

**CONSTANCIA DE QUE NO FUERON PRESENTADAS OBSERVACIONES,
NI SUBSANACION DE DOCUMENTOS SEGÚN INFORME DE
EVALUACION DE LAS PROPUESTAS DE LA INVITACIÓN PÚBLICA**

INVITACIÓN PÚBLICA No. 008 DE 2015

**" CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES
Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE
FACULTAD SECCIONAL DUITAMA PARA LA VIGENCIAS 2015 "**



Uptc

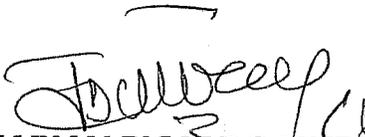
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

**COMITÉ DE CONTRATACIÓN
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, CINCO (5) DE FEBRERO DE 2015 (2:30 PM)**

INVITACIÓN PÚBLICA No. 008 DE 2015
" CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE FACULTAD SECCIONAL DUITAMA PARA LA VIGENCIAS 2015 "

En Tunja, a los Cinco (5) días del mes de febrero de 2015, se deja constancia que siendo las 2:30 pm., NO FUERON PRESENTADAS OBSERVACIONES, Y SUBSANACIÓN DE DOCUMENTOS SEGÚN INFORME DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE LA REFERENCIA, la cual tiene por objeto " CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE FACULTAD SECCIONAL DUITAMA PARA LA VIGENCIAS 2015 ". Ni Radicadas en la Coordinación del grupo de bienes, Suministros e Inventarios de la UPTC, ni al correo electrónico bienes.suministros@uptc.edu.co en formato PDF y debidamente firmadas; de conformidad con lo establecido en las Condiciones y Requerimientos de la invitación de la referencia.

Para constancia firman.


FABIAN RICARDO MURILLO
Coordinación Bienes, Suministros e Inventarios

**SUBSANACION EXTEMPORANEAS DE DOCUMENTOS SEGÚN
INFORME DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS DE LA INVITACIÓN
PÚBLICA**

INVITACIÓN PÚBLICA No. 008 DE 2015

**" CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES
Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE
FACULTAD SECCIONAL DUITAMA PARA LA VIGENCIAS 2015 "**



Uptc

Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

**COMITÉ DE CONTRATACIÓN
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA
TUNJA, CINCO (5) DE FEBRERO DE 2015 (2:56 PM)**



SUMISERVI

SUMINISTROS Y SERVICIOS
TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS

Tunja, Febrero 05 de 2015.

Señores
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLIGICA DE COLOMBIA
OFICINA GRUPO BIENES Y SERVICIOS
U.P.T.C.
Ciudad

Ref. Subsanan documentos.

Reciban ustedes un cordial saludo.

Yo, **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con cedula de ciudadanía No. 46.670.374 de Duitama, obrando como representante legal de la **empresa SUMINISTROS Y SERVICIO TONY SAS – SUMISERVI SAS**, por medio de la presente me permito subsanar los documentos relacionados con la invitación pública No. 008-2015 de la sede de Duitama con la experiencia adjuntando los contratos según requerimiento de los pliegos, con el fin de determinar el valor de los servicios y sean tenidos en cuenta para la evaluación de la experiencia.

Agradezco su atención prestada.

Cordialmente,

CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA

Representante Legal

C.C. No. 46.670.374 de Duitama

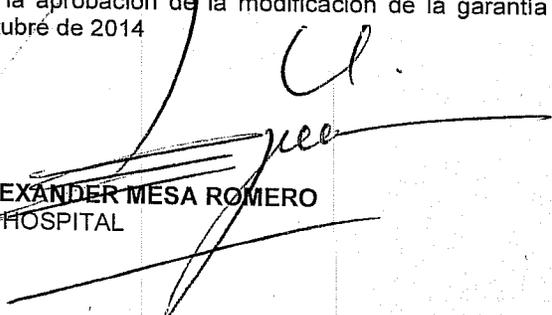
GRUPO BIENES Y SUMINISTROS
U.P.T.C.
DIA 5 FEB 2015

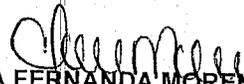
2:56 pm.



ADICION No. 03 AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 006-2014 CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA Y SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA - SUMISERVI LTDA.

Entre los suscritos a saber: **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA**, entidad de derecho público descentralizada del orden departamental, con NIT. No. 891.855.438-4, obrando a través de su Gerente Doctor **ALEXANDER MESA ROMERO** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 74.180.403 de Sogamoso, nombrado mediante Decreto No. 000263 del 30 de marzo de 2012, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, de una parte, y por la otra **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46.670.374 expedida en Bogotá, obrando en nombre y representación legal de **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA - SUMISERVI LTDA-**, con domicilio en la ciudad de Bogotá, con NIT No. 900130262-5, constituida mediante documento privado No 0000001 de Junta de socios de Bogotá D.C. del 18 de enero de 2007, inscrita el 17 de junio de 2010 bajo el número 00011613 del Libro IX Cámara de comercio de Duitama, Matrícula No. 00061701, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado adicionar el Contrato de Suministro No. 006-2014 suscrito el treinta y uno (31) de enero de dos mil catorce (2014). – Suministro de Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado- atendiendo a las siguientes **consideraciones**: **1.** El artículo 27 del Manual General de Contratación, prevé que los contratos que celebre el Hospital podrán adicionarse en tiempo. **2.** Que el Hospital por limitaciones de índole presupuestal suscribió el contrato inicialmente hasta el 31 de julio con una adición posterior en presupuesto y en tiempo hasta el 17 de agosto de 2014, dando continuidad a las actividades contratadas inicialmente. **3.** Que mediante Acta de comité de contratación fechada el dieciséis (16) de octubre de 2014 se recomendó a la Gerencia suscribir el respectivo acuerdo de adición en tiempo del Contrato de Suministro No. 006-2014. **4.** Que a 31 de octubre de 2014 queda un saldo por valor de **VEINTIUN MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$21.492.510.00)**, sin ejecutarse, por tal motivo se hace necesario ampliar el plazo. **5.** Que esta adición amerita modificar la cláusula cuarta relacionada el plazo del contrato. **6.** Que se hace necesario dar continuidad al suministro de Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado, adicionando en tiempo el contrato de suministro No. 006-2014. El presente acuerdo se realiza de conformidad con las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO.-** Este acuerdo tiene por objeto adicionar el plazo del contrato suscrito entre las partes para el desarrollo del objeto inicialmente pactado. **CLÁUSULA SEGUNDA: VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.-** El plazo que se adiciona, para seguir ejecutando las actividades objeto del contrato inicialmente suscrito, será a partir del primero (01) de noviembre hasta el nueve (09) de noviembre de dos mil catorce (2014). **CLÁUSULA TERCERA: GARANTÍA ÚNICA:** El Contratista se obliga a modificar la garantía única adicionándole el plazo de la presente adición, respecto de los riesgos amparados inicialmente en el contrato. **CLÁUSULA CUARTA: VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES.-** Todas las cláusulas y estipulaciones Contractuales del contrato inicial no modificadas por el presente acuerdo, permanecerán vigentes y su exigibilidad permanece. **CLÁUSULA QUINTA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.-** El presente acuerdo se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes y la existencia del registro presupuestal; y para su ejecución se requiere de la aprobación de la modificación de la garantía única. Para constancia se firma el veintisiete (27) de octubre de 2014

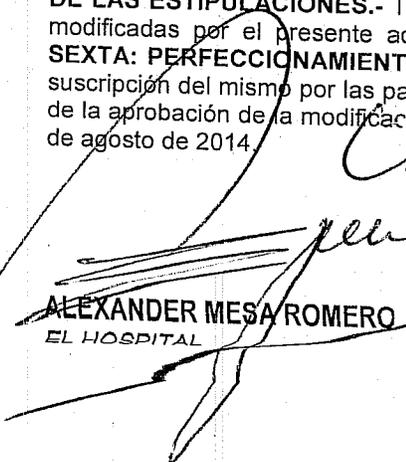

ALEXANDER MESA ROMERO
EL HOSPITAL


CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
EL CONTRATISTA



ADICION No. 02 AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 006-2014 CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA Y SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA - SUMISERVI LTDA.

Entre los suscritos a saber: **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA**, entidad de derecho público descentralizada del orden departamental, con NIT. No. 891.855.438-4, obrando a través de su Gerente Doctor **ALEXANDER MESA ROMERO** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 74.180.403 de Sogamoso, nombrado mediante Decreto No. 000263 del 30 de marzo de 2012, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, de una parte, y por la otra **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46.670.374 expedida en Bogotá, obrando en nombre y representación legal de **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA - SUMISERVI LTDA**-, con domicilio en la ciudad de Bogotá, con NIT No. 900130262-5, constituida mediante documento privado No 0000001 de Junta de socios de Bogotá D.C. del 18 de enero de 2007, inscrita el 17 de junio de 2010 bajo el número 00011613 del Libro IX, Cámara de comercio de Duitama, Matrícula No. 00061701, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado adicionar el Contrato de Suministro No. 006-2014 suscrito el treinta y uno (31) de enero de dos mil catorce (2014). – Suministro de Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado- atendiendo a las siguientes **consideraciones**: 1. El artículo 27 del Manual General de Contratación, prevé que los contratos que celebre el Hospital podrán adicionarse en tiempo y en presupuesto, siempre que no sea en más de un cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial. 2. Que el Hospital por limitaciones de índole presupuestal suscribió el contrato inicialmente hasta el 31 de julio con una adición posterior en tiempo hasta el 17 de agosto de 2014, y se hace necesario dar continuidad a las actividades contratadas hasta finalizar la vigencia. 3. Que mediante Acta de comité de contratación fechada el quince (15) de agosto de 2014 se recomendó a la Gerencia suscribir el respectivo acuerdo de adición y ampliación del plazo de ejecución del Contrato de Suministro No. 006-2014. 4. Que esta adición amerita modificar las cláusulas tercera y cuarta relacionadas con el valor y el plazo del contrato. 5. Que se hace necesario dar continuidad al suministro de Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado, adicionando el contrato de suministros No. 006-2014. 6. Que existe la disponibilidad presupuestal No. 456 del quince (15) de agosto de 2014. El presente acuerdo se realiza de conformidad con las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO.-** Este acuerdo tiene por objeto adicionar el presupuesto y el plazo del contrato suscrito entre las partes para el desarrollo del objeto inicialmente pactado. **CLÁUSULA SEGUNDA: VALOR DE ADICIÓN.-** El valor que se procede a adicionar mediante el presente acuerdo es de **CIENTO SESENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE (\$163.976.434,00)**; respecto del valor del contrato inicial cuyo monto es de **TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL VEINTE PESOS M/CTE (\$375.919.020,00)**; más la Adición No. 01 por **VEINTITRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$23.983.076,00)**, es decir que el valor total del contrato incluyendo la presente adición, es de **QUINIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS M/CTE (\$563.878.530,00)**. La adición se efectúa con cargo al rubro 22010398 Otras compras de servicios para la venta del presupuesto de ingresos y gastos para la vigencia fiscal del 2014, aprobado mediante Acuerdo No. 07 del 16 de diciembre de 2013 de la Junta Directiva de la E.S.E Hospital Regional de Duitama. **CLÁUSULA TERCERA: VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.-** El plazo que se adiciona, para seguir ejecutando las actividades objeto del contrato inicialmente suscrito, será a partir del dieciocho (18) de agosto hasta el treinta y uno (31) de octubre de dos mil catorce (2014). **CLÁUSULA CUARTA: GARANTÍA ÚNICA:** El Contratista se obliga a modificar la garantía única adicionándole proporcionalmente el valor y ampliando el plazo de la presente adición, respecto de los riesgos amparados inicialmente en el contrato. **CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES.-** Todas las cláusulas y estipulaciones Contractuales del contrato inicial no modificadas por el presente acuerdo, permanecerán vigentes y su exigibilidad permanece. **CLÁUSULA SEXTA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.-** El presente acuerdo se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes y la existencia del registro presupuestal; y para su ejecución se requiere de la aprobación de la modificación de la garantía única. Para constancia se firma en Duitama el quince (15) de agosto de 2014.


