CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.	338 -2023
CONTRATANTE	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA – ESE ISABU
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CARRERA 9 CALLE 12 HOSPITAL LOCAL DEL NORTE
CONTRATISTA	MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CALLE 54 # 31 - 50
CORREO ELECTRONICO	coordcompras@mediterraneadecatering.com

Entre los suscritos a saber: **GERMÁN JESÚS GÓMEZ LIZARAZO,** mayor de edad, domiciliado en esta ciudad, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 91.246.235 de Bucaramanga, Santander, obrando en condición de GERENTE de la Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga ESE — ISABU, en ejercicio de sus facultades, de conformidad con lo establecido en la Resolución No. 0293 de 2020, quien para los efectos del presente contrato se denomina el **EL CONTRATANTE**, y por la otra, **RAQUEL DIAZ DIAZ,** identificada con cédula de ciudadanía No. 28.496.377 de Zapatoca Santander, obrando en condicion de representante legal de **MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.,** Nit: 901371354-1, quien en adelante se llamará el **CONTRATISTA**, hemos convenido en celebrar el presente contrato de prestación de servicios, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: **I.** Que la Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga es una entidad con categoría especial, pública, descentralizada del orden municipal, dotada de personería jurídica, patrimonio autónomo y autonomía administrativa, con un régimen de contratación privado conforme al numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993. **II.** Que la ESE ISABU cuenta con 22 unidades de atención, la Unidad Intermedia Materno Infantil Santa Teresa - UIMIST y el Hospital Local del Norte-HLN donde se prestan servicios de I y II Nivel de Complejidad, encargadas de garantizar la prestación de servicios médicos bajo los más altos estándares de calidad en la atención de sus usuarios y así poder cumplir con nuestra misión en razón a que somos una Empresa Social del Estado del orden municipal, prestadora de servicios de salud de baja y mediana complejidad, orientada hacia la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, con talento humano comprometido con la calidad y la atención humanizada de la población de Bucaramanga y su área de influencia haciéndose necesario el desarrollo de procesos y actividades de apoyo, para lograr el éxito de la actividad misional como es el de ofrecer servicios de salud de alta calidad. **III.** Que la ESE ISABU propende por el mejoramiento de las condiciones y la optimización del desarrollo de los procesos administrativos dentro de la Institución, por ende se ha optado por contar con el soporte necesario para el desarrollo de estos procesos y requiere contratar el servicio indicado para atender las obligaciones contraídas con las empresas promotoras de salud, los Entes territoriales de Salud y particulares, en lo que corresponde a la preparación y suministro de alimentación a pacientes durante su estancia, a los médicos internos de las instituciones educativas con convenio docencia servicio que se encuentren de turno en los servicios, al grupo extramural y refrigerios que se requieran según las necesidades de la ESE ISABU. **IV.** Que la misión de la ESE ISABU es la prestación de servicios de salud de primer nivel de complejidad, debiendo dedicar y concentrar sus esfuerzos en esta labor. Dentro de la complejidad de los servicios de salud que presta la ESE se requiere el suministro de alimentación a pacientes de urgencias y hospitalizados que se ubican en las unidades hospitalarias (HLN – UIMIST) así mismo, a médicos internos de las instituciones educativas con convenio de servicio – docencia que actualmente se encuentran vigentes y refrigerios para actividades propias de la ESE ISABU. Para el suministro de las raciones alimentarias referidas, la ESE ISABU no cuenta con los medios técnicos ni el recurso humano necesarios para su preparación y distribución, por lo que se hace necesario la contratación que cuente con la capacidad técnica, financiera y la experiencia a fin de garantizar el servicio integral en forma óptima con estándares de calidad. **V.** Que es necesario el suministro de alimentación con objetivo de brindar apoyo nutricional a todos los pacientes que lo necesiten como un procedimiento terapéutico que permite el uso de diferentes técnicas de alimentación y dietas en diversas entidades patológicas para cubrir y mantener las necesidades básicas de energía y nutrientes del organismo y, además, ayudar a inducir la respuesta metabólica a la lesión utilizando para ello nutrientes, metabolitos y otros compuestos, que son útiles en el tratamiento, evolución y recuperación del paciente. **VI.** Que por tal razón y una vez realizado el análisis del comportamiento de las estadísticas de producción del servicio de salud y en particular con lo concerniente al número de egresos del servicio de hospitalización de la ESE ISABU, se evidencia que en promedio en el Hospital Local del Norte -HLN y la Unidad Materno Infantil Santa Teresa –UIMIST tiene un promedio mensual de 700 egresos hospitalarios los cuales de acuerdo a indicaciones nutricionales le son suministradas varias comidas diarias, así como de 381 pacientes promedio mensual en estado de observación con estadía entre 4 a 6 horas en tanto conocen de la evolución o resolución de la enfermedad. **VII.** Que la ESE ISABU cuenta con la disponibilidad presupuestal No. 224 del 02 de enero de 2023, requerida para cumplir con la obligación que genera la celebración del presente contrato, con cargo al rubro presupuestal No. 2450206 – servicios de alojamiento, servicios de suministro de comidas y bebidas, servicios de transporte y servicio de distribución de electricidad, gas y agua. **VI.** Que la modalidad de selección adelantada por la entidad fue la ***PROCEDIMIENTO DE CONTRATACION DIRECTA*** según lo establecido por los artículos 33 y 34 de la Resolución No. 0293 de septiembre 15 de 2020 y Resolución No. 654 de 2021 Y 400 DE 2022. VII. Que se realizó la invitación directa donde según evaluación de requisitos habilitantes y de ponderación resulto favorecida la firma **MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.** por cumplir con todos los requisitos de carácter técnico, jurídico, financiero, organizacional y de experiencia y obtener la mayor puntuación. Por lo anterior, las partes celebran el presente contrato, el

