



CONTRATO DE SUMINISTRO No XX-2017

CONTRATANTE: E.S.E HOSPITAL SAN SEBASTIÁN DE URABÁ
CONTRATISTA: XXXXXXXXXXXX
NIT XXXXXXXXX
OBJETO: **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS) PARA PACIENTES, CENTRO DE RECUPERACIÓN NUTRICIONAL Y REFRIGERIOS PARA ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA E.S.E HOSPITAL SAN SEBASTIÁN DE URABÁ**
VALOR: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
PLAZO: DESDE LA SUSCRIPCION DEL ACTA DE INICIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2017.

Entre los suscritos a saber, por una parte **WILDER MANUEL PEÑAFIEL ARIAS**, mayor de edad, vecino y residente en el Municipio de Necoclí, identificado con la Cédula de Ciudadanía numero 8.188.983 expedida en Necoclí Antioquia, nombrado mediante decreto 196 del 16 de septiembre de 2016 y acta de posesión de igual fecha, obrando en su calidad de Representante Legal de la **E.S.E. HOSPITAL SAN SEBASTIAN DE URABÁ, CON NIT 890985603-7** y quien adelante se denominará el **CONTRATANTE**, por una parte, y por otra parte **XXXXXXXXXXXXXXXX**, identificado con cedula de ciudadanía número XXX.XXXX de XXXXXX XXXXX, quien actúa en nombre propio y se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido en suscribir la presente orden de suministro, previas las siguientes consideraciones: 1. Que la justificación para la realización de esta orden, está debidamente plasmada en los estudios previos. 2. Que esta orden se rige por el código de comercio y código civil. 3. Que al contratista no le asiste causal de inhabilidad e incompatibilidad, para la suscripción de la presente orden, por lo cual las partes de mutuo acuerdo establecemos: **CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO: EL CONTRATISTA SE OBLIGA A GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS) PARA PACIENTES, CENTRO DE RECUPERACIÓN NUTRICIONAL Y REFRIGERIOS PARA ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA E.S.E HOSPITAL SAN SEBASTIÁN DE URABÁ. CLÁUSULA SEGUNDA.**

ESE Hospital San Sebastián de Urabá Orgullo de la Comunidad pág. 1

Calle 50 N° 36 – 37 - Teléfonos 821 45 46 - Fax Ext. 204 -
www.hospitalnecocli.gov.co - cad@hospitalnecocli.gov.co - NIT 890985603 –7

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y CONTRATANTE: 1) Suministrar la alimentación de acuerdo a la propuesta presentada por el contratista la cual hace parte integral de la presente orden. **2)** El suministro de las siguientes minutas a todo costo, se hará en el horario establecido para cada paciente hospitalizado en la ESE Hospital San Sebastián de Urabá · Desayuno 07:00 horas · Almuerzo 12:00 horas · Cena 17:00 horas. **MINUTA PATRON:** La minuta patrón incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. Según el análisis de la población, diferenciando las recomendaciones nutricionales de género; se determina 2.000 calorías para mujeres y hombres y pediátricos menores de un año 850 Kcal/día y de 1- 9 años 1.568 Kcal/día, en un balance de nutrientes del 15% en proteína 30% para grasa y 55% para carbohidratos del valor calórico total, tomando como base para la conformación de los menús la Tabla de Composición de Alimentos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Los tipos de dieta a realizar serán las siguientes de acuerdo a la prescripción dietética estipulada para cada usuario y la patología que le haya sido diagnosticada. **11) MINUTA PATRÓN DE DIETA NORMAL DEL ADULTO:** grupos de alimentos y porciones de intercambio por comida

GRUPO DE ALIMENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	TOTAL
Cereales raíces y tubérculos	X	X	X	X
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes		X	X	X
Frutas	X	X	X	X
Carnes, huevos, leguminosas secas y Mezclas vegetales		X	X	X
Lácteos y derivados	X			2
Grasas	X	X	X	X
Azúcares postres	X	X	X	X