ALEXANDER MESA ROMERO
EL HOSPITAL


CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
EL CONTRATISTA



**CONTRATO DE SUMINISTRO No. 006-2014
CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA Y
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA.**

Entre los suscritos a saber: **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA**, entidad de derecho público descentralizada del orden departamental, con NIT. No. 891.855.438-4, obrando a través de su Gerente Doctor **ALEXANDER MESA ROMERO** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 74.180.403 de Sogamoso, nombrado mediante Decreto No. 000263 del 30 de marzo de 2012, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, de una parte; y por la otra **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46.670.374 expedida en Bogotá, obrando en nombre y representación legal de **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA.**, con domicilio en la ciudad de Bogotá, con NIT No. 900130262-5, constituida mediante documento privado No 0000001 de Junta de socios de Bogotá D.C. del 18 de enero de 2007, inscrita el 17 de junio de 2010 bajo el número 00011613 del Libro IX Cámara de comercio de Duitama, Matrícula No. 00061701 y que para efectos de este contrato se denominará **EL CONTRATISTA**. Quien manifiesta bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente contrato no hallarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades establecidas por la Constitución y la Ley para contratar conforme al artículo 8 de la Ley 80 de 1993; razón por la cual hemos convenido celebrar el presente Contrato de Suministro de conformidad con lo indicado en el Acuerdo No. 09 del 10 de Noviembre de 2008 Manual General de Contratación de la Empresa Social del Estado Hospital Regional Duitama, previas las siguientes **consideraciones**: **1.** Que el Hospital requiere contratar el suministro de alimentación hospitalaria y de personal autorizado. **2.** Que la selección del contratista se realizó mediante el Pliego de Condiciones No. 024-2014, contratación de mayor cuantía establecida en el Manual General de Contratación de la entidad. **3.** Que el Comité de Contratación del Hospital mediante Acta de Calificación de la Pliego de Condiciones No. 024-2014 fechada veintiocho (28) de enero de dos mil catorce (2014), recomendó contratar el suministro de alimentación hospitalaria y de personal autorizado con la empresa **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA.** **4.** Que este Despacho hace suyas las apreciaciones del Comité de Contratación. **5.** Que el presente contrato cuenta con la disponibilidad presupuestal No. 080 del 16 de enero de 2014. Que forman parte integral del presente contrato y por ende son de obligatorio cumplimiento las especificaciones contenidas en el pliego de condiciones y en la propuesta presentada por EL CONTRATISTA. El presente contrato se registrará por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO:** El CONTRATISTA en desarrollo del presente contrato se compromete a suministrar Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado, de conformidad con las características de la pliego de condiciones, la propuesta presentada y las demás actividades relacionadas con el objeto del presente contrato. **PARAGRAFO PRIMERO.** El presente contrato incluye todos aquellos elementos ofrecidos en la propuesta, para cubrir los requerimientos de cada servicio, garantizando la calidad en el suministro del mismo. **SEGUNDA.- DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES:** Además de los acordados en el presente contrato, serán los establecidos en las normas legales vigentes en consideración a la naturaleza pública del Hospital. **TERCERA.- VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO:** El valor del presente contrato será por la suma de **TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL VEINTE PESOS (\$375.919.020,00) M/CTE.**, que el HOSPITAL al CONTRATISTA cada mes reconocerá fraccionadamente de acuerdo a las dietas suministradas y certificadas por el interventor o supervisor del presente contrato, dentro de los treinta (30) días siguientes a la radicación de la cuenta de cobro y/o factura con el cumplimiento de las normas legales de la DIAN; como también se deberá anexar un oficio firmado por el Representante Legal y Contador o Revisor Fiscal del CONTRATISTA donde se certifiquen los pagos de Seguridad Social y de conformidad a la normatividad vigente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Para el pago o liquidación del contrato, EL CONTRATISTA se someterá a aceptar los descuentos que las normas vigentes exijan. **CUARTA.- VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución, es decir durante el cual EL CONTRATISTA se compromete a ejecutar las actividades objeto del presente contrato será a partir del primero (01) de febrero al treinta y uno (31) de julio de 2014 o hasta agotar el presupuesto; y la vigencia del contrato será el término de tiempo determinado tanto para evaluar por parte del HOSPITAL la ejecución contractual como para adelantar las acciones necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto contratado o imponer las sanciones en el evento contrario, este término se computará a partir de la fecha de

			-	
	COMIDA	4.857 *	-	4.857
HIPERPROTEICA- HIPERCALORICA	DESAYUNO	3.142 *	-	3.142
	ALMUERZO	4.955 *	-	4.955
	COMIDA	4.955 *	-	4.955
GASTROCLISIS	DESAYUNO	1.450 *	-	1.450
	ALMUERZO	1.450 *	-	1.450
	COMIDA	1.450 *	-	1.450
COMPLEMENTARIA 1	DESAYUNO	1.996 *	-	1.996
	ALMUERZO	3.765 *	-	3.765
	COMIDA	3.765 *	-	3.765
COMPLEMENTARIA II	DESAYUNO	2.297 *	-	2.297
	ALMUERZO	3.989 *	-	3.989
	COMIDA	3.989 *	-	3.989
COMPLEMENTARIA III	DESAYUNO	2.417 *	-	2.417
	ALMUERZO	4.231 *	-	4.231
	COMIDA	4.231 *	-	4.231
AUTORIZADOS	DESAYUNO	3.103	498	3.600
	ALMUERZO	4.978	796	5.774
	COMIDA	4.978	796	5.774
	OTROS	5.771	923	6.694
REFRIGERIOS DIETAS HIPOSODICAS- HIPOGLUCIDAS	DESAYUNO	1.041 *	-	1.041
	ALMUERZO	1.041 *	-	1.041
	COMIDA	1.041 *	-	1.041
REFRIGERIOS FUNCIONARIOS		2.784	512	3.296
OTROS (CAFÉ POR CAJA CUBO)		7.838 *	-	7.838

(*) *Productos sin IVA*

NOTA. EL CONTRATISTA deberá respetar los precios unitarios de cada dieta, para lo cual no podrá facturar un mayor valor.

- Dieta liquida completa
- Dieta hipoglucida
- Dieta hiposodica hipoglucida
- Dieta Hiperproteica – hipercalorica
- Gastroclisis
- Dieta complementaria 1
- Dieta complementaria 2
- Dieta complementaria 3

Características del producto y forma de evaluación:

Característica	Indicador	Estándar esperado
Entrega de el numero de dietas solicitadas por los servicios de hospitalización y servicio de Urgencias siguiendo los requerimientos de la orden medica	Numero de dietas entregadas / No de dietas solicitadas	100% de cumplimiento.
Entrega del tipo de dietas solicitadas por los servicios de hospitalización y servicio de Urgencias siguiendo los requerimientos de la orden medica	Numero de tipo de dieta entregadas correctamente / Numero total de tipo de dietas solicitadas	100% de cumplimiento.
Grado de satisfacción del Usuario frente a la calidad de la dieta e Información al usuario:	Satisfacción del usuario.	95% de cumplimiento.

CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en las normas vigentes.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES: Los establecimientos destinados al restaurante deberá cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

- 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.
- El área del proceso debe estar diseñada y organizada de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- El área del proceso debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
- Los diversos ambientes donde se preparen los alimentos deben definir áreas de circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la

atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.

- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.
- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
- Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
- Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.
- La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Al personal manipulador de alimentos se le debe practicar un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Específicamente deben tener una revisión médica y exámenes de laboratorio semestrales que incluyan coprológicos, coprocultivos, frotis y cultivos nasofaríngeos, cultivo de manos y uñas y estudio de BK a los sintomáticos respiratorios.
- Garantizar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
- Brindar formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del profesional en Nutrición.

PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación

recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

- Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

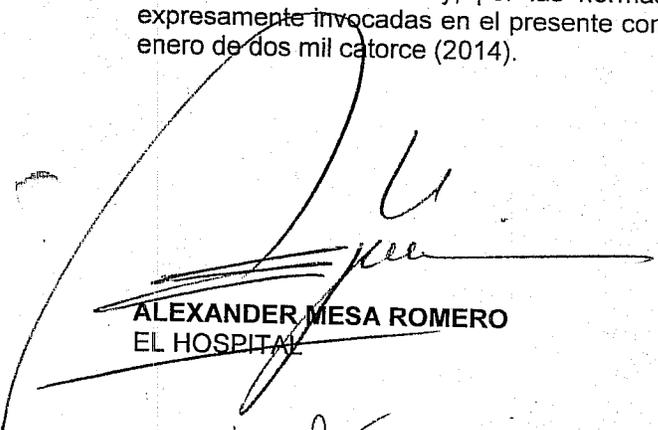
OTRAS OBLIGACIONES:

- Orientar a los pacientes o familias, en lo relacionado con la ubicación física de servicios y oficinas
- Participación activa en los procesos de CALIDAD, MECI y PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL.
- Capacitación continúa al personal con el que presta el servicio y asistencia a las capacitaciones programadas por la institución.
- Garantizar el seguimiento procedimientos establecidos por la ESE durante la ejecución del contrato.
- Participación en los comités institucionales relacionados con el proceso contratado.
- Uso adecuado de las instalaciones y de los bienes de la ESE
- El contratista debe asegurar la continuidad de las personas que prestan el servicio durante el término de ejecución del contrato, por lo cual solo se aceptará cambio de personal ofertado solo por motivos debidamente justificados y sustentados.
- El contratista podrá tener sus medios de producción para cumplir con las actividades ofertadas. Los bienes de la Institución que se utilicen serán entregados por inventario, a título de comodato o préstamo de uso o mera tenencia, únicamente para ayuda del desarrollo del objeto ofertado y contratado, sin poder utilizarlo en actividad diferente, haciéndose responsable de los mismos, según lo establecido legalmente en la materia.
- El 10% del personal que se vincula a través del contrato debe hacer parte de la Brigada de Emergencia de la ESE Hospital Regional de Duitama, el contratista deberá garantizar un tiempo mínimo de 6 horas al mes para que los funcionarios asignados participen en las actividades de la brigada de emergencias; el personal designado debe ser la misma durante la vigencia del desarrollo del contrato

2. A estructurar, elaborar y suscribir contrato de trabajo a que hubiere lugar, con sus trabajadores, con sujeción a las modalidades y los criterios que establezca la Ley. 3. Asumir, reconocer y pagar dentro de los plazos establecidos por la ley, todas las acreencias de compensaciones, así como todas las prestaciones sociales que se contraigan con sus trabajadores, socios, subcontratistas o proveedores; sin que dicho pago se supedite bajo ningún pretexto, a la cancelación de las actividades ejecutadas correspondientes al objeto del presente contrato por parte del Hospital. 4. Afiliar a todos sus trabajadores, así como cotizar a salud, pensión y riesgos profesionales. EL CONTRATISTA liquidará y girará los aportes dentro de los plazos de Ley a las entidades del Sistema de Seguridad Social Integral. 5. EL CONTRATISTA se obliga a respetar y cumplir con los requisitos mínimos exigidos por la normatividad vigente para la ejecución de las actividades relacionados con el suministro de alimentación. En desarrollo de lo anterior el HOSPITAL verificará la documentación suministrada por el CONTRATISTA. 6. EL CONTRATISTA no podrá interrumpir la ejecución de las actividades contratadas, a excepción de motivos de fuerza mayor debidamente justificada. 7. Cuando por estrictas necesidades del servicio se requiera aumentar o disminuir la cantidad de las dietas temporalmente o permanentemente dentro del mismo objeto contratado; EL CONTRATISTA dispondrá lo pertinente para que se atiendan las necesidades expuestas, las cuales se deberán facturar y pagar en las mismas condiciones establecidas en el presente contrato, dentro del mes en que se generaron. 8. El CONTRATISTA elaborará y presentará los informes escritos sobre las actividades ejecutadas y dará un uso adecuado, eficaz y eficiente a los recursos entregados a título de mera tenencia por el HOSPITAL para el cumplimiento y ejecución del contrato. 9. En caso de pérdida, deterioro, daño de cualquier bien dado en tenencia, que se haya derivado de su acción dolosa o culposa, el CONTRATISTA deberá responder integralmente por el bien, ya sea reponiéndolo o cancelando su reparación. Para tal efecto deberá firmar las actas de recibo y entrega de inventarios al inicio y terminación del contrato. 10.

