

**CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 121-RHU - 0603 2018 CELEBRADO ENTRE EL  
HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO Y LA  
EMPRESA UNISERVICE S.A.S.**

**CONTRATO:** No. 121-RHU- 0603-2018  
**CONTRATANTE:** HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.  
**CONTRATISTA:** UNISERVICE S.A.S. NIT 814004357-5

**OBJETO:** Prestación del servicio de alimentación hospitalaria especializada que incluye la administración de dietas normales y terapéuticas, acorde con la prescripción realizada, garantizando la seguridad e inocuidad de los alimentos, considerando los gustos y preferencias de los pacientes en su dieta, forma de presentación de los alimentos, horarios, etc. De tal forma que apoye la recuperación del paciente. Que serán cancelados de acuerdo con el número de raciones entregadas mensualmente.

**VALOR:** \$ 1.317.195.230,00.oo Mda. Cte.

Cuadro de Valor por ración.

| TIPO DE DIETAS                   | PROMEDIO RACIONES MENSUALES | RACIONES ANUAL | UNISERVICE    |
|----------------------------------|-----------------------------|----------------|---------------|
| <b>NORMAL Y/O BLANDA</b>         |                             |                |               |
| DESAYUNO                         | 3264                        | 35.904         | 4.000         |
| MEDIA MAÑANA                     | 47                          | 517            | 2.050         |
| ALMUERZO                         | 3503                        | 38.533         | 7.000         |
| ENTREDIA                         | 3553                        | 39.083         | 2.050         |
| CENA                             | 3512                        | 38.632         | 6.500         |
| REFRIGERIO                       | 6                           | 66             | 2.050         |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |                             |                | <b>23.650</b> |
| <b>HIPOGLUCIDA</b>               |                             |                |               |
| DESAYUNO                         | 400                         | 4.400          | 3.900         |
| MEDIA MAÑANA                     | 437                         | 4.807          | 1.900         |
| ALMUERZO                         | 419                         | 4.609          | 7.000         |
| ENTREDIA                         | 408                         | 4.488          | 1.900         |
| CENA                             | 417                         | 4.587          | 6.500         |
| REFRIGERIO                       | 420                         | 4.620          | 1.900         |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |                             |                | <b>23.100</b> |
| <b>HIPERPROTEICA</b>             |                             |                |               |
| DESAYUNO                         | 768                         | 8.448          | 4.000         |
| MEDIA MAÑANA                     | 607                         | 6.677          | 2.100         |
| ALMUERZO                         | 1803                        | 19.833         | 7.000         |
| ENTREDIA                         | 785                         | 8.635          | 2.100         |
| CENA                             | 783                         | 8.613          | 6.500         |
| REFRIGERIO                       | 661                         | 7.271          | 2.100         |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |                             |                | <b>23.800</b> |
| <b>BLANDA FRACCIONADA -RENAL</b> |                             |                |               |
| DESAYUNO                         | 51                          | 561            | 1.800         |
| MEDIA MAÑANA                     | 135                         | 1.485          | 1.150         |
| ALMUERZO                         | 20                          | 220            | 3.250         |
| ENTREDIA                         | 23                          | 253            | 1.150         |
| CENA                             | 23                          | 253            | 2.400         |
| REFRIGERIO                       | 129                         | 1.419          | 1.150         |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |                             |                | <b>9.100</b>  |
| <b>LIQUIDA COMPLETA</b>          |                             |                |               |
| DESAYUNO                         | 992                         | 10.912         | 2.000         |
| MEDIA MAÑANA                     | 146                         | 1.606          | 1.700         |
| ALMUERZO                         | 968                         | 10.648         | 3.800         |
| ENTREDIA                         | 896                         | 9.856          | 1.700         |



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.

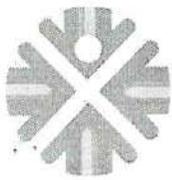


|                              |      |        |                        |
|------------------------------|------|--------|------------------------|
| CENA                         | 989  | 10.879 | 3.600                  |
| REFRIGERIO                   | 132  | 1.452  | 1.700                  |
| <b>SUBTOTAL</b>              |      |        | <b>14.500</b>          |
| <b>LIQUIDA CLARA</b>         |      |        |                        |
| DESAYUNO                     | 585  | 6.435  | 1.200                  |
| MEDIA MAÑANA                 | 8    | 88     | 950                    |
| ALMUERZO                     | 105  | 1.155  | 1.650                  |
| ENTREDIA                     | 315  | 3.465  | 950                    |
| CENA                         | 249  | 2.739  | 1.650                  |
| REFRIGERIO                   | 5    | 55     | 950                    |
| <b>SUBTOTAL</b>              |      |        | <b>7.350</b>           |
| <b>ALIMENTOS ADICIONALES</b> |      |        |                        |
| PORCIÓN DE FRUTAS            | 500  | 5.500  | 1.200                  |
| PORCIÓN DE PITAYA            | 328  | 3.608  | 1.700                  |
| JARRA DE JUGO 1 LITRO        | 190  | 2.090  | 7.000                  |
| JARRA DE AROMATICA 1 LITRO   | 100  | 1.100  | 4.000                  |
| JARRA DE TE 1 LITRO          | 40   | 440    | 6.000                  |
| <b>SUBTOTAL</b>              |      |        | <b>19.900</b>          |
| <b>MEDICOS INTERNOS</b>      |      |        |                        |
| DESAYUNO                     | 319  | 3.509  | 3.589                  |
| ALMUERZO                     | 332  | 3.652  | 7.169                  |
| CENA                         | 426  | 4.686  | 7.169                  |
| <b>SUBTOTAL</b>              |      |        | <b>17.927</b>          |
| <b>OTROS</b>                 |      |        |                        |
| REFRIGERIO BANCO SANGRE      | 645  | 7.095  | 2.050                  |
| <b>SUBTOTAL</b>              |      |        | <b>2.050</b>           |
| <b>ADMINISTRATIVOS</b>       |      |        |                        |
| DESAYUNO                     | 100  | 1.100  | 3.000                  |
| ALMUERZO                     | 100  | 1.100  | 5.500                  |
| CENA                         | 80   | 880    | 5.500                  |
| REFRIGERIOS                  | 300  | 3.300  | 2.000                  |
| VASO DE CAFÉ                 | 1225 | 13.475 | 1.100                  |
| VASO DE AROMÁTICA            | 630  | 6.930  | 1.000                  |
| <b>SUBTOTAL</b>              |      |        | <b>18.100</b>          |
| <b>OFERTA TOTAL</b>          |      |        | <b>\$1.317.195.230</b> |

**FORMA DE PAGO:** El pago a realizar será de manera mensual, de acuerdo con el valor y cantidad de cada una de las raciones suministradas, a los costos definidos en el objeto del contrato.

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** La contratación será establecida para la prestación de (10) meses, a partir de la legalización con finalización a 31 de Diciembre del 2018.

Entre los suscritos a saber: **JAIME ALBERTO ARTEAGA CORAL**, mayor de edad, vecino y residente en ésta ciudad, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 13.013.054 de Ipiales, actuando en calidad de Gerente y Representante Legal del HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO, E.S.E. -según Decreto de No. 043 de febrero 06 de 2018-, entidad de derecho público con categoría especial, descentralizada por servicios del Orden Departamental, dotada de Personería Jurídica, Patrimonio Propio y Autonomía Administrativa, según su acto de creación Ordenanza 067 de 1994, reorganizada mediante Ordenanza 023 de 17 de diciembre de 2004, adscrita al Sector Salud, regida en materia contractual por normas del Derecho Privado y en especial por lo previsto por su Estatuto de Contratación Interno - Acuerdo 006 de 23 de mayo de 2014 - vigente para la fecha en que se suscribe el presente contrato, quien en adelante se denominara **EL CONTRATANTE**, por una parte, y por la otra, la señora **RUTH PATRICIA ENRIQUEZ OCAMPO**, domiciliada y residente de Pasto, identificada con Cédula de Ciudadanía No. 59.817.858, quien actúa en su condición de Representante Legal de la empresa UNISERVICE S.A.S., la que fuera constituida mediante escritura pública No. 162 del veinticinco de enero de 2002, ante notaría Tercera del Circuito de Pasto e inscrita en la Cámara de Comercio del día 30 de enero de 2002 bajo número 00042 del libro IX, identificada con NIT. 814004357-5 y quien en adelante se denominara **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato de PRESTACIÓN DE SERVICIOS, previas las



