



Gobernación
de Norte de
Santander

**E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE
PAMPLONA
NIT 890.501.019-9**



CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No: SA193 DE 2020	
CONTRATANTE:	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA
CONTRATISTA:	SERVISUMINISTROS EL DIAMANTE S.A.S
OBJETO:	CONTRATO DE COMPRAVENTA PARA LA ADQUISICION DE PORCIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA Y SUS ORGANISMOS DE SALUD ADSCRITOS
VALOR:	SESENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$68.000.000,00)

Entre los suscritos: **HERNANDO JOSE MORA GONZALEZ**, quien obra en nombre y representación de LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA, NIT. 890.501.019-9, con domicilio en esta ciudad, en mi condición de Gerente y Representante legal de la Empresa Social del Estado Hospital San Juan de Dios de Pamplona, según Decreto de Nomenclación No. 001367 de 13 de octubre de 2016 y acta de posesión N° 7075 de fecha 18 de octubre de 2016, quien en adelante se denominará **EL HOSPITAL** de una parte y por la otra, **SERVISUMINISTROS EL DIAMANTE S.A.S**, constituida mediante acta N° 0000001 del 21 de noviembre de 2009, inscrita en la cámara de comercio de Pamplona, el 24 de noviembre de 2009, bajo el número 00001565 del libro IX, NIT 900325699-8 la cual se encuentra representada legalmente por **ANGIE ISAMAR CONTRERAS RIAÑO**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.016.027.420 de Bogotá, quien en adelante se denominará el **CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente **CONTRATO**, previas las siguientes consideraciones: 1) Que EL HOSPITAL, presta servicios de salud de mediana y baja complejidad debidamente habilitadas y como entidad del sistema General de seguridad social en Salud, debe garantizar la función social del Estado, de manera eficiente en la prestación permanente y oportuna de los servicios que le competen. 2) Que la Constitución Política de Colombia en su artículo 49 establece que "la atención de la salud es un servicio público a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud", este servicio debe prestarse de manera eficiente, eficaz y oportuna a los usuarios que demandan la atención en los diferentes organismos de salud en el país. 3) Que la ESE HSJDP cuenta con siete (07) IPSs, que hacen parte de su red prestadora de servicios, así: PAMPLONA, PAMPLONITA, CHITAGA, MUTISCUA, SILOS, CUCUTIILLA Y CACOTA para el cumplimiento de su labor misional e institucional. 4) Que con el fin de garantizar los servicios de alimentación para la E.S.E HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA; contratación que es indispensable para el normal funcionamiento de la entidad y la prestación de los servicios a cargo. 5.) Que el Gobierno nacional mediante la ley 100 de 1993 "Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral" determinó en su artículo 194 que la prestación adecuada 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, que constituyen una categoría especial de entidad pública descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, creadas por la Ley o por las asambleas o concejos distritales o municipales, según el nivel de organización del Estado a que pertenezcan, sometidas al régimen jurídico previsto en el capítulo III de la misma ley, de igual forma el artículo 195 ibídem determinó que las Empresas Sociales del Estado se rigen en materia contractual por el derecho privado. 7) Que en cumplimiento del artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 y la Resolución No. 5185 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Junta Directiva de la ESE HSJDP adoptó el Acuerdo No. 010 del 04 de Junio de 2014 - Estatuto de Contratación. 8) Que en fecha 04 de septiembre de 2014 fue expedido el Manual de Contratación de la ESE HSJDP mediante Resolución No. 218, el cual rige la actividad contractual de la Entidad. 9) Que conforme a lo consagrado en el Manual de Contratación de la E.S.E HSJDP, teniendo en cuenta que el valor del contrato se encuentra dentro del rango correspondiente a: Superior a 28 S.M.M.L.V. e inferior a 280 S.M.M.L.V., la modalidad de selección es **CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA**, la cual se sujeta al procedimiento previsto en los artículos 23.2. 23.2.1 del Acuerdo 010 de 2014 - Estatuto de Contratación y los artículos 59 y 60 de la Resolución No. 218 de 2014 - Manual de Contratación. 10) Que agotadas las etapas del proceso contractual, fue adjudicado el contrato a **SERVISUMINISTROS EL DIAMANTE S.A.S**, Mediante resolución fecha 23 de enero de 2020. 11) Que el oferente acreditó la capacidad y el cumplimiento de los requisitos exigidos. Conforme a lo anterior, las partes acuerdan: **CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO:** El objeto del presente contrato corresponde a la **CONTRATO DE COMPRAVENTA PARA LA ADQUISICION**



Gobernación
de Norte de
Santander

**E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE
PAMPLONA
NIT 890.501.019-9**



DE PORCIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA Y SUS ORGANISMOS DE SALUD ADSCRITOS, de acuerdo a las siguientes especificaciones técnicas: El contratista deberá suministrar alimentación a los pacientes hospitalizados urgencias y la unidad de cuidados intensivos, así:

		Desayuno	mm	Almuerzo	mt	Comida	cn	TOTAL
PAQUETE DIETA NORMAL	N	5,000	-	9,000	-	6,000	-	\$ 20,000
PAQUETE DIETA NORMAL PEQUEÑA	NP	4,000	3,000	5,000	-	6,000	-	\$ 18,000
PAQUETE DIETA HIPERPROTEICA	HPR	6,000	3,000	9,000	3,000	7,000	3,000	\$ 31,000
PAQUETE DIETA HIPOSDICA	HS	5,000	-	8,000	-	6,000	-	\$ 19,000
PAQUETE DIETA HIPOGLUCIDA	HGL	6,000	3,000	9,000	3,000	6,000	3,000	\$ 30,000
PAQUETE DIETA HIPOGRASA	HGR	5,000	-	8,000	-	6,000	-	\$ 19,000
PAQUETE DIETA HIPOSDICA HIPOGRASA	HS-HGR	5,000	-	8,000	-	6,000	-	\$ 19,000
PAQUETE DIETA HIPOGLUCIDA	HGL-HGR	6,000	3,000	8,000	3,000	6,000	3,000	\$ 29,000
PAQUETE DIETA HIPOSDICA	HS-HGL	6,000	3,000	9,000	3,000	6,000	3,000	\$ 30,000
PAQUETE DIETA HIPOSDICA HIPOGLUCIDA HIPOGRASA	HS-HGL-HGR	6,000	3,000	9,000	3,000	6,000	3,000	\$ 30,000
PAQUETE DIETA ASTRINGENTE	AST	5,000	-	8,000	-	6,000	-	\$ 19,000
PAQUETE DIETA ASTRINGENTE	ASTOMB1	5,000	-	8,000	-	6,000	-	\$ 19,000
PAQUETE DIETA ASTRINGENTE	ASTOMB2	5,000	-	8,000	-	6,000	-	\$ 19,000
PAQUETE DIETA ASTRINGENTE	ASTOMB3	5,000	-	8,000	-	6,000	-	\$ 19,000
PAQUETE DIETA BLANDA	BL	5,000	-	7,000	-	6,000	-	\$ 18,000
PAQUETE DIETA BLANDA HIPERPROTEICA	BL-HPR	6,000	3,000	9,000	3,000	7,000	3,000	\$ 31,000
PAQUETE DIETA BLANDA HIPOSDICA	BL-HS	5,000	-	7,000	-	5,000	-	\$ 17,000
PAQUETE DIETA BLANDA HIPOGLUCIDA	BL-HGL	6,000	3,000	9,000	3,000	6,000	3,000	\$ 30,000
PAQUETE DIETA BLANDA HIPOGRASA	BL-HGR	5,000	-	8,000	-	6,000	-	\$ 19,000
PAQUETE DIETA BLANDA HIPOSDICA HIPOGLUCIDA HIPOGRASA	BL-HSHGL-HGR	6,000	3,000	9,000	3,000	6,000	3,000	\$ 30,000
PAQUETE DIETA BLANDA HIPOSDICA	BL-HSHGL	6,000	3,000	9,000	3,000	6,000	3,000	\$ 30,000
PAQUETE DIETA COMPLEMENTO I	CP1	3,000	3,000	3,000	-	3,000	-	\$ 12,000
PAQUETE DIETA COMPLEMENTO II	CP2	4,000	3,000	5,000	-	5,000	-	\$ 17,000
PAQUETE DIETA COMPLEMENTO III	CP3	5,000	3,000	5,000	-	5,000	-	\$ 18,000
PAQUETE DIETA LIQUIDA CLARA	LCL	3,000	-	3,000	-	3,000	-	\$ 9,000
PAQUETE DIETA LIQUIDA CLARA	LCLHS	3,000	-	3,000	-	3,000	-	\$ 9,000
PAQUETE DIETA LIQUIDA CLARA	LCLHGL	3,000	-	3,000	-	3,000	-	\$ 9,000
PAQUETE DIETA LIQUIDA COMPLETA	LCP	4,000	3,000	4,000	3,000	4,000	3,000	\$ 21,000
PAQUETE DIETA LIQUIDO	LHPR	5,000	3,000	9,000	3,000	6,000	3,000	\$ 29,000
MEDIA MAÑANA	MM	-	3,000	-	-	-	-	-
MEDIA TARDE	MT	-	-	-	3,000	-	-	-
CENA	CN	-	-	-	-	-	3,000	-
NADA VA ORAL	-	0	0	0	0	0	0	0

1. INSTALACIONES, MAQUINARIA, MOBILIARIO Y ENSERES: PROPIEDAD: La ESE Hospital San Juan de Dios de Pamplona aportará el área, maquinaria, mobiliario, sin que el contratista adquiera derecho alguno sobre los mismos. Así mismo, la entidad levantará un acta de inventario de los enseres y menaje que se ponen a su disposición del contratista para la exclusiva prestación del servicio contratado con la obligación de proceder a su reposición por parte del contratista en la forma establecida en el apartado siguiente: a. Mantenimiento y reposición: El contratista habrá de mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todos los medios que se le proporcionan, obligándose a reponer a su cargo todos los enseres deteriorados, inservibles, obsoletos o extraviados durante la prestación del servicio, así como completar el menaje o utensilios que faltan para completar el 100% de los insumos y materiales requeridos en cumplimiento del objeto contractual. B. El mantenimiento y conservación de las instalaciones y maquinarias: Corresponderán al contratista los costos de reparación y reposición en los supuestos de mal uso, dolo o culpa grave de su personal. **2. UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES:** Los locales, instalaciones, maquinarias y enseres sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, sin que, en ningún caso, el contratista pueda desarrollar otras actividades o atender los requerimientos del personal u otros centros ajenos a la actividad según objeto contractual. a. **SUMINISTRO DE AGUA, ENERGÍA Y GAS:** La ESE Hospital San Juan de Dios de Pamplona realizará el suministro de agua y electricidad en el área establecida para el servicio de alimentación, obligándose el contratista a realizar un consumo responsable. El contratista se obliga a asumir los gastos derivados del suministro del gas. B. **GESTIÓN DE RESIDUOS:** El contratista adoptará con carácter general las medidas preventivas derivadas de la correcta gestión de residuos y, especialmente, las destinadas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos. En consecuencia, la prestación del servicio se desarrollará atendiendo a los siguientes criterios de buena gestión medioambiental: 1. Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y cualquier clase de residuos generados en las zonas de trabajo. 2. Almacenamiento y manipulación adecuados de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos. 3. Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido

Carrera 9ª No 5-01 Barrio Ursua

Teléfonos: Fax 5682486 – 5682482 – 5682907 – 5681431 – 5680493



Gobernación
de Norte de
Santander

**E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE
PAMPLONA
NIT 890.501.019-9**



incontrolado. 4. Segregación de residuos y uso de contenedores y bolsas adecuados a la clasificación de los mismos. 5. Restauración del entorno ambiental alterado. 3. **CONDICIONES ESPECIALES DE LA PROPUESTA: COMPONENTE OPERATIVO PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.** Para la prestación del servicio el contratista aportara el siguiente personal:

ITEM	PERSONAL	CANTIDAD	NIVEL DE INSTRUCCION
1	COORDINADOR	1	- Título profesional en áreas administrativas - Experiencia relacionada con el objeto de la invitación.
2	NUTRICIONISTA DIETISTA	1	-Título profesional de nutricionista y dietista. -Tarjeta profesional -Experiencia mínima de un (01) año.
3	auxiliares de cocina	4	-Certificado de manipulación de alimentos - Experiencia mínima de UN (01) año

- El servicio que se prestará hasta la cama del paciente, de las tres (3) raciones diarias (desayuno, almuerzo y comida) y sus fracciones correspondientes, que suministrará en raciones individuales, dispuestas en carro-termos bandejeros.
- Detallar las dietas a pacientes comúnmente usadas, y que aparecen en el listado de grupos.
- El menú será establecido de acuerdo al régimen dietético señalado por la nutricionista dietista y Facultativos al servicio de la Institución.
- La E.S.E. ejercerá estricta vigilancia sobre el punto anterior, con observación de calidad, higiene y presentación de los alimentos que se suministren.
- El proponente debe presentar un organigrama de asignación de componente operativo propuesto, para la prestación del suministro de alimentación.
- La oferta también debe contener un plan de contingencia, cuando se presenten novedades de personal o se aumente la demanda en los servicios, se deben cubrir con otros componentes operativos adicionales y no con el mismo personal, ya que se perjudica la prestación del servicio y finalmente el paciente.
- El personal que preste los servicios serán los encargados de la manipulación física de los alimentos y de la atención al paciente.
- Los auxiliares que manipulen alimentos no podrán manejar dinero.
- Los auxiliares de cocina deberán hacer uso de un uniforme que cumplan con las normas de seguridad industrial y relacionadas con el servicio a contratar condiciones necesarias de higiene para el servicio de alimentos y deben estar capacitados para desempeñar esta función. El personal manipulador de alimentos deberá hacer uso de cofias, guantes, tapabocas diariamente y estos serán cambiados cada vez que se requiera.
- El coordinador puede realizar las actividades de cajero.
- El proponente deberá garantizar que el componente operativo para la prestación del servicio cumpla con los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos para esta clase de proceso requeridos por las autoridades competentes, a través de certificados y exámenes médicos así: Foto-fluorografía, Frotis de faringe y garganta, examen físico general, coprológico, parcial de orina, cuadro hemático, serología y deberán portar el carné de manipulación de alimentos de todo el personal a su cargo actualizado; y efectuar estudios bromatológicos cuantas veces el contratante lo estime conveniente.
- El contratista, debe garantizar el servicio de nutricionista, mínimo de cuatro (04) horas dependiendo de los eventos que incluya disponibilidad cuando se requiera, mediante la prestación del servicio en el hospital y durante la administración de dietas.
- El contratista debe mantener actualizado el carné de manipulación de alimentos de todo el componente operativo que preste el servicio.
- El contratista se obliga a hacer estudios bromatológicos cuantas veces el contratante lo estime conveniente.
- El personal debe estar dotado de uniforme completo, que consta básicamente de: Vestido camisero color azul o rosado en tonos pasteles; gorro, delantal y zapatos antideslizantes, e identificados con escarapela como personal del contratista y servicio que presta, uniforme que debe ser utilizado durante toda la



jornada laboral asignada, y en perfecto estado de presentación y aseo. Las Dietistas deberán tener uniforme en color blanco o lila, bata y gorro.

