

2014-2019

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 121-RHU-2014-2019 CELEBRADO  
ENTRE EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO EMPRESA SOCIAL DEL  
ESTADO Y LA EMPRESA UNISERVICE S.A.S.

CONTRATO: No.

CONTRATANTE: HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO  
E.S.E.

CONTRATISTA: SERVINARIÑO EU

OBJETO: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA  
ESPECIALIZADA

VALOR: \$ 1.789.267.300.00 Mda. Cte.

FORMA DE PAGO: EN 12 MENSUALIDAD VENCIDAS, PREVIO CERTIFICADO DE  
CUMPLIMIENTO EXPEDIDO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO

PLAZO DE EJECUCIÓN: A PARTIR DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2019

Entre los suscritos a saber: JAIME ALBERTO ARTEAGA CORAL, mayor de edad, con domicilio en San Juan de Pasto, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.013.054, expedida en Ipiales, en calidad de gerente del Hospital Universitario Departamental de Nariño 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 DIANA MARITZA ASCENCIO ORTEGA, domiciliado y residente de Pasto, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 52.006.841 de Bogotá, quien actúa en su condición de Representante Legal de la empresa SERVINARIÑO EU, identificada con NIT 900.221.500-4 y quien en adelante se denominara EL CONTRATISTA, hemos convenido celebrar el presente contrato de PRESTACIÓN DE SERVICIOS, previas las 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 conexas 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 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-, se tiene la facultad de contratar directamente estos servicios esenciales de apoyo a la gestión hospitalaria. 7) Que existe disponibilidad presupuestal y recursos suficientes para realizar esta contratación. En consecuencia, las partes hemos convenido celebrar el presente contrato de prestación de servicios de acuerdo a las siguientes disposiciones: **CLAUSULA PRIMERA .- OBJETO:** El objeto del presente contrato es el de prestar por parte de EL CONTRATISTA de manera independiente, esto es por su propia cuenta y riesgo, con autonomía administrativa, técnica y logística, los servicios de Alimentación Hospitalaria Especializada, que cumpla con las condiciones organolépticas adecuadas para cubrir los requerimientos nutricionales de los pacientes hospitalizados con todas las especificaciones terapéuticas de acuerdo a la condición fisiopatología y estado nutricional de los usuarios hospitalizados que ingresan a las dependencias del CONTRATANTE y así como suministro de refrigerios cuando el supervisor lo requiera, teniendo en consideración la composición de dietas requeridas (normales y terapéuticas) por EL CONTRATANTE y los requerimientos realizados por el Supervisor del contrato, de conformidad con los parámetros establecidos en el estudio de necesidad que forma parte integral de este contrato, y con el siguiente detalle:

MACROPROCESO	ASISTENCIAL
PROCESO	NUTRICIÓN HOSPITALARIA
SUBPROCESO	DIETAS
PERFIL	PERSONAL CALIFICADO
OBJETIVO	Prestación del servicio de nutrición hospitalaria especializada incluyendo la administración de dietas
SISTEMA DE PRODUCCIÓN	Dietas

**PRODUCTO FINAL:**

1. 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
Total	100%	2500	
Vitaminas y minerales	Normales		

MINUTA PATRON DIETA NORMAL		
PREPARACIONES.	CANTIDAD/SERVIR	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
Jugo de fruta o fruta(50gramos fruta)	1vaso/1porción	200cc /100gr o1 unidad
Bebida caliente en leche(75% leche,25% infusión) café, té, chocolate, colada	1taza	240 cc
Proteína: huevo, queso	1porción/unidad	50gr
Cereal: panes variados, tostada, arepas o sustitutos	1porciones	50gr c/u, (arepa 80 gr) unidad)
Mantequilla y/o mermelada	1porción	10gr c/u
<b>ALMUERZO</b>		
Jugo de fruta(50 gramos/fruta)	1vaso	200cc



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



Sopa: cereales, crema, verduras	1taza	240cc
Proteína de alto valor biológico: carne, pollo, cerdo magro, pescado, hígado	1porción	100gr
Verduras: hortalizas crudas o cocidas	1porción	70gr
Cereal: arroz	1porción	90gr
Pastas o leguminosas	1porción	100gr
Postre variado	1porción	40gr
<b>MEDIA MANANA Y MEDIATARDE</b>		
Bebida caliente en leche (75%leche,25% Mas cereal. Infusión )café, té, chocolate, colada	1 taza, 1 unidad de cereal 1	240 cc porción de 50 gr

#### DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

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

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

#### DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES

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

MINUTADIETA LIQUIDA CLARA (PORCIONES DIETA HOSPITALARIA)			
PREPARACIONES	CANTIDAD A SERVIR	CANTIDAD	
<b>DESAYUNO</b>			
Aromática	1vaso	240cc	
Gelatina liquida sin azúcar	1porción	100 cc	
<b>ALMUERZO/COMIDA</b>			