área en la que se requiera y el rendimiento esperado. Por necesidades de los servicios el HOSPITAL podrá presentar la solicitud de suspensión o de una cobertura adicional o diferente a la inicialmente solicitada. En todo caso se cancelará las actividades efectivamente ejecutadas. **27.** El Contratista se compromete a ejecutar las actividades adicionales presentadas en la oferta sin que esto genere costo adicional al contrato, las cuales son: **a.** suministro de comida a las familias de usuarios hospitalizados de bajos recursos provenientes de áreas rurales o Municipios vecinos. **b.** Charla a funcionarios administrativos por un Chef. **28.** Pagar mensualmente por el uso del espacio físico **UN MILLON CIENTO SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$1.160.000.00)** IVA incluido, en la tesorería del Hospital dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes. **29.** Suministrar todas las dietas dentro de los siguientes horarios: **a.** Desayuno: rango entre las 7:00 am y 8:30 am; **b.** Almuerzo: rango entre las 12:00 m y 2:00 pm; y **c.** Comida: rango entre las 5:30 pm y 6:30 pm. **29.** EL CONTRATISTA se compromete a concertar con EL HOSPITAL las características de los uniformes, como también la del carnet de identificación de sus dependientes, asociados, trabajadores, socios o subcontratistas; para así garantizar una buena presentación e identificación ante los usuarios del Hospital. **30.** Ejercer las demás actividades que le sean asignadas y sean afines con la naturaleza al objeto contratado. **PARÁGRAFO 1.** El incumplimiento total o parcial de las obligaciones del CONTRATISTA se considera como causal de terminación del contrato. **SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DEL HOSPITAL:** El Hospital se compromete con el contratista a: **1.** Facilitar los medios y la información para que el CONTRATISTA pueda desarrollar el objeto del contrato. **2.** Pagar oportunamente las cuentas presentadas por el CONTRATISTA dentro de los treinta (30) días siguientes a su presentación y con el lleno de los requisitos. **3.** Ejercer la supervisión o interventoría sobre el desarrollo del contrato a través de la **COORDINADORA DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE HOSPITALIZACION** o quien la Gerencia delegue, en conjunto con el contratista contratado para la ejecución de las actividades de Nutrición y Dietética. **OCTAVA.- RELACIÓN LABORAL:** El presente contrato no genera relación laboral con el CONTRATISTA, ni con sus socios o trabajadores y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales, compensaciones, honorarios y de ningún tipo de emolumentos distintos al valor acordado en la cláusula tercera del presente contrato. **NOVENA.- VINCULACIÓN DE PERSONAL Y PRESTACIONES DE LOS SOCIOS-TRABAJADORES:** El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación del personal que presta el servicio contratado, el cual realiza en su propio nombre, por cuenta y riesgo, sin que EL HOSPITAL adquiera responsabilidad alguna por dichos actos. Por tanto corresponde al CONTRATISTA el pago de los salarios, prestaciones sociales, compensaciones e indemnizaciones a que haya lugar. **DÉCIMA.- GARANTÍA ÚNICA:** El CONTRATISTA se obliga a constituir Garantía Única a favor del Hospital luego del perfeccionamiento del contrato y en todo caso antes de su ejecución. La garantía única deberá tomarla a través de una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia o en garantía bancaria cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Bancaria y que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato y que ampare los siguientes riesgos: **AMPARO DE CUMPLIMIENTO:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más. **CALIDAD DEL SERVICIO A PRESTAR:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, cuya vigencia será igual a la del contrato. **PAGO DE SALARIOS, HONORARIOS, COMPENSACIONES, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES DEL PERSONAL:** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato cuya vigencia será igual a la del contrato y tres (03) años más. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** Cobertura del 20% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Dichas pólizas podrá hacerlas efectivas EL HOSPITAL en caso de incumplimiento, resolución o terminación del contrato por hechos imputables al contratista. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En caso de prórroga, adición o suspensión del presente contrato, el Contratista deberá ampliar y modificar la garantía única según lo estipulado en el Acta que establece la prórroga, adición o suspensión. **DÉCIMA PRIMERA.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:** El CONTRATISTA responderá civil y penalmente por sus acciones y omisiones. **DÉCIMA SEGUNDA.- LUGAR DE CUMPLIMIENTO:** Para el cumplimiento de las obligaciones derivadas de este contrato, las partes acuerdan como lugar las instalaciones del HOSPITAL en la ciudad Duitama (Boy.). **DÉCIMA TERCERA.- SUPERVISIÓN:** El control y vigilancia del contrato serán ejercidos por la **COORDINADORA DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE HOSPITALIZACION** o quien la gerencia delegue, en conjunto con el contratista contratado para la ejecución de las actividades de Nutrición y Dietética., quienes deberán: **1).** Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato. **2).** Informar a la Oficina Jurídica cualquier fenómeno que

PERFECCIONAMIENTO: Con la suscripción del presente documento, contentivo del acuerdo sobre el objeto, la contraprestación y demás cláusulas aquí acordadas, y además con la respectiva disponibilidad y registro presupuestal, se entiende perfeccionado el contrato. **VIGÉSIMA SEGUNDA.- REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** Este contrato requiere para su ejecución los siguientes: **a.** Aprobación de la Garantía Única. **b.** Antecedentes Disciplinarios y fiscales del Contratista. **c.** Registro Único Tributario. **VIGÉSIMA TERCERA.- DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Forman parte integral de éste contrato los documentos requeridos para su perfeccionamiento y ejecución, éstos últimos deberán ser entregados a la firma del contrato y en todo caso antes de la ejecución del contrato, la propuesta y, los que se produzcan durante la ejecución y desarrollo del mismo. **VIGÉSIMA CUARTA.- DISPOSICIONES FINALES:** El presente contrato se rige por el Manual General de Contratación del Hospital adoptado mediante Acuerdo No. 09 del 10 de Noviembre de 2008 y, por las normas de derecho privado que le son afines y por las disposiciones expresamente invocadas en el presente contrato. Para constancia se firma en Duitama el treinta y uno (31) de enero de dos mil catorce (2014).



ALEXANDER MESA ROMERO
EL HOSPITAL



CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
EL CONTRATISTA



Proyectó: Ana Elsy Peralta S.
Coordinadora Contratación



Revisó: Dr. Diego L. Suárez C.
Asesor Jurídico



**CONTRATO DE SUMINISTRO No. 004-2013
CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA Y
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA.**

Entre los suscritos a saber: **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA**, entidad de derecho público descentralizada del orden departamental, con NIT. No. 891.855.438-4, obrando a través de su Gerente Doctor **ALEXANDER MESA ROMERO** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 74.180.403 de Sogamoso, nombrado mediante Decreto No. 000263 del 30 de marzo de 2012, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, de una parte; y por la otra **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46.670.374 expedida en Bogotá, obrando en nombre y representación legal de **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA-**, con domicilio en la ciudad de Bogotá, con NIT No. 900130262-5, constituida mediante documento privado No 0000001 de Junta de socios de Bogotá D.C. del 18 de enero de 2007, inscrita el 17 de junio de 2010 bajo el número 00011613 del Libro IX Cámara de comercio de Duitama, Matrícula No. 00061701 y que para efectos de este contrato se denominará **EL CONTRATISTA**. Quien manifiesta bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente contrato no hallarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades establecidas por la Constitución y la Ley para contratar conforme al artículo 8 de la Ley 80 de 1993; razón por la cual hemos convenido celebrar el presente Contrato de Suministro de conformidad con lo indicado en el Acuerdo No. 09 del 10 de Noviembre de 2008 Manual General de Contratación de la Empresa Social del Estado Hospital Regional Duitama, previas las siguientes **consideraciones**: **1.** Que el Hospital requiere contratar el suministro de alimentación hospitalaria y de personal autorizado. **2.** Que la selección del contratista se realizó mediante el Pliego de Condiciones No. 004-2013, contratación de mayor cuantía establecida en el Manual General de Contratación de la entidad. **3.** Que el Comité de Contratación del Hospital mediante Acta de Calificación de la Pliego de Condiciones No. 004-2013 fechada veintiuno (21) de enero de dos mil trece (2013), recomendó contratar el suministro de alimentación hospitalaria y de personal autorizado con la empresa **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA**. **4.** Que este Despacho hace suyas las apreciaciones del Comité de Contratación. **5.** Que el presente contrato cuenta con la disponibilidad presupuestal No. 069 del 11 de enero de 2013. Que forman parte integral del presente contrato y por ende son de obligatorio cumplimiento las especificaciones contenidas en el pliego de condiciones y en la propuesta presentada por **EL CONTRATISTA**. El presente contrato se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO:** El CONTRATISTA en desarrollo del presente contrato se compromete a suministrar Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado, de conformidad con las características de la pliego de condiciones, la propuesta presentada y las demás actividades relacionadas con el objeto del presente contrato. **PARAGRAFO PRIMERO.** El presente contrato incluye todos aquellos elementos ofrecidos en la propuesta, para cubrir los requerimientos de cada servicio, garantizando la calidad en el suministro del mismo. **SEGUNDA.- DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES:** Además de los acordados en el presente contrato, serán los establecidos en las normas legales vigentes en consideración a la naturaleza pública del Hospital. **TERCERA.- VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO:** El valor del presente contrato será por la suma de **QUINIENTOS SIETE MILLONES QUINCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$507.015.742,00)**, que el HOSPITAL al CONTRATISTA cada mes reconocerá fraccionadamente de acuerdo a las dietas suministradas y certificadas por el interventor o supervisor del presente contrato, dentro de los treinta (30) días siguientes a la radicación de la cuenta de cobro y/o factura con el cumplimiento de las normas legales de la DIAN; como también se deberá anexar un oficio firmado por el Representante Legal y Contador o Revisor Fiscal del CONTRATISTA donde se certifiquen los pagos de Seguridad Social y de conformidad a la normatividad vigente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Para el pago o liquidación del contrato, EL CONTRATISTA se someterá a aceptar los descuentos que las normas vigentes exijan. **CUARTA.- VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución, es decir durante el cual EL CONTRATISTA se compromete a ejecutar las actividades objeto del presente contrato será a partir del primero (01) de febrero al treinta y uno (31) de octubre del mismo año o hasta agotar el presupuesto; y la vigencia del contrato será el término de tiempo determinado tanto para evaluar por parte del HOSPITAL la ejecución contractual como para adelantar las acciones necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto contratado o imponer las sanciones en el evento contrario, este término se computará a partir de la

fecha de perfeccionamiento del contrato, y contendrá el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más. **QUINTA.- SUJECCIÓN DE LOS PAGOS A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:** Las apropiaciones presupuestales que se deriven de este contrato quedan subordinadas dentro del presupuesto con cargo al rubro 22010398 Otras compras de servicios para la venta del presupuesto de ingresos y gastos para la vigencia fiscal del 2013, aprobado mediante Acuerdo No. 07 del 28 de diciembre de 2012 de la Junta Directiva de la E.S.E Hospital Regional de Duitama. **SEXTA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** Son obligaciones del CONTRATISTA cumplir en forma eficiente, eficaz, oportuna y dentro de las normas nacionales y regionales vigentes, la ejecución de las actividades contratadas, así: **1.** Se compromete a ejecutar las actividades del objeto contratado en el presente acuerdo, en concordancia con las necesidades de atención que se requieran para los diferentes servicios de la institución de acuerdo con las normas propias, y relacionadas a continuación:

TIPO DE DIETA	COMIDA	VALOR UNITARIO DIETA	IVA	VALOR TOTAL UNITARIO INCLUIDO IVA
NORMAL	DESAYUNO	3,050	-	3,050
	ALMUERZO	4,811	-	4,811
	COMIDA	4,811	-	4,811
BLANDA ASTRINGENTE HIPOGRASA	DESAYUNO	3,050	-	3,050
	ALMUERZO	4,811	-	4,811
	COMIDA	4,811	-	4,811
HIPOSODICA	DESAYUNO	3,050	-	3,050
	ALMUERZO	4,811	-	4,811
	COMIDA	4,811	-	4,811
LIQUIDA CLARA	DESAYUNO	1,173	-	1,173
	ALMUERZO	1,066	-	1,066
	COMIDA	1,173	-	1,173
LIQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	1,760	-	1,760
	ALMUERZO	1,760	-	1,760
	COMIDA	1,760	-	1,760
HIPOGLUCIDA	DESAYUNO	3,050	-	3,050
	ALMUERZO	4,811	-	4,811
	COMIDA	4,811	-	4,811
HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	DESAYUNO	2,990	-	2,990
	ALMUERZO	4,716	-	4,716
	COMIDA	4,716	-	4,716
HIPERPROTEICA-HIPERCALORICA	DESAYUNO	3,050	-	3,050
	ALMUERZO	4,811	-	4,811
	COMIDA	4,811	-	4,811
GASTROCLISIS	DESAYUNO	1,408	-	1,408
	ALMUERZO	1,408	-	1,408
	COMIDA	1,408	-	1,408

TIPO DE DIETA	COMIDA	VALOR UNITARIO DIETA	IVA	VALOR TOTAL UNITARIO INCLUIDO IVA
COMPLEMENTARIA 1	DESAYUNO	1,938	-	1,938
	ALMUERZO	3,655	-	3,655
	COMIDA	3,655	-	3,655
COMPLEMENTARIA II	DESAYUNO	2,230	-	2,230
	ALMUERZO	3,873	-	3,873
	COMIDA	3,873	-	3,873
COMPLEMENTARIA III	DESAYUNO	2,347	-	2,347
	ALMUERZO	4,108	-	4,108
	COMIDA	4,108	-	4,108
AUTORIZADOS	DESAYUNO	3,063	490	3,553
	ALMUERZO	4,834	773	5,607
	COMIDA	4,834	773	5,607
	OTROS	2,318	371	2,689
REFRIGERIOS DIETAS HIPOSODICAS-HIPOGLUCIDAS	DESAYUNO	1,011	-	1,011
	ALMUERZO	1,011	-	1,011
	COMIDA	1,011	-	1,011
REFRIGERIOS FUNCIONARIOS		2,759	441	3,200
OTROS (CAFÉ POR CAJA CUBO)		7,610	-	7,610

NOTA. EL CONTRATISTA deberá respetar los precios unitarios de cada dieta, para lo cual no podrá facturar un mayor valor.