- Las nutricionistas deberán tener uniforme en color blanco o lila, bata y gorro.
- **CUARENTENA DE PERSONAL EN ESTADO VIRAL.** El contratista deberá separar temporalmente hasta su recuperación satisfactoria al personal que presente un estado viral, con el fin de prevenir la contaminación de las porciones, las superficies, los equipos elementos ó material de cocina en general. De llegar a suceder esto debe reemplazarlo inmediatamente sin ningún sobre costo para la empresa.
- Si para servir las porciones, se van a utilizar las bandejas de servicio individual con reservorios para las porciones, ésta bandeja debe ser en material de acero inoxidable, no pueden ser de aluminio, plástico ú otro material.
- La Empresa suministrará los equipos de cocina existentes (cocinas, marmitas, planchas, neveras, tanques congeladores, estantes, mesas en acero inoxidable, mesas y sillas, red de gas en bronce con tanque estacionario, etc), los cuales se entregarán debidamente inventariados para su utilización, a los cuales el contratista debe entregar en perfecto estado, ejecutando un plan de mantenimiento preventivo y correctivo, el cual deberá informar a la empresa mensualmente ó cuando así lo requiera. Los demás equipos de cocina y elementos de menaje serán suministrados por el contratista.
- El contratista debe asumir todos los otros equipos y elementos del menaje, como: platos, tasas, pocillos, vasos, cubiertos, cucharones, espátulas, coladores, ollas, sartenes, termos, jarras, carro-termos, licuadoras, batidoras, equipo adicional, etc., todo lo necesario para prestar un excelente servicio. Las superficies para las instalaciones de cocina, las áreas de almacenamiento refrigeradas y no refrigeradas serán suministradas por la Empresa.
- **GAS G.L.P.** El gas para la preparación de alimentos debe ser suministrado por el contratista, el cual deberá utilizar el tanque estacionario de propiedad de la E.S.E., previendo junto con la empresa distribuidora de G.L.P. y con apoyo de organismos de socorro como, los bomberos, la Cruz Roja, la Defensa Civil y la Policía Nacional, las medidas de seguridad del caso. En caso de usar cilindros de gas, éstos deben ubicarse en lugar ventilado y protegido de la lluvia, encerrados para evitar el acceso a manipulaciones de personal ajeno al servicio.
- **LIMPIEZA:** La limpieza de las superficies, pisos, paredes, del menaje y equipo de cocina (platos, tasas, pocillos, jarras, cubiertos, cucharones, espátulas, coladores, vasos, bandejas, sartenes, ollas, marmitas, cocinas, planchas, licuadoras, batidoras, etc), deben ser limpiados y desinfectados con detergente ó jabón antibacterial, usando para las paredes y los pisos, hipoclorito al 5%. El aseo debe realizarse diariamente para utensilios pequeños y para los grandes como marmitas, planchas etc, su lavado debe ser exhaustivo y que cumpla con las especificaciones para evitar contaminación.
- **RESPONSABILIDAD.** Será responsabilidad del contratista cualquier epidemia, originado en el servicio de alimentación, que se presente por no observar el protocolo de aseo, limpieza y cuarentena de personal contaminado.
- **MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.** La empresa entregará en el estado en que se encuentran las instalaciones físicas y equipos y el contratista deberá hacer mantenimiento preventivo y correctivo a todo costo, siempre bajo la supervisión y control de la instancia que delegue la Empresa a través del Plan de Mantenimiento a equipos.
- **ASEO - BASURAS Y DESPERDICIOS.** El aseo de las áreas de cocina, almacenamiento refrigerado y no refrigeradas debe ser efectuado por personal del contratista quien debe utilizar para ello insumos (jabones, bactericidas desinfectantes, detergentes, limpiadores, guantes y bolsas) de primera calidad. Para la recolección de desechos de los pisos debe disponerse de vasijas higiénicas con tapa, suministradas por el contratista, quien además utilizará sus propios medios para la eliminación de basuras y desperdicios (canecas, carretas y/o camionetas). El contratista también se hará cargo del control de insectos y ratas de acuerdo a la normatividad vigente, para lo cual entregara en la propuesta un cronograma de dicha actividad. El contratista debe proveer el servicio de alimentación con las respectivas canecas identificadas con los colores y rotulos que especifiquen el tipo de basura a desechar.
- **SERVICIOS PUBLICOS.** Los servicios públicos serán asumidos por el hospital, a cambio el contratista deberá realizar mejoras y reparaciones locativas en pro del



servicio de alimentación que cubra el total de los servicios públicos consumidos de acuerdo al área en que se encuentra desarrollando el objeto del contrato y de acuerdo a lo establecido por el profesional encargado del mantenimiento hospitalario.

- **ALMACENAMIENTO.** Almacenar en canastas que tengan rejillas ventiladas: verduras y alimentos previamente lavados, clasificar carnes, lácteos y verduras en los respectivos refrigeradores. Cada canastilla debe tener su kardéx.
- **FUMIGACION Y DESINFECCION.** El contratista efectuará a todo costo fumigación y desinfección de las áreas de cocina en forma periódica, según las normas establecidas por la autoridad competente.
- **SUPERVISION Y CONTROL.** La Empresa a través de la Subdirección Administrativa ejercerá supervisión y control al cumplimiento satisfactorio del contrato, desde las materias primas o insumos utilizados en la preparación de alimentos, las condiciones de aseo e higiene de áreas físicas e implementos de cocina, así como quienes deben manipular los alimentos, debiendo el contratista comunicar a su personal las instrucciones y observaciones impartidas por los funcionarios autorizados de la E.S.E. y vigilar su aplicación.
- **CALIDAD DEL SERVICIO.** A los quince días del inicio del contrato, se realizará una reunión entre el contratista y el funcionario de la Empresa responsable de la supervisión y control del contrato, en la cual se evaluará la ejecución del contrato para establecer los correctivos del caso, levantándose actas suscritas por los participantes, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas, siempre dentro de los términos contractuales. Toda sugerencia debe ser acatada por el contratista, a fin de mejorar la calidad del servicio. Las cuentas de cobro no se firmarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado.
- El proponente deberá estar en capacidad de asumir las siguientes obligaciones:
 - Suministro oportuno de las diferentes raciones diarias de alimentación, en condiciones de oportunidad, higiene, calidad.
 - Acogimiento y cumplimiento a las especificaciones dietéticas y nutricionales definidas por el personal asistencial y profesional para cada paciente.
 - Cumplimiento estricto a las normas de asepsia hospitalaria.
 - Adopción de medidas de control de manipulación de alimentos.
 - Cumplimiento de las normas de seguridad industrial en el área de alimentación.
 - Disponer de una persona especializada en el área de nutrición.
- Afiliar al componente operativo que ejecutara el servicio al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales.
- **MANUALES Y PROTOCOLOS.** Se debe presentar con su propuesta el siguiente listado de manuales y protocolos, tanto para cafetería como para servicio a pacientes.
 - Manual de Dietas: debe contener la descripción de los diferentes tipos de dietas que se manejan según patología del paciente. Indicaciones y restricciones.
 - Manual de Funciones: debe contener las funciones, tareas y actividades asignadas para cada cargo.
 - Manual de Manipulación de Alimentos: contiene las normas higiénico-sanitarias que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
 - Manual de Higiene y Desinfección: debe contener las normas de higiene y desinfección que establezcan un manejo seguro de los procesos, productos y áreas en donde se preparan los alimentos contribuyendo a mantener la inocuidad.
 - Manual de Almacenamiento, de Alimentos Perecederos, Semi Perecederos y No Perecederos: debe contener las condiciones mínimas de almacenamiento, conservación y manejo de alimentos.
 - Manual de Control de Plagas: debe describir las normas higiénicas generales que evite la contaminación cruzada de alimentos.
 - Manual de Procedimientos Técnicos: debe contener las normas y procesos de adquisición, manejo, transporte, selección, recepción y almacenamiento de alimentos y materiales.
 - Ciclo de Minutas, mínimo de cuatro semanas que incluya menú patrón
 - Tabla de análisis químico de macro nutrientes calcio y fósforo del ciclo de Minutas.
 - Presentar el programa de salud ocupacional que incluya las áreas de seguridad industrial, higiene y protección, como las acciones de prevención, protección, de conformidad con las normas técnicas sobre la materia.



