



**HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA**

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 152 DE 2016.

CONTRATANTE: HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO E.S.E.

CONTRATISTA: SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. – SUMISERVI S.A.S.

OBJETO: GARANTIZAR EL SUMINISTRO PERMANENTE DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS EFECTUADOS POR EL HOSPITAL A TRAVÉS DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y ATENDIENDO LAS DIETAS, MENÚS Y DEMÁS INDICACIONES.

VALOR: DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE. (\$265.981.336).

VIGENCIA: CUATRO (4) MESES A PARTIR DE LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO Y SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO DEL CONTRATO, LO QUE OCURRA PRIMERO.

Entre los suscritos a saber, **JULIO CESAR PIÑEROS CRUZ**, mayor de edad, con domicilio en la ciudad de Duitama, identificado con la cédula de ciudadanía No. 7.226.860 expedida en Duitama, actuando en representación legal del **HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO E.S.E.**, NIT. 891.855.039-9, en su calidad de Gerente, según Decreto de Nombramiento No. 584 del 04 de junio de 2012 y Acta de Posesión de fecha 05 de junio de 2012, debidamente facultado para celebrar contratos según Acuerdo No. 03 de 2014 de la Junta Directiva del Hospital Regional de Sogamoso E.S.E., por una parte quien en adelante y para efectos del presente contrato se llamará el **HOSPITAL** y a la vez el **CONTRATANTE**, y por la otra, **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA**, identificada con cédula de ciudadanía número 46.670.374 expedida en Duitama, quién actúa en calidad de representante legal de la empresa **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. SUMISERVI S.A.S.**, NIT. 900.130.262-5, y quien para efectos de éste contrato se denominará el **CONTRATISTA**, hemos acordado suscribir el presente contrato de suministro, el cual se regirá por las cláusulas que más adelante se establecen, previas las siguientes consideraciones: 1). Que el Hospital Regional de Sogamoso E.S.E. en cumplimiento del Estatuto Interno de Contratación, procedió a adelantar el proceso de Convocatoria Pública N° 001 de 2016, cuyo objeto es Garantizar el suministro permanente de la alimentación de los pacientes hospitalizados, de acuerdo con los requerimientos efectuados por el hospital a través del supervisor del contrato y atendiendo las dietas, menús y demás indicaciones. 2). Que el proyecto de pliegos permaneció publicado en página web desde el 03 de Marzo hasta el 10 de Marzo de 2016. 3). Que mediante Resolución N° 085 del 10 de Marzo de 2016, se dio apertura a la Convocatoria Pública No. 001 de 2016. 4). Que el pliego de condiciones definitivo permaneció publicado en página web desde el 10 de Marzo hasta el 16 de Marzo de 2016. 5). Que se llevaron a

1





HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

cabo todos y cada uno de los procedimientos determinados en la Convocatoria Pública No. 001 de 2016. 6). Que a la fecha y hora prescrita en el cronograma para el cierre de la Convocatoria Pública No. 001 de 2016, presentaron propuestas las empresas **SARUPETROL S.A.S. Y SUMISERVI S.A.S.** de conformidad con lo consignado en el acta de cierre de fecha 17 de Marzo de 2016. 7). Que una vez recibidas las propuestas fueron analizadas, evaluadas y calificadas por el Comité de Contratación, según los parámetros de los términos de referencia. 8). Que una vez efectuada la evaluación jurídico documental, financiera, técnica y teniendo en cuenta los puntajes obtenidos por la propuesta presentada en cada uno de los ítems, el Comité de Contratación en acta de evaluación N° 012 de fecha 19 de Marzo de 2016, y acta de evaluación N° 013 de fecha 22 de Marzo, recomendó a la Gerencia adjudicar el contrato a la propuesta presentada por la empresa **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. SUMISERVI S.A.S.**, teniendo en cuenta dicha propuesta cumple con todos los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones. 9). Que mediante Resolución No. 106 del 28 de Marzo de 2016, se adjudicó el contrato para garantizar el suministro permanente de la alimentación de los pacientes hospitalizados, de acuerdo con los requerimientos efectuados por el hospital a través del supervisor del contrato y atendiendo las dietas, menús y demás indicaciones, en el Hospital Regional de Sogamoso Empresa Social del Estado, para garantizar la prestación de servicios de salud como institución de segundo nivel de atención, a la propuesta presentada por la empresa **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. SUMISERVI S.A.S.** 10). Que se cuenta con la correspondiente disponibilidad presupuestal para celebrar y ejecutar el objeto contractual del presente contrato. 11). Efectuadas las anteriores consideraciones las partes acuerdan suscribir el presente contrato, contenido en las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO:** Garantizar el suministro permanente de la alimentación de los pacientes hospitalizados, de acuerdo con los requerimientos efectuados por el hospital a través del supervisor del contrato y atendiendo las dietas, menús y demás indicaciones, de acuerdo con la siguiente descripción:

TIPO DE DIETA
Nueves
Normal Desayuno
Normal Almuerzo-Comida
Hiperproteica-Desayuno
Hiperproteica-Almuerzo-Comida
Blanda Desayuno
Blanda - Almuerzo – Comida
Hiposodica-Hipoglucida- Hiposodica/Hipoglucida-Hipograsa-Desayuno
Hiposodica-Hipoglucida- Hipo sódica/Hipoglucida-Hipograsa-Almuerzo Comida
Líquida Completa Desayuno-Almuerzo-Comida
Líquida Clara-Desayuno
Líquida Clara-Almuerzo-Comida
Complementaria Desayuno
Complementaria Almuerzo-Comida
Gastroclisis (Desayuno, Almuerzo o Comida)





**HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA**

PARAGRAFO UNO: El Hospital a través del supervisor del contrato, podrá en cualquier momento solicitar las cantidades, el aumento o la disminución de las raciones y en los horarios que considere pertinente, de acuerdo con las necesidades del servicio sin exceder el presupuesto asignado y teniendo en cuenta los promedios históricos de consumo. **SEGUNDA.- CARACTERISTICAS DEL OBJETO:** En cumplimiento del objeto descrito anteriormente, se considera necesario el desarrollo de las siguientes actividades: 1). Suministrar de lunes a domingo las dietas prescritas por los diferentes profesionales y suministrar alimentación al personal autorizado por el supervisor del contrato. 2). Cumplir con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según el Decreto 3075 de 1997. 3). El contratista seleccionado, deberá presentar al Gerente del Hospital, un plan de aseguramiento de calidad dentro de los ocho (08) días siguientes a la selección del contratista, con el propósito de garantizar la calidad en el proceso de compra, almacenamiento, preparación y suministro de las raciones. 4). Suministrar el personal ofrecido y requerido para la prestación del servicio, para garantizar el desarrollo del objeto del contrato durante toda la ejecución del mismo. 5). Acreditar que el personal propuesto cumple con los requisitos señalados en la oferta. 6). El suministro de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en el siguiente horario: **Desayuno, 7:00 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, TAC, 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. 7). Utilizar materias primas de primera calidad en la preparación de la alimentación. 8). El servicio se prestara hasta la cama del paciente llevando las 4 comidas diarias, la alimentación se suministrara en 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 el supervisor del contrato en el menaje correspondiente de desechables. 9). Llevar el control diario de la alimentación. 10). Realizar el mantenimiento del purificador de agua a base de ozono, 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. 11). 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. 12). Presentar el carné y/o certificación expedida por Saneamiento donde conste sobre manipuladores de alimentos de todo el personal que participará en la ejecución del contrato, en cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Dentro de los ocho días después a la selección del contratista. 13). Presentar un manual de desinfección y aseo, dentro de los ocho (8) días siguientes a la selección del contratista, del área a utilizar en la elaboración de los alimentos. 14). Presentar mensualmente los recibos de pago al sistema de seguridad social (salud, pensiones y riesgos profesionales) y parafiscales (caja de compensación, SENA, ICBF), cuando haya lugar a ello. 15). Suministrar jarras de agua para la droga de los pacientes con su respectivo vaso desechables. 16). Efectuar la distribución de alimentos en menaje que cumpla la normatividad de transporte de alimentos vigente Decreto 3075 de 1997 (carros térmicos, desechables etc.) 17). Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato. **A). RECURSO HUMANO:** El CONTRATISTA deberá prestar el servicio con un grupo de trabajo que cumpla con el perfil que a continuación se relaciona: a). **Un (1) Administrador**, que cumpla con los siguientes requisitos mínimos: 1). Título



HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

profesional y/o Técnico en Administración y/o experiencia relacionada en administración de alimentos hospitalarios certificada de tres (03) años; de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25. Dedicación Medio tiempo. 2). 2 años de experiencia específica certificada en servicios de alimentos. b). Un (1) Nutricionista, que preste asistencia técnica en el servicio una vez por semana, mínimo ocho horas y que cumpla con los siguientes requisitos mínimos: 1). Título de educación superior en Nutrición y Dietética. 2). Dos años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud. c). Un (1) Técnico en Cocina y/o Técnico en gastronomía, que preste asistencia técnica en el servicio de tiempo completo y que cumpla con los siguientes requisitos mínimos: 1). Título Técnico en Cocina y/o Gastronomía y/o experiencia relacionada en Servicio de alimentos hospitalarios certificada de tres (03) años; de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25. 2). 2 años de experiencia específica certificada en servicios de alimentos. d). Diez (10) auxiliares de dietas, que cumplan con los siguientes requisitos mínimos: 1). 2 años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud. 2). Dedicación tiempo completo. e). Un (1) Auxiliar de Aseo que cumpla con los siguientes requisitos mínimos: 1). 1 año de experiencia en manejo de protocolo en aseo y desinfección en servicio de aseo hospitalario. 2). Dedicación tiempo completo. B). MINUTAS SOLICITADAS POR EL HOSPITAL.

MINUTA PATRÓN / DIETA NORMAL

TIEMPO DE COMIDA GRUPO ALIMENTACIÓN	MEDIDA SERVIDA	PORCION SERVIDA
DESAYUNO		
JUGO DE FRUTA O FRUTA EN PORCION	1VASO/1 PORCION	200-220 CC/80-100g
BEBIDA CON LECHE 75%	1 POCILLO	180-200 cc
ALIMENTO PROTEICO	1 PORCION	50-60 g
ALIMENTO ENERGETICO	1 PORCION	30-40 g
CALDO	1 TAZA	200 cc
MARGARINA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr
NUEVES Y ONCES		
BEBIDA CON LECHE	1VASO/1 PORCION	200-220 CC/80-100g
ENERGETICO	1 PORCION	30-60 g
ALMUERZO		
SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
ALIMENTO PROTEICO (CARNE DE RES-POLLO-PESCADO-VISCERAS)	1 PORCION	120-180 g
ALIMENTO ENERGETICO- ARROZ O PASTA	1 PORCION	100 g
ALIMENTO ENERGETICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES,PASTAS,LEGUMINOSAS	1 PORCION	80-100 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCION	70-120 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO/ 1 PORCION	200-220 cc
POSTRE O FRUTA	1 PORCION	30gr-100gr





**HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA**

CENA		
SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
ALIMENTO PROTEICO (CARNE DE RES-POLLO-PESCADO-VISCERAS)	1 PORCION	120-180 g
ALIMENTO ENERGETICO- ARROZ O PASTA	1 PORCION	100 g
ALIMENTO ENERGETICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, AREPA	1 PORCION	80-100 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCION	70-120 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO/ 1 PORCION	200-220 cc
POSTRE O FRUTA	1 PORCION	30gr-100gr

CICLOS

SEMANA 1								
COMPOSICION DEL MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU
	1	2	3	4	5	6	7	
DESAYUNO	FRUTA O JUGO	JUGO DE NARANJA - ZANAHORIA	FRUTA (MANDARINA)	JUGO GUAYABA	FRUTA (MELON)	JUGO DE FRESA	FRUTA (PAPAYA)	JUGO DE MANGO
	BEBIDA CON LECHE	TE CON LECHE	CHOCOLATE	TETERO	AVENA	MAIZENA	CHOCOLATO	CAFÉ
	CALDO	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA
	PROTEICO	HUEVO PERICO	QUESO	HUEVO CON TOMATE	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	SANDWICH	HUEVO FRITO
	CEREAL	PAN CAMPESINO	PAN MANTEQUILLA	PAN HOJALDRADO	TOSTADAS	MOGOLLA		AREPA
	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA		MANTEQUILLA	
ALMUERZO	SOPA	H DE MAIZ	SOPA ORIENTAL	CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE CHAMPIÑONES	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE PLATANO
	PROTEICO	CARNE ASADA CON CHIMICHURRI	POLLO CON CHAMPIÑONES	MUCHACHO RELLENO	ALBONDIGAS	POLLO EN SALSA MARACUYA	ROLLO DE CARNE	PESCADO AL HORNO





**HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA**

	ENERGETICO 1	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ COAJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ MORENO CON UVAS PASAS
	ENERGETICO 2	PAPA SALADA	TORTA DE PAPA	YUCA BLANCA	PAPA FRANCESA	ENSALADA RUSA + TOMATE	PAPA CRIOLLA AL HORNO	PATACON
	VERDURA	ENSALADA: (LECHUGA + CEBOLLA+ TOMATE+ AGUACATE)	MIXTA: ESPINACA LECHUGA COCHOMBRO VINAGRETA	ENSALADA (BROCOLI+HABICHUELA+ ZANAHORIA + LECHUGA)	TOMATE CEBOLLA Y LECHUGA		ENSALADA MIL COLORES	COSTA VERDE(ESPINACA TOMATE ARVEJA
	BEBIDA	JUGO LULO	JUGO DE GUANABANA	JUGO TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO de MARACUYA	LIMONADA
	POSTRE	MANDARINA	Esponjado de limon	DULCE DURAZNO	GALLETA CON MERMELADA	MANZANA	Chantilly	DULCE DE FRESA
COMIDA	SOPA	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE PINTADO	SOPA DE AVENA	SOPA A LA JARDINERA	CUCHUCO DE MAIZ	CREMA DE CEBOLLA
	PROTEICO	POLLO GUISADO	MERLUZA SALSA TARTARA	POLLO APANADO	CARNE MECHADA	CARNE A LA MILANESA	POLLO EN SALSA CRIOLLA	FRICASE DE POLLO
	ENERGETICO 1	ARROZ VERDE	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ PIMENTON	ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO	ARROZ PEREJIL	ARROZ BLANCO
	ENERGETICO 2	PAPA BLANCA	PLATANO AL HORNO	PAPA TAJADA	PAPA EN CUADROS	YUCA SUDADA	PAPA CHIPS	PAPA CN MAYONESA
	VERDURA	GUATILA SUDADA	VEGETALES MIXTOS SUDADOS	TORTA DE ESPINACA	POTECA DE AHUYAMA	PEPINOS GUISADOS	ENSALADA: (LECHUGA + TOMATE +	ACELGAS GUISADA





HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

							ARVEJAS)	
BEBIDA	JUGO DE MORA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE MANGO	TE	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE PAPAYA	
POSTRE	DULCE MANZANA	PERA	GALLETAS BOLA DE NIEVE	GELATINA DE COLORES	DULCE DE PERA	PUDIN	ARROZ CON LECHE	

		SEMANA 2						
COMPOSICION DEL MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU
	8	9	10	11	12	13	14	
DESAYUNO	FRUTA /JUGO	GRANADILLA	FRUTA (PAPAYA)	JUGO DE MANGO	FRUTA (SANDIA)	JUGO DE NARANJA	JUGO DE MELON	FRUTA (MANDARINA)
	BEBIDA CON LECHE	TETERO	MAIZENA	TE	MILO	CAFÉ	AVENA	CHOCOLISTO
	CALDO	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA
	PROTEICO	HUEVO COCIDO	QUESO	HUEVO PERICO	SANDWICH	HUEVO CON SALCHICHA	HUEVO REVUELTO	QUESO
	CEREAL	CALADO	AREPA	TOTADAS		HOJALDRADO	CALADO	AREPA
	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA		MERMELADA	MERMELADA	MANTEQUILLA	
ALMUERZO	SOPA	SOPA DE VERDURAS	AJIACO	SOPA DE MUTE	FRIJOLADA	CREMA DE CEBOLLA	SOPA DE COLI	SOPA DE MUTE
	PROTEICO	CERDO CON Salsa BBQ	POLLO EN Salsa CRIOLLA	TRUCHA AL AJILLO	CARNE MOLIDA	PECHUGA A LA PLANCHA	POLLO AL ESTRAGON	POLLO APANADO
	ENERGETICO 1	ARROZ AL AJILLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ AJONJOLIA	ARROZ CON ZANAHO RIA	ARROZ CON MANI



**HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA**

	ENERGETICO 2	DEDITOS DE YUCA	MAZORCA CON HOGAO	PAPA PERA	PATACON	PAPA FRANCESA	PAPA ROSTIZADA	ENYUCADO
	VERDURA	ENSALADA:(ESPINACA+ TOMATE+ ARVEJA)	ENSALADA : (LECHUGA +COHOMBRO+ CEBOLLA)	CALABAZIN GRATINADO	Ensalada (tomate+ cebolla+aguacate)	ENSALADA DE TROPICAL	ENSALADA DE MANDARINA	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA SUDADA
	BEBIDA	TUTTIFRUTY	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE CURUBA
	POSTRE	GELATINA	ESPONJADO	PUDIN	MANDARINA	MOUSSE DE FRUTA	DULCE DE FRESA	POSTRE DE GELATINA
COMIDA	SOPA	CREMA DE APIO	SOPA CARMELITANA	SOPA DE CONCHITAS	CREMA DE ACELGAS	SOPA DE HARINA TOSTADA	CREMA DE APIO	SOPA DE AHUYAMA CON ZANAHORIA
	PROTEICO	CARNE AL HORNO	HAMBURGUESA	POLLO A LA NARANJA	TORTA DE ATUN CON VERDURAS	CARNE EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA SUDADA	POLLO EN GOULASH
	ENERGETICO 1		ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
	ENERGETICO 2	AREPUELAS	PAPA FRANCESA	CONCHITAS CON VERDURAS	YUCA FRITA	TORTA DE ESPINACA		BOLITAS DE PLATANO
	VERDURA	PEPINOS RELLENOS	ENSALADA : (LECHUGA +PEPINO+ QUESO)			RODAJA DE TOMATE	ENSALADA SOL	ENSALADA: (REMOLACHA Y ZANAHORIA)





HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

BEBIDA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE PAPAYA	LIMONADA CON PANELA	AGUAPANELA	JUGO DE MANGO	TE
POSTRE	BOCADILLO	GRANADILLA	FRESAS CON CREMA	NATILLA	DULCE PAPAYUELA	MANZANA	DULCE DE MORA

SEMANA 3								
COMPOSICION DEL MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU
	15	16	17	18	19	20	21	
DESAYUNO	FRUTA /JUGO	JUGO DE MANGO	FRUTA (MANZANA)	JUGO MANDARINA	FRUTA (MELON)	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANZANA	FRUTA (PAPAYA)
	BEBIDA CON LECHE	MAIZENA	CHOCOLATE	AVENA	CAFÉ	TE EN LECHE	CHOCOLITO	TETERO
	PAPA CON PECHUGA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA	PAPA CON HUEVO
	PROTEICO	HUEVO CON MORTADELA	HUEVO CON TOMATE	SANDWICH	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	QUESO	
	CEREAL	PAN CAMPESINO	BLANDITO		CALADO	TOSTADA	AREPA	HOJALDRADO
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA	
ALMUERZO	SOPA	CREMA DE POLLO	CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE RUYAS	SANCOCHO DE PESCADO	SOPA DE AVENA	HARINA DE LOS 7 GRANOS
	PROTEICO	LASAGNA	ARROZ ORIENTAL	POLLO HAWAIANO	STEAK A LA RANCHERA		POLLO AL HORNO	CARNE MOLIDA
	c			ARROZ BLANCO	ARROZ A LAS FINAS HIERBAS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	SPAGUETTI
	ENERGETICO 2	TAJADA DE PAN	PAPA A LA FRANCESA	PALITOS DE YUCA	ROLLITOS DE PAPA		GARBANZO	PAN AL AJILLO





HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

	VERDURA	ENSALADA: (LECHUGA+ MELON + MANGO)	HOJA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA: (BROCOLI + COLIFLOR+ TOMATE+ ARVEJA)	ENSALADA : (LECHUGA+ MANZANA + PAPAYA+ COCO)	ENSALADA: (LECHUGA+ CEBOLLA + TOMATE+ AGUACATE)	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA DE : (ESPARRAGOS+ ZANAHORIA+ APIO)
	BEBIDA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FEIJOA	LIMONADA	JUGO DE CURUBA	JUGO DE MELON	JUGO DE LULO
	POSTRE	FESTIVAL DE GELATINA	ARROZ CON LECHE	NATILLA	ESPONJADO DE FRUTA	BREVAS EN ALMIBAR	DULCE DE DURAZNO	BANANITOS DE LA ABUELA
COMIDA	SOPA	SOPA CAMPESINA	CREMA DE ARRACACHA	SOPA DE CALABAZA	CREMA DE ESPINACA	SOPA DE PAN	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE PAJARILLA
	PROTEICO	CARNE EN SALSA NEGRA	ALBONDIGAS CON CHAMPIÑONES	MERLUZA EN SALSA DE MARACUYA	POLLO AL HORNO	CARNE ASADA	ESPAGUETIS MIXTOS	CROQUETAS DE POLLO
	ENERGETICO 1	ARROZ BLANCO	ARROZ MORENO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ TIGRE		ARROZ BLANCO
	ENERGETICO 2	CRIOILLAS AL HORNO	TORTA DE ZANAHORIA	PAPA AL CURRY	PAPA EN SALSA ROSADA	PAPA CHORREADA	PAPA FOSFORO	YUCA GUISADA
	VERDURA	VEGETALES MIXTOS	ENSALADA: (LECHUGA+APIO+PEPINO)	ENSALADA: (ESPINACA, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA : (TOMATE+ LECHUGA+ REMOLACHA)	ENSALADA : (LECHUGA+ QUESO+ MANZANA)	TORTA DE ESPINACA	PEPINO GUISADO
	BEBIDA FRIA	JUGO GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	TUTTY FRUTTY	JUGO DE MORA	JUGO DE FEIJOA	TE
	POSTRE	DULCE DE PIÑA	DULCE DE DURAZNO	FLAN	GRANADILLA	DULCE DE PAPAYUELA	GALLETA COM MERMELADA	JALEA





HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

REFRIGERIOS

DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
NUEVES	JUGO DE FRUTA	AVENA	CAFÉ	COCOA	JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRUTA	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	AVENA	MILO	MAIZENA	GELATINA	SALPICON	YOGHURT	SORBETE DE FRUTA
	GALLETAS DULCES	MUFFIN	GALLETAS CLUB SOCIAL	PAN INTEGRAL	TURTA	CROISSANT	QUESO RAYADO	ROSCON	GALLETAS DULCES	PALITO DE QUESO	MINI MUFFIN	GALLETAS CAPRI	RONDA LLA	GALLETAS INTEGRAL	MANTECADA
PEDIATRIA	JUGO DE FRUTA	AVENA DE SABORES	CEREAL CON LECHE	QUESO	JUGO DE FRUTA	YOGHURT	GELATINA CON	JUGO DE FRUTA	AVENA DE SABORES	CEREAL CON LECHE	MILO	GELATINA	SALPICON	YOGHURT	SORBETE DE FRUTA
	GALLETAS	MINI MUFFIN		BOCADILLO	TORTA	CROISSANT	LECHE ONDEN SADA	ROSCON	GALLETAS DULCES		MINI MUFFIN	GALLETAS CAPRI	RONDA LLA	CEREAL CON COLORES	MANTECADA
ONCE S HGL	CAFÉ DE LECHE	JUGO DE FRUTA	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	TE CON LECHE	FORCION DE PAPA YA	MAIZENA	CAFÉ CON LECHE	JUGO DE FRUTA	FRUTA DECORADA	JUGO DE FRUTA	TE CON LECHE	JUGO DE FRUTA	FRUTA PICADA	SORBETE DE FRUTA
	PAN INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	QUESO RAYADO	PAN INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	FORCION DE QUESO	GALLETAS INTEGRAL	TOSTADA	PAN INTEGRAL		GALLETAS INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	QUESO RAYADO	GALLETAS INTEGRAL
RN	PAPAYA PICADA CON ALMENDRAS	AVENA EN HOJUELAS, GALLETAS INTEGRAL	MANZANA VERDE, QUESO PERA	MELON CON MANI TOSTADO	MANDARINA QUESO PERA	MELON, PAPAYA CON HOJUELAS DE AVENA Y ALMENDRAS	PERA, MANI DE SAL	KUMIS FINEST, GALLETAS INTEGRAL	JUGO DE FRESA, MOGOLA INTEGRAL	GRANADILLA, QUESO PERA	GELATINA DIETETICA, GALLETAS INTEGRAL	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO RALLADO	PAPAYA PICADA, ALMENDRAS	PERA PICADA CON MANI	KUMIS SIN DULCE MOGOLA INTEGRAL