CONDICIONES GENERALES PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS

- El contratista debe cumplir como requisito para el desarrollo de todos los procesos contratados, su reglamento de higiene y seguridad, el programa de salud ocupacional, políticas de seguridad y salud ambiental; todos los anteriores programas deben estar articulados con los programas de la ESE.
- La empresa contratista debe certificar que se compromete a cumplir con los procedimientos documentados para el manejo de residuos hospitalarios.
- El contratista debe certificar que el personal a utilizar en desarrollo de las actividades contratadas, conoce las normas de asepsia y antisepsia en relación con: Planta física, equipo de salud, paciente, instrumental y equipos.
- Establecer en conjunto con el Hospital un Plan para el Uso racional de agua y energía
- Garantizar una cobertura del servicio continua y presencial de acuerdo con la descripción del servicio que para el efecto se establezca, siguiendo rigurosamente las prescripciones médicas que sobre dietas determinen los médicos tratantes.
- El contratista debe garantizar y evidenciar por escrito la auditoria que el profesional de nutrición realiza diariamente frente al cumplimiento de las minutas según la dieta ordenada por el medico tratante

- Las raciones deben ser entregadas directamente en los servicios, en cada habitación, debe ser suministrada: caliente, de presentación agradable, cubiertas con un protector en acero inoxidable y/o plástico y/o vinipel y con todos los utensilios que se requieran para su consumo en perfecto estado. No se acepta vajilla o cubiertos en material desechable excepto en casos que por norma de bioseguridad se amerite
- Entregar diariamente la alimentación dentro de los horarios definidos por la ESE
- Debe recoger todos los utensilios de las habitaciones dentro de las dos horas siguientes a la entrega de los alimentos en la habitación y por ningún motivo puede dejarlos en cualquier lugar de los servicios asistenciales.
- El contratista tiene la obligación de prestar el servicio contratado, con arreglo a las disposiciones legales y reglamentarias establecidas para el almacenamiento, manejo, bioseguridad, preparación, manipulación y presentación de raciones alimentos, manejo de desechos, para lo cual observará los manuales e instructivos contenidos en la propuesta.
- El contratista deberá realizar encuestas de satisfacción de los Usuarios bimensualmente y rendir informe sobre resultados, anexando plan de mejoramiento sobre las causas de insatisfacción
- Presentar cronograma sobre el plan para control de insectos y roedores

PROCESO DE ATENCION SERVICIOS DE ALIMENTOS

Producto: Entrega de Tipo de dieta

- Dieta normal
- Dieta Blanda (astringente hipograsa)
- Dieta hiposodica
- Dieta líquida clara
- Dieta líquida completa
- Dieta hipoglucida
- Dieta hiposodica hipoglucida
- Dieta Hiperproteica – hipercalorica
- Gastroclisis
- Dieta complementaria 1
- Dieta complementaria 2
- Dieta complementaria 3
-

Características del producto y forma de evaluación:

CARACTERÍSTICA	INDICADOR	ESTÁNDAR ESPERADO
Entrega de el numero de dietas solicitadas por los servicios de hospitalización y servicio de Urgencias siguiendo los requerimientos de la orden medica	Numero de dietas entregadas / No de dietas solicitadas	100% de cumplimiento.
Entrega del tipo de dietas solicitadas por los servicios de hospitalización y servicio de Urgencias siguiendo los requerimientos de la orden medica	Numero de tipo de dieta entregadas correctamente / Numero total de tipo de dietas solicitadas	100% de cumplimiento.
Oportunidad en la entrega de dieta según horario establecido por el Hospital	Tiempo de espera desde la hora solicitud de dieta hasta el momento de entrega de dieta al paciente	Máximo 20 minutos.

Grado de satisfacción del Usuario frente a la calidad de la dieta e Información al usuario:	Satisfacción del usuario.	95% de cumplimiento.
---	---------------------------	----------------------

PROCESOS TRANSVERSALES:

PRODUCTOS:

- Actualización y adherencia a guías y protocolos institucionales.
- Seguimiento a riesgos: (eventos adversos)
- Cumplimiento de procesos de circulación de áreas hospitalarias.

Características del producto y forma de evaluación:

Característica	Indicador	Estándar esperado
Actualización y cumplimiento de adherencia a Guías y protocolos.	Porcentaje de adherencia a Guías y protocolos evaluados.	100% de cumplimiento.
Análisis y plan de mejoramiento de eventos adversos.	Presentación de plan de mejora en comité Institucional respectivo.	100% de eventos con plan de mejoramiento presentados en Comité Institucional
	Cumplimiento de plan de mejora.	100% de cumplimiento de planes de mejora.
Cumplimiento de procesos de circulación de área hospitalaria.	Cumplimiento de procesos (Evaluación a través de listas de chequeo).	100% de cumplimiento.

CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en las normas vigentes.
- **EDIFICACIÓN E INSTALACIONES:** Los establecimientos destinados al restaurante deberá cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:
 - 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.
 - El área del proceso debe estar diseñada y organizada de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
 - El área del proceso debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
 - Los diversos ambientes donde se preparen los alimentos deben definir áreas de circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la

- secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
- La organización del área de cocina deben facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfectación según lo establecido en el plan de saneamiento.
 - Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio.
 - No se permite la presencia de animales en sus instalaciones.
 - El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de la Protección Social. Deben disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.
 - El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.
 - Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
 - El establecimiento debe disponer de recipientes suficientes y adecuados, e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
 - Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal.
 - Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.
 - Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas.
 - Debe garantizarse el aseo adecuado, diario o periódico y completo de PISOS, DRENAJES, PAREDES, TECHOS, VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN, etc.
 - Se debe dotar de sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.
- EQUIPOS Y UTENSILIOS:** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto, incluye:
- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
 - Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.
 - Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables

para la limpieza e inspección.

- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
- Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
- Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.
- La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento.

- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Al personal manipulador de alimentos se le debe practicar un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Específicamente deben tener una revisión médica y exámenes de laboratorio semestrales que incluyan coprológicos, coprocultivos, frotis y cultivos nasofaríngeos, cultivo de manos y uñas y estudio de BK a los sintomáticos respiratorios.
- Garantizar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
- Brindar formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del profesional en Nutrición.

- PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro. Se debe usar protector de boca.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso ser obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

- **MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:** Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

- La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.
- Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
- Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
- Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
- Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, salvo en aquellos casos en que no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.
- Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o entrega del producto final.

- **DEBE ADOPTAR Y ESTABLECER:**

- Programa de Limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Se tendrán por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
- Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.
- Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

OTRAS OBLIGACIONES:

- Orientar a los pacientes o familias, en lo relacionado con la ubicación física de servicios y oficinas
- Participación activa en los procesos de CALIDAD, MECI y PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL.
- Capacitación continua al personal con el que presta el servicio y asistencia a las capacitaciones programadas por la institución.
- Garantizar el seguimiento procedimientos establecidos por la ESE durante la ejecución del contrato.
- Participación en los comités institucionales relacionados con el proceso contratado.
- Uso adecuado de las instalaciones y de los bienes de la ESE
- El contratista debe asegurar la continuidad de las personas que prestan el servicio durante el término de ejecución del contrato, por lo cual solo se aceptará cambio de personal ofertado solo por motivos debidamente justificados y sustentados.
- El contratista podrá tener sus medios de producción para cumplir con las actividades ofertadas. Los bienes de la Institución que se utilicen serán entregados por inventario, a título de comodato o préstamo de uso o mera tenencia, únicamente para ayuda del desarrollo del objeto ofertado y contratado, sin poder utilizarlo en actividad diferente, haciéndose responsable de los mismos, según lo establecido legalmente en la materia.
- El 10% del personal que se vincula a través del contrato debe hacer parte de la Brigada de Emergencia de la ESE Hospital Regional de Duitama, el contratista deberá garantizar un tiempo mínimo de 6 horas al mes para que los funcionarios asignados participen en las actividades de la brigada de emergencias; el personal designado debe ser la misma durante la vigencia del desarrollo del contrato

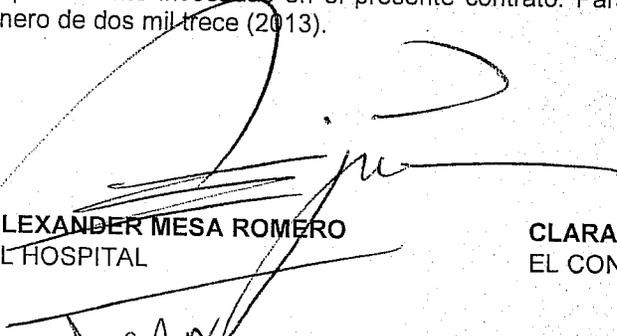
2. A estructurar, elaborar y suscribir contrato de trabajo a que hubiere lugar, con sus trabajadores, con sujeción a las modalidades y los criterios que establezca la Ley. 3. Asumir, reconocer y pagar dentro de los plazos establecidos por la ley, todas las acreencias de compensaciones, así como todas las prestaciones sociales que se contraigan con sus trabajadores, socios, subcontratistas o proveedores; sin que dicho pago se supedite bajo ningún pretexto, a la cancelación de las actividades ejecutadas correspondientes al objeto del presente contrato por parte del Hospital. 4. Afiliar a todos sus trabajadores, así como cotizar a salud, pensión y riesgos profesionales. EL CONTRATISTA liquidará y girará los aportes dentro de los plazos de Ley a las entidades del Sistema de Seguridad Social Integral. 5. EL CONTRATISTA se obliga a respetar y cumplir con los requisitos mínimos exigidos por la normatividad vigente para la ejecución de las actividades relacionados con el suministro de alimentación. En desarrollo de lo anterior el HOSPITAL verificará la documentación suministrada por el CONTRATISTA. 6. EL CONTRATISTA no podrá interrumpir la ejecución de las actividades contratadas, a excepción de motivos de fuerza mayor debidamente justificada. 7. Cuando por estrictas necesidades del servicio se requiera aumentar o disminuir la cantidad de las dietas temporalmente o permanentemente dentro del mismo objeto contratado; EL CONTRATISTA dispondrá lo pertinente para que se atiendan las necesidades expuestas, las cuales se deberán facturar y pagar en las mismas condiciones establecidas en el presente contrato, dentro del mes en que se generaron. 8. El CONTRATISTA elaborará y presentará los informes escritos sobre las actividades ejecutadas y dará un uso adecuado, eficaz y eficiente a los recursos entregados a título de mera tenencia por el HOSPITAL para el cumplimiento y ejecución del contrato. 9. En caso de pérdida, deterioro, daño de cualquier bien dado en tenencia, que se haya derivado de su acción dolosa o culposa, el CONTRATISTA deberá responder integralmente por el bien, ya sea reponiéndolo o cancelando su reparación. Para tal efecto deberá firmar las actas de recibo y entrega de inventarios al inicio y terminación del contrato. 10. EL CONTRATISTA presentará las respectivas facturas con el lleno de los requisitos legales, debidamente soportadas, aprobadas y certificadas por el supervisor y/o interventor del contrato. 11. EL CONTRATISTA ejecutará las actividades en el lugar acordado, con la frecuencia ofertada en la propuesta, garantizando la continuidad y calidad en el servicio, avisando oportunamente al HOSPITAL todas aquellas situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio financiero del contrato. 12. EL CONTRATISTA se sujetará a la supervisión o interventoría de la persona que el HOSPITAL designe para el efecto. 13. EL CONTRATISTA Informará al HOSPITAL (supervisor), de manera escrita, tan pronto como se haya ejecutado el 75% del valor del presente contrato. 14. EL CONTRATISTA aplicará dentro del HOSPITAL las ideas centrales del humanismo en