cual se regirá por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO DEL CONTRATO. PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU. CLÁUSULA SEGUNDA – OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.** 1. Prestar a la ESE ISABU el servicio de preparación y suministro de alimentación hospitalaria de acuerdo con las siguientes especificaciones técnicas:

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESTIMADO MES
1	**DESAYUNOS ESPECIALES**	
1.1	DIETA BLANDA	90
1.2	HIPOSODICA	90
1.3	HIPOGLUSIDA	120
1.4	HIPOGRASA	50
1.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	90
1.6	HIPERPROTEICA	90
1.7	LIQUIDA	90
1.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	90
1.9	LIQUIDA CLARA	20
1.1	COMPLEMENTO 1	25
1.11	COMPLEMENTO 2	25
2	**ALMUERZO ESPECIALES**	
2.1	DIETA BLANDA	90
2.2	HIPOSODICA	90
2.3	HIPOGLUSIDA	120
2.4	HIPOGRASA	50
2.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	80
2.6	HIPERPROTEICA	80
2.7	LIQUIDA	80
2.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	80
2.9	LIQUIDA CLARA	20
2.1	COMPLEMENTO 1	25
2.11	COMPLEMENTO 2	25
3	**COMIDAS ESPECIALES**	
3.1	DIETA BLANDA	100
3.2	HIPOSODICA	100
3.3	HIPOGLUSIDA	150
3.4	HIPOGRASA	50
3.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	100
3.6	HIPERPROTEICA	100
3.7	LIQUIDA	100
3.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	100
3.9	LIQUIDA CLARA	20
3.1	COMPLEMENTO 1	25
3.11	COMPLEMENTO 2	25
4	**REFRIGERIOS**	
4.1	MEDIA	400
4.2	ONCES	400
4.3	CENAS	400
4.4	REFRIGEROS ESE ISABU	97
5	**DIETAS MEDICOS INTERNOS**	