Gobernación
de Norte de
Santander

**E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE
PAMPLONA
NIT 890.501.019-9**



- **PROVEEDORES.** El contratista debe suministrar a la E.S.E. la lista de proveedores cuando se requiera.
- **CAFETERIA.** El sitio de la cafetería debe encontrarse constantemente en perfectas condiciones de limpieza e higiene. Los precios del servicio de cafetería serán asignados en conjunto por el contratista y la E.S.E.
- **VENTA DE ALIMENTOS.** No deben venderse alimentos con destino a pacientes hospitalizados, acompañantes ó particulares. La venta de alimentos a personal contratista y de Planta de la E.S.E. debe ser previamente autorizado por la Subdirección Administrativa, y consignado en el punto de caja principal de la ESE.
- Los valores de las porciones alimenticias que se vendan a terceros (contratistas, personal de planta, clínicas etc...) deben ser establecidos previamente por el hospital.
- **PRESENTACIÓN DE MENÚ Y ANÁLISIS NUTRICIONAL:** Se debe presentar impreso un ciclo mínimo de quince (15) menús diferentes con su respectivo análisis químico, según el modelo de la minuta patrón. El formato del análisis químico debe estar firmado por una Nutricionista Dietista, con tarjeta profesional de la cual debe anexar la fotocopia.
Los menús deben ajustarse a los hábitos alimentarios de los usuarios, a la minuta patrón, al aporte nutricional y a las especificaciones técnicas establecidas. Su análisis químico se debe hacer en peso neto, en crudo, utilizando la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF.
Al planear platos típicos como sancocho, ajiaco con pollo, arroz con pollo, bandeja paisa y otros, se debe analizar cada uno de los alimentos que lo componen. Si los platos típicos no se ajustan a la minuta patrón, no será motivo de incumplimiento técnico del menú, pero debe cumplir el total del valor nutricional del día.
- **CALIDAD SENSORIAL:** El menú diario ó almuerzo debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad diaria en lo relacionado con textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación. Se debe controlar el exceso de azúcar y sal de las preparaciones.
- **RENOVACIÓN DEL CICLO DE MINUTAS:** Presentar dentro de los cinco días siguientes a la suscripción del contrato, carta compromiso de renovación del ciclo inicial de minutas, previa autorización de la nutricionista, el cual debe ser ajustado con base en una Encuesta de Satisfacción aplicada a los usuarios del servicio cada cuatro semanas: la primera encuesta se debe realizar durante la cuarta semana a partir del inicio del servicio.
- **PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS:** Deberá anexar protocolo de presentación de alimentos ó comidas servidas, en recipientes adecuados y limpios, de materiales que permitan fácil lavado y desinfección.
 - Los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente.
 - Durante la exposición y servicio de los alimentos se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos, cabellos etc).
 - Ningún elemento desechable podrá ser reutilizado.
- **ASEO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN:** Deberá presentar programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.

Debe desinfectarse puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.

Todos los objetos manipulados para la preparación de alimentos, así como la vajilla cubiertos, vasos y demás enseres para servir los alimentos, deberán ser lavados y esterilizados diariamente.

- **CONTROL DE PLAGAS, ROEDOR Y RASTRERO:** Deberá presentar manual para efectuar fumigaciones, en forma que se garantice este control y enviar constancia del trabajo realizado.
- **PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL - COPASO.** Presentar el programa de salud ocupacional, que incluya las áreas de Seguridad Industrial Higiene y Protección acciones de prevención, protección, de conformidad con las normas técnicas sobre la materia. Así mismo deberá tener conformado y activo el COPASO - Comité Paritario de Salud Ocupacional.



Gobernación
de Norte de
Santander

**E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE
PAMPLONA
NIT 890.501.019-9**



- **PUNTUALIDAD.** Se debe garantizar la puntualidad en el suministro de las porciones alimenticias a los pacientes hospitalizados de acuerdo con las indicaciones médicas.

NOTA. El proponente debe presentar con su propuesta cada uno de los protocolos, menús, minutas, manuales, etc requeridos en las especificaciones técnicas de estos términos de condiciones.