Aromática	1vaso	200cc
Consomé de pollo o carne sin grasa	1taza	240cc
Gelatina	1 copa	100

## 2. 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.

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> 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> 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 dietéticas para los pacientes diabéticos, indicados en pacientes con DM tipo I y II, sobrepeso, obesidad, pancreatitis.
<b>DIETA HIPERPROTEICA</b> Alimentación equilibrada que permite que el individuo a pesar de presentar alguna condición	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.

fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con adición de proteínas extras de alto valor biológico.	
DIETA HIPOSODICA	Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio: embutidos, ahumados, salsamentaría, enlatados, conservas. Solo alimentos con bajo o muy bajo contenido de sodio: algunas verduras, cereales. Restricción además de alimentos con contenido medio de sodio: carnes y pescado y algunos lácteos.
DIETA RENAL 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.
DIETA BLANDA 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. Alimentos restringidos: crema de leche, mayonesa, alimentos fritos, aguacate, nueces, alimentos productores de gases, verduras crudas, frutas con cascara.
DIETA SEMI BLANDA	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,
DIETA LIQUIDA COMPLETA LICUADA 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.
DIETA SUPRAGLOTICA O MODIFICADA	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.
DIETA LIQUIDA CLARA 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>
DIETA CON ABUNDANTE LIQUIDOS	Sé suministra una jarra de jugo, según la necesidad del paciente. Esto en común acuerdo con la nutricionista y/o especialista.
RESTRICCIÓN DE LIQUIDOS	En esta dieta se deben restringir los líquidos según la necesidad del paciente. Esto en común acuerdo con la nutricionista y/o especialista. Restricciones como: 600-800-1000 cc /día. Serán distribuidos en las raciones del día.
OTRO TIPO DE DIETA SEGÚN SITIO DE PROCEDENCIA	

**PARÁGRAFO PRIMERO-** 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 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 de alimentación hospitalaria especializada. **PARÁGRAFO SEGUNDO.-** 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 ACTIVIDADES ESPECÍFICAS PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO, OBLIGACIONES Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 se pudiese 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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

- 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 laborales 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.
- 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.
- 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.
- 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 por diez minutos 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Atender los requerimientos de carácter judicial emitidos por autoridad competente.
- El contratista se obliga a cancelar de forma independiente al valor señalado en el punto anterior, los servicios públicos que se causen en la ejecución del contrato, y que tendrán que ser cancelados oportunamente por EL CONTRATISTA.
- 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.
- 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.
- EL CONTRATISTA pagará de forma independiente el valor del servicio de incineración por los residuos o desechos generados, o en su defecto, en caso de que el CONTRATANTE disponga de este servicio, el contratista se obliga a reconocer al CONTRATANTE el valor que este le indique, por este concepto.
- 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.
- 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.
- Responder por el incumplimiento del eventual contrato a celebrarse para el desarrollo del objeto de que trata esta solicitud.

tal, a fin de permitir su ingreso y permanencia en las instalaciones del Hospital, durante todo el tiempo de la prestación del servicio.

- 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.
- 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.
- 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.
- Participar en la evaluación de las actividades e impacto del servicio de alimentación y nutrición en la prestación del servicio de salud.
- 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.
- 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.
- 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.
- Reforzar y apoyar en información a los pacientes y familiares sobre los resultados del soporte y servicio de nutrición.
- Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y Control Epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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, cumpliendo con todas las especificaciones y controles establecidos por el Ministerio de la Protección Social.
- El contratista se compromete a cumplir con los requerimientos nutricionales solicitados por el área de nutrición del hospital con el fin de garantizar la recuperación de los pacientes.
- El contratista debe realizar los respectivos análisis químicos verificando el aporte de macro y micronutrientes por las diferentes dietas.
- 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.
- 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.

**CLAUSULA TERCERA- DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES.** 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; 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 entorpecimientos 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 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 deben 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) EL CONTRATISTA se obliga a cancelar a EL CONTRATANTE por concepto de arrendamiento del área física del Hospital entregada para la ejecución del contrato la suma de DIECISEIS MILLONES SEISCIENTOS MIL