CARACTERÍSTICAS: · La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida achocolatada. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. · En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos; diferente a la que se debe servir en el seco. · La porción de fruta puede ser picada o en jugo. **2.1) GRUPOS DE ALIMENTOS Y PORCIONES DE INTERCAMBIO POR COMIDA 2.2.1) Refrigerios Nueves- Onces y Noche** La prestación de este servicio se refiere al despacho de las entre comidas de las dietas fraccionadas, a las solicitudes extemporáneas realizadas por la jefe de enfermería o la nutricionista de la ESE. Para esto la institución definió las siguientes Opciones: **Refrigerio sencillo:** Milo (1 vaso de 150cc), compota natural (1 copa de 100cc), refresco de avena (1 vaso de 150cc), jugo de fruta (1 vaso de 150cc), café con leche (1 pocillo de 200cc), agua panela (1 pocillo de 200cc), aromática o té (1 pocillo de 200cc), consomé (1 pocillo de 300cc), fruta picada (porción de 120gr), Colada (1 pocillo de 200cc), agua del filtro caliente (termo de dos litros). **Refrigerio**

especial: Consta de una de las bebidas anteriores y una harina como pan de 30gr o 3 unidades de galletas en paquete individual. Soda, saltín normal o integral, club social o ducales.

Merienda de diabético: Esta definido para la dieta hipoglúcida fraccionada y consta de bebida con leche, endulzante, harina y porción de queso de 30gr.

2.3) DERIVACIÓN DE DIETAS 2.3.1) DIETA ALTA EN FIBRA La dieta alta en fibra seguirá los mismos parámetros de la normal pero con las siguientes observaciones: · Diariamente se ofrecerán cereales integrales, también se puede brindar arepa de chόcolo o avena. · La fruta debe presentarse en salpicón, picada o entera y se ofrecerá una porción al desayuno independientemente del jugo y otra al almuerzo, aparte de la ensalada. · Las verduras deben estar crudas. · Se debe suministrar dos jarras de agua diariamente, una en la mañana y otra en la tarde.

2.3.2) DIETA LÍQUIDA CLARA - GRUPOS DE ALIMENTOS Y PORCIONES DE INTERCAMBIO POR COMIDA.

PREPARACIÓN	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Bebida	XX	X	XX
Consomé		XXXX	XXX
Gelatina		XXXX	XX

CARACTERÍSTICAS: La bebida puede ser aromática, té, agua panela, Consomé este debe ser claro y desgrasado, preparado con carne magra de res o pollo sin piel, se permite condimentar con hierbas naturales y vegetales para dar sabor, pero se deben retirar al servir la preparación; Siempre se debe servir caliente (> 75o C), Esta dieta es normosódica y siempre debe permanecer disponible en el Servicio de Alimentación, en caso de cualquier requerimiento, la gelatina es sólida, si se requiere se ordenará líquida. En caso de ser hipoglúcida se debe ofrecer gelatina dietética, siempre debe ofrecerse la porción en copa acrílica y no se permite consomé instantáneo con caldos de gallina.

2.3.3) DIETA LICUADA- CARACTERÍSTICAS: · Todas las preparaciones deben ser licuadas. Al desayuno se deben licuar todos los alimentos excepto la fruta y el azúcar que se ofrecerá como jugo. · Los cereales a utilizar en desayuno, media mañana, algo y merienda deben ser: pan, galletas de sal o dulces, tostada, maicena, avena, cereales instantáneos. · En el almuerzo y comida: Se licuarán todos los alimentos excepto la fruta y el azúcar que se ofrecerá como jugo. · Al licuado se le adicionará consomé claro desgrasado hasta obtener un volumen de 300cc. · Las frutas deben ser no acidas.

2.3.4) DIETA BLANDA – CARACTERÍSTICAS: · La leche de esta dieta debe ser deslactosada · Al desayuno se ofrecerán cereales de fácil masticación, como pan, pandequeso, buñuelo o cereales instantáneos. · Las frutas serán NO ÁCIDAS, de fácil masticación. · Al almuerzo y comida todas las preparaciones deben ser de fácil masticación. · Las carnes pueden ser presentadas como: Molida, desmechada, finamente picada o cortes de carnes blandas como pollo o pescado. · La ensalada debe ser cocida o al vapor. · Los postres de fácil deglución como: pudín, flan o gelatina. · No se ofrecerán frituras ni preparaciones con condimentos artificiales. · Se excluyen las leguminosas.