las relaciones interpersonales, tales como: el concepto de igualdad de los seres humanos, el reconocimiento de la diversidad personal y cultural, el rechazo a todo tipo de discriminación, la libertad de ideas y creencias. **15.** EL CONTRATISTA se obliga a observar y acatar las medidas preventivas de higiene y seguridad prescritas por las autoridades respectivas. **16.** EL CONTRATISTA se compromete a elaborar y velar por el cumplimiento de todos los procesos y procedimientos de las actividades contratadas. **17.** EL CONTRATISTA se compromete a asistir y realizar seguimiento a las instrucciones recibidas en los procesos de inducción y capacitación recibidos en el Hospital por las autoridades competentes y demás reuniones en que se requiera. **18.** EL CONTRATISTA deberá cumplir como requisito para la ejecución de las actividades contratadas, sin perjuicio de la observancia del suyo propio, el reglamento de higiene y seguridad, el programa de salud ocupacional, como también dar cumplimiento a la política de Seguridad y Salud Ocupacional y Seguridad Ambiental, y a los procedimientos seguros de trabajo según la actividad a realizar en la Institución. De igual manera, acogerse a los planes de emergencia y evacuación que las autoridades competentes hayan recomendado a la institución y de contingencia del área de mantenimiento. Si la actividad lo amerita, usar elementos de protección personal. **19.** EL CONTRATISTA se compromete a tener un coordinador en el área donde ejecuta sus actividades, al igual que a ejecutar y atender las actividades académicas de actualización que el HOSPITAL coordine con las autoridades respectivas. **20.** La conducta, entrenamiento y selección del personal asignado para la ejecución del presente contrato, se regirá por las normas y reglamentos del Contratista **21.** Llevar controles estadísticos con fines administrativos actualizando registros. **22.** El CONTRATISTA deberá enmarcar dentro de los principios de transparencia, eficiencia, economía, eficacia y equidad, consagrados en la Constitución y la Ley, bajo su responsabilidad el manejo de los bienes entregados a título de mera tenencia, de propiedad o a cargo del Hospital; en ese orden de ideas la asignación de bienes a cargo del **CONTRATISTA** y su entrega se legalizará mediante el comprobante de traslado o salida del servicio, firmado por el **CONTRATISTA** en señal de recibo. En la liquidación del contrato, además de tenerse en cuenta el cumplimiento del objeto como tal, se debe tener en cuenta que el **CONTRATISTA** haya efectuado la devolución de los bienes entregados para el desarrollo del mismo; de lo contrario, el supervisor dejará constancia para efectos de tomar las medidas administrativas y jurídicas a que haya lugar. **23.** El **CONTRATISTA**, junto con sus socios, trabajadores o subcontratistas, observará siempre y en todo lugar, un trato respetuoso, cordial y amable para con las personas vinculadas de cualquier forma con el HOSPITAL y en especial para con los usuarios del servicio de salud. El incumplimiento parcial o total de esta obligación dará lugar a la imposición de multas, aplicación de la cláusula penal o terminación del contrato, según la gravedad de la actuación, todo lo cual será valorado de acuerdo a las quejas debidamente fundamentadas. **24.** Bajo ninguna razón el contratista junto con sus socios, trabajadores, subcontratistas o dependientes podrá, respecto de los usuarios, pacientes o acompañantes, inducir, recibir, solicitar, sugerir, constreñir o aceptar, directa o indirectamente, para sí o para un tercero y por el servicio aquí contratado, remuneración, dinero, utilidad, promesa de pago, dádiva o cualquier otro beneficio, distinto al pactado en la cláusula tercera del presente contrato. El incumplimiento parcial o total de esta obligación dará lugar a la imposición de multas, aplicación de la cláusula penal o terminación del contrato, según la gravedad de la actuación, todo lo cual será valorado de acuerdo a las quejas debidamente fundamentadas. **25.-** Bajo ninguna razón el contratista junto con sus socios, trabajadores, subcontratistas o dependientes podrá, respecto de los usuarios, pacientes o acompañantes, inducir, solicitar, aconsejar, sugerir o constreñir, directa o indirectamente, para sí o para un tercero, suministrar el objeto aquí contratado, en lugar distinto al del Hospital. El incumplimiento parcial o total de esta obligación dará lugar a la imposición de multas, aplicación de la cláusula penal o terminación del contrato, según la gravedad de la actuación, todo lo cual será valorado de acuerdo a las quejas debidamente fundamentadas. **26.** Atender oportunamente los requerimientos del HOSPITAL, los cuales se presentaran mensualmente tres (3) días antes del corte pactado, indicando la cantidad de horas a cubrir, el área en la que se requiera y el rendimiento esperado. Por necesidades de los servicios el HOSPITAL podrá presentar la solicitud de suspensión o de una cobertura adicional o diferente a la inicialmente solicitada. En todo caso se cancelará las actividades efectivamente ejecutadas. **27.** El Contratista se compromete a ejecutar las actividades adicionales presentadas en la oferta sin que esto genere costo adicional al contrato, las cuales son: **a.** suministro de comida a las familias de usuarios hospitalizados de bajos recursos provenientes de áreas rurales o Municipios vecinos. **b.** Charla a funcionarios administrativos por un Chef. **28.** Pagar mensualmente por el uso del espacio físico **NOVECIENTOS DIECISIETE MIL CIENTO CUARENTA PESOS M/CTE (\$917.140.00)** IVA incluido, en la tesorería del Hospital dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes. **29.**

Suministrar todas las dietas dentro de los siguientes horarios: **a.** Desayuno: rango entre las 7:00 am y 8:30 am; **b.** Almuerzo: rango entre las 12:00 m y 2:00 pm; y **c.** Comida: rango entre las 5:30 pm y 6:30 pm. **29.** EL CONTRATISTA se compromete a concertar con EL HOSPITAL las características de los uniformes, como también la del carnet de identificación de sus dependientes, asociados, trabajadores, socios o subcontratistas; para así garantizar una buena presentación e identificación ante los usuarios del Hospital. **30.** Ejercer las demás actividades que le sean asignadas y sean afines con la naturaleza al objeto contratado. **PARÁGRAFO 1.** El incumplimiento total o parcial de las obligaciones del CONTRATISTA se considera como causal de terminación del contrato. **SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DEL HOSPITAL:** El Hospital se compromete con el contratista a: **1.** Facilitar los medios y la información para que el CONTRATISTA pueda desarrollar el objeto del contrato. **2.** Pagar oportunamente las cuentas presentadas por el CONTRATISTA dentro de los treinta (30) días siguientes a su presentación y con el lleno de los requisitos. **3.** Ejercer la supervisión o interventoría sobre el desarrollo del contrato a través de la **COORDINADORA DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE HOSPITALIZACIÓN** o quien la Gerencia delegue, en conjunto con el contratista contratado para la ejecución de las actividades de Nutrición y Dietética. **OCTAVA.- RELACIÓN LABORAL:** El presente contrato no genera relación laboral con el CONTRATISTA, ni con sus socios o trabajadores y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales, compensaciones, honorarios y de ningún tipo de emolumentos distintos al valor acordado en la cláusula tercera del presente contrato. **NOVENA.- VINCULACIÓN DE PERSONAL Y PRESTACIONES DE LOS SOCIOS-TRABAJADORES:** El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación del personal que presta el servicio contratado, el cual realiza en su propio nombre, por cuenta y riesgo, sin que EL HOSPITAL adquiera responsabilidad alguna por dichos actos. Por tanto corresponde al CONTRATISTA el pago de los salarios, prestaciones sociales, compensaciones e indemnizaciones a que haya lugar. **DÉCIMA.- GARANTÍA ÚNICA:** El CONTRATISTA se obliga a constituir Garantía Única a favor del Hospital luego del perfeccionamiento del contrato y en todo caso antes de su ejecución. La garantía única deberá tomarla a través de una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia o en garantía bancaria cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Bancaria y que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato y que ampare los siguientes riesgos: **AMPARO DE CUMPLIMIENTO:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más. **CALIDAD DEL SERVICIO A PRESTAR:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, cuya vigencia será igual a la del contrato. **PAGO DE SALARIOS, HONORARIOS, COMPENSACIONES, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES DEL PERSONAL:** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato cuya vigencia será igual a la del contrato y tres (03) años más. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** Cobertura del 20% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Dichas pólizas podrá hacerlas efectivas EL HOSPITAL en caso de incumplimiento, resolución o terminación del contrato por hechos imputables al contratista. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En caso de prórroga, adición o suspensión del presente contrato, el Contratista deberá ampliar y modificar la garantía única según lo estipulado en el Acta que establece la prórroga, adición o suspensión. **DÉCIMA PRIMERA.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:** El CONTRATISTA responderá civil y penalmente por sus acciones y omisiones. **DÉCIMA SEGUNDA.- LUGAR DE CUMPLIMIENTO:** Para el cumplimiento de las obligaciones derivadas de este contrato, las partes acuerdan como lugar las instalaciones del HOSPITAL en la ciudad Duitama (Boy.). **DÉCIMA TERCERA.- SUPERVISIÓN:** El control y vigilancia del contrato serán ejercidos por la **COORDINADORA DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE HOSPITALIZACIÓN** o quien la gerencia delegue, en conjunto con el contratista contratado para la ejecución de las actividades de Nutrición y Dietética., quienes deberán: **1).** Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato. **2).** Informar a la Oficina Jurídica cualquier fenómeno que altere el equilibrio económico o financiero del contrato a fin de que se estudie la situación y se adopten los mecanismos tendientes a actualizar o revisar los precios, en caso de ser procedentes. **3).** Exigir el cumplimiento de las normas y procedimientos correspondientes al objeto contratado. **4).** Llevar el control sobre la ejecución y cumplimiento del objeto contratado e informar oportunamente y durante el termino de ejecución del contrato a la Oficina Jurídica sobre cualquier situación o irregularidad, deficiente cumplimiento o incumplimiento con la debida fundamentación a fin de que se impongan los correctivos o sanciones a que haya lugar. **5).** Emitir concepto técnico y recomendación oportuna a la Administración sobre la conveniencia de prorrogas, modificaciones o adiciones al contrato, cuando menos con ocho (8) días de anticipación al vencimiento del

plazo y/o duración del contrato. **6).** Rendir los informes que le sean requeridos por la Administración y aquellos que se hayan estipulado en el contrato. **7).** Elaborar las liquidaciones de los contratos con la debida antelación y dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. **8).** Abstenerse bajo su exclusiva responsabilidad de permitir la iniciación de la ejecución del objeto contratado antes de la fecha indicada en el respectivo contrato sin que este reúna los requisitos de Ley. **9).** Verificar la entrega de los bienes, obras, servicios, y en general el objeto contratado de conformidad con las estipulaciones del contrato, suscribiendo el acta de recibo correspondiente o expidiendo las respectivas constancias. **10).** Abstenerse de suscribir documentos y dar órdenes verbales al contratista que modifiquen o alteren las condiciones inicialmente pactadas en el contrato, siendo de competencia de quien suscribe el contrato, para lo cual deberá informar lo pertinente a fin de que se proyecten y tramiten los actos respectivos. **11).** Cualquier divergencia que se llegare a presentar entre el interventor y el contratista, deberá ser puesta en conocimiento de quien suscribe el contrato en nombre y representación de la Entidad a fin de que se dirima por este. **12).** Recibir el informe final y emitir su concepto sobre el mismo. **13).** Exigir que la calidad de los servicios contratados se ajusten a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias y a las características y especificaciones estipuladas en el contrato. **14).** Certificar el cumplimiento y calidad de la ejecución de las actividades contratadas por parte del **CONTRATISTA** una vez haya terminado el contrato. Todas las observaciones y actuaciones que se generen en virtud del presente contrato deberán constar por escrito. **DÉCIMA CUARTA.- CLÁUSULAS EXCEPCIONALES AL DERECHO COMÚN:** En el presente contrato se incluyen las cláusulas excepcionales al Derecho común, consagradas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993. Así mismo serán causales de terminación las contempladas en el artículo 5º de la Ley 190 de 1995 y en el artículo 141 del Decreto 2150 de 1995. **DÉCIMA QUINTA.- SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del presente contrato mediante la suscripción de un Acta donde conste tal hecho, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de tal suspensión, ni se harán exigibles las mutuas contraprestaciones. **DÉCIMA SEXTA.- MULTAS:** En el evento en que el **CONTRATISTA** incurra en mora o en incumplimiento parcial a cualquiera de las obligaciones contraídas en el presente contrato, el **HOSPITAL** le podrá imponer multas diarias sucesivas de hasta el dos por ciento (2%) del valor total del contrato, sin perjuicio que el **HOSPITAL** haga efectiva la cláusula penal pecuniaria y/o declare la caducidad del contrato. Esta suma podrá ser tomada de la garantía constituida o descontada de las cuentas que por cualquier concepto el **HOSPITAL** le adeude al **CONTRATISTA**. **DÉCIMA SEPTIMA.- PENAL PECUNIARIA:** En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones contraídas por el **CONTRATISTA** en el presente contrato, éste pagará al **HOSPITAL** a título de pena una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato que se considerará como pago parcial por los perjuicios que se le causen al **HOSPITAL**. El pago de la pena no extingue el cumplimiento de la obligación principal. Esta suma será tomada de la garantía constituida o descontada de los saldos que por cualquier concepto el **HOSPITAL** le adeude al **CONTRATISTA**. Si esto no fuere posible se cobrará por jurisdicción coactiva. **DÉCIMA OCTAVA.- CESIÓN:** El contratista no podrá ceder total o parcialmente este contrato ni los derechos y obligaciones que de él se originen, sin previa autorización escrita de EL **HOSPITAL**. **DÉCIMA NOVENA.- LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** La liquidación del contrato de común acuerdo se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación de la ejecución del contrato y la liquidación de forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes al vencimiento del plazo para realizar la liquidación de común acuerdo, en concordancia con el artículo 136 del Código Contencioso Administrativo. Si es del caso, se exigirá a **EL CONTRATISTA** la ampliación de la garantía del contrato, para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato. **VIGÉSIMA.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** En caso de surgir algún conflicto, se buscará solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual. Para tal efecto, al surgir las diferencias se acudirá al empleo de los mecanismos de solución de controversias contractuales como la conciliación, amigable composición y transacción. **VIGÉSIMA PRIMERA.- PERFECCIONAMIENTO:** Con la suscripción del presente documento, contentivo del acuerdo sobre el objeto, la contraprestación y demás cláusulas aquí acordadas, y además con la respectiva disponibilidad y registro presupuestal, se entiende perfeccionado el contrato. **VIGÉSIMA SEGUNDA.- REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** Este contrato requiere para su ejecución los siguientes: a. Aprobación de la Garantía Única. b. Antecedentes Disciplinarios del Contratista. c. Registro

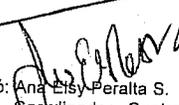
Único Tributario. **VIGÉSIMA TERCERA.- DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Forman parte integral de éste contrato los documentos requeridos para su perfeccionamiento y ejecución, éstos últimos deberán ser entregados a la firma del contrato y en todo caso antes de la ejecución del contrato, la propuesta y, los que se produzcan durante la ejecución y desarrollo del mismo. **VIGÉSIMA CUARTA.- DISPOSICIONES FINALES:** El presente contrato se rige por el Manual General de Contratación del Hospital adoptado mediante Acuerdo No. 09 del 10 de Noviembre de 2008 y, por las normas de derecho privado que le son afines y por las disposiciones expresamente invocadas en el presente contrato. Para constancia se firma en Duitama el veintiocho (28) de enero de dos mil trece (2013).