DIA	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
NUEVES	TE CON LECHE	JUGO DE FRUTA	GELATINA	CAFÉ	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	SALPICON	JUGO DE FRUTA	MAIZENA	COCOA	FRUTA PICADA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	ESPONJADO DE MARA CUYA	AVENA
	PAN ALINEADO	ROSCON	GALLETAS WAFFER	TOSTADA	QUESO RAYADO	MINI MUFFIN	GALLETAS MUU	GALLETAS CLUB SOCIAL	PALITO DE QUESO	GALLETAS INTEGRAL	QUESO RAYADO	CROISSANT	ROSCON	GALLETAS DULCES	PAN ALINEADO
PEDIATRIA	GALLETAS CON	JUGO DE FRUTA	GELATINA CON	QUESO	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	SALPICON	JUGO DE FRUTA	CEREAL CON LECHE	CHOCOLISTO	FRUTA PICADA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	ESPONJADO DE MARA CUYA	GELATINA
	CROISSANT	ROSCON	LECHE ONDEN SADA	BOCADILLO	CREMA DE LECHE	MINI MUFFIN	GALLETAS MUU	GALLETAS CLUB SOCIAL		GALLETAS	QUESO RAYADO	CROISSANT	ROSCON	GALLETAS DULCES	CON FRUTA
ONCE S HGL	JUGO DE FRUTA	CAFÉ	JUGO DE FRUTA	FRUTA PICADA	SORBETE DE FRUTA	AVENA	JUGO DE FRUTA	CAFÉ	JUGO DE FRUTA	TE CON LECHE	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CAFÉ	MAIZENA	JUGO DE FRUTA
	GALLETAS INTEGRAL	PAN INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	QUESO RAYADO	GALLETAS INTEGRAL	PAN INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	PAN INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL
RN	DURAZNO, PORCION DE QUESO	FRESA PICADA CON ALMENDRAS	MANDARINA, MANI	YOGHURT FINEST, GALLETAS INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL, QUESO DESCREMADO	MELON PICADO CON ALMENDRAS	GELATINA DIETETICA, GALLETAS INTEGRAL	PERA, MANI DE SAL	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO	LECHE, GALLETAS INTEGRAL	MELON PICADO CON ALMENDRAS	KUMIS, GALLETAS INTEGRAL	MANZANA VERDE, QUESO CAMPESINO	GELATINA DIETETICA CON FRUTA PICADA	AVENA EN HOJUELAS, GALLETAS INTEGRAL

DIA	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
NUEVES	COLADA	SORBETE	TE CON LECHE	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	AVENA	JUGO DE FRUTA	MAIZENA	CAFÉ	JUGO DE FRUTA	YOGHURT	JUGO DE FRUTA
	GALLETAS DULCES	GALLETAS INTEGRAL	GALLETAS CLUB SOCIAL	QUESO RAYADO	GALLETAS DULCES	TOSTADA	PALITO DE QUESO	GALLETAS SODAS	MINIPONQUE	MINI MUFFIN	CEREAL	ROSCON
PEDIATRIA	COLADA	SORBETE DE	CEREAL CON	QUESO	GELATINA CON	AVENA DE SABO	JUGO DE FRUTA	GALLETAS CON	MILO	JUGO DE FRUTA	CEREAL CON	JUGO DE FRUTA





HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

		FRUTA	LECHE			RES	A			A	YOGHURT	
	GALLETA DUX	GALLETA		BOCADILLO	LECHE ONDENSADA	NEVADO	PALITO DE QUESO	AREQUIPE	MINIPONQUE	MINIMUFFIN		ROSCON
ONCES HGL	FRUTAPICADA	AVENA	MANZANA VERDE	CAFÉ	MAIZENA	JUGO DE FRUTA	CAFÉ	FRUTAPICADA	JUGO DE FRUTA	TE EN LECHE	JUGO DE FRUTA	MAIZENA
	QUESORAYADO	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	PAN INTEGRAL	QUESORAYADO	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL
RN	PORCION DE QUESO, GALLETA INTEGRAL	MANDARINA, MANI.	YOGURTH FINE SSTT, GALLETA INTEGRAL	PAPAYA PICADA CON ALMENDRAS PICADAS Y QUESO.	FRESA PICADA CON AJONJOLÍ Y ALMENDRAS.	PERA, ALMENDRAS PICADAS.	AVENA EN HOJUELAS, GALLETA INTEGRAL	MELON PICADO CON MANIPICADO	DURAZNO, PORCION DE QUESO.	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO	KUMIS, GALLETA INTEGRAL	MANZANA VERDE, QUESO PERA.

DIETA LIQUIDA CLARA

TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		
CONSOME SIN GRASA	1 VASO	240 cc
TE EN AGUA O AGUA DE PANELA O AROMATICA	1 PORCION	240 cc
GELATINA PREPARADA		80 g
NUEVES		
GELATINA PREPARADA	1 TAZA/VASO	80 g
AGUA DE MANZANA O AGUA AROMATICA O AROMATICA O AGUA DE ANIS	1 PORCION	200 cc
ALMUERZO		
CONSOME SIN GRASA	1 VASO	240 cc
TE EN AGUA O AGUA DE PANELA O AROMATICA O AGUA DE ANIS	1 PORCION	240 cc
GELATINA PREPARADA	1 PORCION	80 g
GELATINA PREPARADA	1 TAZA/VASO	80 g
AGUA DE MANZANA O AGUA AROMATICA O AROMATICA O AGUA DE ANIS	1 PORCION	200 cc
COMIDA		
CONSOME SIN GRASA	1 VASO	240 cc





HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

TE EN AGUA O AGUA DE PANELA	1 PORCION	240 cc
O AROMATICA O AGUA DE ANIS	1 TAZA	240 cc
GELATINA PREPARADA	1 PORCION	80 GRM

GASTROCLISIS

TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		
FORMULA : NUTRICIÓN COMPLETA Y BALANCEADA	2 VASOS	500 CC
ALMUERZO		
FORMULA : NUTRICIÓN COMPLETA Y BALANCEADA	2 VASOS	500 CC
COMIDA		
FORMULA : NUTRICIÓN COMPLETA Y BALANCEADA	2 VASOS	500 CC

TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DIETA LIQUIDA TOTAL		
DESAYUNO		
BEBIDA EN LECHE 100%/ LECHE	1 VASO	200 cc
JUGO DE FRUTAS	1 VASO	200 cc
GELATINA O PUDIN	1 PORCION	80 g
CALDO CON CARNE O POLLO LICUADO	1 TAZA	200 cc
NUEVES		
BEBIDA CON LECHE 75%	1 TAZA/VASO	200 cc
JUGO DE FRUTAS CON LECHE	1 VASO	200 cc
GELATINA	1 PORCION	80 g
ALMUERZO		
SOPA CREMA LICUADA DE VERDURAS CON: POLLO NETO ó CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	300 cc
JUGO DE FRUTAS CON LECHE (LECHE 50% JUGO 50%)	1 VASO	200 cc
PUDIN O GELATINA	1 PORCION	80 g
ONCES		
BEBIDA CON LECHE 75%	1 TAZA/VASO	200 cc
JUGO DE FRUTAS CON LECHE	1 VASO	200 cc





**HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA**

GELATINA	1 PORCION	80 g
COMIDA		
SOPA CREMA LICUADA DE VERDURAS CON: POLLO NETO ó CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	300 cc
JUGO DE FRUTAS CON LECHE 50%		50 g
PUDIN O GELATINA		200 cc
REFRIGERIO		80 g
BEBIDA CON LECHE 75%	1 TAZA/VASO	200 cc