CLÁUSULA SEGUNDA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

- Ejecutar los macro procesos de:
 - a). El macro proceso gestión científica y los subprocesos de seguimiento a riesgo y bioseguridad.
 - b). El macroproceso de atención al usuario.
 - c). Macroproceso de direccionamiento estratégico: misión, visión, código de ética y de buen gobierno, plan de gestión, política de calidad, política de seguridad del paciente y política de comunicación organizacional, política de comunicación informativa, política de información primaria, política de información secundaria, política de sistemas de información y política de gestión humana.
- Dar estricto cumplimiento a las normas de higiene y seguridad industrial (bioseguridad), en la ejecución de los procesos en las instalaciones de la Empresa.
- Atender con oportunidad las solicitudes de información que realice la EMPRESA, mediante un funcionario calificado, quien además deberá disponer de los medios que garanticen la oportuna y fácil comunicación de los requerimientos de información solicitados por la empresa.
- Asignar una persona con experiencia para coordinar, la dirección, ejecución seguimiento y evaluación del objeto contractual, en forma autónoma.
- El contratista deberá responder a las contingencias en forma inmediata, garantizando el componente operativo suficiente para cumplir en forma total con la ejecución del objeto contractual.
- Vigilar que el componente operativo destinado a la ejecución del objeto contractual no incurran en faltas contra la ética profesional y observe cabalmente las prescripciones legales que regulan el servicio.
- Asumir de manera total y exclusiva, la responsabilidad derivada de la calidad e idoneidad de la ejecución del contrato, así como de los actos u omisiones de sus asociados. En consecuencia se compromete a mantener libre a la ESE- Hospital San Juan de Dios de Pamplona de cualquier responsabilidad por este aspecto y a salir siempre en defensa de la entidad contratante frente a las reclamaciones judiciales o extrajudiciales, acciones de tutela, acciones de cumplimiento, que instauren personas afectadas en razón de la ejecución del contrato y a reconocer a la ESE, cualquier suma que esta entidad deba pagar por tal concepto.
- Responder en forma oportuna por el pago de salarios, prestaciones, indemnizaciones compensaciones o su similar, a favor del componente operativo que excepcionalmente ocupe en razón a la ejecución del contrato, pues es entendido que entre estos y la ESE- Hospital San Juan de Dios de Pamplona, no existe ni existirá ningún vínculo de carácter laboral. Por lo tanto queda a cargo del contratista atender los pagos suministros, uniformes, y cualquier obligación legal que se derive de su condición de único empleador.
- Deberá identificar a todo el componente operativo que ejecute los procesos, con un carné
- A suministrar uniformes en los términos de ley al componente operativo designado para la ejecución del objeto del contrato.
- Atender las recomendaciones que el supervisor del contrato le realice y dar contestación por escrito de cada una de las observaciones que presente el interventor.
- Suministrar de lunes a domingo las dietas prescritas y alimentación al personal autorizado por el supervisor del contrato.
- Cumplir con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos.
- Presentar al Hospital, un plan de aseguramiento de calidad dentro de los ocho (08) días siguientes a la firma del contrato, con el propósito de garantizar la



Gobernación
de Norte de
Santander

**E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE
PAMPLONA
NIT 890.501.019-9**



calidad en el proceso de compra, almacenamiento, preparación y suministro de las porciones alimenticias.

- Suministrar el componente operativo ofrecido y requerido para la prestación del servicio objeto del contrato.
- Presentar estandarización de las porciones alimenticias a suministrar en el Hospital.
- Presentar los menús a suministrar en los tres primeros días del mes correspondiente a la ejecución del contrato, para la aprobación del supervisor del contrato.
- El suministro de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en el siguiente horario: **Desayuno, 7:30 a.m., medias nueves 10:00 a.m., Almuerzo 12:00 m., Comida 5:30 p.m. Refrigerio Nocturno (pacientes diabéticos) 7:00 p.m.** A pacientes hospitalizados en exámenes de RX, ecografías se les guardara su respectivo servicio, igualmente a pacientes que les sea restablecida la vía oral se le distribuirá dicha dieta en el horario que se le solicite por la supervisora del contrato.
- Utilizar alimentos de primera calidad en la preparación de la alimentación.
- El servicio se prestara hasta la cama del paciente llevando los 5 comidas diarias concordante con las ordenes médicas, la alimentación se suministrara en carros termos y bandejas individuales que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones, igualmente el contratista se comprometerá a proporcionar las dietas de pacientes aislados prescritas por la supervisora del contrato en el menaje correspondiente de desechables.
- Llevar el control diario de la alimentación.
- Realizar el mantenimiento, aseo, conservación de las instalaciones, menaje, lavado de manteles, sillas y fumigación, Se deberá entregar un reporte mensual de estas actividades al Supervisor del contrato.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato, se le impartan por parte del Supervisor del contrato, con respecto a la ejecución del mismo.
- Presentar con la propuesta el carné y/o certificación expedida por Saneamiento.
- Presentar con la propuesta el manual de desinfección y aseo, del área a utilizar en la elaboración de los alimentos.
- Prestar el servicio de alimentación a pacientes hospitalizados de la E.S.E. Hospital San Juan de Dios de Pamplona con los implementos y la dotación que se requiera.
- Ofrecer una selección técnica del componente operativo garantizando su idoneidad en el desempeño de las actividades relacionadas en los presentes terminos, por lo tanto debe establecer en su propuesta el proceso de selección de su personal incluyendo los requisitos para su ingreso a la empresa, la preselección, aplicación de pruebas, verificación de referencias y la contratación o ingreso de los seleccionados; al igual definir el proceso de capacitación y entrenamiento en su frecuencia y calidad.
- Ejecutar el contrato en forma oportuna, personalizada, integral, continua y humana, de conformidad con las normas legales vigentes sobre la materia.
- Atender con oportunidad las solicitudes de información que realice la ESE, mediante un funcionario calificado, quien además deberá disponer de los medios que garanticen la oportuna y fácil comunicación de los requerimientos de información solicitados por la ESE.
- Responder a las contingencias en forma inmediata, para lo cual deberá contar con el componente operativo.
- Certificar que todos los productos utilizados en la preparación de los alimentos tengan registro INVIMA, y técnicas de rotulado y envasado, cuando a ello hubiere lugar.
- Se compromete a dar cumplimiento a la Ley 9 de 1979, Código Sanitario Nacional, Título V.
- Cumplir con los aportes obligatorios relacionados con el sistema integral de seguridad social, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1º de la ley 828 de 2003. Suscribir las actas que se generen el desarrollo de la actividad contractual.
- Suscribir las actas que se generen del desarrollo contractual.