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



siguientes consideraciones: 1) Que conforme a los artículos 194 y 195 de la Ley 100 de 1.993, la prestación de los servicios de salud en forma directa por la Nación o por las Entidades Territoriales, se hará principalmente a través de las Empresas Sociales del Estado, entidades públicas descentralizadas, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio, regidas contractualmente por las normas del derecho privado, con la posibilidad de utilizar discrecionalmente las cláusulas exorbitantes a las que alude el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. 2) Que de acuerdo a estudio de Conveniencia y Oportunidad, se requiere de vital importancia contratar los servicios de Nutrición Hospitalaria Especializada, la cual guarda conexidad indispensable con los tratamientos médicos y terapéuticos para el manejo, evolución y restablecimiento de la salud del paciente institucional. 3) Que no existe personal de planta necesario para cumplir dicho requerimiento. 4) Que los servicios de salud por su naturaleza no son susceptibles de interrupción, por lo tanto se requiere contratar servicios independientes sin subordinación jurídica, que soporten las actividades que no pueden ser desarrolladas por el personal de planta, en este caso, con el servicio de alimentación hospitalaria especializada. 5) Que corresponde al Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. garantizar la prestación del servicio de salud a la población del Departamento de Nariño y del Suroccidente del País, apuntando al mejoramiento de la calidad de vida de los usuarios. 6) Que conforme al Estatuto Interno de Contratación del HUDN E.S.E. Se tiene la facultad de contratar directamente estos servicios esenciales por tratarse de aquellos de apoyo a la gestión hospitalaria, dado que el Hospital no cuentan con personal de planta para el desarrollo del proceso de nutrición y en la actualidad la Institución cuenta con una estructura bajo el modelo de operación por procesos. En este sentido, la alimentación en el ámbito hospitalario se considera como una herramienta de atención y tratamiento de gran importancia en el proceso de curación de los pacientes ingresados, siendo un factor esencial en el control de la morbilidad, riesgo nutricional y reducción de la estancia hospitalaria, de tal manera que coadyuva de forma armónica e integral el aspecto científico de la recuperación de pacientes. 7). Que la nutrición es un aspecto importante y complementario de cada proceso asistencial por cuanto el tratamiento de la patología desde la perspectiva de la nutrición implica la aplicación práctica de todos los estudios sobre la bioquímica de los alimentos, fisiología de los nutrientes, requerimiento humano y evaluación nutricional en relación proporcional a la patología y/o diagnóstico. Técnicamente, la nutrición traducida a la dietética particular del paciente, es la disciplina que relaciona los alimentos con las necesidades nutricionales, en donde la dieta terapia utiliza esta relación para tratar necesidades en cada caso de enfermedad o trastorno relacionado con la alimentación. De manera que las dietas terapéuticas pueden ser un tratamiento curativo por si solo o puede ser complementario al tratamiento. 8). Que el Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., en cumplimiento de lo establecido en el Manual de Contratación de Entidad, y teniendo en cuenta en cuenta que el objeto de contratación corresponde a una de las causales de contratación directa (de acuerdo a lo establecido en el literal f) del artículo 26 del Estatuto Interno de Contratación del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E. -Acuerdo 006 de 23 de mayo de 2014); solicitó cotizaciones las cuales no obligan a contratar, dado que se trata de un estudio de mercado. 9) se tiene en cuenta la resolución 0438 de 28 de febrero de 2018, por la cual se adjudica la invitación pública No. SAF-001 de 2018 para la contratación del marco de procesos de alimentación hospitalaria especializada. 10). En comité jurídico de 24 de noviembre de 2017, se analizó el estatuto de contratación en especial lo establecido en el artículo 26 literal f) el cual dispone: " Para la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión y/o funcionamiento de ésta entidad en áreas administrativas y asistenciales, o para la ejecución de trabajos artísticos que sólo puedan encomendarse a determinadas personas por sus cualidades individuales"; y se recomendó iniciar los proceso de contratación de: Mantenimiento Hospitalario, Nutrición y alimentos hospitalaria especializada, Medicamentos, Dispositivos médicos, Material de Osteosíntesis, Servicio de Aseo, Vigilancia. La contratación directa se encuentra autorizada dentro del Estatuto Interno de Contratación y el Manual de Contratación Interna (art. 20) para el caso de los procesos misionales de la entidad, como es el caso de la alimentación hospitalaria, toda vez que otra modalidad de selección acarrearía más dificultades que beneficios ya que se pone en riesgo la vida de los pacientes por tratarse de procesos con términos muy largos. Que mediante acuerdo No. 041 firmado el 12 de diciembre de 2017, la Junta Directiva autorizo a la gerencia la contratación del servicio de nutrición y alimentación hospitalaria. 11). Que existe disponibilidad presupuestal para realizar esta contratación de acuerdo al Certificado No. 185 expedido por el Profesional Universitario de Presupuesto en fecha 09 de febrero de 2018. En consecuencia, las partes hemos convenido celebrar el presente contrato de acuerdo a las siguientes disposiciones: **CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO:** Prestación del servicio de alimentación hospitalaria especializada que incluye la administración de dietas normales y terapéuticas, acorde con la prescripción realizada, garantizando la seguridad e inocuidad de los alimentos, considerando los gustos y preferencias de los pacientes en su dieta, forma de presentación de los alimentos, horarios, etc. De tal forma que apoye la recuperación del paciente. Que serán cancelados de acuerdo con el número de raciones entregadas mensualmente.



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.

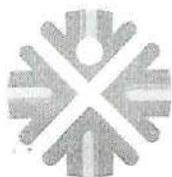


- ADQUISICION DE DIETAS DE LOS SIGUIENTES TIPOS NORMALES Y TERAPEUTICAS**
  - NORMAL PARA PACIENTE HOSPITALIZADO
  - NORMAL PARA OTRO TIPO DE PERSONAL
  - BLANDA
  - HIPOSODICA
  - HIPOGRASA
  - ASTRINGENTE
  - RENAL
  - SEMIBLANDA
  - HIPOGLUCIDA
  - HIPERPROTEICA
  - LIQUIDA COMPLETA
  - LIQUIDA COMPLETA MODIFICADA EN TEXTURA
  - LIQUIDA CLARA
  - REFRIGERIOS: NORMALES, HIPERPROTEICOS, HIPOGLUCIDOS, RENALES, ESPECIALES.
  - CON OTRAS ESPECIFICACIONES : RICA EN FIBRA, APORTE DE TEINA,
  - PARA POBLACIONES ESPECIALES: MATERNA, POS PARTO, DE LA COSTA, INDIGENAS
- MINUTA PATRON PARA ATENCION DE LAS DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS DEL HUDN  
DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES**

| MACRONUTRIENTES       | %           | CALORIAS    | GRAMOS |
|-----------------------|-------------|-------------|--------|
| Proteínas             | 15          | 315         | 93.75  |
| Grasas                | 30          | 750         | 83.33  |
| Carbohidratos         | 55          | 1375        | 343.75 |
| <b>Total</b>          | <b>100%</b> | <b>2500</b> |        |
| Vitaminas y minerales | Normales    |             |        |

| MINUTA PATRON DIETA NORMAL            |                 |                          |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------------|
| PREPARACIONES.                        | CANTIDAD/SERVIR | CANTIDAD                 |
| <b>DESAYUNO</b>                       |                 |                          |
| Jugo de fruta o fruta(50gramos fruta) | 1 vaso/1porción | 200 cc /100gr o 1 unidad |

|  |                                 |                                 |
|--|---------------------------------|---------------------------------|
| Bebida caliente enleche(75% leche,25% infusión) café, té, chocolate, colada              | 1 taza                          | 240 cc                          |
| Proteína: huevo, queso   | 1 porción/unidad                | 50gr                            |
| Cereal: panes variados, tostada, arepas o sustitutos                                     | 1 porción                       | 50 gr c/u, (arepa 80 gr) unidad |
| Mantequilla y/o mermelada  | 1 porción                       | 10 gr c/u                       |
| <b>ALMUERZO</b>  |                                 |                                 |
| Jugo de fruta(50 gramos/fruta)   | 1 vaso                          | 200 cc                          |
| Sopa: cereales, crema, verduras  | 1 taza                          | 240 cc                          |
| Proteína de alto valor biológico: carne, pollo, cerdo magro, pescado, hígado             | 1 porción                       | 100 gr                          |
| Verduras: hortalizas crudas o cocidas  | 1 porción                       | 70 gr                           |
| Cereal: arroz  | 1 porción                       | 90 gr                           |
| Pastas o leguminosas   | 1 porción                       | 100 gr                          |
| Postre variado   | 1 porción                       | 40 gr                           |
| <b>MEDIA MANAÑA Y MEDIATARDE</b>   |                                 |                                 |
| Bebida caliente enleche (75%leche, 25% mas cereal. infusión) café, té, chocolate, colada | 1 taza, 1 unidad de cereal<br>1 | 240 cc porción de 50 gr         |



