas o de terceros, y de todo daño, perdida o destrucción a bienes de dichos empleados o sus contratistas o de terceros, sin considerar como, cuanto o donde, tales daños perdidas o destrucciones ocurran.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA.-Liquidación.-Terminada la ejecución del contrato, se procederá a la liquidación mediante un acta en la cual se tendrá en cuenta las obligaciones ejecutadas por las partes durante el plazo del contrato y al momento de su terminación en los términos previstos en los artículo 60 de la Ley 80 de 1993 en concordancia con el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA.- Sanción Penal Pecuniaria: Si el contratista dejare de cumplir con las obligaciones contraídas o se declare la caducidad del contrato de suministro, el CONTRATANTE hará efectiva una sanción pecuniaria, hasta por una suma equivalente al diez por ciento 10% del valor del contrato de suministro, por los perjuicios causados en razón del incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA.- Cesión: El Contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa y por escrito de la Empresa Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA.- Inhabilidades E Incompatibilidades: Él CONTRATISTA afirma bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad y demás prohibiciones previstas para contratar en la Constitución Política, en el Artículo 8, 9 Y 10 de la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011, las

previstas en el Estatuto de Contratación de la entidad (Acuerdo N°. 014 del 2024), que le impida contratar con la empresa. Parágrafo: El juramento se entiende prestado con la firma del contrato de Suministro.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA.-Régimen Legal Y/O Contractual Aplicable: Que de conformidad con el articulo 195 numeral 6 de la Ley 100 de 1993, en materia contractual, las empresas sociales del estado, se rigen por el derecho privado, pudiendo utilizar las cláusulas excepcionales contempladas en el Estatuto de Contratación Estatal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA.- Suspensión Temporal: Las partes podrán suspender la ejecución del contrato por fuerza mayor, caso fortuito o en los términos previstos en la Ley. Este hecho previo concepto del supervisor, se hará constar en acta, de conformidad con lo establecido en el Manual Interno de Contratación adoptado mediante Resolución Nº313 de2024**,** Acuerdo Nº 014 del 06/11/2024.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA.-Contrato Adicional: Para el desarrollo eficaz del objeto contractual pactado podrán ser suscritos contratos adicionales a éste, cuyo valor será proporcional al tiempo y valor establecidos inicialmente; tratándose de adicional en valor no podrán exceder en la totalidad del cincuenta por ciento (50%) de la cuantía originalmente pactada. Los contratos adicionales relacionados con el valor quedarán perfeccionados una vez suscritos y además se efectuará el registro presupuestal. Los relacionados con el plazo sólo requerirán la firma del contrato y prórroga de la garantía única si la hubiese. Será requisito indispensable para que pueda iniciarse la ejecución del contrato adicional, su perfeccionamiento, adición y prórroga de la garantía única, de existir está. No podrán celebrarse contratos adicionales que impliquen modificación al objeto del contrato, ni prorrogarse su plazo si estuviere vencido, so pretexto de la Celebración de contratos adicionales.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA.- Terminación Bilateral Anticipada: Las partes de común acuerdo podrán extinguir el plazo pactado antes de su vencimiento, siempre y cuando así lo acepte la entidad, lo cual constara en acta que contemple tal eventualidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA.- Perfeccionamiento, ejecución y pago: El presente contrato requiere: a) para su perfeccionamiento la firma de las partes; b) para su ejecución el registro presupuestal, la aprobación de la garantía única, y la acreditación de que el contratista se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, en los términos que establezca la normativa. Para cada pago se requiere la acreditación del contratista que se encuentra al día con el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, lo anterior de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA.- Notificaciones: Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas solo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

CONTRATANTE	**CONTRATISTA**
Nombre: Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.	**Nombre:** MARTHA YAMILE SALAMANCA VALLEJO
Dirección: Calle11 N°. 15 – 40 Municipio de Aguazul	**Dirección:** CR 15 8 03 Municipio de Aguazul
Correo electrónico: esejhu@gmail.com	**Correo electrónico:** laplazitaji@hotmail.com

CLAUSULADO ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. SECOP II CD. No. 598-2026 Y NÚMERO INTERNO 589-2026

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA.-Anexos del Contrato: Hacen parte integrante de este contrato los siguientes documentos: Los estudios previos, Documentos que acreditan pagos al día por concepto de aportes al sistema de seguridad social en salud y pensión por parte del contratista, Actas, acuerdos, informes y documentos precontractuales, Certificado de Disponibilidad Presupuestal.

CLÁUSULAVIGÉSIMA SEXTA.-Cláusula de Datos personales: El contratista declara que toda la información que acá se consignó es verdadera, que los datos personales sensibles los ha nominado y enunciado como tal, de conformidad con la ley 1581 de 2012, así mismo AUTORIZA al Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E a que le de tratamiento con los fines del contrato y aquellos propósitos de la relación post-contractual.

CLÁUSULAVIGÉSIMA SÉPTIMA.-– Lugar de ejecución y domicilio contractual: Las actividades previstas en el presente Contrato se deben desarrollar en el Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E ubicado en la Calle 11 No. 15 – 40 del Municipio de Aguazul (Casanare). El domicilio contractual es el Municipio de Aguazul Departamento de Casanare. Para constancia se firma electrónicamente en el portal transaccional de Contratación Pública Secop II.

Aprobó: Nohora Margarita Mendoza Buelvas
GerenteHospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.

Vo. Bo.: Sergio Andres Lievano Sotelo
Jefe Oficina Asesora Jurídica

Elaboró.:- Jhann Katerine Cristancho Castiblanco
Profesional De Apoyo Of. Jurídica

Hospital de Aguazul Juan Hernando Urrego E.S.E.
Calle11 N° 15 – 40 Aguazul – Casanare
Conmutador PBX: 3160257983

NIT – 844.001.355-6
juridica@hospitaldeaguazul.gov.co
www.hospitaldeaguazul.gov.co