2.3.5) DIETA HIPOPROTEICA CARACTERÍSTICAS: Esta dieta también tiene restricción de

Potasio, por lo tanto: · La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa, no se ofrecerá agua de panela en Ninguna situación. · No se permite jamón bajo en grasa en esta dieta. · No se permite: Papaya, melón, banano, guayaba, naranja · No se permite: leguminosas · No se permite acelga, espinaca, habichuela y coles. · No se ofrecerán plátanos de ninguna clase · Las ensaladas deben ser crudas con vinagreta o aderezos apetitosos no llevará leche o yogur. **2.3.6) DIETA HIPOSODICA – CARACTERÍSTICAS:**

· La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida chocolatada. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. · Los cereales de esta dieta deben ser normales a excepción de las galletas que deben ser hiposódicas, · El queso o sustituto del desayuno deben ser cuajada no se ofrecerá jamón bajo en grasa, ni quesito · El arroz debe ser normo sódico y el resto de preparaciones SIN SAL (Hiposódicas). · El almuerzo y la comida deben acompañarse con ½ limón mediano jugoso. · A las ensaladas no se les adiciona sal, en reemplazo deben ir acompañadas de vinagreta de especies naturales, aderezos, hierbas o vegetales naturales como: ajo, cilantro, perejil, cebolla. · Al almuerzo se ofrecerán dulces caseros. · No se permiten carnes frías.

2.3.7) DIETA HIPOGLÚCIDA FRACCIONADA - CARACTERÍSTICAS: · Todas las bebidas y preparaciones deben servirse sin dulce y acompañarse de un sobre de edulcorante · Los cereales deben ser en alta proporción productos ricos en fibra; se debe ofrecer una vez a la semana arepa de chócolo; debe tenerse en cuenta la variedad de los cereales de las entre comidas del mismo día. · En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de cereales o plátanos y tubérculos. · La bebida con leche debe variarse entre: Chocolate, té, café o cocoa · Se debe disponer en el servicio de productos dietéticos. · Diario como una porción de cereal, se ofrecerá avena en diferentes preparaciones. · La dieta hipo glúcida no fraccionada, solo se diferenciara de esta en que no llevara entre comidas. **2.3.8) DIETA HIPOGRASA - CARACTERÍSTICAS:**

· Se ofrecerán carnes rojas dos veces por semana, los demás días carnes blancas. · La bebida del desayuno debe variarse entre: Té, cocoa · Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. · La leche a ofrecer debe ser descremada, el queso será bajo en grasa o cuajada · En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos. · No se ofrecerá mantequilla en esta dieta y las preparaciones serán realizadas con aceite de Girasol. **2.3.9) DIETAS PARA PEDIATRÍA** Para la distribución de las dietas terapéuticas pediátricas (pacientes hasta los 5 años), el servicio de alimentación contara con la especificación de la edad en la solicitud de dietas para la adecuación de la porción. **Para los pacientes menores de un año:**

· Se debe disponer de cereales infantiles para ofrecer como papillas (Arroz o maíz), y frutas no ácidas, · No es permitido el uso de miel de abejas o productos que la contengan. · Al desayuno se puede ofrecer bebidas como jugos no se permite el uso de café. · La porción de carne de res o pollo es de 40 gr. La presentación será licuada en la sopa, molida o desmechada **Los componentes de esta dieta serán: Desayuno:** bebida, harina blanda y queso o sustituto, **Almuerzo y comida:** sopa, carne y leche o jugo. **Media**