COMPLEMENTARIA 1

TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		
COMPOTA O JUGO DE FRUTA NO ÁCIDO	1 PORCION/ 1 VASO	50g 90cc
CEREAL PRECOCIDO DE AVENA, ARROZ, FORTIFI	1 VASO	90cc
CALDO CON HIERRO	1 TAZA	100cc
NUEVES---		
JUGO DE FRUTA NO ACIDO O COMPOTA	1 PORCION/1 VASO	50g 900cc
ALMUERZO		
SOPA LICUADA DE CARNES, VERDUIRAS Y FARINACEO		
(PORCIÓN DE CARNE O POLLO DE 30 GR)	1 TAZA	100cc
COMPOTA O JUGO NO ACIDO	1 PORCION--1 VASO	50g/90cc
ONCES		
COMPOTA NO ACIDA O JUGO NO ACIDO	1 PORCION/1 VASO	50g/90cc
COMIDA		
SOPA LICUADA DE CARNES, VERDUIRAS Y FARINACEO	1 TAZA	100cc
(PORCIÓN DE CARNE O POLLO DE 30 GR)		
COMPOTA O JUGO NO ACIDO	1 PORCION--1 VASO	50g/90cc

COMPLEMENTARIA II		
TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		
ALIMENTO ENERGETICO	PAN/GALLETA/AREPA	20 g
JUGO DE FRUTA NO ACIDO	1VASO	120cc





MARGARINA		5 g
NUEVES		
COMPOTA/SALPICON/JUGO	1 VASO	120 cc
ALMUERZO		
ALIMENTO PROTEICO	1 PORCION	30 g
ALIMENTO REGULADOR	1 PORCION	30 g
JUGO DE FRUTAS NO ACIDO	1 VASO	120 cc
POSTRE SIN LECHE	1 PORCION	30 g
ONCES		
FRUTA/JUGO	1 PORCION/L VASO	120 cc/50 g
PAPILLA	1 PORCION	50 g
SOPA LICUADA	1 TAZA	120 cc
ALIMENTO REGULADOR	1 PORCION	30 g
ALIMENTO ENERGETICO	1 PORCION	40 g
JUGO DE FRUTA NO ACIDO	1VASO	120 cc
POSTRE SIN LECHE	1 PORCION	30 g

C). CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS: Presentar carta de compromiso en que se indique: a). La elaboración de los menús se pueden usar productos pre elaborados, preferiblemente de origen nacional y todos deben ser de primera calidad. b). No se permite el uso de insumos que contengan glutamato mono sódico y se deben usar condimentos naturales. Para los alimentos que corresponden se debe tener registro sanitario vigente que los acredita como aptos para el consumo humano. c). La calidad de los alimentos debe corresponder a parámetros contenidos en la regulación nacional vigente, expedida por el Ministerio de la Protección Social. d). Cada insumo como carnes, lácteos, productos de panadería debe contener registro sanitario de transporte y manejo de producción. **D). PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS:** a). Presentar protocolo de presentación de alimentos ó comidas servidas, en recipientes adecuados y limpios, de materiales que permitan fácil lavado y desinfección. Para paciente adulto en porcelana, en recipientes plásticos únicamente para paciente pediátrico, el suministro de dieta pediátrica debe ser ofrecido en bandeja especial de tamaño proporcional al plato servido y para pacientes especiales únicamente en recipientes desechables. b). Las adiciones como sal, azúcar, mermelada y salsas debe ofrecerse en recipientes adecuados e independientes al plato servido. c). Los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente. d). Durante la exposición y servicio de los alimentos se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos, cabellos etc). e). Ningún elemento desechable podrá ser reutilizado. f). Para los eventos sociales el contratista deberá suministrar menaje especial incluyendo lencería, manteles y el personal uniformado adecuadamente. g). El CONTRATISTA debe proveer una jarra plástica la cual debe mantenerse con agua hervida apta para los pacientes. **E). CONTROL DE CALIDAD:** Presentar programa trimestral de exámenes microbiológicos de almuerzo, comida o desayuno servido con miras a verificar la calidad del servicio. **F). ASEO, HIGIENE Y**



HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

DESINFECCIÓN: a). 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. b). Debe desinfectarse puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. c). 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. **G). CONTROL DE PLAGAS, ROEDOR Y RASTRERO:** Deberá presentar manual para efectuar fumigaciones trimestrales, en forma que se garantice este control y enviar constancia del trabajo realizado. **TERCERA.- VALOR DEL CONTRATO:** El valor del presente contrato es hasta por la suma de **DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE. (\$265.981.336)**, valor que constituye el monto que percibirá el CONTRATISTA por la realización de las actividades contratadas, siendo por lo tanto la única obligación económica que adquiere EL HOSPITAL para con EL CONTRATISTA. **CUARTA.- FORMA DE PAGO:** El Hospital pagará hasta el monto contratado únicamente las raciones alimentarias requeridas y efectivamente suministradas por el contratista, certificadas por el interventor o supervisor designado, dentro de los sesenta (60) días siguientes el valor de los servicios facturados y efectivamente prestados en cumplimiento con el objeto del contrato de forma mensual vencida previa radicación de la factura, con el cumplimiento de las normas legales colombianas vigentes y luego de la certificación por parte del interventor o supervisor asignado. Así mismo se requiere la presentación de la planilla del personal dependiente del contratista donde se desglosen todas las deducciones y pagos, acompañada del recibo oficial de pago de aportes al sistema de seguridad social y una certificación del revisor fiscal y/o contador que haga constar los pagos de Seguridad Social y parafiscales oportunamente los cuales deberán estar acordes a lo contemplado en la normatividad vigente. **PARAGRAFO UNO:** El Hospital pagará hasta el monto contratado y según la certificación de cumplimiento expedida por el supervisor designado. **PARAGRAFO DOS:** Los aportes de seguridad social, parafiscales y pagos salariales deberán estar acordes a lo contemplado en la normatividad vigente. **PARAGRAFO TRES:** El Hospital Regional de Sogamoso E.S.E., se reservará el derecho de pago de la última factura del contrato en vigencia hasta que no se presente la correspondiente acta de liquidación, que es trámite inherente de las obligaciones del contratista y que se rige por lo estipulado en el Acuerdo 03 de 2014 y la Ley. **QUINTA.- TARIFAS:** Las raciones suministradas serán facturadas de acuerdo con las siguientes tarifas:

TIPOS DE DIETAS	VALOR UNITARIO
Nueves	1.228
Normal Desayuno	3.407
Normal Almuerzo – Comida	5.332
Hiperproteíca – Desayuno	3.407
Hiperproteíca - Almuerzo - Comida	5.332
Blanda Desayuno	3.407
Blanda - Almuerzo - Comida	5.332





HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA

Hiposódica - Hipoglucida / Hiposódica-Hipoglucida - Hipograsa - Desayuno	5.332
Hiposódica - Hipoglucida / Hiposódica -Hipoglucida - Hipograsa - Almuerzo-Comida	5.332
Líquida Completa - Desayuno – Almuerzo - Comida	2.478
Líquida Clara - Desayuno	1.483
Líquida Clara – Almuerzo - Comida	1.726
Complementaria Desayuno	2.633
Complementaria - Almuerzo-Comida	4.423
Gastroclisis	1.604