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



### DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

| MACRONUTRIENTES       | %           | CALORIAS    | GRAMOS |
|-----------------------|-------------|-------------|--------|
| Proteínas             | 15          | 270         | 10,8   |
| Grasas                | 30          | 540         | 48,6   |
| Carbohidratos         | 55          | 990         | 396    |
| <b>Total</b>          | <b>100%</b> | <b>1800</b> |        |
| Vitaminas y minerales | Normales    |             |        |
| Cloruro de sodio      | 6- 8g       |             |        |

| MINUTADIETA LIQUIDA COMPLETA, SUPRAGLOTICA (PORCIONES DIETA HOSPITALARIA)    |                   |                        |
|--|-------------------|------------------------|
| TIEMPO DE COMIDA   | CANTIDAD A SERVIR | CANTIDAD               |
| <b>DESAYUNO</b>  |                   |                        |
| Jugo de fruta no acida   | 1 vaso            | 200cc                  |
| Bebida caliente con leche: avena o maicena, soya, quinua.                    | 1 taza            | 240 cc                 |
| Gelatina   | 1 vaso            | 100 cc                 |
| <b>ALMUERZO/COMIDA</b>   |                   |                        |
| Jugo de fruta con leche (50% leche 50% fruta)                                | 1 vaso            | 200 cc                 |
| Crema: pechuga de pollo, carne sin grasa verduras frescas, cereal, tubérculo | 1 taza<br>1 trozo | 240 cc<br>100- 1500 gr |
| Gelatina   | 1 vaso            | 100cc                  |

### DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

| MACRONUTRIENTES       | %             | CALORIAS             | GRAMOS        |
|-----------------------|---------------|----------------------|---------------|
| Proteínas             |               | 40                   | 10            |
| Grasas                | Insuficientes | Insuficientes        | Insuficientes |
| Carbohidratos         |               | 520                  | 130           |
| <b>Total</b>          | <b>100%</b>   | <b>500- 600 kcal</b> |               |
| Vitaminas y minerales | Insuficiente  |                      |               |

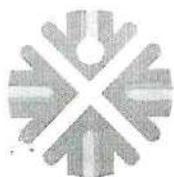
| MINUTADIETA LIQUIDA CLARA (PORCIONES DIETA HOSPITALARIA) |                   |          |
|--|-------------------|----------|
| PREPARACIONES  | CANTIDAD A SERVIR | CANTIDAD |
| <b>DESAYUNO</b>  |                   |          |
| Aromática  | 1 vaso            | 240 cc   |
| Gelatina líquida sin azúcar                              | 1 porción         | 100 cc   |
| <b>ALMUERZO/COMIDA</b>                                   |                   |          |
| Aromática  | 1 vaso            | 200 cc   |
| Consomé de pollo o carne sin grasa                       | 1 taza            | 240 cc   |
| Gelatina   | 1 copa            | 100      |

### 3. ASPECTOS TECNICOS MINIMOS REQUERIDOS PARA EL PRODUCTO FINAL

Elementos que constituyen el tipo de dieta a suministrar a los diferentes pacientes hospitalizados, dependiendo del tipo de patología que presente, brindando la cantidad requerida durante el transcurso de la internación.

Considerando que el Hospital Universitario Departamental de Nariño es de referencia del suroccidente del País, que se atiende pacientes de diferentes regiones y que de acuerdo con los estándares de acreditación y política de humanización se debe brindar la atención y suministro de dietas según costumbres de la región de procedencia del paciente, se hace necesario que el contratista





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.

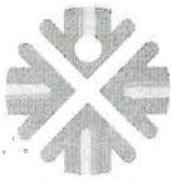


implemente mecanismos para conocer y satisfacer los gustos y preferencias del usuario respecto de la dieta y ofrecer alternativas en las preparaciones de los ciclos de menús (proteína y guarniciones).

A continuación se presentan los tipos de dietas agrupadas por su grado de textura, composición, aporte de macronutrientes y micronutrientes:

| TIPO DE DIETAS.   |
|---|
| Normal  |
| Blanda , hipo sódica, hipo grasa, astringente, semiblanda,  |
| Hipoglucida, Hiperproteica, renal   |
| Líquida completa normal y modificada, líquida clara   |
| Con otras especificaciones: rica en fibra, no carnes rojas, abacteriana, control de líquidos , hipoproteicas, |

| TIPO DE DIETA   | DESCRIPCION   |
|---|---|
| <b>DIETA NORMAL</b><br>Equilibrada que permite que el individuo pese a que halle en alguna condición fisiológica especial que mantenga un estado óptimo de salud, la cual no contiene modificaciones en su aporte pero puede variar la preparación. | Incluye toda clase de alimentos y preparaciones, cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, de ella se derivan todas las dietas. Está destinada a todas las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta. <ul style="list-style-type: none"> <li>La fruta debe ofrecerse entera, en porción o en ensaladas de fruta.</li> <li>Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas.</li> <li>Se debe dar variedad de postres.</li> <li>Se deba alternar bebidas calientes y frías en las onces.</li> <li>Preparaciones con sal.</li> <li>Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten.</li> <li>Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera.</li> <li>Las onces deben llevar: bebida láctea o jugo 200 cc, acompañante cereal como: galleta, torta o ponqué 30 gramos.</li> </ul> |
| <b>DIETA HIPOGRASA</b>  | Debe incluir el aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos, aumento del aporte de fibra y colesterol. La fuente de grasa debe ser monoinsaturada y poliinsaturada y colesterol <300 g/día. El menú debe cumplir con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> <li>No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta, ni salsa de tomate.</li> <li>No uso de grasa saturada.</li> <li>Las preparaciones debe ser asadas, cocidas, al vapor o al horno.</li> <li>Solo se debe ofrecer leche y derivados descremados.</li> </ul>   |
| <b>DIETA ASTRINGENTE</b>  | Las frutas que se debe usar son: guayaba, manzana, duraznos y pera, no deben ser preparaciones repetitivas, no se debe ofrecer huevo ni queso al desayuno, se debe ofrecer carne o pollo sin piel, sin grasa, es ideal para pacientes con gastroenteritis y diarrea aguda no prolongadas.   |
| <b>DIETA HIPOGLUCIDA</b><br>Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples  | Incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente y adecuada, se debe administrar de forma frecuente en seis comidas al día. El aporte de energía y nutrientes es menor al de la dieta normal (1800 calorías), en donde el aporte de proteínas y grasa en normal y el aporte de carbohidrato es modificado. Esta dieta debe excluir azúcares refinados, alimentos con alto índice glicémico y moderada en harinas. Debe disponerse de postres dietéticos para los pacientes diabéticos, indicados en pacientes con DM tipo I y II, sobrepeso, obesidad, pancreatitis.  |
| <b>DIETA HIPERPROTEICA</b><br>Alimentación equilibrada que permite que el individuo a pesar de presentar alguna condición fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con adición de proteínas extras de alto valor biológico.        | Se le debe adicionar doble porción proteica, que cubra 1.5 gr/kg peso, con la adición de módulos proteicos, está indicada para pacientes con desnutrición, quemados, anorexia, con déficit de proteínas sanguíneas, pacientes con anemia y según requerimiento por nutrición.   |
| <b>DIETA HIPOSODICA</b>   | Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio: embutidos, ahumados, salsamentaría, enlatados, conservas.<br>Solo alimentos con bajo o muy bajo contenido de sodio: algunas verduras, cereales.<br>Restricción además de alimentos con contenido medio de sodio: carnes y pescado y algunos lácteos.  |
| <b>DIETA RENAL</b><br>Dieta que limitada en condimentos, sodio, potasio, líquidos.  | Indicada para pacientes con insuficiencia renal crónica o aguda, que se encuentran en terapia dialítica, o con indicación de: dieta hipo-proteicas, hiposódicas con restricción de líquidos y algunos componentes como sodio, calcio, fósforo.  |
| <b>DIETA BLANDA</b><br>Dieta que limitada en grasas, alimentos de difícil digestión, su preparación se presenta en purés molido. Cubre el 100% de la demanda nutricional  | Incluye alimentos de fácil digestión y textura suave, con trozos pequeños que son sometidos a cocción, libre de fritos, sin condimentos y baja en fibra, con restricción de frutas ácidas.<br>Alimentos restringidos: crema de leche, mayonesa, alimentos fritos, aguacate, nueces, alimentos productores de gases, verduras crudas, frutas con cascara.  |
| <b>DIETA SEMI BLANDA</b>  | Indicada para pacientes con ausencia total o parcial de piezas dentarias, afecciones inflamatorias o dolorosas de la cavidad bucal, para el adulto mayor con dificultad para la deglución y masticaciones de alimentos. La textura será tipo purés, molido,   |