	Cereal	Arroz blanco Pasta (Toda variedad)	Todos los días	30 gr	90gr
	Raíces, tubérculos y plátanos	Papa (toda variedad) Plátano (hartón maduro o verde) Yuca	Todos los días	80-100 gr	100gr
	Leguminosas	Lentejas Arveja Garbanzos Frijol rojo	4 Veces / semana	30 gr	75gr
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc
	Postre	Toda variedad	Todos los días	30gr	30gr
	Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
	Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutrición	
Media tarde	Bebida láctea	**Lácteos** Leche de vaca entera pasteurizada	Todos los días	75 – 100 cc	200cc
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50 gr	
Comida	Cremas / caldo	A base de verduras o cereales o tubérculos	Todos los días		200cc
	Alimento proteico	Carne de res, Pollo, pescado, vísceras blancas y rojas.	Todos los días	110 – 120 gr	80 gr
	Verduras	Toda variedad	En guiso o ensalada	70gr	70gr
	Cereal	Arroz blanco Pasta (Toda variedad)	Todos los días	30 gr	90gr
	Raíces, tubérculos y plátanos	Papa (toda variedad) Plátano (hartón maduro o verde) Yuca	Todos los días	80-100 gr	100gr
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc
	Postre	Toda variedad	Todos los días	30gr	30gr
	Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
	Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutrición	
Se pueden incluir diariamente los aderezos y condimentos naturales, tales como, ajo, ají, cilantro, cebollín, etc.					

5.1	ALMUERZOS	500
5.2	CENAS	100
6	**TOTAL DIETAS NORMALES**	
6.1	DESAYUNOS	800
6.2	ALMUERZOS	800
6.3	COMIDAS	800
6.4	ALMUERZOS EQUIPO EXTRAMURAL	120
TOTAL, DESAYUNOS ESPECIALES		780
TOTAL, ALMUERZOS ESPECIALES		740
TOTAL, COMIDAS ESPECIALES		870
TOTAL, REFRIGERIOS		1297
TOTAL, DIETAS MEDICOS INTERNOS		600
TOTAL, DIETAS NORMALES		2520
TOTAL, RACIONES MES		6807

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. El menú patrón de la dieta normal debe contemplar como mínimo:

TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO NETO	PORCION SERVIDA
Desayuno	Caldo de papa		Todos los días		200 cc
	Bebida láctea	**Lácteos** Leche de vaca entera pasteurizada **Cereal** Avena nacional crudo Fécula de maíz, precocido, secado	Todos los días	100 cc	200 cc
	Alimento proteico	Queso o **Cuajada**	3 veces / sem	50 gr	50 gr
		Huevo	4 veces / sem	50 gr	
	Cereal acompañante	Arepa de maíz Pan Derivados elaborados	Todos los días	60gr	60gr
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc
	Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
	Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
Media Mañana	Fruta	Toda variedad en porción	Todos los días	90-110 gr	90 – 110 gr
Almuerzo	Sopas /Cremas / caldo	A base de verduras o cereales o tubérculos	Todos los días		200cc
	Alimento proteico	Carne de res, Pollo, pescado, vísceras blancas y rojas.	Todos los días	110 – 120 gr	80 gr
	Verduras	Toda variedad	En guiso o ensalada	70gr	70gr

TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO NETO	PORCION SERVIDA
Cena	Bebida láctea	Leche de vaca entera pasteurizada	Todos los días	75 – 100 cc	200cc
	Cereal	Cereal	Todos los días	30 – 50 gr	30 – 50 gr