PARAGRAFO UNO: Los valores unitarios son fijos e incluyen la totalidad de los costos directos e indirectos, tales como gastos de administración, impuestos, imprevistos, margen de utilidad, e I.V.A. si hay lugar a ello. **SEXTA.- VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO:** El plazo de ejecución del presente contrato será **CUATRO (4) MESES A PARTIR DE LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO Y SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO DEL CONTRATO, LO QUE OCURRA PRIMERO.** **SEPTIMA.- IMPUTACION PRESUPUESTAL:** El gasto que ocasione el presente contrato se hará con cargo al presupuesto del Hospital para la vigencia fiscal del 2016, Rubro 22010198 denominado Otras Compras de Bienes para la Venta, según C.D.P. N° 245 del 29 de Febrero de 2016, expedida por el Profesional Universitario - Presupuesto. **OCTAVA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. GENERALES:** Serán obligaciones generales del Contratista: 1). Participar de los procesos de mejoramiento de la calidad, MECI y Planes de Desarrollo Institucional. 2). Compromiso en el uso y custodia adecuada de las instalaciones bienes y equipos del Hospital. 3). Compromiso en el cumplimiento total de las actividades programadas para el servicio. 4). Compromiso de cumplimiento de los protocolos, procesos y procedimientos aprobados por el Hospital para cada servicio. Participar en el proceso de construcción y actualización. 5). Compromiso de cumplimiento para garantizar los procesos de asepsia, antisepsia, circulación de áreas y disposición adecuada de residuos hospitalarios. 6). Compromiso de adherencia a los programas especiales que maneja la institución de acuerdo al mapa de procesos. 7). Compromiso para adherirse al Plan de Salud Ocupacional incluyendo los manuales de bioseguridad. 8). Compromiso para adquirir la certificación en competencias laborales de acuerdo con las políticas institucionales y normas de salud vigentes, emitidas por las instituciones acreditadas para tal efecto. 9). Compromiso de Revisar, actualizar, adaptar o adoptar las guías de manejo, protocolos y procedimientos estándar de las diez primeras causas de atención en las áreas ofertadas con los respectivos soportes de adherencia a las mismas. 10). Compromiso de adherencia al plan institucional de capacitación. Al respecto el Hospital si fuere necesario podrá sufragar algunos de los costos en los que se incurra para asegurar la calidad en la prestación del servicio de salud. 11). Asumir, reconocer y pagar, dentro de los plazos establecidos por la Ley, todas las acreencias salariales y/o prestacionales así como todos los aportes parafiscales que se contraigan con los profesionales asignados al Hospital para el desarrollo del objeto del contrato. 12). Tener todo el personal afiliado, al Sistema General de Seguridad Social, por tanto el contratista presentara los aportes dentro de los plazos de Ley a las entidades afiliadas al Sistema de Seguridad Social. 13). Actuar como representante legal y judicial ante todas las autoridades judiciales y/o

17





**HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA**

administrativas, en cualquier proceso judicial o extrajudicial que pudiere resultar como consecuencia de las actividades desarrolladas por su personal dentro del Hospital; en ningún caso el Hospital será llamado en garantía ni actuará solidariamente. 14). El contratista se compromete a entregar a la oficina de Talento Humano del Hospital copia del carnet de vacunación con el esquema completo de Vacuna anti hepatitis B (3 dosis), toxoide diftérico, fiebre amarilla, triple viral y otras que se haya aplicado, examen de titulación de anticuerpos AntiHBs, del personal con el que prestará el servicio. 15). Disponer del personal que cumpla con los perfiles (competencias, habilidades y requisitos mínimos) que la institución exija de acuerdo con los parámetros de selección y evaluación establecidos y reemplazarlo por uno equivalente, cuando a juicio del Hospital el desempeño del designado previamente, no cumpla las expectativas institucionales. 16). Coordinar que el personal asignado al Hospital cumpla de manera estricta con toda la reglamentación que regula las actividades institucionales, con especial énfasis en lo atinente a la Ética, la Calidad y el Control Interno. Lo anterior no obstante la autonomía técnica administrativa y financiera del contratista. 17). Contar con una reserva de recurso humano para proveer las vacancias que se presenten en caso de ausencia de alguno de los colaboradores (licencias, incapacidad de cualquier origen, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio. 18). Atender, durante la vigencia del contrato, de manera oportuna las necesidades de personal que requiera el Hospital; estas serán presentadas mensualmente 5 días antes de la fecha de corte pactada, indicando el nombre del perfil requerido, el área en la que desempeñara su actividad, los turnos que le corresponden y el rendimiento esperado. Por necesidades del servicio el Hospital podrá solicitar la suspensión o reubicación de un servicio y/o la cobertura por parte de algún nuevo recurso; en todos los casos se cancelará únicamente el valor de la totalidad de los servicios efectivamente prestados. 19). Realizar, en conjunto con el Hospital, en forma periódica evaluaciones de las actividades y objetivos logrados por el personal. 20). Cumplir las especificaciones técnicas y administrativas que se determinan en el presente contrato. 21). El contratista deberá notificar previamente los cambios de personal para la prestación del servicio. 22). El contratista deberá controlar y verificar que el personal cumpla con los protocolos de atención que para el servicio tiene establecido el Hospital, en especial la adhesión en la presentación personal con el uso de uniformes y batas de acuerdo con el modelo institucional establecido. 23). El contratista deberá suministrar los elementos de protección personal necesarios para sus trabajadores en cantidad y calidad requeridos. 24). El Contratista deberá realizar los exámenes médico ocupacionales de ingreso, periódicos y de retiro a su personal, incluyendo los exámenes paraclínicos específicos para el área (Frotis de sangre periférica, cuadro hemático, TSH, T4, TGO, TGP, audiometría, espirometría, optometría, evaluación ergonómica). 25). El Contratista deberá implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo como requisito para su contrato y los avances realizados del mismo, deberán ser informados al Hospital, como lo requiere los Decreto 1072 del 2015 y 171 de 2016. 26). Participar activamente en las actividades de seguridad y salud en el trabajo que organice el Hospital así mismo de la Brigada de Emergencias, Comité Ambiental, Programa Hospital Verde, Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares. 27). Atender las sugerencias presentadas por el Gerente de la Empresa Social del Estado Hospital Regional de Sogamoso o su delegado. 28). Obrar con lealtad y buena fé en cada una de las etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos. 29). Informar sobre el desarrollo del contrato. 30). Comunicar en forma oportuna al Hospital, todo hecho o





circunstancia que le impida dar cumplimiento al objeto contractual. 31). Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del servicio que aquí se contrata. 32). EL CONTRATISTA manifiesta que conoce y acepta las condiciones que para la prestación del servicio, tiene establecidas el HOSPITAL. 33). Firmar el contrato en las instalaciones del Hospital o delegar un apoderado para la firma y legalización del mismo. 34). Constituir y entregar la Garantía única. 35). Cancelar y entregar soporte de pago de la estampilla pro adulto mayor máximo. 36). Firmar la correspondiente acta de liquidación al término del contrato, como prerrequisito para la realización del último pago. 37). Las demás que hayan sido ofertadas en la propuesta presentada por el proponente dentro del proceso de selección, las cuales se entenderán incorporadas al presente contrato. **NOVENA.- BIENES Y MEDIOS DE PRODUCCIÓN DEL CONTRATISTA Y DE HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO E.S.E.:** De conformidad con lo establecido en la ley, los proponentes podrán tener sus medios de producción para cumplir con las actividades ofertadas. Los bienes de la institución que se utilicen, serán entregados por el Hospital inventariadas a título de contrato de arrendamiento, para ayuda del desarrollo del objeto contractual, sin poder utilizarlo en actividad diferente, haciéndose responsable de los mismos. **DECIMA.- CANON DE ARRENDAMIENTO:** EL CONTRATISTA pagará al HOSPITAL, un canon de arrendamiento por el uso de las instalaciones por un valor de **UN MILLÓN CIENTO SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCO PESOS MCTE. (\$1.162.205)**, pagaderos en forma mensual a la Tesorería del Hospital, dentro de los cinco primeros días del mes. **PARAGRAFO:** El contratista asumirá los pagos de servicios públicos agua, gas natural y energía eléctrica aseo de las instalaciones del servicio de alimentos, reposición de menaje y compra de utensilios para el desarrollo del objeto contractual, mantenimiento del purificador de agua a base de ozono, y demás elementos que se requiera para el normal funcionamiento del servicio a contratar. **DECIMA PRIMERA.- OBLIGACIONES DEL HOSPITAL:** EL HOSPITAL se compromete para con el CONTRATISTA a realizar las siguientes actividades: 1). Entregar semanalmente los menús de las dietas derivadas que trabaja el Hospital después de la firma y legalización del contrato. 2). Cancelar cumplidamente los valores pactados como contraprestación de los servicios contratados y efectivamente prestados. 3). Impartir las directrices y orientaciones generales para el desarrollo del contrato. 4). Suministrar la información necesaria y oportuna para el desarrollo del objeto del contrato. 5). Garantizar el acceso y movilidad dentro de sus dependencias a los empleados del Contratista para prestar los servicios. 6). Entregar al contratista la lista de los documentos que éste debe entregar, de conformidad con la normativa vigente. 7). Brindar todo el apoyo y colaboración para garantizar un adecuado desarrollo del objeto contractual. 8). Exigir del Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato. 9). Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el presente contrato y en los documentos que de él formen parte. 10). Dar respuesta oportuna a las solicitudes presentadas por el Contratista en los términos contemplados en la Ley. **DECIMA SEGUNDA.- INTERVENTORÍA Y VIGILANCIA:** El Hospital Regional de Sogamoso E.S.E. ejercerá la interventoría y vigilancia por intermedio de la NUTRICIONISTA, quien será responsable de la supervisión y debida ejecución del presente contrato quien tendrá entre otras las siguientes funciones: 1). Verificar que el contrato se encuentre legalizado, perfeccionado y listo para su ejecución. 2). Suscribir junto con el Contratista el acta de inicio del contrato. 3). Verificar el cumplimiento de los términos de ejecución del contrato y las fechas de cumplimiento contractual. 4). Verificar el pleno cumplimiento por parte del Contratista del objeto y las