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



|  |   |
|--|---|
| <b>DIETA LIQUIDA COMPLETA LICUADA</b><br>Los alimentos van en preparaciones con adición de proteína según sea el caso  | Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido la textura líquida debe obtenerse de forma natural o sometiendo los alimentos a una licuadora, mediante adición de líquidos hasta obtener la consistencia deseada.  |
| <b>DIETA SUPRAGLOTICA O MODIFICADA</b>   | La textura de las preparaciones van desde gelatinosa, compotas, flanes, cremas. Nada de preparaciones líquidas. Debe contener todos los grupos de alimentos: leche, frutas, verduras, proteínas, cereales, tubérculos. De ser necesario se utilizara espesantes.  |
| <b>DIETA LIQUIDA CLARA</b><br>Es una dieta de bajo aporte calórico contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libre de productos lácteos, frutas. | Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, aporta una pequeña cantidad de energía, especialmente en forma de glucosa y una pequeña fracción de sodio, potasio, lo cual indica que no cubre los requerimientos energéticos y nutricionales. Está indicada para probar la vía oral, producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal, debe llevar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consomé claro sin grasa. Para la preparación las carnes debe ser magras de res o pollo, sin piel.</li> <li>• Se puede usar hierbas y especias permitidas para realzar el sabor, pero se deben retirar al servir la preparación.</li> <li>• Bebidas caliente con aromática o te</li> <li>• Bebida fría gelatina con o sin azúcar.</li> </ul> |
| <b>DIETA CON ABUNDANTE LIQUIDOS</b>  | Sé suministra una jarra de jugo, según la necesidad del paciente. Esto en común acuerdo con la nutricionista y/o especialista.  |
| <b>RESTRICCIÓN DE LÍQUIDOS</b>   | En esta dieta se deben restringir los líquidos según la necesidad del paciente. Esto en común acuerdo con la nutricionista y/o especialista.<br>Restricciones como: 600-800-1000 cc /día. Serán distribuidos en las raciones del día.   |
| <b>OTRO TIPO DE DIETA SEGÚN SITIO DE PROCEDENCIA</b>   |   |

#### 4. ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS

El oferente debe cumplir y presentar los soportes técnicos mínimos solicitados a continuación, que garanticen la entrega de su producto final adecuado, descritos a continuación:

##### CAPACIDAD TECNICA

- Presentar la Minuta patrón con requerimientos calóricos y proteicos para la población atender, la cual debe contener el Análisis químico
- Presentar el Manual de Dietas, estandarización de preparaciones
- Distribución porcentual de Macronutrientes en dietas normales, dieta controlada en carbohidratos simples dieta hipoproteica y dietas terapéuticas.
- Valor calórico total de cada dieta
- Ciclo de menús para 21 días con características organolépticas: textura, sabor, color, textura, además de variedad y presentación.
- Certificación de calidad
- Certificados de manipulación de alimentos y de carnet de salud para todos los trabajadores

##### CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

- Organigrama
- Mapa de Procesos
- Capacidad de operarios y personal administrativo: con número de personas, tiempo requerido y cargos asignados y contratados.
- Contar permanentemente con un profesional de Nutrición calificado, con experiencia en servicios de alimentos. Anexar hoja de vida.
- Disponibilidad de equipos y menaje de cocina ,utensilios, vajilla, cubiertería, además con jarras y utensilios medidores que permita la verificación de volúmenes y demás logística necesaria para la prestación del servicio de alimentación
- Los auxiliares de cocina y nutrición deben contar con las denominaciones y perfiles ocupacionales y de formación según normatividad vigente. ( decreto 3075)
- Contar con procedimientos para la supervisión de personal en entrenamiento, por parte de talento humano debidamente autorizado para prestar este tipo de servicio.
- Contar con un flujo de procesos secuenciales y apropiados de acuerdo a las actividades desarrolladas. Norma: decreto 3075 de 1997.

#### 5.SISTEMA UNICO DE HABILITACION - ACREDITACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Se deben cumplir con los requisitos del sistema único de habilitación y acreditación del servicio de alimentos así :



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



- El oferente debe anexar el manual de calidad.
- El responsable del contrato de outsourcing de alimentación y coordinador de nutrición clínica del hospital son responsables de elaborar y ejecutar los planes de acción en sus respectivas áreas.
- Los planes de mejoramiento deberán diseñarse con base en la información del equipo de salud, el paciente y su familia.
- El contratista deberá presentar los resultados de los indicadores de gestión del servicio de alimentos
- El contratista deberá aplicar encuestas de satisfacción del usuario y reportar los resultados al supervisor de forma mensual.
- Garantizar el manejo seguro del servicio de alimentación, encaminado a cumplir con la normatividad vigente, con el fin de ofrecer alimentación segura bajo los más altos estándares higiénico sanitarios, y dando cumplimiento a los conceptos científicos de alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada.
- El contratista debe presentar certificaciones de experiencia laboral de la prestación de servicios de otras entidades hospitalarias.

#### Requisitos de calidad (Seguridad del Paciente)

El servicio de alimentos debe trabajar de forma articulada con el área de nutrición de soporte terapéutico, cumpliendo con las políticas de seguridad establecidas:

- Verificar con el servicio de alimentos la dieta correcta del paciente, que corresponda a la prescrita, se debe constatar el nombre y número de cama y además que las preparaciones sean las correctas (rotulación de dietas).
- Cumplir con el gramaje establecido en la minuta patrón
- Cumplir lo descrito en el manual de dietas (documento orientativo de las características de las dietas)
- Cumplir la satisfacción del pacientes, con servicio humanizado,
- Cumplir con el número total de operarios requeridos para dar cobertura del servicio con calidad de acuerdo a estándares de acreditación
- Cumplir con el horario establecido para el suministro de dietas
- Los alimentos deben estar almacenados de manera tal que reduzca el riesgo de contaminación o putrefacción
- Cumplimiento de las solicitudes especiales de dietas, prescritas por el grupo de profesionales de nutrición.
- Habilitación de sitio para la preparación de suplementos, espesantes, alimentos que requieran ser reconstituídos, según indicación de nutrición.

#### 6. ESPECIFICACIONES DEL ÁREA PARA RECONSTITUCION DE COMPLEMENTO NUTRICIONALES

- El área física debe ser independiente del baño. Y debe medir no menos de 2 metros cuadrados y las paredes deben ser de color blanco al igual que el techo la y pintura lavable que facilite la limpieza y desinfección de acuerdo al decreto 3075 y las modificaciones realizadas en la resolución 2674. Específicamente en el artículo 15.
- El personal manipulador de alimentos debe contar con todas las medidas de higiene y la dotación adecuada según la norma establecida para servicio de alimentos.
- El espacio de ser equipado con un refrigerador donde la preparación pueda mantener cadena de frío que impida la proliferación microbiana, además el refrigerador debe tener un termómetro para el monitoreo diario de temperatura.
- Un lavamanos en el área, para facilitar el lavado de manos antes, durante y después de la preparación, además de Jabón líquido para el lavado de manos y toallas desechables para el secado
- Debe contar con una licuadora industrial o semi industrial que permita la preparación de grandes y pequeñas cantidades de fórmulas nutricionales.
- La ubicación debe ser accesible dentro del servicio de alimentos de la institución
- Ventilación e iluminación, preferentemente natural.
- Los utensilios que entran en contacto directo con las formulas deben ser sometidos a un proceso de lavado y esterilización, preferiblemente de plástico y con unidad de medidas.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.-** Será obligación del CONTRATISTA acreditar ante EL CONTRATANTE la calidad en que actúa el personal que éste emplee para la ejecución del objeto contractual aquí previsto, esto





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



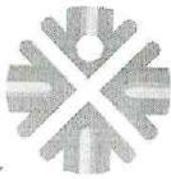
es, su perfil y así mismo del personal que ocasionalmente, periódica o con carácter permanente reemplace en las actividades contratadas al que inicialmente fuera destinado al cumplimiento del objeto contractual aquí previsto. El personal deberá cumplir con la debida idoneidad que amerita el objeto contratado, teniendo en cuenta que se trata del proceso de alimentación hospitalaria especializada. **PARÁGRAFO TERCERO.-** Atendiendo a la naturaleza del contrato, se podrá solicitar al CONTRATISTA más de la cantidad estimada de suministro de un ítem, con la respectiva deducción de la cantidad estimada de otro u otros de los ítems contratados, siempre que no se supere el valor contractual, caso en el cual se deberá suscribir entre las partes la respectiva adición contractual contando con la disponibilidad presupuestal previa. **CLAUSULA SEGUNDA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.** En desarrollo del presente contrato, EL CONTRATISTA deberá cumplir las siguientes:

**OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATO:**

- 1- Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en esta contratación.
- 2- Participar y apoyar al Hospital en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución de esta contratación.
- 3- Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto de la presente contratación.
- 4- Devolver al hospital, una vez finalizado la ejecución del contrato los documentos que en desarrollo del contrato se hayan producido, e igualmente todos los archivos que se hayan generado en cumplimiento de sus obligaciones y en especial los bienes devolutivos que le hayan sido asignados en custodia.
- 5- Colaborar con EL Hospital en el suministro y respuesta de la información correspondiente, a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del presente contrato.
- 6- Utilizar la imagen del HOSPITAL de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún funcionario, podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondiente.