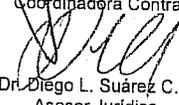
ALEXANDER MESA ROMERO
EL HOSPITAL



CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
EL CONTRATISTA



Proyectó: Ana Eisy Peralta S.
Coordinadora Contratación

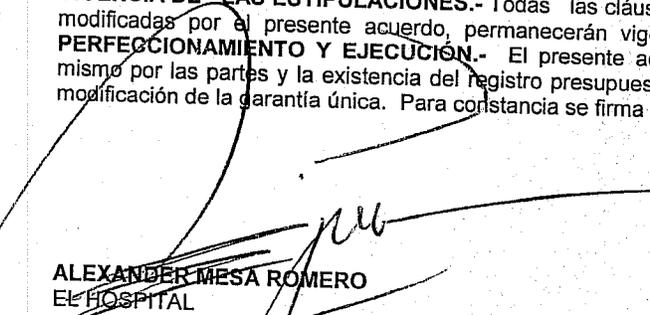


Revisó: Dr. Diego L. Suárez C.
Asesor Jurídico

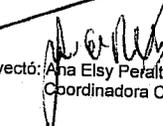


**ADICION No. 01 AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 004-2013
CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA Y SERVICIOS
TONY LTDA-SUMISERVI LTDA.**

Entre los suscritos a saber: **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA**, entidad de derecho público descentralizada del orden departamental, con NIT. No. 891.855.438-4, obrando a través de su Gerente Doctor **ALEXANDER MESA ROMERO** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 74.180.403 de Sogamoso, nombrado mediante Decreto No. 000263 del 30 de marzo de 2012, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, de una parte, y por la otra **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46.670.374 expedida en Bogotá, obrando en nombre y representación legal de **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA**-, con domicilio en la ciudad de Bogotá, con NIT No. 900130262-5, constituida mediante documento privado No 0000001 de Junta de socios de Bogotá D.C. del 18 de enero de 2007, inscrita el 17 de junio de 2010 bajo el número 00011613 del Libro IX Cámara de comercio de Duitama, Matrícula No. 00061701, quién en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado adicionar el Contrato de Suministro No. 004-2013 suscrito el veintiocho (28) de enero de dos mil trece (2013). - Suministro de Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado - atendiendo a las siguientes **consideraciones**: **1.** El artículo 27 del Manual General de Contratación, prevé que los contratos que celebre el Hospital podrán adicionarse en tiempo y en presupuesto, siempre que no sea en más de un cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial. **2.** Que el Hospital por limitaciones de índole presupuestal suscribió el contrato inicialmente hasta el 31 de octubre de 2013 y es necesario dar continuidad a las actividades contratadas hasta finalizar la vigencia. **3.** Que mediante Acta de comité de contratación fechada el dieciséis (16) de septiembre de 2013 se recomendó a la Gerencia suscribir el respectivo acuerdo de adición y ampliación del plazo de ejecución del Contrato de Suministro No. 004-2013. **4.** Que esta adición amerita modificar las cláusulas tercera y cuarta relacionadas con el valor y el plazo del contrato. **5.** Que se hace necesario dar continuidad al suministro de Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado, adicionando el Contrato de Suministros No. 004-2013. **6.** Que existe la disponibilidad presupuestal No. 555 del veinticinco (25) de septiembre de 2013. El presente acuerdo se realiza de conformidad con las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO.-** Este acuerdo tiene por objeto adicionar el presupuesto y el plazo del contrato suscrito entre las partes para el desarrollo del objeto inicialmente pactado. **CLÁUSULA SEGUNDA: VALOR DE ADICIÓN.-** El valor que se procede a adicionar mediante el presente acuerdo es de **CIENTO TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$132.400.000,00)**; respecto del valor del contrato inicial cuyo monto es de **QUINIENTOS SIETE MILLONES QUINCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$507.015.742,00)**, es decir que el valor total del contrato incluyendo la presente adición, es de **SEISCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$639.415.742,00)**. La adición se efectúa con cargo al rubro 22010398 Otras compras de servicios para la venta del presupuesto de ingresos y gastos para la vigencia fiscal del 2013, aprobado mediante Acuerdo No. 07 del 28 de diciembre de 2012 de la Junta Directiva de la E.S.E Hospital Regional de Duitama. **CLÁUSULA TERCERA: VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.-** El plazo que se adiciona, para seguir ejecutando las actividades objeto del contrato inicialmente suscrito, será del primero (01) de noviembre hasta el treinta y uno (31) de diciembre de dos mil trece (2013). **CLÁUSULA CUARTA: GARANTÍA ÚNICA:** El Contratista se obliga a modificar la garantía única adicionándole proporcionalmente el valor y ampliando el plazo de la presente adición, respecto de los riesgos amparados inicialmente en el contrato. **CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES.-** Todas las cláusulas y estipulaciones Contractuales del contrato inicial no modificadas por el presente acuerdo, permanecerán vigentes y su exigibilidad permanece. **CLÁUSULA SEXTA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.-** El presente acuerdo se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes y la existencia del registro presupuestal; y para su ejecución se requiere de la aprobación de la modificación de la garantía única. Para constancia se firma en Duitama el veinticinco (25) de septiembre de 2013.


ALEXANDER MESA ROMERO
EL HOSPITAL


CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
EL CONTRATISTA


Proyectó: Ana Elsy Peralta S.
Coordinadora Contratación

Revisó: Dr. Diego L. Suárez C.
Asesor Jurídico

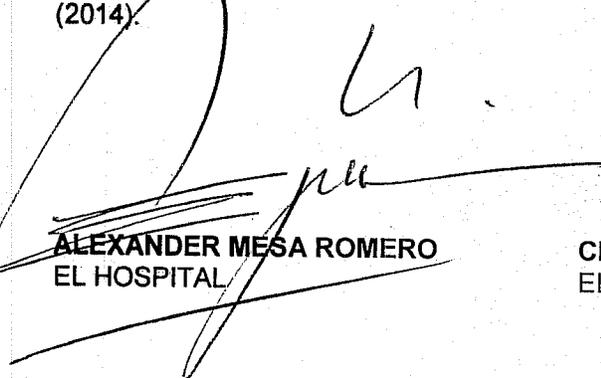


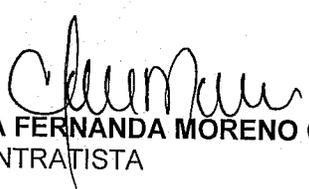
**ADICION No. 02 AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 004-2013
CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE
DUITAMA Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA.**

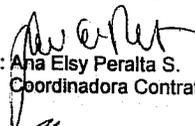
Entre los suscritos a saber: **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA**, entidad de derecho público descentralizada del orden departamental, con NIT. No. 891.855.438-4, obrando a través de su Gerente Doctor **ALEXANDER MESA ROMERO** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 74.180.403 de Sogamoso, nombrado mediante Decreto No. 000263 del 30 de marzo de 2012, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, de una parte, y por la otra nombrado mediante Decreto No. 000263 del 30 de marzo de 2012, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, y por la otra **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46.670.374 expedida en Duitama, obrando en nombre y representación legal de **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA-**, con domicilio en la ciudad de Bogotá, con NIT No. 900130262-5, constituida mediante documento privado No 0000001 de Junta de socios de Bogotá D.C. del 18 de enero de 2007, inscrita el 17 de junio de 2010 bajo el número 00011613 del Libro IX Cámara de comercio de Duitama, Matrícula No. 00061701, quién en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado adicionar el Contrato No. 004-2013 suscrito el veintiocho (28) de enero de dos mil trece (2013). - Suministro de Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado - atendiendo a las siguientes **consideraciones**: 1. El artículo 27 del Manual General de Contratación, prevé que los contratos que celebre el Hospital podrán adicionarse en tiempo y en presupuesto, siempre que no sea en más de un cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial. 2. Que mediante Acta de comité de contratación fechada del once (11) de diciembre de 2013 se recomendó a la Gerencia suscribir el correspondiente acuerdo de adición en presupuesto y ampliación del plazo de ejecución del contrato No. 004-2013. 3. Que se hace necesario dar continuidad a la suministro de Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado, adicionando en presupuesto el contrato 004-2013 para el mes de enero de 2014 afectando el presupuesto de la vigencia fiscal de 2014, respetando así el principio de anualidad del presupuesto de la Institución. 4. Que esta adición amerita modificar la cláusula tercera en lo relacionado con el valor del contrato y la forma de pago; como también la cláusula cuarta relacionada con la vigencia y plazo de ejecución del contrato. 5. Que existe la disponibilidad presupuestal No. 053 del primero (01) de enero de 2014. El presente acuerdo se realiza de conformidad con las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO.-** Este acuerdo tiene por objeto adicionar el valor y el plazo de ejecución estipulado en el contrato suscrito entre las partes para el desarrollo del objeto inicialmente pactado. **CLÁUSULA SEGUNDA: VALOR DE ADICIÓN.-** El valor que se procede a adicionar mediante el presente acuerdo es de **SESENTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$61.260.000,00)**; respecto del valor del contrato inicial cuyo monto es de **QUINIENTOS SIETE MILLONES QUINCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE. (\$507.015.742,00)**, más la Adición No. 01 por **CIENTO TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$132.400.000,00)**, es decir que el valor total del contrato incluyendo la presente adición, es de **SETECIENTOS MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$700.675.742,00)**. La adición se efectúa con cargo al rubro 22010398 Otras compras de servicios para la venta del presupuesto de ingresos y gastos para la vigencia fiscal del 2014, aprobado mediante Acuerdo No. 07 del 16 de diciembre de 2013 de la Junta Directiva de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama. **CLÁUSULA TERCERA: VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.-** El plazo de ejecución, es decir durante el cual **EL CONTRATISTA** se compromete a ejecutar las actividades objeto del presente acuerdo, será del primero (01) hasta el treinta y uno (31) de enero de dos mil catorce (2014). **CLÁUSULA CUARTA: GARANTÍA ÚNICA.-** El Contratista se obliga a modificar la garantía única



adicionándole proporcionalmente el valor y ampliando el plazo de la presente adición, respecto de los riesgos amparados inicialmente en el contrato. **CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES.-** Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato inicial no modificadas por el presente acuerdo, permanecerán vigentes y su exigibilidad permanece. **CLÁUSULA SEXTA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.- CLÁUSULA.-** El presente acuerdo se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes y la existencia del registro presupuestal; y para su ejecución se requiere de la aprobación de la modificación de la garantía única. Para constancia se firma en Duitama el primero (01) de enero de dos mil catorce (2014).


ALEXANDER MESA ROMERO
EL HOSPITAL


CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
EL CONTRATISTA


Proyectó: Ana Elsy Peralta S.
Coordinadora Contratación


Revisó: Dr. Diego L. Suárez C.
Asesor Jurídico



CONTRATO DE SUMINISTRO No. 050-2014 CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA Y SUMISERVI S.A.S.