CLÁUSULA TERCERA: OBLIGACIONES DEL HOSPITAL: El HOSPITAL se obliga a: **1.** Cancelar el valor pactado en el presente contrato dentro del plazo estipulado. **2.** Prestar la colaboración necesaria para que el contratista pueda cumplir con el objeto del mismo, igualmente, a cancelar el valor del contrato, previo el cumplimiento de los requisitos para



Gobernación
de Norte de
Santander

**E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE
PAMPLONA
NIT 890.501.019-9**



el pago señalado en el presente contrato. **CLÁUSULA CUARTA.- VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución del contrato es de dos (02) meses y siete (07) días, contados a partir de la fecha del acta de inicio del mismo. **PARÁGRAFO: REQUISITOS DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL:** Para la ejecución del contrato se requiere expedición del registro presupuestal y aprobación por parte del HOSPITAL de las garantías que debe constituir el contratista. **CLÁUSULA QUINTA.- VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO:** El valor del contrato se fija en la suma de **SESENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$68.000.000,00) M/CTE**, incluido IVA. La entidad realizará los pagos dentro de los noventa (90) días siguientes a la presentación de la siguiente documentación: A. Certificaciones y soportes requeridos en la lista de chequeo de la ESE HSJDP. B cuadro de dietas suministradas a los pacientes de la entidad hospitalaria. C. Recibo de pago de la seguridad social (salud, pensión y Riesgos laborales). D. Informe y certificación de cumplimiento realizado por el supervisor del contrato. **PARAGRAFO PRIMERO:** El contratista se compromete a pagar los impuestos y demás costos fiscales a que haya lugar. En su defecto, autoriza a la entidad a hacer las deducciones de ley. **PARAGRAFO SEGUNDO.** El pago está sujeto a la existencia de PAC. **PARÁGRAFO SEGUNDO.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** Los pagos a cargo del HOSPITAL originados en el presente contrato están subordinados a las respectivas apropiaciones presupuestales y se imputarán con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2020, rubros 22120201 CONCEPTO: ALIMENTACIÓN, para cuyos fines se expidió el Certificado de Disponibilidad Presupuestal: 596 de fecha 19 de junio de 2020. **PARÁGRAFO SEGUNDO.-** Los informes del supervisor se sustentarán en la factura y en los documentos que se deriven de la ejecución contractual. **PARÁGRAFO TERCERO:** El valor del contrato incluye todos los costos directos e indirectos, costos fiscales y en general, todos aquellos que se deriven del contrato. El contratista debe cancelar y acreditar los respectivos impuestos y demás costos fiscales, cuando a ello hubiere lugar. **CLÁUSULA SEXTA.- GARANTÍAS:** El contratista se obliga a constituir a favor del HOSPITAL garantía única, expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, la cual se mantendrá vigente durante la vida del contrato y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado, conforme lo establecido en el Manual de Contratación de la ESE HSJDP, de la siguiente manera:

No :	AMPAROS	VIGENCIA	% VALOR DEL CONTRATO	SUMA ASEGURADA
1	CUMPLIMIENTO	Por la vigencia del contrato y cuatro meses mas	10%	10% del valor total del contrato.
2	CALIDAD DEL SERVICIO	Por la vigencia del contrato y cuatro meses mas	10%	10% del valor total del contrato.
3	PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	Por la vigencia del contrato y tres años más.	5%	5 % del valor total del contrato.

CLÁUSULA SEPTIMA.- CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Se estipula una Cláusula penal equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del Contrato, suma que cancelará EL CONTRATISTA en el evento de incumplir sus obligaciones y que podrá ser cobrada por la vía ejecutiva, sin constitución en mora ni requerimiento alguno, o podrá descontarse de las sumas adeudadas al contratista. **CLÁUSULA OCTAVA.- TERMINACIÓN:** La terminación del contrato procederá en los siguientes eventos: 1) Expiración del plazo pactado (o por agotamiento de los recursos). 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Declaración de Terminación unilateral. 4) Declaratoria de caducidad. 5) En el evento que el HOSPITAL genere modificación en su planta de personal. 6) En el evento que el gobierno nacional expida normatividad aplicable a las EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO para la contratación de personal misional y efectúe el aporte de los recursos para tal fin. **CLÁUSULA NOVENA.- LIQUIDACIÓN:** El contrato será objeto de liquidación de común acuerdo entre las partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro de los CUATRO (4) meses contados a partir de la terminación o a la fecha del acuerdo que la disponga y las demás disposiciones establecidas en el artículo 34 del Acuerdo No. 010 de 2014. **CLÁUSULA DECIMA.- SOLUCION DE CONFLICTOS CONTRACTUALES:** En el evento de surgir divergencias entre las partes, se acudirá al empleo de mecanismos de solución de controversias contractuales previstos en la ley colombiana, dentro de ellos: el arreglo directo, la conciliación y transacción, conforme lo preceptuado en el Estatuto y Manual