**ACTIVIDADES ESPECÍFICAS PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO, OBLIGACIONES Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

1. Prestar y administrar el servicio de nutrición a los pacientes institucionales, de acuerdo a los parámetros y prescripciones del personal médico, paramédico y el profesional de nutrición clínica llevando el registro de control establecido por la Institución, cuando se requiera y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor e interventor del contrato.
2. Cumplir con los requisitos de funcionamiento exigidos frente a la prestación del servicio de nutrición de acuerdo con la normatividad y programas de calidad institucionales, garantizando que los mismos se mantengan vigentes y en todo caso, efectuar los controles necesarios para asegurar las condiciones y calidad del servicio.
3. Prestar el servicio de nutrición en una jornada mínima de catorce (14) horas al día, de lunes a domingo, incluyendo festivos, garantizando el suministro de dietas en horario nocturno como en los casos de los refrigerios.
4. Prestar el servicio de alimentación al interior de las instalaciones del Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E, para lo cual deberá disponer de los equipos y/o máquinas industriales, así como de todos los elementos e insumos y materia prima requerida.
5. Prestar el servicio de alimentación hospitalaria, con personal administrativo, operativo y en general, con el que se requiera para atender con oportunidad, garantizando la mano de obra idónea para el cumplimiento del contrato, asegurando que el personal designado para ello, preste sus servicios de acuerdo con las orientaciones técnicas de su oficio o actividad y normas de seguridad y protección respectivas, para lo cual deberán utilizar guantes, mascarillas y demás elementos de seguridad industrial.
6. Suministrarlas dietas según las preferencias del paciente, se hace necesario que el contratista implemente mecanismos para conocer y satisfacer los gustos y preferencias del usuario respecto de la dieta y ofrecer alternativas en las preparaciones de los ciclos de menús (proteína y carbohidrato), de acuerdo con los estándares de acreditación y política de humanización.
7. Debe presentar un cronograma anual de capacitaciones para el personal auxiliar y demás colaboradores para garantizar la entrega, una adecuada calidad en la prestación del servicio incluyendo el manejo del manual de dietas, conocimiento en BPM y otros temas necesarios que sean solicitados por el supervisor del contrato.



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



8. Tomar las medidas necesarias, así como capacitar a su personal, para controlar y prevenir al máximo los riesgos laborales principalmente el biológico o cualquier otro riesgo que sepudiese presentar en el desarrollo del presente contrato. El Hospital no asume responsabilidad alguna por enfermedades comunes, laborales o accidentes de trabajo durante su permanencia en el hospital, en desarrollo del presente contrato. Los casos de urgencia que se llegaren a presentar serán cubiertos por la empresa contratista o por la Entidad Promotora de Salud o la administradora de riesgos laborales a la cual se encuentre afiliado. Con todo, la responsabilidad de este tipo de riesgo, estará a cargo del CONTRATISTA.
9. Garantizar la correcta utilización del edificio, instalaciones, infraestructura, equipos y demás elementos del HOSPITAL que se requieran en la ejecución del presente contrato y responder por su reparación o reposición si fuere necesario, en caso de pérdida o daño que se realice en desarrollo del presente contrato y que sean imputables al personal designado por el CONTRATISTA.
10. Acatar las observaciones del supervisor del contrato, en aras del adecuado cumplimiento del objeto contratado y presentarle los informes y planes de mejoramiento formulados, ejecutados y cumplidos, que sean requeridos en cualquier tiempo, a fin de certificar sobre la prestación del servicio.
11. Tomar las medidas de seguridad necesarias para la correcta ejecución contractual, para evitar perjuicios o alteraciones a la estructura del Hospital y riesgos al personal o usuarios del Hospital. Cualquier daño o perjuicio que resulte de la omisión a esta obligación, será indemnizado integralmente por el CONTRATISTA.
12. Asegurarse de que el personal con el que preste el servicio, esté debidamente carnetizado e identificado, con el respectivo distintivo de la empresa contratista que lo acredite como tal, a fin de permitir su ingreso y permanencia en las instalaciones del Hospital, durante todo el tiempo de la prestación del servicio.
13. Presentar planes de mejoramiento en el caso de encontrarse oportunidades de mejora en los procesos de evaluación interna objeto del contrato, referentes a los estándares de calidad y seguridad del paciente establecido en el hospital.
14. Participar en la planificación y ejecución de actividades relacionadas con los Planes de Mejoramiento de los Procesos Clínicos y Administrativos relacionados con el proceso de alimentación y nutrición.
15. Participar en la programación y el desarrollo de actividades y eventos científicos de su especialidad, relacionados con investigaciones de la entidad u otros, cuando el supervisor o interventor se lo requieran.
16. Participar en la evaluación de las actividades e impacto del servicio de alimentación y nutrición en la prestación del servicio de salud.
17. Identificar desde el momento del ingreso los usuarios que provengan con condiciones clínicas especiales (infectados) para planear y cumplir su tratamiento y aislamiento frente al servicio de nutrición.
18. Realizar el plan de capacitación de su empresa, incluyendo políticas de seguridad del paciente, atención más humana del servicio, emergencias y desastres, manejo de riesgo biológico entre otras.
19. Desempeñar y acatar los principios de la Ética Médica Hospitalaria de la Institución, de los Derechos de los pacientes, preferencias alimentarias y de Atención a los Usuarios, bajo condiciones de respeto por su dignidad, buen trato, entrega de la información requerida por los mismos de manera suficiente y oportuna.
20. Reforzar y apoyar en información a los pacientes y familiares sobre los resultados del soporte y servicio de nutrición.
21. Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y Control Epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.
22. Prestar el servicio de nutrición bajo unos indicadores de calidad, oportunidad, confiabilidad y eficiencia de acuerdo a lo establecido y aprobado por el supervisor del contrato, y en caso de no cumplirlos, presentará planes de mejora.
23. Garantizar que el personal vinculado, brinde en el área administrativa o asistencial según sea el caso, atención a los usuarios en forma adecuada y diligente.
24. Cumplir y respetar la legislación laboral vigente en materia de vinculación del personal para la prestación del servicio y en todo caso, garantizar su afiliación al Sistema General de Seguridad Social en salud y obligaciones y lineamientos previstos en el Código Sustantivo de Trabajo y las normas que lo modifiquen, amplíen o sustituyan de acuerdo al régimen aplicable a la empresa.
25. Garantizar que los elementos entregados a los pacientes, reúnan las condiciones de calidad, dieta ordenada, higiene, presentación y condiciones organolépticas y requerimientos nutricionales establecidos para la población Colombiana para la entrega final,





**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



- con todas las especificaciones y controles establecidos por el Ministerio de la Protección Social.
26. El contratista se compromete a cumplir con los requerimientos nutricionales y especificaciones ordenados y/o formulados por el personal del hospital con el fin de garantizar la recuperación de los pacientes.
  27. Cumplir con la política de seguridad implementada en el hospital, garantizando la correcta rotulación de las dietas especificando el tipo de dieta y con el nombre del paciente con el fin de evitar los eventos adversos.
  28. El contratista debe realizar los respectivos análisis químicos verificando el aporte de macro y micronutrientes por las diferentes dietas.
  29. Garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados realizando periódicamente los controles microbiológicos de los diferentes menús y raciones ofrecidas de acuerdo con los cronogramas establecidos.
  30. Poner a disposición de la ejecución del contrato, bajo su entera responsabilidad, a un profesional en nutrición y dietética con idoneidad, de tiempo completo, la que será solidariamente responsable con éste de las dietas solicitadas. El Hospital se reserva el derecho de verificar la idoneidad de este profesional y de exigir que ello se cumpla.
  31. EL CONTRATISTA se compromete al aseo y limpieza general e integral de las instalaciones, haciendo mínimo una fumigación cada tres (3) meses de la totalidad del área ocupada. No deberá observarse basuras, ni desperdicios que den mal aspecto a las instalaciones, cuyas condiciones higiénicas deben ser de perfecta limpieza, no permitiendo la acumulación del polvo, desperdicios, basuras o desechos. Para este efecto debe tener los suficientes elementos de aseo en cantidad y calidad necesarias. La limpieza de las áreas de nutrición debe hacerse preferiblemente en horas no laborables de preparación de alimentos. Así mismo, el CONTRATISTA se compromete a realizar mantenimiento con periodicidad regular de los equipos, elementos o utensilios entregados, así como también el arreglo de los mismos en caso de daño dentro de la ejecución del contrato.
  32. EL CONTRATISTA se compromete a presentar ante EL CONTRATANTE certificado médico respecto del personal que ejecuta el presente contrato de acuerdo con la periodicidad establecida por la normatividad vigente.
  33. EL CONTRATISTA se compromete a suministrar la dotación necesaria al personal que trabaja por su cuenta, para la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infecto contagiosas, en caso de presentarse las mismas, EL CONTRATANTE queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad.
  34. En caso de residuos de pacientes con enfermedades infecto contagiosas, estos deberán neutralizarse o desinfectarse de acuerdo a los procesos establecidos por el área de gestión ambiental, y ser enviadas al incinerador. Una vez escurrida la solución desinfectante. Los demás residuos no contaminados se entregaran para su disposición final a los carros de recolección municipal.
  35. Los utensilios que utilicen los pacientes de que trata el numeral anterior, deben ser desechables en su totalidad, neutralizados y manejados según el programa integral de residuos hospitalarios, no pueden ser tratados como el resto de la loza.
  36. Los elementos de protección especial como gorros, delantales, son de uso obligatorio para el personal encargado de ejecutar este contrato. El personal debe conocer obligatoriamente las normas de bioseguridad.
  37. Los utensilios utilizados en el proceso de nutrición sobre pacientes con VIH, HEPATITIS y demás patologías infectocontagiosas, deben ser desechables en su totalidad; como se menciona en los puntos anteriores.
  38. Atender los requerimientos de carácter judicial emitidos por autoridad competente.
  39. El contratista se obliga para el cabal cumplimiento del objeto del contrato, a capacitar a su personal en temas como el Sistema Único de Acreditación y el Sistema Integrado de Gestión para la Calidad, Direccionamiento Estratégico del Hospital y evaluar sistemáticamente la aplicación de la práctica de los Modelos de Gestión implantados por el contratante.
  40. Presentar dentro de los dos (2) meses siguientes al perfeccionamiento del presente contrato la planeación y plan de acción para la implementación de su propio sistema de gestión de calidad.
  41. Elaborar dietas especiales que le solicite el Hospital para los contratos de prestación de servicios de salud con régimen especial o medicina prepagada, con cargo al valor del contrato.
  42. Responder por las acciones u omisiones de la empresa contratista o de sus trabajadores o terceros dependientes, que causen un perjuicio frente al Hospital, pacientes o a terceros.
  43. El oferente a quien se adjudique, autorizará al Hospital Universitario Departamental de Nariño E.S.E., deducir de la facturación mensual de ejecución de este contrato, a favor