mañana y algo: papilla de fruta o cereal infantil. **Para pacientes entre uno y cinco años:** El servicio de alimentación ofrecerá: leche fortificada en hierro para ofrecer como bebida con previa autorización del acompañante, en su defecto se ofrecerá el jugo del día. Se debe disponer cereal fortificado, (tricereal), para la elaboración de compotas previa información al acompañante. Se deben evitar las verduras productoras de gases. La porción de carne de res, pollo cerdo es de 63gr. La presentación será en croqueta, desmechada, molida o en cuadritos. El ciclo de menú para esta edad, corresponderá a preparaciones atractivas y su presentación se destacara por la creatividad de la servida. Estas minutas se ajustaran en su composición y frecuencia, de acuerdo a la patología del paciente y a la prescripción médica o nutricional. **2.4)** El contratista debe presentar un modelo de minuta para el personal de la ESE, que se disponga, distinta a las dietas normales de los pacientes. **3)** El Montaje y adecuación de infraestructura tecnológica y logística para el cumplimiento del objeto de la se hará en las instalaciones de la ESE Hospital San Sebastián de Urabá. **4) Talento Humano** El contratista deberá acreditar el recurso humano dispuesto en la propuesta, con los cursos respectivos. **5).** Para la prestación del servicio debe cumplir con las normas sanitarias y de bioseguridad para la manipulación y procesamiento de alimentos. **6)** La preparación y suministro de la alimentación a pacientes, debe hacerse mediante la información diaria que reporte la enfermera jefe en relación con los siguientes aspectos: cantidad, tipo de dietas y requerimientos especiales, siguiendo las buenas prácticas de manipulación de Alimentos. **7)** El contratista responderá por el mantenimiento, aseo y presentación de las zonas de cocina y aledaños, aspectos que serán verificados por parte de ESE Hospital San Sebastián de Urabá a través de la supervisora de Servicios Generales, con el fin de evitar problemas de contaminación, infección e intoxicaciones. **8)** deberá suministrar elementos de bioseguridad como gorros de cabeza, guantes, calzado adecuado, uniformes y tapaboca personal que laborara como operario en la manipulación de alimentos. **9)** Permitir auditorias a la prestación del servicio, y además atender los requerimientos o no conformidades generadas bien sea de parte de los usuarios o de la institución. Debe acceder a desarrollar planes de mejoramiento concertados a través del supervisor del contrato, y acatar su cumplimiento con acciones de mejora, que aseguren un óptimo desarrollo en la ejecución de la orden. **10)** Realizar al inicio de la orden a su personal estudios bacteriológicos de: uñas, cabellos, frotis de faringe, y examen coprológico. **11)** El ingreso de personal al área de manipulación de alimento es restringido, en caso que se presente la necesidad el personal debe entrar con todas las normas de bioseguridad (gorro, tapa bocas) **12)** Suministrar las minutas requeridas de conformidad a la propuesta presentada la cual hace parte integral de la presente orden. **13)** La preparación y suministro de la alimentación a pacientes, debe hacerse mediante la información diaria que reporte la enfermera jefe en relación con los siguientes aspectos: cantidad, tipo de dietas y requerimientos especiales, siguiendo las buenas prácticas de manipulación de Alimentos. **14)** Presentar informes de la actividad el primer día del mes siguiente al



cual se prestó el servicio, el cual debe ser cualitativo y cuantitativo en la forma en que se garantizó el suministro, acompañado del pago al SGSSS. **CLÁUSULA TERCERA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:** 1. Realizar auditorías y controles en el área de procesamiento de la alimentación. 2. Pagar cumplidamente finalizado el mes respectivo, los valores pactados como contraprestación del suministro prestado.. 3. Contestar los requerimientos o peticiones que formule el contratista en forma inmediata. **CLÁUSULA CUARTA. VALOR:** Para todos los efectos fiscales, el presente contrato tiene un valor de: xxxxxxxxxxxxxx **CLÁUSULA QUINTA. FORMA DE PAGO:** LA ENTIDAD pagará a EL CONTRATISTA de la siguiente forma: Una cuota finalizada el periodo de la orden, valor que resulte de multiplicar el número de desayunos, almuerzos, cenas o meriendas suministradas por el valor pactado así:

CONCEPTO	TARIFA (\$)
DESAYUNOS	
ALMUERZO	
CENA	
MERIENDA TIPO 1	
MERIENDA TIPO 2	

El pago se hará dentro de los sesenta días siguientes a la radicación de la factura, informe y acreditación del pago al SGSSS. En todo caso para el pago se requiere el acta de aval del supervisor. **Parágrafo:** Del valor a pagar se descontará el 10% del valor bruto de la factura, por concepto de utilización de espacio, enseres y pago de servicios públicos, de conformidad al acta 02 anexa a la presente orden. **CLÁUSULA SEXTA. TÉRMINO DE EJECUCIÓN:** EL CONTRATISTA ejecutará el objeto de la presente orden desde la suscripción del acta de inicio al 31 de diciembre de 2017. **CLÁUSULA SÉPTIMA. REGISTRO Y APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:** Existe Disponibilidad Presupuestal por valor de la presente orden, imputable al rubro presupuestal N° 4100200-1 según disponibilidad anexa a la presente orden. **CLÁUSULA OCTAVA. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA ORDEN:** EL CONTRATISTA prestará el suministro objeto de la presente ordeno en la E.S.E. Hospital San Sebastián de Urabá, en el Municipio de Necoclí. **CLÁUSULA NOVENA. CONTROL EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESENTE ORDEN:** EL CONTRATANTE por conducto del subdirector Administrativo y financiero, en apoyo con la Nutricionista de la ESE Hospital San Sebastián de Urabá, controlará la debida ejecución de la presente orden por parte de EL CONTRATISTA. Para tal efecto, tendrá las siguientes atribuciones: 1. Verificar que EL CONTRATISTA cumpla con sus obligaciones descritas en la cláusula segunda de la presente orden. 2. Informar a la gerencia, respecto a las demoras o incumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA. 3. Certificar respecto al cumplimiento de EL CONTRATISTA. Dicha certificación se constituye en requisito previo para cada uno de los pagos que deba realizar LA ENTIDAD. 4. Elaborar el proyecto de actas de terminación y de