ESPECIFICACIONES TECNICAS:DIETA HIPOGLUCIDA: Se ofrecen fracciones: Media mañana, media tarde y cena. La media mañana y media tarde deberá ser fruta. Durante los tiempos de comida principal, el jugo se reemplaza por agua y fruta (50gr) **Se puede ofrecer changua o consomé al desayuno** El aporte de energía es menor al de la dieta normal. Se excluye los azucares refinados Se ofrece un carbohidrato por tiempo de comida Debe contener 2 porciones de verduras en almuerzo y comida (cruda y cocida) **En la Cena incluir 1 porción de proteína, no se recomienda ofrecer pan o galletas a la cena. Evitar ofrecer carbohidratos en la noche. Restringir las frutas muy dulces: banano, mango de azúcar, piña oro miel, uvas rojas, manzana roja, patilla. DIETA HIPOGRASA**: Dieta modificada en grasa y colesterol La fuente de grasa será de origen vegetal, que será utilizada para la cocción de alimentos. **Ofrecer caldo con CLARAS DE HUEVO, para no dar siempre caldo de pollo al desayuno Se puede ofrecer cuajada al desayuno** No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, salsas comerciales, chocolate, leche entera, alimentos fritos. No se permite el uso de grasas saturadas **DIETA HIPOSODICA**: Dieta controlada en sodio Se debe preparar sin sal Se omiten las verduras con alto contenido de sodio (espinaca, apio y acelgas), no productos cárnicos, alimentos industrializados con alto contenido de sal. **DIETA HIPERPROTEICA**: Dieta con un aporte de energía y nutrientes, especial en hierro y proteína en comparación a la dieta normal. Sigue el patrón de la dieta normal En cada tiempo de comida, se deberá suministrar 25 gr adicionales de alimento proteico. **Ofrecer bebida láctea en la media tarde. DIETA BLANDA**: Oferta de alimentos de consistencia blanda, molida, desmechada para facilitar el proceso de deglución y masticación. La fruta que se incluya debe ser en compota o picada (blanda) La verdura debe ser cocida y blanda en diferentes preparaciones. No se ofrece leguminosas **DIETA LIQUIDA CLARA**: Su aporte es casi exclusivo de agua y electrolitos Suprime la masticación Muy poco valor nutricional, aporta una pequeña cantidad de carbohidratos, no se ofrece lácteos Su administración nos supera las 24 horas, pues se utiliza para evaluar tolerancia a la via oral. Alimentos permitidos: consomés (caldos claros con bajo contenido de grasa preparados con pechuga sin piel o carne magra), infusiones de frutas o hierbas aromáticas, gelatina sin azúcar) Alimentos excluidos: leche y derivados lácteos, agua de panela, sopas o cremas de sobre, Azúcar.

Tiempo de comida	Componente	Cantidad
Desayuno – Almuerzo - Comida	Bebida	200cc
	Consomé	200cc
	Gelatina	100cc

DIETA LIQUIDA COMPLETA: Está compuesta por alimentos líquidos, aunque pueden llevar sustancias alimenticias disueltas o emulsionadas poco concentradas Es una dieta hipocalórica e incompleta nutricional Se administra según tolerancia a la via oral, incluye media mañana y media tarde. Se permite la inclusión de leche y derivados. Alimentos permitidos: Caldos, consomés, sopas coladas o licuados de carne y pollo, gelatina, compotas, agua de panela, infusiones de frutas o hierbas aromáticas, jugos de fruta con o sin leche, avena y maicena. Alimentos excluidos: Bebidas instantáneas o comerciales, sopas de sobre o comerciales.

Tiempo de comida	Componente	Cantidad
Desayuno	Bebida con leche (50% de leche)	240cc
	Caldo con proteína licuada (50 gr de proteína)	200cc
	Gelatina	60gr
	Jugo de fruta no acido con leche	240cc
Media mañana	Bebida con leche	240 cc
Almuerzo y Comida	Bebida con leche (50% de leche)	240cc
	Crema licuada con verduras y proteína licuada (50 gr de proteína)	240cc
	Postre con leche o gelatina	300 gr
	Jugo de fruta	240

DIETA COMPLEMENTO 1: Corresponde al inicio de alimentos diferentes a la leche materna o formula de iniciación Debe ser preparada baja en sal, sin azúcar, panela o miel Es una dieta a base de verduras con hígado, carne, pollo licuadas sin colar, papillas de vegetales, compotas de frutas, papillas de cereal con formula láctea. Se suministrarán 3 tiempos de comida al día. Alimentos permitidos: Carne, pollo, hígado (licuado en crema 2 veces al día se debe incluir 2 porciones de vísceras rojas a la semana; vegetales en crema o papilla, fruta en compota o macerada, Cereales nestum de arroz, pasta, maíz o arroz en sopas, coladas o papillas, leche (formula de continuación para las preparaciones que la requieran) Se indica para niños de 6 – 8 meses.