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



DEL HUDN, la suma de DIECISÉIS MILLONES DE PESOS MDA CTE (\$16.000.000.00) mensuales incluyendo pago de servicios, por concepto de uso de las instalaciones físicas del área de Nutrición.

44. El oferente a quien se adjudique se compromete a asumir el costo de los servicios públicos de acueducto, energía eléctrica y demás servicios, por él utilizados durante la ejecución del presente contrato.
45. El oferente a quien se adjudique se compromete a los programas de reciclaje y de hospital verde, gestionando los residuos por él utilizados durante la ejecución del presente contrato.

**CLAUSULA TERCERA- DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES.3.1. DEL CONTRATANTE:** Serán por parte del CONTRATANTE, los siguientes: a) Exigir del CONTRATISTA o del garante la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado; b) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar; c) Solicitar la actualización o revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato; d) Adelantar las revisiones periódicas sobre el objeto del contrato en ejecución para verificar que ellas cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas por EL CONTRATISTA y promover las acciones de responsabilidad contra estos y sus garantes cuando dichas condiciones no se cumplan; e) Exigir la calidad del servicio y/o actividad contratada, esto es que se ajuste a los requisitos mínimos exigidos por las normas obligatorias; f) Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que se sufran con ocasión o desarrollo del contrato celebrado; g) Facilitar las instalaciones, implementos, suministros y los equipos que sean necesarios para el cumplimiento del objeto contractual; h) Atender las inquietudes y sugerencias que le presente EL CONTRATISTA por intermedio de su Representante Legal para el adecuado desarrollo del presente contrato; i) Las demás que sean inherentes al desarrollo del objeto contractual. **3.2. DEL CONTRATISTA:** y por parte del CONTRATISTA serán: a) Recibir oportunamente los honorarios pactados y a que el valor intrínseco de la misma no se altere o modifique durante la vigencia del contrato b.) Acatar los requerimientos que durante el desarrollo del contrato y tendiente a su cabal cumplimiento, le sean impartidos por EL CONTRATANTE y de manera generar actuar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando las dilaciones y entrenamientos que pudieran presentarse; c) Podrá acudir ante las autoridades competentes con el fin de obtener protección de los derechos derivados del contrato y la sanción para quienes los desconozcan o vulneren; d) Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ellos; e) Para el cumplimiento a cabalidad de los establecido en el presente contrato en forma oportuna y diligente deberá establecer su propia organización, la cual no será incompatible con la organización de EL CONTRATANTE; f) Vigilar y supervisar diariamente al personal asociado, o al que haya contratado para la ejecución del presente contrato, de forma tal que el servicio o la actividad requerida por EL CONTRATANTE sea idónea, oportuna y ejecutada en el término que EL CONTRATANTE requiere, sin que ello signifique que el término determinado como requerimiento de EL CONTRATANTE para el cumplimiento de las actividades o servicios necesarios, constituya en ningún caso elemento de subordinación, entendiéndose que los mismos obedecen a la organización que requiere del contrato, en nombre y representación de EL CONTRATISTA y en consideración a que el contrato se encuentra celebrado entre dos personas jurídicas de derecho privado y público; g) Se obliga a cuidar los elementos que EL CONTRATANTE le facilite para el cumplimiento del objeto del presente contrato, en tal virtud si se ocasiona un daño a los mismos por alguno de los asociados o contratistas de EL CONTRATISTA éste como persona jurídica responderá por la totalidad del daño y los perjuicios que de él se deriven; h) El personal que utilice EL CONTRATISTA para la ejecución del presente contrato, realizará las actividades propias de la especialidad o el servicio en que se requieran, garantizando una excelente atención al usuario, reservándose en consecuencia EL CONTRATANTE la posibilidad de solicitar el relevo o el retiro de los asociados, dependientes o contratistas de EL CONTRATISTA, cuando quiera que los usuarios o el personal de la Institución Prestadora de Servicios de salud presenten quejas a EL CONTRATANTE que éste considere fundadas; i) Para el cumplimiento del objeto del presente contrato EL CONTRATISTA se compromete a prestar sus servicios o a realizar las actividades requeridas en las instalaciones de EL CONTRATANTE; j) EL CONTRATISTA utilizará el área o las áreas en la (s) cual ( es) se desarrolle el objeto del presente contrato, con los elementos y equipos que existan en la misma y en el evento de requerirse otros, podrá solicitarlos por intermedio de su representante legal a EL CONTRATANTE requiriéndose para el efecto de formalidad escrita y de la autorización del Gerente de EL CONTRATANTE o de quien este delegue para el efecto; k) EL CONTRATISTA garantizará que el personal a él asociado, o con él vinculado, y que se dirija a la ejecución del presente contrato brindará en el área administrativa o asistencial según sea el caso, atención a los usuarios en forma adecuada y diligente, esto es con calidad de conformidad con los requerimientos señalados por las autoridades competentes dentro del Sistema General de Seguridad Social en salud, y las guías de manejo aprobadas por EL CONTRATISTA y puestas en conocimiento del CONTRATISTA, l) EL CONTRATISTA se compromete a responder por la totalidad de cualquier daño a terceros por actuaciones y omisiones realizadas con dolo, negligencia, impericia, o imprudencia, liberando en consecuencia de toda



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



responsabilidad de cobro dentro de los cinco (5) días siguientes al mes en que se causa el servicio o actividad realizada, adjuntando a la misma, los comprobantes de los aportes mensuales a salud, pensión y riesgos profesionales del personal que éste utilizó en la realización de las actividades requeridas; ll) EL CONTRATISTA respetará la organización administrativa, reglamentos y normas de funcionamiento establecidas al interior de EL CONTRATANTE, sin que por ello se entienda subordinación alguna, dado que se trata de un contrato de naturaleza independiente, sin prestación personal del servicio; m) Garantizará que los elementos entregados a los pacientes, reúnan las condiciones de calidad, dieta ordenada, higiene, presentación y entrega final, cumpliendo con todas las especificaciones y controles establecidos por el Ministerio de la Protección Social; n) Las entregas serán parciales y deberán hacerse para todos los pacientes del Hospital, previa solicitud por parte de la interventor y/o supervisor designada por EL CONTRATANTE o) Poner a disposición de la ejecución del contrato, bajo su entera responsabilidad, a una nutricionista de tiempo completo, la que será solidariamente responsable con éste de las dietas solicitadas; p) En caso de necesitar para un mejor servicio, más de dos equipos, elementos o utensilios de los entregados para la ejecución del presente contrato, EL CONTRATISTA deberá asumir los costos y gastos de los mismos. La entrega de los elementos o utensilios antes mencionados, se hará en escrito separado; q) EL CONTRATISTA se compromete al aseo y limpieza general e integral de las instalaciones, haciendo mínimo una fumigación cada tres (3) meses de la totalidad del área ocupada. No deberá observarse basuras, ni desperdicios que den mal aspecto a las instalaciones, cuyas condiciones higiénicas deben ser de perfecta limpieza, no permitiendo la acumulación del polvo, desperdicios, basuras o desechos. Para este efecto debe tener los suficientes elementos de aseo en cantidad y calidad necesarias. La limpieza de las áreas de nutrición debe hacer preferiblemente en hora no laborables de preparación de alimentos. r) EL CONTRATISTA se compromete a realizar mantenimiento con periodicidad regular de los equipos, elementos o utensilios entregados, así como también el arreglo de los mismos en caso de daño dentro de la ejecución del contrato; s) EL CONTRATISTA se compromete a presentar ante EL CONTRATANTE carné de salud o certificado médico respecto del personal que ejecuta el presente contrato, t) EL CONTRATISTA se compromete a suministrar la dotación necesaria al personal que trabaja por su cuenta, para la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infecto contagiosas, en caso de presentarse las mismas, EL CONTRATANTE queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad; u) El control de insectos y roedores con una periodicidad de tres (3) meses y según las necesidades del área; v) Deberá garantizar el cumplimiento del anexo ANJUR-01. w) Deberá conformar un Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo -COPASST- y un Comité de Convivencia y Conciliación de acuerdo a las normas vigentes en materia de Sistema de Riesgos Laborales y Acoso Laboral. a.1) En caso de residuos de pacientes con enfermedades infecto contagiosas, estos deberán neutralizarse o desinfectarse con hipoclorito de sodio a quinientas (500) partes por millón y ser enviadas al incinerador. Una vez escurrida la solución desinfectante. Los demás residuos no contaminados se entregaran para su disposición final a los carros de recolección municipal; b.1.) Los utensilios que utilicen los pacientes de que trata el numeral anterior, deben ser tratados en su limpieza en forma diferente al resto de la loza, los cuales deber ser desinfectados con hipoclorito de sodio a cinco por mil parte por millón, por 10 minutos, luego deberán ser lavados al corriente o con utilización de desechables, c.1.) Los elementos de protección especial como gorros, delantales, son de uso obligatorio para el personal encargado de ejecutar este contrato. El personal debe conocer obligatoriamente las normas de bioseguridad; d.1.) Los utensilios de los pacientes con VIH, HEPATITIS deben ser desechables en su totalidad; e.1) Las demás que sean inherentes al desarrollo del objeto contratado. **CLAUSULA CUARTA. VALOR Y FORMA DE PAGO:** El valor total del presente contrato asciende a la suma de MIL TRESCIENTOS DIECISIETE MILLONES CIENTO NOVENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE (\$1.317.195.230,00).