liquidación. **CLÁUSULA DECIMA. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN.** EL CONTRATISTA no podrá ceder total o parcialmente la presente orden, ni subcontratar servicios objeto del mismo a persona alguna, salvo previa autorización por parte de EL CONTRATANTE. **CLÁUSULA DECIMA PRIMERA. MULTAS:** En caso de incumplimiento parcial o mora en el cumplimiento de las obligaciones por parte de EL CONTRATISTA, éste pagará a EL CONTRATANTE, multas sucesivas hasta el 10% del valor de la orden, las cuales podrán ser impuestas directamente por la ESE Hospital San Sebastián de Urabá y descontadas de los créditos a favor de EL CONTRATISTA. **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento total de las obligaciones por parte del CONTRATISTA, indemnizará a EL CONTRATANTE en una cuantía de 10% de la orden. **CLAUSULA DECIMA TERCERA. LIQUIDACIÓN:** La liquidación de la presente orden se realizará dentro de los cuatro meses siguientes a la finalización de la misma. **CLÁUSULA DECIMA CUARTA. SOLUCIÓN A CONTROVERSIA CONTRACTUALES:** En caso de presentarse controversia o diferencia, se recurrirá a los mecanismos previstos en la ley, para solución a los conflictos: a) Acuerdo; b) Transacción; c) Conciliación; d) Amigable Composición, de acuerdo con los procedimientos legales establecidos para tal efecto. **CLÁUSULA DECIMA QUINTA. TERMINACIÓN DE LA ORDEN:** La presente orden termina por: 1) incumplimiento de las obligaciones del contratista. 2) Por mutuo acuerdo de las partes. 3. Por expiración del plazo. **CLAUSULA DECIMA SEXTA DOCUMENTOS:** Hacen parte integral de la presente orden, los siguientes documentos: 1. Hoja de Vida del contratista con todos sus anexos. 2. Pólizas. 3 Los demás documentos que se deriven de la ejecución de la orden. **CLÁUSULA DECIMA SEPTIMA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara bajo juramento, el cual se entiende prestado con la suscripción de la presente orden, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad ni incompatibilidad previstas en la ley y específicamente en los artículos 8 y 9 de la Ley 80/93. **CLÁUSULA DECIMA OCTAVA. DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes declaran su domicilio contractual, El Municipio de Necoclí Antioquia. **CLAUSULA NOVENA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** La presente orden se perfecciona con la suscripción del mismo, pero su ejecución requiere la suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal y aprobación de póliza. **CLÁUSULA VIGÉSIMA. DIRECCIONES:** Para efectos de las comunicaciones que se remitan las partes contratantes se registran las siguientes direcciones: **a)** del contratante Municipio de Necoclí: Kilometro 2 salida para Turbo teléfono 821 45 46 **b)** del contratista: Necoclí, calle 46 NBro 49-78, Necoclí, tel. 8214443.



Para constancia se firma en Necoclí a los xxx (xx) días del mes de marzo de dos mil diecisiete.

Firma de las partes.

CONTRATANTE:	_____ WILDER MANUEL PEÑAFIEL ARIAS Gerente Encargado
CONTRATISTA:	_____ XXXXXXXXXXXX

Elaborado
Ferney Pérez Usuga

Reviso:
Asesor Jurídico





ESE Hospital San Sebastián de Urabá Orgullo de la Comunidad pág. 9

Calle 50 N° 36 – 37 - Teléfonos 821 45 46 - Fax Ext. 204 -
www.hospitalnecocli.gov.co - cad@hospitalnecocli.gov.co - NIT 890985603 –7