obligaciones contenidas en el contrato. 5). Impartir los cumplidos a satisfacción o cumplimiento de las reciprocidades del contrato. 6). Supervisar técnica y administrativamente el desarrollo y ejecución del presente contrato. 7). Exigir al contratista la información que considere necesaria para verificar la correcta ejecución del contrato y para ejercer de manera general el control del mismo. 8). Verificar directamente que el contratista cumpla con las condiciones de calidad del contrato según los términos pactados, y tendrá la facultad de requerir al contratista para que subsane los incumplimientos en los que incurra o pueda incurrir. 9). Realizar las pruebas y requerimientos que considere necesarios para verificar que el objeto contratado cumpla con las características técnicas exigidas en el contrato y reportar los incumplimientos y deficiencias observadas. 10). Formular al Contratista las observaciones del caso en desarrollo del objeto del contrato con el fin de analizarlas conjuntamente con el Contratista, para que éste realice las modificaciones o correcciones a que hubiere lugar para el adecuado desarrollo del objeto contractual. 11). Informar a la oficina jurídica cualquier situación o irregularidad, que altere el equilibrio económico o financiero del contrato a fin de que se estudie la situación y se adopten los mecanismos tendientes a regular el desarrollo del objeto. 12). Informar a la Oficina Jurídica cualquier situación o irregularidad, deficiente cumplimiento o incumplimiento con la debida fundamentación a fin de que se impongan los correctivos o sanciones a que haya lugar. 13). Exigir que la calidad de los servicios contratados se ajusten a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias y a las características y especificaciones estipuladas en el contrato. 14). Emitir concepto y recomendación a la administración sobre la conveniencia de prorrogas, modificaciones o adiciones al contrato, con ocho días de anticipación al vencimiento del plazo y/o duración del contrato. 15). Informar y exponer los motivos o causas por las cuales debe suspenderse o terminarse el contrato, por lo menos con ocho (8) días de anticipación a la suspensión o terminación a la Oficina Jurídica con el fin de proceder a elaborar y suscribir el acta correspondiente. 16). Rendir los informes que le sean requeridos por la administración y aquellos que sean estipulados en el contrato. 17). En general, vigilar y controlar que el contratista cumpla con todas y cada una de sus obligaciones para el normal desarrollo del contrato. 18). Certificar el cumplimiento oportuno y total del objeto del contrato dentro de las condiciones exigidas. 19). Levantar y firmar las actas necesarias a que haya lugar. 20). Elaborar y presentar la correspondiente acta de liquidación del contrato debidamente diligenciada, informando los pagos efectuados al contratista, los saldos a favor del mismo y/o del Hospital Regional de Sogamoso E.S.E. con el ultimo informe de ejecución del contrato. 21). Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que sean inherentes al mismo. **DECIMA TERCERA.- GARANTÍAS DEL CONTRATO:** El contratista se obligará a constituir a favor del Hospital Regional de Sogamoso E.S.E. y a satisfacción del mismo, de conformidad con lo establecido en el numeral 19 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el título 3 capítulo 1 del Decreto 1510 de 2013 y demás normas legales vigentes concordantes que rigen la materia, una PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA debidamente firmada por el Representante Legal, expedida por una compañía de seguros debidamente constituida en el país o entidad bancaria, en formato para entidades estatales, con el objeto de respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan del mismo, que incluya los siguientes amparos: **A). CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar el cumplimiento del objeto, las obligaciones y demás estipulaciones pactadas sobre los términos, condiciones y especificaciones del mismo, así como el pago



**HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA**

de las multas, la efectividad de la cláusula penal pecuniaria y las indemnizaciones a que hubiere lugar, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo del mismo y cuatro (4) meses más. **B). CALIDAD DEL SERVICIO:** Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. **C). PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES DEL PERSONAL A CARGO DEL CONTRATISTA:** Del personal utilizado por el CONTRATISTA, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor inicial del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución del mismo y tres (3) años más. **D). RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** El valor asegurado en las pólizas que amparan la responsabilidad extracontractual que se pudiera llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas, por valor del cinco por ciento (5%) del valor del contrato, y en ningún caso inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 smlmv) al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por el período de ejecución del contrato y cuatro meses más. **DECIMA CUARTA.- LUGAR DE PRESTACION DE LOS SERVICIOS:** EL CONTRATISTA prestará sus servicios objeto del presente contrato en el HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO E.S.E. **DECIMA QUINTA.- RELACION LABORAL:** Puesto que el CONTRATISTA ejecutará el objeto del contrato con total autonomía técnica y administrativa, queda entendido que no habrá vínculo laboral alguno entre este último y el CONTRATISTA. Igualmente las partes dejan constancia que el presente contrato no constituye contrato de trabajo entre ellas ni entre EL HOSPITAL y los dependientes del CONTRATISTA designados para ejecutar el objeto de este contrato. Por lo tanto los costos y riesgos de la contratación de empleados los asume EL CONTRATISTA bajo su exclusiva responsabilidad. **DECIMA SEXTA.- EXENCION DEL PAGO DE PRESTACIONES:** EL CONTRATISTA no tendrá derecho a ninguna prestación distinta de lo pactado expresamente en la cláusula cuarta del presente contrato, razón por la cual con la firma del presente documento no existe ningún vínculo laboral entre HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO E.S.E y el CONTRATISTA. **DECIMA SEPTIMA.- PAGOS A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** El contratista deberá acreditar que está cumpliendo con las obligaciones de los pagos a seguridad social y parafiscales si es del caso, de acuerdo con lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, artículos 3 y 4 de la Ley 797 de 2003, Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes vigentes en la materia, el cual es requisito indispensable para hacer cada pago derivado del presente contrato. **DECIMA OCTAVA.- CLAUSULA PENAL:** El incumplimiento de las obligaciones de las partes será sancionado de conformidad con las siguientes estipulaciones: a). Si el incumplimiento es total, la parte incumplida pagará a la cumplida a título de Cláusula Penal, una suma equivalente al 10% del valor total del Contrato. b). Si el incumplimiento es parcial del CONTRATISTA éste reconocerá y pagará al HOSPITAL una suma igual al uno por ciento (1%) del valor del Contrato por cada día de retardo en el cumplimiento de la respectiva obligación, sin que supere el 10% del valor del contrato. **PARAGRAFO:** La imposición de multas se hará mediante resolución motivada en la cual se expresarán las causas que dieron lugar a ellas. EL HOSPITAL descontará y tomará directamente el valor de las multas de cualquier suma que le adeude al CONTRATISTA en razón del Contrato, para lo cual éste autoriza expresamente al HOSPITAL a realizar dicho descuento, hacer efectiva, en lo pertinente, la GARANTIA UNICA pactada o realizar el cobro por vía Jurisdiccional. **DECIMA**





NOVENA.- MULTAS: En virtud de la autonomía de la voluntad, las partes acuerdan que en caso de mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el presente contrato, a cargo del CONTRATISTA y como apremio para que las atienda oportunamente, el HOSPITAL podrá imponerle mediante resolución motivada, multas equivalentes al uno por ciento (1%) del valor total del contrato por cada día de atraso o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, previo requerimiento al contratista, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo. EL CONTRATISTA autoriza desde ya, que en caso de que el HOSPITAL le imponga multas, el valor de las mismas se descuenta de los saldos a su favor. Lo anterior, salvo el caso en que el CONTRATISTA demuestre ante el Hospital que su tardanza o mora obedeció a hechos constitutivos de caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobados.