Cuadro de Valor por ración.

| TIPO DE DIETAS           | PROMEDIO RACIONES MENSUALES | RACIONES ANUAL | UNISERVICE    |
|--------------------------|-----------------------------|----------------|---------------|
| <b>NORMAL Y/O BLANDA</b> |                             |                |               |
| DESAYUNO                 | 3264                        | 35.904         | 4.000         |
| MEDIA MAÑANA             | 47                          | 517            | 2.050         |
| ALMUERZO                 | 3503                        | 38.533         | 7.000         |
| ENTREDIA                 | 3553                        | 39.083         | 2.050         |
| CENA                     | 3512                        | 38.632         | 6.500         |
| REFRIGERIO               | 6                           | 66             | 2.050         |
| <b>SUBTOTAL</b>          |                             |                | <b>23.650</b> |
| <b>HIPOGLUCIDA</b>       |                             |                |               |
| DESAYUNO                 | 400                         | 4.400          | 3.900         |
| MEDIA MAÑANA             | 437                         | 4.807          | 1.900         |
| ALMUERZO                 | 419                         | 4.609          | 7.000         |
| ENTREDIA                 | 408                         | 4.488          | 1.900         |



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



|                                  |      |        |                        |
|----------------------------------|------|--------|------------------------|
| CENA                             | 417  | 4.587  | 6.500                  |
| REFRIGERIO                       | 420  | 4.620  | 1.900                  |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |      |        | <b>23.100</b>          |
| <b>HIPERPROTEICA</b>             |      |        |                        |
| DESAYUNO                         | 768  | 8.448  | 4.000                  |
| MEDIA MAÑANA                     | 607  | 6.677  | 2.100                  |
| ALMUERZO                         | 1803 | 19.833 | 7.000                  |
| ENTREDIA                         | 785  | 8.635  | 2.100                  |
| CENA                             | 783  | 8.613  | 6.500                  |
| REFRIGERIO                       | 661  | 7.271  | 2.100                  |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |      |        | <b>23.800</b>          |
| <b>BLANDA FRACCIONADA -RENAL</b> |      |        |                        |
| DESAYUNO                         | 51   | 561    | 1.800                  |
| MEDIA MAÑANA                     | 135  | 1.485  | 1.150                  |
| ALMUERZO                         | 20   | 220    | 3.250                  |
| ENTREDIA                         | 23   | 253    | 1.150                  |
| CENA                             | 23   | 253    | 2.400                  |
| REFRIGERIO                       | 129  | 1.419  | 1.150                  |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |      |        | <b>9.100</b>           |
| <b>LIQUIDA COMPLETA</b>          |      |        |                        |
| DESAYUNO                         | 992  | 10.912 | 2.000                  |
| MEDIA MAÑANA                     | 146  | 1.606  | 1.700                  |
| ALMUERZO                         | 968  | 10.648 | 3.800                  |
| ENTREDIA                         | 896  | 9.856  | 1.700                  |
| CENA                             | 989  | 10.879 | 3.600                  |
| REFRIGERIO                       | 132  | 1.452  | 1.700                  |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |      |        | <b>14.500</b>          |
| <b>LIQUIDA CLARA</b>             |      |        |                        |
| DESAYUNO                         | 585  | 6.435  | 1.200                  |
| MEDIA MAÑANA                     | 8    | 88     | 950                    |
| ALMUERZO                         | 105  | 1.155  | 1.650                  |
| ENTREDIA                         | 315  | 3.465  | 950                    |
| CENA                             | 249  | 2.739  | 1.650                  |
| REFRIGERIO                       | 5    | 55     | 950                    |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |      |        | <b>7.350</b>           |
| <b>ALIMENTOS ADICIONALES</b>     |      |        |                        |
| PORCIÓN DE FRUTAS                | 500  | 5.500  | 1.200                  |
| PORCION DE PITAYA                | 328  | 3.608  | 1.700                  |
| JARRA DE JUGO 1 LITRO            | 190  | 2.090  | 7.000                  |
| JARRA DE AROMATICA 1 LITRO       | 100  | 1.100  | 4.000                  |
| JARRA DE TE 1 LITRO              | 40   | 440    | 6.000                  |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |      |        | <b>19.900</b>          |
| <b>MEDICOS INTERNOS</b>          |      |        |                        |
| DESAYUNO                         | 319  | 3.509  | 3.589                  |
| ALMUERZO                         | 332  | 3.652  | 7.169                  |
| CENA                             | 426  | 4.686  | 7.169                  |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |      |        | <b>17.927</b>          |
| <b>OTROS</b>                     |      |        |                        |
| REFRIGERIO BANCO SANGRE          | 645  | 7.095  | 2.050                  |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |      |        | <b>2.050</b>           |
| <b>ADMINISTRATIVOS</b>           |      |        |                        |
| DESAYUNO                         | 100  | 1.100  | 3.000                  |
| ALMUERZO                         | 100  | 1.100  | 5.500                  |
| CENA                             | 80   | 880    | 5.500                  |
| REFRIGERIOS                      | 300  | 3.300  | 2.000                  |
| VASO DE CAFÉ                     | 1225 | 13.475 | 1.100                  |
| VASO DE AROMÁTICA                | 630  | 6.930  | 1.000                  |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |      |        | <b>18.100</b>          |
| <b>OFERTA TOTAL</b>              |      |        | <b>\$1.317.195.230</b> |

suma que El CONTRATANTE pagará al CONTRATISTA El pago a realizar será de manera mensual, de acuerdo con el valor y cantidad de cada una de las raciones suministradas, a los costos definidos en el objeto del contrato. **PARÁGRAFO.** Para efectos de los pagos mensuales, se tendrán en cuenta los valores establecidos en la Cláusula Primera del presente contrato. **CLÁUSULA QUINTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN:** EL CONTRATISTA se compromete a prestar a entera satisfacción del CONTRATANTE la ccontratación será establecida para la prestación de (10) meses, a partir de la legalización con