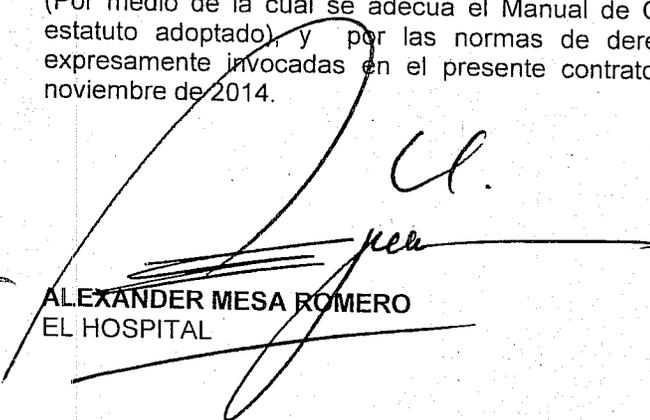
Entre los suscritos a saber: **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA**, entidad de derecho público descentralizada del orden departamental, con NIT. No. 891.855.438-4, obrando a través de su Gerente Doctor **ALEXANDER MESA ROMERO** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 74.180.403 de Sogamoso, nombrado mediante Decreto No. 000263 del 30 de marzo de 2012, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, de una parte; y por la otra **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46.670.374 expedida en Bogotá, obrando en nombre y representación legal de **SUMISERVI S.A.S.**, con domicilio en la ciudad de Duitama con NIT No. 900130262-5, que por acta No 0000001 de Asamblea de accionistas de Duitama del 24 de octubre de 2014, inscrita el 24 de octubre de 2014 bajo el número 00015163 del libro IX, la persona jurídica tuvo la siguiente transformación: Transformación de sociedad limitada a sociedad por acciones y que para efectos de este contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, quien manifiesta bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente contrato, no hallarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades establecidas por la Constitución y la Ley para contratar; hemos convenido celebrar el presente **contrato de suministro** regido por las siguientes cláusulas, previas las siguientes **consideraciones**: a) Que el Hospital requiere contratar el suministro de alimentación hospitalaria y de personal autorizado indispensables para la prestación del servicio de salud, durante la vigencia 2014. b) Que el comité de contratación en fecha del 31 de octubre de 2014, decide dar continuidad al suministro de alimentación. c) Que se hace necesario realizar contratación directa, toda vez que el Hospital va adentrar el proceso de selección de menor cuantía para contratar el suministro de alimentación hasta el 31 de diciembre de 2014. d) Que la selección del contratista se realizó mediante contrato directo previsto en el artículo 12 del Acuerdo 003 del 05 de junio de 2014. Manual General de Contratación del Hospital. e) Que el Comité de Contratación fechado treinta y uno (31) de octubre de 2014, recomendó contratar con **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY LTDA-SUMISERVI LTDA.**- Por ser una propuesta conveniente para los interés del Hospital. c) Que la disponibilidad del presente contrato es la No. 652 del 07 de noviembre de 2014. **PRIMERA: Objeto del Contrato.**- EL CONTRATISTA se obliga al suministro de alimentación hospitalaria y de personal autorizado., según las especificaciones consignadas en el presente contrato; y además las que en desarrollo del mismo, se requieran mediante las respectivas órdenes de pedido, tomando como base los precios unitarios y calidades relacionadas a continuación:

TIPO DE DIETA	COMIDA	VALOR UNITARIO DIETA	IVA	VALOR TOTAL UNITARIO INCLUIDO IVA
NORMAL	DESAYUNO	3,236	-	3,236
	ALMUERZO	4,955	-	4,955
	COMIDA	4,955	-	4,955
BLANDA ASTRINGENTE HIPOGRASA	DESAYUNO	3,142	-	3,142
	ALMUERZO	4,955	-	4,955
	COMIDA	4,955	-	4,955
HIPOSODICA	DESAYUNO	3,142	-	3,142
	ALMUERZO	4,955	-	4,955
	COMIDA	4,955	-	4,955
LIQUIDA CLARA	DESAYUNO	1,208	-	1,208

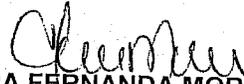
REFRIGERIOS FUNCIONARIOS	2,784	512	3,296
OTROS (CAFÉ POR CAJA CUBO)	7,838	-	7,838

SEGUNDA: Especificaciones.- El CONTRATISTA garantiza que los bienes ofrecidos son de buena calidad y cumplen con las normas vigentes Decreto 2200 de 2005, Resolución 1403 de 2007, Decreto 4725 de 2005, y sus correspondientes modificaciones. **TERCERA: Derechos y deberes de las Partes.-** Además de los acordados en el presente contrato, serán los establecidos en las normas legales vigentes en consideración a la naturaleza pública del Hospital. **CUARTA: Valor del Contrato y Forma de Pago.-** El valor del contrato es por TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 30.000.000,00), que el Hospital pagará fraccionadamente al CONTRATISTA mensualmente y por los elementos efectivamente suministrados, pago que se realizará dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la (s) factura (s) debidamente legalizadas y en la (s) que conste la entrega de los elementos objeto del contrato a entera satisfacción del HOSPITAL. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Bajo ninguna circunstancia se podrá sobrepasar el monto establecido en el presente contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Para el pago o liquidación del contrato EL CONTRATISTA se someterá a aceptar los descuentos que las normas vigentes exijan. **QUINTA: Vigencia y Plazo de Ejecución del Contrato.-** El plazo de ejecución, es decir durante el cual EL CONTRATISTA se compromete a entregar a entera satisfacción del Hospital, la totalidad de los bienes objeto del presente contrato, será desde el cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato a partir del 10 de noviembre hasta el 26 de noviembre de 2014 y/o hasta agotar presupuesto, y la vigencia del contrato será el término de tiempo determinado tanto para evaluar por parte del Hospital la ejecución contractual, como para adelantar las acciones necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto contratado o imponer las sanciones en el evento contrario, este término se computará a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato, y contendrá el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más. **PARÁGRAFO:** El Contratista hará entrega de los elementos objeto del contrato, previas órdenes del Hospital en donde conste la cantidad de cada uno de los mismos. Esta entrega se hará en presencia del Almacenista del Hospital, quien certificará su ingreso al Hospital. El Supervisor presentará informe sobre el valor ejecutado del contrato una vez se certifique el ingreso de los bienes al Hospital. **SEXTA.- Supervisión: El control y vigilancia del presente contrato serán ejercidos por la FUNCIONAL DE HOSPITALIZACIÓN o quien la gerencia delegue, en conjunto con el contratista contratado para la ejecución de las actividades de alimentación hospitalaria, quienes deberán:** 1). Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato. 2). Informar a la Oficina Jurídica cualquier fenómeno que altere el equilibrio económico o financiero del contrato a fin de que se estudie la situación y se adopten los mecanismos tendientes a actualizar o revisar los precios, en caso de ser procedentes. 3). Exigir el cumplimiento de las normas y procedimientos correspondientes al objeto contratado. 4). Llevar el control sobre la ejecución y cumplimiento del objeto contratado e informar oportunamente y durante el término de ejecución del contrato a la Oficina Jurídica sobre cualquier situación o irregularidad, deficiente cumplimiento o incumplimiento con la debida fundamentación a fin de que se impongan los correctivos o sanciones a que haya lugar. 5). Emitir concepto técnico y recomendación oportuna a la Administración sobre la conveniencia de prorrogas, modificaciones o adiciones al contrato, cuando menos con ocho (8) días de anticipación al vencimiento del plazo y/o duración del contrato. 6). Rendir los informes que le sean requeridos por la Administración y aquellos que se hayan estipulado en el contrato. 7). Elaborar las liquidaciones de los contratos con la debida antelación y dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. 8). Abstenerse bajo su exclusiva responsabilidad de permitir la iniciación de la ejecución del objeto contratado antes de la fecha indicada en el respectivo contrato sin que este reúna los requisitos de Ley. 9). Verificar la entrega de los bienes, obras, servicios, y en general el objeto contratado de conformidad con las estipulaciones del contrato, suscribiendo el acta de recibo correspondiente o expidiendo las respectivas constancias. 10). Abstenerse de suscribir documentos y dar órdenes verbales al contratista que modifiquen o alteren las condiciones inicialmente pactadas en el contrato, siendo de competencia de quien suscribe el contrato, para lo cual deberá informar lo pertinente a fin de que se proyecten y tramiten los actos respectivos. 11). Cualquier divergencia que se llegare a

Cobertura del 20% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Dichas pólizas podrá hacerlas efectivas EL HOSPITAL en caso de incumplimiento, resolución o terminación del contrato por hechos imputables al contratista. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En caso de prórroga, adición o suspensión del presente contrato, el Contratista deberá ampliar y modificar la garantía única según lo estipulado en el Acta que establece la prórroga, adición o suspensión. **VIGÉSIMA QUINTA.- DISPOSICIONES FINALES:** El presente contrato se rige por el Acuerdo No. 003 del 05 de junio de 2014 (Estatuto General de Contratación de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama), por la Resolución 134 del 04 de septiembre de 2014 (Por medio de la cual se adecua el Manual de Contratación de la E.S.E. Hospital Regional de Duitama al estatuto adoptado), y por las normas de derecho privado que le son afines y por las disposiciones expresamente invocadas en el presente contrato. Para constancia se firma en Duitama el siete (07) de noviembre de 2014.



ALEXANDER MESA ROMERO
EL HOSPITAL



CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
EL CONTRATISTA

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 051-2014 CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA Y SUMISERVI S.A.S.

Entre los suscritos a saber: **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE DUITAMA**, entidad de derecho público descentralizada del orden departamental, con NIT. No. 891.855.438-4, obrando a través de su Gerente Doctor **ALEXANDER MESA ROMERO** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 74.180.403 de Sogamoso, nombrado mediante Decreto No. 000263 del 30 de marzo de 2012, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, de una parte; y por la otra **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46.670.374 expedida en Bogotá, obrando en nombre y representación legal de **SUMISERVI S.A.S.**, identificada con NIT 900130262-5 y que para efectos de este contrato se denominará **EL CONTRATISTA**. Quien manifiesta bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente contrato no hallarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades establecidas por la Constitución y la Ley para contratar conforme al artículo 8 de la Ley 80 de 1993; razón por la cual hemos convenido celebrar el presente Contrato de Suministro de conformidad con lo indicado en el artículo 13 del acuerdo 003 del 05 de junio de 2014 (Estatuto General de Contratación de la E.S.E. Hospital Regional Duitama) y el numeral 11.2. de la resolución 134 del 04 de septiembre de 2014 (por medio de la cual se adecua el nuevo Manual de Contratación de la E.S.E. Hospital Regional Duitama al estatuto adoptado), previas las siguientes **consideraciones**: **1.** Que el Hospital requiere contratar el suministro de alimentación hospitalaria y de personal autorizado. **2.** Que la selección del contratista se realizó mediante el proceso de selección No. 138-2014, contratación de menor cuantía establecida en el Manual General de Contratación de la entidad. **3.** Que el Comité de Contratación del Hospital mediante Acta de Calificación del proceso de selección No. 138-2014 fechada el veinte (20) de noviembre de dos mil catorce (2014), recomendó contratar el suministro de alimentación hospitalaria y de personal autorizado con la empresa - **SUMISERVI S.A.S.** **4.** Que este Despacho hace suyas las apreciaciones del Comité de Contratación. **5.** Que el presente contrato cuenta con la disponibilidad presupuestal No. 660 del 12 de noviembre de 2014. Que forman parte integral del presente contrato y por ende son de obligatorio cumplimiento las especificaciones contenidas en el pliego de condiciones y en la propuesta presentada por EL CONTRATISTA. El presente contrato se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO:** El CONTRATISTA en desarrollo del presente contrato se compromete a suministrar Alimentación Hospitalaria y de Personal Autorizado, de conformidad con las características de la pliego de condiciones, la propuesta presentada y las demás actividades relacionadas con el objeto del presente contrato. **PARAGRAFO PRIMERO.** El presente contrato incluye todos aquellos elementos ofrecidos en la propuesta, para cubrir los requerimientos de cada servicio, garantizando la calidad en el suministro del mismo. **SEGUNDA.- DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES:** Además de los acordados en el presente contrato, serán los establecidos en las normas legales vigentes en consideración a la naturaleza pública del Hospital. **TERCERA.- VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO:** El valor del presente contrato será por la suma de **SETENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$73.500.000,00)**, que el HOSPITAL al CONTRATISTA cada mes reconocerá fraccionadamente de acuerdo a las dietas

	COMIDA	4.955 *	-	4.955
LIQUIDA CLARA	DESAYUNO	1.208 *	-	1.208
	ALMUERZO	1.098 *	-	1.098
	COMIDA	1.208 *	-	1.208
LIQUIDA COMPLETA	DESAYUNO	1.813 *	-	1.813
	ALMUERZO	1.813 *	-	1.813
	COMIDA	1.813 *	-	1.813
HIPOGLUCIDA	DESAYUNO	3.142 *	-	3.142
	ALMUERZO	4.955 *	-	4.955
	COMIDA	4.955 *	-	4.955
HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	DESAYUNO	3.080 *	-	3.080
	ALMUERZO	4.857 *	-	4.857
	COMIDA	4.857 *	-	4.857
HIPERPROTEICA - HIPERCALORICA	DESAYUNO	3.142 *	-	3.142
	ALMUERZO	4.955 *	-	4.955
	COMIDA	4.955 *	-	4.955
GASTROCLISIS	DESAYUNO	1.450 *	-	1.450
	ALMUERZO	1.450 *	-	1.450
	COMIDA	1.450 *	-	1.450
COMPLEMENTARIA I	DESAYUNO	1.996 *	-	1.996
	ALMUERZO	3.765 *	-	3.765
	COMIDA	3.765 *	-	3.765
COMPLEMENTARIA II	DESAYUNO	2.297 *	-	2.297
	ALMUERZO	3.989 *	-	3.989
	COMIDA	3.989 *	-	3.989
COMPLEMENTARIA III	DESAYUNO	2.417 *	-	2.417
	ALMUERZO	4.231 *	-	4.231
	COMIDA	4.231 *	-	4.231