PESOS (\$16.600.000.00), mensuales, (El término de duración está supeditado a la plazo, vigencia y existencia del servicio de nutrición contratado. El CONTRATISTA realizará la reparación de las marmitas de propiedad del Hospital, que se requiera para la prestación del servicio, cuyo costo se deducirá del canon de arrendamiento mencionado. f. 1.) El contratista se obliga a entregar oportunamente a su personal el desprendible del pago correspondiente al servicio prestado. g.1.) Las demás que sean inherentes al desarrollo del objeto contratado. **CLAUSULA CUARTA -. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES ARRENDADAS.** EL CONTRATISTA se compromete a realizar el mantenimiento preventivo de las instalaciones dadas en arrendamiento. Así mismo responderá por el mantenimiento correctivo en los eventos en que haga mal uso de las instalaciones. **PARÁGRAFO.** EL CONTRATISTA deberá contratar el servicio de mantenimiento con la misma empresa contratada por el Hospital para la realización del mantenimiento hospitalario. **CLAUSULA QUINTA.- VALOR Y FORMA DE PAGO:** El valor total del presente contrato asciende a la suma de MIL SETECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS PESOS CTE. (\$ 1.789.267.300.00), suma que El CONTRATANTE pagará al CONTRATISTA en doce (12) pagos, de acuerdo al factor mensual de dietas hospitalarias, pagaderas dentro de los cinco (5) días a la radicación de la factura, previa certificación de cumplimiento de las obligaciones parciales y final, según el caso, suscrita por el supervisor del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Las partes convienen en deducir de la facturación mensual de ejecución de este contrato, a favor DEL CONTRATANTE, la suma de DIECISEIS MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS (\$16.600.000.00), por concepto de uso de las instalaciones físicas del área de Nutrición. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** En virtud del presente contrato, EL CONTRATISTA 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. **CLÁUSULA SEXTA.- PLAZO DE EJECUCIÓN:** EL CONTRATISTA se compromete a prestar a entera satisfacción del CONTRATANTE el servicio objeto del presente contrato, con una duración de doce (12) meses contados a partir del primero (01) de enero de 2019 hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2019, una vez satisfechos los requisitos de ejecución y la vigencia del contrato será el termino del tiempo determinado para evaluar por parte del CONTRATANTE la ejecución contractual, adelantar las acciones necesarias para asegurar el cumplimiento del contrato o imponer las sanciones del caso, este término se computará a partir de la fecha de inicio de la ejecución contractual y contendrá el plazo de ejecución y 4 meses más. Por tratarse de un contrato de tracto sucesivo, es decir, el cumplimiento de las obligaciones se va sucediendo de manera escalonada con el tiempo; se verificará su cumplimiento total hasta el vencimiento del término previsto para su ejecución. Pero el cumplimiento parcial de las obligaciones se verificara de acuerdo con los informes periódicos de cumplimiento presentados por el supervisor del contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA.- 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 OCTAVA. - 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 adjunto No. \_\_\_\_\_. **CLÁUSULA NOVENA.- GARANTÍAS:** EL CONTRATISTA se obliga a que dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, 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: 1. Cumplimiento, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual al mismo y seis (6) meses más, contados a partir de la firma de este contrato; 2. Calidad del servicio a suministrar en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual a la del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la firma de este contrato; 3. Del pago de salarios y prestaciones sociales, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, vigente por el término de ejecución contractual y tres (3) años más, a partir de la firma de este contrato; 4. De

responsabilidad civil contractual y extracontractual, en una cuantía no inferior a 300 SMLMV, vigente por el término de duración del contrato. **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 DECIMA.- SUPERVISIÓN/ INTERVENTORÍA:** La supervisión del presente contrato será ejercida por el CONTRATANTE, a través del Subgerente Administrativo y Financiero y la Coordinadora de soporte terapéutico, o quien haga sus veces, quien podrá delegar el control, cumplimiento del objeto y la ejecución financiera del contrato; quienes deberá controlar su correcta ejecución y cumplimiento de orden técnico en las condiciones contractuales aquí previstas. **CLÁUSULA DECIMA PRIMERA.- 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, impuestos, tasadas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio. **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA.- 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 TERCERA.- 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. 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 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 DECIMOCUARTA.- 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 DECIMOQUINTA.- CESIÓN:** EL CONTRATISTA, solo podrá ceder el presente contrato

previa autorización escrita del CONTRATANTE. **CLÁUSULA DECIMOSEXTA.- 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 SÉPTIMA.- 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 OCTAVA.- 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 NOVENA.-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 VIGÉSIMA.-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 PRIMERA.-SOLUCIÓN DE CONTROVERSAS:** Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de conciliación y transacción. **CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA.-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 TERCERA.-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, 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 CUARTA.-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 QUINTA.-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 SEXTA.- LEGALIZACIÓN:** EL CONTRATISTA deberá cumplir con los siguientes requisitos y anexar los siguientes documentos como son: 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



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



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 de todo lo anterior, se firma el presente Contrato en la ciudad de Pasto, el primer (01) día del mes de enero de dos mil diecinueve (2019).

EL CONTRATANTE,

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

EL CONTRATISTA,

DIANA MARITZA ASCENCIO ORTEGA  
Representante Legal SERVINARIÑO

Revisó: Jorge Bautista Duran- Jefe Oficina Jurídica  
Proyectó: Sylvia Rengifo Muñoz.-Abogada