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



finalización a 31 de Diciembre del 2018. **CLÁUSULA SEXTA.- EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL:** El presente contrato no genera relación laboral con EL CONTRATISTA y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumentos distintos al valor acordado en la cláusula tercera del mismo. **CLÁUSULA SÉPTIMA. - SUJECCIÓN DE LOS PAGOS A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:** EL CONTRATANTE pagara el gasto que ocasione el presente contrato de acuerdo al certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 185 de 09 de febrero de 2018. **CLÁUSULA OCTAVA.- GARANTÍAS:** EL CONTRATISTA se obliga a , constituya a favor de EL CONTRATANTE, la garantía única de cumplimiento otorgada a través de una compañía de seguros o entidad bancaria cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Bancaria, que ampare los siguientes riesgos: • Cumplimiento del contrato equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sus adiciones, cuya vigencia será por el término de duración de este contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento. • Calidad del servicio equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sus adiciones, cuya vigencia será por el término de duración de este contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento vigente por el término de duración del contrato, los que se empezaran a contar a partir de la firma de este contrato, de acuerdo al artículo 126 del Decreto 1510 de 1993. **PARÁGRAFO PRIMERO.-** En caso de ser necesario y para la liquidación del contrato, EL CONTRATISTA extenderá o ampliará la garantía de cumplimiento y de calidad de los servicios suministrados en el porcentaje señala anteriormente. **PARÁGRAFO SEGUNDO.-** El cobro de la garantía única de cumplimiento no exonera a EL CONTRATISTA de la cancelación de perjuicios mayores, si estos fueren causados, y en consecuencia éste se obliga a su reparación integral. **CLÁUSULA NOVENA.- SUPERVISIÓN/ INTERVENTORÍA:** La supervisión del presente contrato será ejercida por el CONTRATANTE, a través del Profesional Especializado de Soporte Terapéutico con apoyo de nutricionista y la subgerencia administrativa y financiera o quien haga sus veces, quien deberá controlar su correcta ejecución y cumplimiento de orden técnico en las condiciones contractuales aquí previstas. **CLÁUSULA DECIMA.-MULTAS:** En caso de incumplimiento total o parcial de las obligaciones pactadas en el presente Contrato, el HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO ESE impondrá al CONTRATISTA sanciones a título de multa en los casos y cuantías señalados a continuación, las cuales se aplicarán sobre el valor contractual, excluido el IVA,, por cada día de incumplimiento, así: a) Por el incumplimiento en las obligaciones pactadas, según lo estipulado en el presente contrato, el diez por ciento (10%) del valor del contrato. b) Por el incumplimiento de constituir o ampliar las pólizas del contrato, el 0,5% del valor del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes convienen que el procedimiento para el cobro de la multa y la cláusula penal pecuniaria según corresponda, será el previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** La aplicación de una de las causales aquí establecidas no agota la posibilidad de volverla a aplicar si se presenta nuevamente el incumplimiento. En el evento en que no puedan ser descontadas oportunamente o no sean pagadas dentro del mes siguiente a su tasación por parte de EL CONTRATISTA se incluirán en la liquidación efectuada la cual prestará mérito ejecutivo, y su cobro podrá efectuarse con cargo a la garantía de cumplimiento. De las multas, impuestas, tasadas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio. **CLÁUSULA DECIMA PRIMERA.-PENAL PECUNIARIA:** Si se llegare a suceder el evento de incumplimiento total de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria, la parte que incumplió, el valor correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, los que se podrán cobrar previo requerimiento, con base en el presente documento, el cual prestara mérito ejecutivo o se podrá hacer efectivo por parte de la entidad el amparo de cumplimiento, constituido a través de la garantía única. **PARÁGRAFO.-** El cobro de la cláusula penal pecuniaria no impide al CONTRATANTE la reclamación por perjuicios mayores, si estos se encuentran demostrados, y son a cargo del CONTRATISTA, en consecuencia, éste último se encuentra obligado a responder por ellos. **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA.-CADUCIDAD Y SUS EFECTOS:** Previo requerimiento por escrito al CONTRATISTA, EL CONTRATANTE declarará la caducidad del contrato mediante acto administrativo debidamente motivado, lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en el que se encuentre, si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento a cargo del CONTRATISTA que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización conforme a lo estipulado en el artículo 18 de la ley 80 de 1993 o con ocasión de cualquiera de las causales contenidas en el artículo 90 de la ley 418 de 1997. En caso de que EL CONTRATANTE decida abstenerse de declarar la caducidad, adoptará las medidas de control e intervención necesarias que garanticen la ejecución del objeto contratado. La declaratoria de



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



caducidad no impedirá que la entidad contratante continúe inmediatamente la ejecución del objeto contratado, bien sea a través del garante o de otro contratista, a quien a su vez se le podrá declarar la caducidad, cuando a ello hubiere lugar. La declaración de la caducidad no dará lugar a indemnización del CONTRATISTA, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento. **CLÁUSULA DECIMA TERCERA.-SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. **CLÁUSULA DECIMO CUARTA.- CESIÓN:** EL CONTRATISTA, solo podrá ceder el presente contrato previa autorización escrita del CONTRATANTE. **CLÁUSULA DECIMO QUINTA.- SUBCONTRATACIÓN:** EL CONTRATISTA solo podrá subcontratar todo aquello que no implique la ejecución de la totalidad del objeto del presente contrato, con la autorización previa y escrita de EL CONTRATANTE. **CLÁUSULA DECIMA SEXTA.- CONTRATOS ADICIONALES:** Para el desarrollo eficaz del objeto contractual pactado podrán ser suscritos contratos adicionales a éste, cuyo valor será proporcional al tiempo y valor establecidos inicialmente, los cuales además no podrán exceder en la totalidad del cincuenta por ciento (50%) de la cuantía originalmente pactada, expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes. Los contratos relacionados con el valor quedarán perfeccionados una vez suscritos y además se efectuará el registro presupuestal. Los relacionados con el plazo sólo requerirán la firma del contrato y prórroga de la garantía única. Será requisito indispensable para que pueda iniciarse la ejecución del contrato la garantía única, el pago de los impuestos correspondientes si hay lugar a ello. No podrán celebrarse contratos adicionales que impliquen modificación al objeto del contrato, ni prorrogarse su plazo si estuviere vencido, so pretexto de la celebración de contratos adicionales. **CLÁUSULA DECIMA SÉPTIMA.- CLAUSULAS EXCEPCIONALES:** El Hospital se reserva la facultad de aplicar en el presente contrato las cláusulas excepcionales del Estatuto General de Contratación Pública. **CLÁUSULA DECIMA OCTAVA.- TERMINACIÓN BILATERAL ANTICIPADA:** Las partes de común acuerdo manifiestan que si EL CONTRATISTA no presenta los requisitos para la ejecución del contrato en el término de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de la suscripción de éste, se terminará pudiendo EL CONTRATANTE adjudicar y suscribir el contrato con el proponente que siga en el orden de elegibilidad, así mismo, pactan en virtud del principio de autonomía de la voluntad que el presente contrato podrá darse por terminado de forma anticipada cuando se presente incumplimiento del contratista, para lo cual bastará la simple comunicación escrita por parte del Hospital. **CLÁUSULA NOVENA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA con la suscripción de éste contrato, declara bajo juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones para contratar previstas en la Constitución Política, en los artículos 8° de la ley 80 de 1993 y 83 de la ley 104 de 1993, Ley 1474 de 2011, el Estatuto Interno de Contratación del CONTRATANTE y demás disposiciones vigentes sobre la materia, y si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme lo prevé el artículo 9° de la ley 80 de 1993, y el Estatuto de Contratación del CONTRATANTE. **CLÁUSULA VIGÉSIMA.-SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de conciliación y transacción. **CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMERA.-CONOCIMIENTO DEL ESTATUTO INTERNO DE CONTRATACIÓN:** EL CONTRATISTA manifiesta que tiene conocimiento del Estatuto Interno de Contratación adoptado mediante el Acuerdo 006 de 23 de mayo de 2014. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - CLÁUSULA DE INDEMNIDAD:** El contratista mantendrá indemne a la entidad contratante de los reclamos, demandas, acciones legales o costos que se generen por cualquier concepto de reclamo que realicen los usuarios de los servicios del hospital en cumplimiento del objeto de este contrato y tendrá los mismos efectos esta cláusula para los reclamos, demandas,



**HOSPITAL  
UNIVERSITARIO**  
DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.



acciones legales o costos que se generen por cualquier concepto de reclamo que realice la persona contratada en cumplimiento del objeto de este contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA.- DOCUMENTOS DEL CONTRATO:** Forman parte integral de este contrato todos los documentos que legalmente se requieran y los que se produzcan durante el desarrollo del mismo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA.- PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato que se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes. Para la ejecución se requiere: 1. La existencia del registro presupuestal 2. La aprobación de las garantías exigidas. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA.- LEGALIZACIÓN:** EL CONTRATISTA deberá cumplir con los siguientes requisitos y anexar los siguientes documentos: Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, Registro Único Tributario -RUT-, Antecedentes fiscales, disciplinarios y judiciales del representante legal de la firma contratista, Certificación de paz y salvo frente al pago de salud, pensiones, riesgos laborales y aportes parafiscales, Pago de Estampilla Pro Desarrollo del Departamento de Nariño por el 2% del valor total del contrato, Pago de Estampilla Pro Cultura del Departamento de Nariño por el 2% del valor total del contrato, Pago de Estampilla Pro Universidad de Nariño por el 0.5% del valor total del contrato, (El valor de las Estampillas será descontado del valor estipulado la CLÁUSULA QUINTA del presente contrato, menos la deducción de IVA), La Publicación del presente contrato se realizará de acuerdo con lo previsto en la ley anti-trámites Decreto 19 de 2012. La legalización y publicación de este contrato deberá realizarse por conducto de la Oficina de Recursos Humanos del HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.

Para constancia se firma en la ciudad de Pasto, el primer (1) día del mes de marzo de dos mil dieciocho (2018).

EL CONTRATANTE,

  
**JAIME ALBERTO ARTEAGA CORAL**  
Gerente  
Hospital Universitario Departamental  
De Nariño E.S.E.

EL CONTRATISTA,

  
**RUTH PATRICIA ENRIQUEZ OCAMPO**  
C.C. No. 59.817.858  
Representante Legal UNISERVICE S.A.S.

Proyectó: Diana María Cerón B- Profesional Universitario Talento Humano  
Revisó: Jorge Bautista Durán - Jefe Oficina Jurídica