Gobernación
de Norte de
Santander

**E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE
PAMPLONA
NIT 890.501.019-9**



de Contratación del HOSPITAL. **CLÁUSULA DECIMO PRIMERA.- EXCLUSIÓN DE LA RELACION LABORAL:** El contratista desarrollará el objeto del contrato bajo su propia responsabilidad y plena autonomía técnica y administrativa, conforme las condiciones pactadas. En consecuencia, no existirá ninguna clase de vínculo laboral entre las partes ni las personas que el contratista emplee para la ejecución del presente contrato. **CLÁUSULA DECIMO SEGUNDA.- INDEMNIDAD:** El contratista mantendrá indemne al HOSPITAL contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, durante la ejecución del objeto contractual y hasta la liquidación definitiva del contrato. Se consideran como hechos imputables al contratista, todas las acciones u omisiones y en general, cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales. **CLÁUSULA DECIMO TERCERA.- SUPERVISIÓN:** Para el control y seguimiento del cabal cumplimiento del objeto contractual se designa como supervisor del presente contrato a la subdirección administrativa del HOSPITAL, o su delegado, quién se encargará de velar por la observancia plena de las cláusulas pactadas entre las partes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las órdenes, requerimientos y demás documentos relacionados con el ejercicio de la Supervisión, deberán constar por escrito. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El contratista se compromete a acatar las observaciones y sugerencias que le imparta el HOSPITAL con miras al cumplimiento del objeto contractual. **CLÁUSULA DECIMO CUARTA.- CESIÓN:** El contrato solo podrá cederse total o parcialmente, previa autorización escrita del HOSPITAL. Para que la cesión sea procedente, el contratista cedente deberá acreditar que el cesionario reúne las mismas o mejores calidades que él. **PARÁGRAFO:** Si hay lugar a cesión del contrato a favor del garante, este estará obligado a constituir las garantías previstas en el contrato. **CLÁUSULA DECIMO QUINTA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.-** El contratista manifiesta, bajo la gravedad de juramento, que no se encuentra incurso en inhabilidades e incompatibilidades legales celebrar el presente contrato. **CLÁUSULA DECIMO SEXTA.- RÉGIMEN LEGAL:** El presente contrato se rige por el Derecho Privado, conforme lo señalado en el artículo 195 de la Ley 100 de 1993, y por el Estatuto de Contratación- Acuerdo No: 010 de 2014- emanado de la Junta Directiva, reglamentado por la Resolución No: 218 de 2014-Manual de Contratación-, así como la normatividad en concordancia, o aquella que la modifique, complemente, aclare o sustituya. **CLÁUSULA DECIMO SEPTIMA.- INTERPRETACIÓN UNILATERAL:** Si durante la ejecución del contrato surgen discrepancias entre las partes sobre la interpretación de algunas de sus estipulaciones que puedan conducir a la paralización, o a la afectación grave del servicio público que se pretende satisfacer con el objeto contratado, la entidad, si no se lograra acuerdo, interpretará mediante acto administrativo debidamente motivado, las estipulaciones o cláusulas objeto de la diferencia, conforme a lo establecido en el art. 17 del Acuerdo No. 010 de 2014 del Estatuto Contractual de la entidad. **CLÁUSULA DECIMO OCTAVA.- MODIFICACIÓN UNILATERAL:** Si durante la ejecución del contrato y para evitar la paralización o la afectación grave del servicio público que se deba satisfacer con él, fuere necesario introducir variaciones en el contrato y previamente las partes no llegan al acuerdo respectivo, la entidad en acto administrativo debidamente motivado, lo modificará mediante la supresión o adición de obras, trabajos, prestación de servicios o servicios. Si las modificaciones alteran el valor del contrato en un veinte por ciento (20%) o más del valor inicial, el contratista podrá renunciar a la continuación de la ejecución. En este evento, se ordenará la liquidación del contrato y la entidad, adoptará de manera inmediata las medidas que fueren necesarias para garantizar la terminación de la ejecución del objeto del mismo; conforme a lo establecido en el art. 18 del Acuerdo No. 010 de 2014 del Estatuto Contractual de la entidad. **CLÁUSULA DECIMO NOVENA.- TERMINACIÓN UNILATERAL:** La entidad en acto administrativo debidamente motivado dispondrá la terminación anticipada del contrato en los siguientes eventos: A. Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. B. Por muerte o incapacidad física permanente del contratista, si es persona natural, o por disolución de la persona jurídica del contratista. C. Por interdicción judicial o declaración de quiebra del contratista. D. Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del contrato. Sin embargo, en los casos a que se refieren los literales b y c de este artículo, podrá continuarse la ejecución con el garante de la obligación. La iniciación de trámite concordatario no dará lugar a la declaratoria de terminación unilateral. En tal evento la ejecución se hará con sujeción a las normas sobre administración de negocios del deudor en concordato. La entidad dispondrá las medidas de inspección, control y vigilancia necesarios para asegurar el cumplimiento del objeto contractual e impedir la paralización del servicio; conforme a lo establecido en el art. 19 del Acuerdo No. 010 de 2014 del Estatuto Contractual de la entidad. **CLÁUSULA VIGESIMA.- CADUCIDAD:** La caducidad es



Gobernación
de Norte de
Santander

**E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE
PAMPLONA
NIT 890.501.019-9**



la estipulación en virtud de la cual si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la entidad por medio de acto administrativo debidamente motivado lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. En caso de que la entidad 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, tome posesión de la obra o 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. Si se declara la caducidad no habrá lugar a indemnización para el contratista, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en la ley. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento; conforme a lo establecido en el art. 20 del Acuerdo No. 010 de 2014 del Estatuto Contractual de la entidad. **CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA.- PERFECCIONAMIENTO:** El presente contrato se perfecciona con la suscripción de las partes y según lo establecido en el numeral 32.1 del Acuerdo 010 de 2014. **CLÁUSULA VIGESIMA SEGUNDA.- MODIFICACION Y ADICION:** El presente contrato podrá ser modificado y/o adicionado, mediante acuerdo expreso de las partes, conforme los lineamientos fijados en el Estatuto y Manual de contratación del HOSPITAL. **CLÁUSULA VIGESIMA TERCERA.- DOMICILIO CONTRACTUAL:** El domicilio contractual para el cumplimiento de las Obligaciones, así como para todos los efectos jurídicos corresponde a la ciudad de Pamplona. **CLAUSULA VIGESIMA CUARTA.- CONFIDENCIALIDAD:** La Información que le sea entregada o a la que tenga acceso el contratista en desarrollo y ejecución del presente contrato, gozan de confidencialidad. Por tanto, toda información a la que tenga acceso el contratista se entenderá protegida y debe garantizarse la reserva legal de la documentación que se encuentre amparada por la misma; en razón de lo cual solo podrá ser usada para fines inherentes a su actividad y en desarrollo del objeto contractual. Para constancia se firma en la Ciudad de Pamplona a los, **24 de enero de 2020.**

HERNANDO JOSE MORA GONZALEZ
EL CONTRATANTE
Gerente Hospital

P/ Diana H.B.

R/ Eduardo Quintero

Servisuministros
El Diamante S.A.S
ANGIE/ISAMAR CONTRERAS-RIANO
EL CONTRATISTA
NIT 900.325.699-8