VIGESIMA.- PROCEDIMIENTOS PARA LA IMPOSICION Y COBRO DE MULTAS: El procedimiento para la imposición y cobro de las multas previstas en la cláusula anterior, será el siguiente: 1). El funcionario encargado del control de ejecución, enviará a la oficina Jurídica del HOSPITAL un informe escrito sobre los hechos que puedan constituir el fundamento para la aplicación de una multa. 2). Una vez recibido, se estudiará si tales hechos constituyen incumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA que ameriten la imposición y cobro de las multas pactadas. Para el efecto, se citará al CONTRATISTA con el fin de solicitarle las declaraciones y pruebas del caso y determinar su grado de responsabilidad. 3). Si el HOSPITAL considera que el incumplimiento amerita la multa, determinará su monto y lo descontará de los saldos a favor del CONTRATISTA, una vez se encuentre en firme el acto administrativo que declare el incumplimiento e imponga la multa.

VIGESIMA PRIMERA.- LEGISLACION: El presente contrato se rige integralmente por las leyes colombianas, especialmente por las del derecho privado, sujetándose a la jurisdicción ordinaria conforme a las normas sobre la materia, de acuerdo con el Artículo 195 de la Ley 100 de 1993, en concordancia con la Ordenanza 028 de 1999 y el Acuerdo 03 de 2014, por medio del cual se aprueba el Estatuto Interno de Contratación del Hospital Regional Sogamoso E.S.E.

VIGESIMA SEGUNDA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El Contratista declara bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en la Constitución, en la Ley o en el Acuerdo No. 03 del 04 de Junio de 2014.

VIGESIMA TERCERA.- CESION Y SUBCONTRATACION: EL CONTRATISTA no podrá subcontratar servicios de salud sin la autorización previa por parte del HOSPITAL, para lo cual se deben mantener los estándares de calidad que se exigen en éste contrato. Sin embargo EL HOSPITAL, se reserva el derecho de solicitar al CONTRATISTA que suspenda la sub-contratación de algún servicio en particular cuando éste no cumpla con los requisitos exigidos.

VIGESIMA CUARTA.- INTERPRETACION, MODIFICACION Y TERMINACION DEL CONTRATO: El presente contrato queda sujeto a los principios de interpretación, modificación, terminación y a los procedimientos previstos para tales efectos en las normas legales vigentes colombianas.

VIGESIMA QUINTA.- CAUSALES DE TERMINACIÓN: Además de las causales de terminación previstas en la Ley, éste contrato se terminará por las siguientes causas: a). Agotamiento de los recursos financieros contratados. b). Mutuo acuerdo entre las partes. c). Por la ocurrencia de hechos de Fuerza Mayor o Caso Fortuito que generen la suspensión del servicio en forma permanente. En cada uno de los anteriores casos se deberá realizar el acta de incumplimiento, liquidación y terminación del contrato.

VIGESIMA SEXTA.- CADUCIDAD: El HOSPITAL podrá declarar la





caducidad administrativa del presente contrato mediante resolución motivada y de conformidad con lo contemplado en la normativa vigente que para el caso aplique.

VIGESIMA SEPTIMA.- SUSPENSIÓN DEL CONTRATO: Por circunstancias de Fuerza Mayor o Caso Fortuito, o por mutuo acuerdo se podrá suspender temporalmente la ejecución del presente contrato, mediante la suscripción de un acta que exprese las causas de la decisión.

VIGESIMA OCTAVA.- SOLUCION DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes en aras de buscar en forma ágil, rápida y directa la solución a las diferencias y discrepancias surgidas de la ejecución del contrato, acudirán si lo consideran pertinente a los mecanismos de conciliación y transacción conforme a lo dispuesto en el Artículo 68 de la Ley 80 de 1.993.

VIGESIMA NOVENA.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO: El presente contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes de conformidad con el Acuerdo No. 003 de 2014. Para su ejecución se requiere previa la aprobación de la garantía si hay lugar, la existencia de la Disponibilidad Presupuestal y Registro Presupuestal correspondientes y el pago de la estampilla Pro Adulto Mayor.

TRIGESIMA.- CONTRIBUCIONES: De conformidad con lo establecido en la Ordenanza No. 022 de 2012 Estatuto de Rentas del Departamento de Boyacá el CONTRATISTA deberá cancelar: 1). El valor correspondiente al 2% del valor del contrato según la base gravable, con destino a la estampilla Pro Adulto Mayor, valor que se cancelará para la correspondiente legalización del contrato (Artículo 228). 2). El valor correspondiente al 3% del valor del contrato, con destino al deporte, la recreación y el aprovechamiento del tiempo libre, valor que se descontará en el momento de los pagos por parte del Hospital (Artículo 274). 3). El valor correspondiente al 3X1000 del valor del contrato, correspondiente a la estampilla Pro Seguridad Social valor que se descontará en el momento de los pagos por parte del Hospital (Artículo 258). 4). El valor del impuesto de industria y comercio (ICA), será aplicado según Acuerdo 071 del 26 de diciembre de 2006 "Por medio del cual se modifica el acuerdo 065 del 25 de diciembre de 2005 ("por medio del cual se adopta el estatuto tributario, se compilan las normas que conforman el estatuto de rentas del municipio de Sogamoso y se ajustan y reglamentan algunos tributos").

TRIGESIMA PRIMERA.- GASTOS, DERECHOS E IMPUESTOS: Todos los gastos, derechos, contribuciones e impuestos Nacionales, Departamentales y Municipales que se causen con ocasión de la suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, estarán a cargo del CONTRATISTA, los cuales serán aplicados al contrato de acuerdo con la normativa vigente.

TRIGESIMA SEGUNDA.- LIQUIDACION: La liquidación del contrato se hará dentro de los términos indicados en el Acuerdo 03 del 04 de Junio de 2014 Estatuto Interno de Contratación del Hospital y en su defecto en los términos de ley, mediante acta suscrita por las partes y el supervisor del mismo. Si el contratista se negare a suscribir el acta de liquidación, el Hospital la efectuará mediante acto administrativo. Si el contratista se negare a suscribir el acta de liquidación, el Hospital la efectuará mediante acto administrativo. Para la liquidación del contrato será necesaria la presentación de dos (2) copias del acta de recibo final y terminación de ejecución del contrato, previa revisión y visto bueno de la oficina de jurídica y contratación. En todo caso el trámite de liquidación del contrato se sujetará a lo dispuesto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 217 del Decreto Nacional No. 019 de 2012 y demás normas concordantes.

TRIGESIMA TERCERA.- DOCUMENTOS: Forman parte integral del presente contrato los siguientes documentos: a). Propuesta del contratista presentada al proceso de Convocatoria Pública No. 001 de 2016, con los correspondientes requisitos de carácter






**HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
GERENCIA**

jurídico, financiero y técnico. b). Disponibilidad y Registro presupuestal. c). Póliza de Garantía a favor del Hospital y aprobación. d). Pago de la Estampilla Pro Adulto Mayor. **PARAGRAFO:** Se presume la buena fe del Contratista respecto a la legalidad de los documentos que aporta así como la información que suministra al Hospital Regional de Sogamoso E.S.E. para la celebración del presente contrato. **TRIGESIMA CUARTA.- DOMICILIO:** Para todos los efectos de éste contrato las partes acuerdan como domicilio la ciudad de Sogamoso, las notificaciones o comunicaciones entre las partes contratantes, deberán dirigirse a las siguientes direcciones: a). **El HOSPITAL**, Calle 8 No. 11A - 43, Teléfono 7726048, Sogamoso. b). **El CONTRATISTA**, Hospital Regional de Duitama – Servicios de Alimentos de Duitama, Teléfono 7627340, Celular 3208361430. En constancia se firma el presente contrato en la ciudad de Sogamoso a los treinta (30) días del mes de Marzo del año dos mil dieciséis (2016).



JULIO CESAR PIÑEROS CRUZ
Contratante
Gerente H.R.S. E.S.E.



CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
Contratista
Representante Legal SUMISERVI S.A.S.



Vo. Bo. **JUDITH CONSTANZA PEREZ SANCHEZ**
Asesora Jurídica Ext. H.R.S. E.S.E.

Proyectó: C.P.U.D.