Preparación	Componente	Cantidad
Crema	Cereal o RTP (40gr)	200cc
	Proteína (40gr)	
	Verdura (30gr)	
Fruta	Fruta en compota	100gr
	Fruta en jugo (Almuerzo)	150cc

DIETA COMPLEMENTO 2: Debe ser preparada baja en sal, sin azúcar, panela o miel. Es una dieta a base de verduras con hígado, carne, pollo licuadas sin colar, papillas de vegetales, compotas de frutas, papillas de cereal con formula láctea. Se suministrarán 3 tiempos de comida al día. Alimentos permitidos: Carne, pollo, hígado (licuado en crema 2 veces al día se debe incluir 2 porciones de vísceras rojas a la semana; vegetales en crema o papilla, fruta en compota o macerada, Cereales nestum de arroz, pasta, maíz o arroz en sopas, coladas o papillas, leche (formula de continuación para las preparaciones que la requieran). Se indica para niños de 9 - 11 meses.

Preparación	Componente	Cantidad
Desayuno, Almuerzo y comida	Cereal (40gr)	Licuado espeso de 200cc
	Leguminosas (10gr)	
	Proteína (40gr)	
	Verdura (30gr)	
	RTP (30 gr)	
	Fruta en compota	100gr
	Fruta en jugo (Almuerzo)	150cc
Media mañana y meda tarde	Fruta en compota	100

DIETA NORMAL PEDIATRICA: Debe ser preparada baja en sal, sin azúcar, panela o miel Es una dieta a base de verduras con hígado, carne, pollo licuadas sin colar, papillas de vegetales, compotas de frutas, papillas de cereal con formula láctea. Se suministrarán 3 tiempos de comida al día. Alimentos permitidos: Carne, pollo, hígado (licuado en crema 2 veces al día se debe incluir 2 porciones de vísceras rojas a la semana; vegetales en crema o papilla, fruta en compota o macerada, Cereales nestum de arroz, pasta, maíz o arroz en sopas, coladas o papillas, leche (formula de continuación para las preparaciones que la requieran) Se indica para niños de 9 - 11 meses. (TODAS ESTAS INDICACIONES CORRESPONDEN AL COMPLEMENTO 2) **NORMAL PEDIATRICA:(NP):** Teniendo en cuenta que las las porciones son más pequeñas, se suministra a niños mayores de un año hasta los 12 años Fraccionada en 5 tiempos de comida (Desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde, comida) En cada tiempo de comida deben buscarse preparaciones que les atraigan a los niños, de fácil masticación, deglución y digestión. Siempre se debe incluir un frito, preferiblemente al almuerzo En las medias nueves y onces se emplearán alimentos ricos en proteína de origen animal, alternando con frutas en jugo, picados, postres, sorbetes que sean de agrado de los niños.

Preparación	Componente	Cantidad
Desayuno	Bebida láctea	150cc
	Cereal	30 gr
	Proteico	30 gr
	Fruta	60 gr
Media mañana	Fruta (blanda) o en compota	100 gr
Almuerzo	Cereal	40 gr
	Leguminosas	20 gr
	Proteína	50gr
	Verdura	40 gr
	RTP	30 gr
	Fruta en jugo (Almuerzo)	150cc
Media tarde	**Bebida láctea**	150cc
	Leche entera pasteurizada 50 – 80 cc	
	Fruta	50 gr
Comida	Cereal	40 gr
	Proteína	50gr
	Verdura	40 gr
	RTP	30 gr
	Fruta en jugo (Almuerzo)	150cc