- Establecer en conjunto con el Hospital un Plan para el Uso racional de agua y energía
- Garantizar una cobertura del servicio continua y presencial de acuerdo con la descripción del servicio que para el efecto se establezca, siguiendo rigurosamente las prescripciones médicas que sobre dietas determinen los médicos tratantes.
- El contratista debe garantizar y evidenciar por escrito la auditoria que el profesional de nutrición realiza diariamente frente al cumplimiento de las minutas según la dieta ordenada por el médico tratante
- Las raciones deben ser entregadas directamente en los servicios, en cada habitación, debe ser suministrada: caliente, de presentación agradable, cubiertas con un protector en acero inoxidable y/o plástico y/o vinipel y con todos los utensilios que se requieran para su consumo en perfecto estado. No se acepta vajilla o cubiertos en material desechable excepto en casos que por norma de bioseguridad se amerite
- Entregar diariamente la alimentación dentro de los horarios definidos por la ESE
- Debe recoger todos los utensilios de las habitaciones dentro de las dos horas siguientes a la entrega de los alimentos en la habitación y por ningún motivo puede dejarlos en cualquier lugar de los servicios asistenciales.
- El contratista tiene la obligación de prestar el servicio contratado, con arreglo a las disposiciones legales y reglamentarias establecidas para el almacenamiento, manejo, bioseguridad, preparación, manipulación y presentación de raciones alimentos, manejo de desechos, para lo cual observará los manuales e instructivos contenidos en la propuesta.
- El contratista deberá realizar encuestas de satisfacción de los Usuarios bimensualmente y rendir informe sobre resultados, anexando plan de mejoramiento sobre las causas de insatisfacción
- Presentar cronograma sobre el plan para control de insectos y roedores

PROCESO DE ATENCION SERVICIOS DE ALIMENTOS

Producto: Entrega de Tipo de dieta

- Dieta normal
- Dieta Blanda (astringente hipograsa)
- Dieta hiposodica
- Dieta liquida clara
- Dieta liquida completa
- Dieta hipoglucida
- Dieta hiposodica hipoglucida
- Dieta Hiperproteica – hipercalorica
- Gastroclisis
- Dieta complementaria 1
- Dieta complementaria 2
- Dieta complementaria 3

Características del producto y forma de evaluación:

Característica	Indicador	Estándar esperado
Entrega de el numero de dietas solicitadas por los servicios de hospitalización y servicio de Urgencias siguiendo los requerimientos de la orden medica	Numero de dietas entregadas / No de dietas solicitadas	100% de cumplimiento.
Entrega del tipo de dietas solicitadas por los servicios de hospitalización y servicio de Urgencias siguiendo los requerimientos de la orden medica	Numero de tipo de dieta entregadas correctamente / Numero total de tipo de dietas solicitadas	100% de cumplimiento.
Grado de satisfacción del Usuario frente a la calidad de la dieta e Información al usuario:	Satisfacción del usuario.	95% de cumplimiento.

CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en las normas vigentes.
- **EDIFICACIÓN E INSTALACIONES:** Los establecimientos destinados al restaurante deberá cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:
 - 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.
 - El área del proceso debe estar diseñada y organizada de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
 - El área del proceso debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las

PUERTAS, ILUMINACIÓN, etc.

- Se debe dotar de sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto, incluye:

- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.
- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.
- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
- Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
- Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.
- La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, limpieza y mantenimiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

la etapa del proceso así lo justifiquen.

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro. Se debe usar protector de boca.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso ser obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

- La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.
- Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
- Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
- Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
- Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.
- Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o entrega del producto final.

deberá garantizar un tiempo mínimo de 6 horas al mes para que los funcionarios asignados participen en las actividades de la brigada de emergencias; el personal designado debe ser la misma durante la vigencia del desarrollo del contrato

2. A estructurar, elaborar y suscribir contrato de trabajo a que hubiere lugar, con sus trabajadores, con sujeción a las modalidades y los criterios que establezca la Ley. 3. Asumir, reconocer y pagar dentro de los plazos establecidos por la ley, todas las acreencias de compensaciones, así como todas las prestaciones sociales que se contraigan con sus trabajadores, socios, subcontratistas o proveedores; sin que dicho pago se supedite bajo ningún pretexto, a la cancelación de las actividades ejecutadas correspondientes al objeto del presente contrato por parte del Hospital. 4. Afiliar a todos sus trabajadores, así como cotizar a salud, pensión y riesgos profesionales. EL CONTRATISTA liquidará y girará los aportes dentro de los plazos de Ley a las entidades del Sistema de Seguridad Social Integral. 5. EL CONTRATISTA se obliga a respetar y cumplir con los requisitos mínimos exigidos por la normatividad vigente para la ejecución de las actividades relacionados con el suministro de alimentación. En desarrollo de lo anterior el HOSPITAL verificará la documentación suministrada por el CONTRATISTA. 6. EL CONTRATISTA no podrá interrumpir la ejecución de las actividades contratadas, a excepción de motivos de fuerza mayor debidamente justificada. 7. Cuando por estrictas necesidades del servicio se requiera aumentar o disminuir la cantidad de las dietas temporalmente o permanentemente dentro del mismo objeto contratado; EL CONTRATISTA dispondrá lo pertinente para que se atiendan las necesidades expuestas, las cuales se deberán facturar y pagar en las mismas condiciones establecidas en el presente contrato, dentro del mes en que se generaron. 8. El CONTRATISTA elaborará y presentará los informes escritos sobre las actividades ejecutadas y dará un uso adecuado, eficaz y eficiente a los recursos entregados a título de mera tenencia por el HOSPITAL para el cumplimiento y ejecución del contrato. 9. En caso de pérdida, deterioro, daño de cualquier bien dado en tenencia, que se haya derivado de su acción dolosa o culposa, el CONTRATISTA deberá responder integralmente por el bien, ya sea reponiéndolo o cancelando su reparación. Para tal efecto deberá firmar las actas de recibo y entrega de inventarios al inicio y terminación del contrato. 10. EL CONTRATISTA presentará las respectivas facturas con el lleno de los requisitos legales, debidamente soportadas, aprobadas y certificadas por el supervisor y/o interventor del contrato. 11. EL CONTRATISTA ejecutará las actividades en el lugar acordado, con la frecuencia ofertada en la propuesta, garantizando la continuidad y calidad en el servicio, avisando oportunamente al HOSPITAL todas aquellas situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio financiero del contrato. 12. EL CONTRATISTA se sujetará a la supervisión o interventoría de la persona que el HOSPITAL designe para el efecto. 13. EL CONTRATISTA Informará al HOSPITAL (supervisor), de manera escrita, tan pronto como se haya ejecutado el 75% del valor del presente contrato. 14. EL CONTRATISTA aplicará dentro del HOSPITAL las ideas centrales del humanismo en las relaciones interpersonales, tales como: el concepto de igualdad de los seres humanos, el reconocimiento de la diversidad personal y cultural, el rechazo a todo tipo de discriminación, la libertad de ideas y creencias. 15. EL CONTRATISTA se obliga a

deberá tomarla a través de una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia o en garantía bancaria cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Bancaria y que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato y que ampare los siguientes riesgos: **AMPARO DE CUMPLIMIENTO:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más. **CALIDAD DEL SERVICIO A PRESTAR:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, cuya vigencia será igual a la del contrato. **PAGO DE SALARIOS, HONORARIOS, COMPENSACIONES, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES DEL PERSONAL:** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato cuya vigencia será igual a la del contrato y tres (03) años más. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** Cobertura del 20% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Dichas pólizas podrá hacerlas efectivas EL HOSPITAL en caso de incumplimiento, resolución o terminación del contrato por hechos imputables al contratista. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En caso de prórroga, adición o suspensión del presente contrato, el Contratista deberá ampliar y modificar la garantía única según lo estipulado en el Acta que establece la prórroga, adición o suspensión. **DÉCIMA PRIMERA.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:** EL CONTRATISTA responderá civil y penalmente por sus acciones y omisiones. **DÉCIMA SEGUNDA.- LUGAR DE CUMPLIMIENTO:** Para el cumplimiento de las obligaciones derivadas de este contrato, las partes acuerdan como lugar las instalaciones del HOSPITAL en la ciudad Duitama (Boy.). **DÉCIMA TERCERA.- SUPERVISIÓN:** El control y vigilancia del contrato serán ejercidos por la **COORDINADORA DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE HOSPITALIZACIÓN** o quien la gerencia delegue, en conjunto con el contratista contratado para la ejecución de las actividades de Nutrición y Dietética., quienes deberán: **1).** Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato. **2).** Informar a la Oficina Jurídica cualquier fenómeno que altere el equilibrio económico o financiero del contrato a fin de que se estudie la situación y se adopten los mecanismos tendientes a actualizar o revisar los precios, en caso de ser procedentes. **3).** Exigir el cumplimiento de las normas y procedimientos correspondientes al objeto contratado. **4).** Llevar el control sobre la ejecución y cumplimiento del objeto contratado e informar oportunamente y durante el termino de ejecución del contrato a la Oficina Jurídica sobre cualquier situación o irregularidad, deficiente cumplimiento o incumplimiento con la debida fundamentación a fin de que se impongan los correctivos o sanciones a que haya lugar. **5).** Emitir concepto técnico y recomendación oportuna a la Administración sobre la conveniencia de prorrogas, modificaciones o adiciones al contrato, cuando menos con ocho (8) días de anticipación al vencimiento del plazo y/o duración del contrato. **6).** Rendir los informes que le sean requeridos por la Administración y aquellos que se hayan estipulado en el contrato. **7).** Elaborar las liquidaciones de los contratos con la debida antelación y dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. **8).** Abstenerse bajo su exclusiva responsabilidad de permitir la iniciación de la ejecución del objeto contratado antes de la fecha indicada en el respectivo contrato sin que este reúna los requisitos de Ley. **9).** Verificar la entrega de los bienes, obras, servicios, y en general el objeto contratado de conformidad con las estipulaciones del contrato, suscribiendo el acta de recibo

correspondiente o expidiendo las respectivas constancias. **10).** Abstenerse de suscribir documentos y dar órdenes verbales al contratista que modifiquen o alteren las condiciones inicialmente pactadas en el contrato, siendo de competencia de quien suscribe el contrato, para lo cual deberá informar lo pertinente a fin de que se proyecten y tramiten los actos respectivos. **11).** Cualquier divergencia que se llegare a presentar entre el interventor y el contratista, deberá ser puesta en conocimiento de quien suscribe el contrato en nombre y representación de la Entidad a fin de que se dirima por este. **12).** Recibir el informe final y emitir su concepto sobre el mismo. **13).** Exigir que la calidad de los servicios contratados se ajusten a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias y a las características y especificaciones estipuladas en el contrato. **14).** Certificar el cumplimiento y calidad de la ejecución de las actividades contratadas por parte del **CONTRATISTA** una vez haya terminado el contrato. Todas las observaciones y actuaciones que se generen en virtud del presente contrato deberán constar por escrito. **DÉCIMA CUARTA.- SUSPENSIÓN TEMPORAL:** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del presente contrato mediante la suscripción de un Acta donde conste tal hecho, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de tal suspensión, ni se harán exigibles las mutuas contraprestaciones. **DÉCIMA QUINTA.- MULTAS:** En el evento en que el **CONTRATISTA** incurra en mora o en incumplimiento parcial a cualquiera de las obligaciones contraídas en el presente contrato, el **HOSPITAL** le podrá imponer multas diarias sucesivas de hasta el dos por ciento (**2%**) del valor total del contrato, sin perjuicio que el **HOSPITAL** haga efectiva la cláusula penal pecuniaria del contrato. Esta suma podrá ser tomada de la garantía constituida o descontada de las cuentas que por cualquier concepto el **HOSPITAL** le adeude **AL CONTRATISTA**. **DÉCIMA SEXTA.- PENAL PECUNIARIA:** En caso de declaratoria de incumplimiento total o parcial de las obligaciones contraídas por el **CONTRATISTA** en el presente contrato, éste pagará al **HOSPITAL** a título de pena una suma equivalente al diez por ciento (**10%**) del valor total del contrato que se considerará como pago parcial por los perjuicios que se le causen al **HOSPITAL**. El pago de la pena no extingue el cumplimiento de la obligación principal. Esta suma será tomada de la garantía constituida o descontada de los saldos que por cualquier concepto el **HOSPITAL** le adeude al **CONTRATISTA**. Si esto no fuere posible se cobrará por jurisdicción coactiva. **DÉCIMA SEPTIMA.- CESIÓN:** El contratista no podrá ceder total o parcialmente este contrato ni los derechos y obligaciones que de él se originen, sin previa autorización escrita de **EL HOSPITAL**. **DÉCIMA OCTAVA.- LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** La liquidación del contrato de común acuerdo se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación de la ejecución del contrato y la liquidación de forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes al vencimiento del plazo para realizar la liquidación de común acuerdo, en concordancia con el artículo 136 del Código Contencioso Administrativo. Si es del caso, se exigirá a **EL CONTRATISTA** la ampliación de la garantía del contrato, para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato. **DÉCIMA NOVENA.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** En caso de surgir algún conflicto, se buscará solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual. Para tal efecto, al surgir las diferencias se acudirá al empleo de los mecanismos de solución de controversias contractuales como la conciliación, amigable composición y transacción. **VIGÉSIMA**