FACTORES RELACIONADOS CON LA SITUACION DESEADA. NUTRICION: El proponente debe allegar: **MENU DERIVADO:** Deben presentarse las derivaciones para las dietas Normal, Blandas, Hipoglúcidos, Hiposódica, Hipograsa, Hiperproteica, Liquida clara, Liquida completa, Normal Pediátrica, Complemento uno, y Complemento Dos, correspondiente a 1 ciclo de 21 dias. **BALANCE NUTRICIONAL:** El Valor Calórico del menú de la dieta normal debe aportar entre 2061 - 2500 calorías por día. Distribución porcentual por macronutrientes: proteína 12 – 15%, Carbohidratos 55 - 60 % y Grasa 25 – 30%. El Análisis químico para la dieta normal, debe especificar el aporte de calorías, proteínas, grasas, carbohidratos y sodio. **RECOMENDACIONES** Para complemento 1 (6-8) M el plato servido debe incluir: licuado espeso (verduras, hortalizas, RTP y proteínas) y compota de fruta o jugo de fruta, según tiempo de comida. Para complemento 2 (9-11) M incluir media mañana y media tarde. Para dieta hipoglucida la media mañana, media tarde y cena debe incluir solo fruta en porción. Acompañar los tiempos de comidas preferiblemente con té o agua, en lugar de jugos. La fruta que incluya la dieta blanda debe ser en compota o en porción. **La dieta HPP ofrecer una bebida láctea en las medias tardes. Ofrecer CUAJADA como opción de proteína al desayuno. SITIO PARA LA PREPARACION DE LA ALIMENTACION:** La ESE ISABU sugiere que la alimentación a suministrar conforme el objeto de la presente convocatoria sea preparada en la cocina del Hospital Local del Norte ubicada en el sótano o piso menos uno (-1) de este. Este sitio será puesto a disposición del contratista favorecido con la adjudicación del contrato, en las condiciones físicas y con la dotación que actualmente posee, de no ser así se deberá manifestar al inicio del contrato, dejando claro que la preparación se realizara en el centro de producción relacionado en la oferta. **HORARIO DE EJECUCION DEL CONTRATO** La alimentación se suministrará en cada área de hospitalización en los cuatro tiempos de comida diarias: desayuno, media mañana, almuerzo y comida e igual se hará con onces y cenas para aquellos pacientes cuya dieta lo contemple o sea solicitado y líquidos adicionales, de igual manera se compromete a su distribución exacta durante la ejecución del contrato incluido dominicales y festivos. El horario para suministro de los alimentos es el siguiente:

TIEMPO DE COMIDA	*HORARIO*
DESAYUNO	7:00 A.M. – 8:00 A.M.
MEDIA MAÑANA	9:30 A.M. – 10:00 A.M.
ALMUERZO	12 M. – 12:30 P.M.
MEDIA TARDE	3:00 P.M. – 3: 00 P.M. - Sólo paciente autorizado
COMIDA	6:30 P.M. – 7:00 P.M.
CENA (MERIENDA/PACIENTE AUTORIZADO)	6:30 P.M. – 7:00 P.M. - Se hace entrega en el servicio.

PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD DE DIETAS Diariamente la solicitud de dietas para cada comida la realiza la Nutricionista por escrito en el formato "Solicitud de Dietas a pacientes Hospitalizados" de cada servicio, el cual se resume en cantidad en el formato de "Control de entrega de producto servido por tiempo de comida para los servicios periféricos". El personal ajeno al servicio de Nutrición, no está autorizado para solicitar dietas o alimentos. Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares de dietas del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedó hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura, higiene y presentación de acuerdo a lo establecido. **PRESENTACION DE LAS DIETAS. Bandejas** La bandeja a utilizar debe soportar fuertes impactos, resistente a altas temperaturas con tapa y que garanticen el mantenimiento de la temperatura. Identificadas con el nombre del paciente, servicio de hospitalización y tipo de dieta. Dispuestas en carros bandejeros que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones y eviten proliferación de microorganismos patógenos y en las horas establecidas. No se permite el uso de bandejas en acero inoxidable. En el caso de paciente aislado ordenado por médico tratante, se utilizará vajilla y utensilios en material desechable cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado. No se permitirá el uso de bandejas o menaje en general en mal estado, piezas incompletas, despicadas o torcidas y deberá realizar la reposición de la vajilla o cubiertos por perdida, uso y deterioro de los mismos. **Vasos** Los vasos en material resistente apto para alimentos y cuando se solicite suministro de vasos ecológicos en la cantidad requerida. **Cucharas** Solo se suministrará cucharas en acero inoxidable y en material desechable para pacientes que lo requiera por orden médica. **Carro transportador** El contratista debe aportar los carros transportadores de alimentos para la distribución de las dietas y garantizar la temperatura adecuada para el consumo de acuerdo al tipo de alimento. **Dispensadores de Agua** Se dispondrán en cada uno de los servicios de hospitalización. El agua debe ser potable, preferiblemente ozonizada y se garantizará su inocuidad. El contratista deberá garantizar dispensadores de agua en cada uno de los servicios, sin que haya costo adicional o se cobre valor alguno. Los dispensadores se deberán lavar y desinfectar diariamente; Además se deberá dejar una (01) jarra de agua por cama y el cambio del agua de la misma se realizara dos veces al día o a consideración de la jefe del servicio. **Recolección de Bandejas** Después de que el paciente haya consumido su alimentación, el contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios (máximo 60 minutos después), en todos los servicios de las unidades hospitalarias. Así mismo queda prohibido dejar durante toda la noche alguna bandeja y sus componentes en los servicios o en las habitaciones. El personal que el contratista disponga para la realización de la recolección de menaje deberá verificar que el menaje este completo o que corresponda al mismo número de piezas dejadas al momento de la entrega de los alimentos, lo anterior con la finalidad de evitar posteriores actos de violencia o similares por parte de los pacientes hacia el personal médico y paramédico tratante. **Otros** Para evitar la contaminación cruzada y brindar una excelente presentación el contratista debe tener en cuenta que todos los alimentos como bebidas calientes o frías, acompañantes de medias, onces, refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras (ensaladas) y otros que requieran protección ambiental serán cubiertos con vinipel, tapas o similar y se colocaran sobre bandejas antes de ser transportados en carros auxiliares preferiblemente. La temperatura de los

productos terminados lácteos no debe exceder de 4 a 6 grados centígrados. De acuerdo a la composición de la dieta debe adicionarse con pitillos y edulcorante para paciente diabético que lo requiera. Para evitar contaminación y brindar una excelente presentación todos los alimentos a suministrar a los pacientes fríos y/o calientes deben estar tapados con su respectiva tapa o protegidos con vinipel y se colocaran en bandeja individual para ser transportados a los diferentes servicios. En todo caso el contratista deberá asumir a todo costo el menaje y los desechables amigables con el medio ambiente en caso que por necesidad se requiera. Los Desechables de uso especial para paciente aislado con patologías que causen algún tipo de contaminación y propagación de enfermedades virales o infecciosas deben ser amigables con el medio ambiente y se entienden incluidos en la prestación del servicio. **SERVICIOS PUBLICOS**: El contratista tendrá a su cargo los siguientes pagos: Agua, teléfono y gas de conformidad a lo consumido, según los correspondientes recibos de las empresas respectivas. Para el caso de los servicios públicos que no tengan contador independiente, el pago se hará por parte del contratista de acuerdo con el cálculo que a prorrata haga la ESE-ISABU. Este valor será descontado del correspondiente pago mensual que la ESE ISABU haga al contratista; Este reconocimiento deberá hacerlo el contratista durante la ejecución del contrato y/o la relación contractual. Para que la Tesorería General haga este descuento, la supervisión del contrato anexara a la facturación mensual el reporte correspondiente al consumo de los servicios públicos que no cuenten con contador independiente. Estos pagos deberá hacerlos el contratista durante la ejecución del contrato y/o la relación contractual. (si a ello hubiere lugar) **SERVICIO DE CAFETERIA**. La adjudicación del contrato de que trata la presente convocatoria incluye la asignación al contratista favorecido del uso de la cafetería del Hospital Local del Norte ubicada en el segundo piso de este, en las condiciones físicas y con la dotación que actualmente posee, según relación que se adjunta a las presentes condiciones contractuales. La cafetería del Hospital Local del Norte debe ser destinada a la venta de productos de cafetería, desayunos y almuerzos a funcionarios de la entidad y público en general. **NOTA**: El contratista tendrá a su cargo el pago de QUINIENTOS MIL PESOS ($500.000) por concepto de uso de la cafetería los cuales serán descontados del correspondiente pago mensual que la ESE haga al contratista, una vez cumplidos los requisitos exigidos para ello de acuerdo a la forma de pago. En caso de que la ESE ISABU así lo requiera, podrá solicitar al contratista que como contraprestación por el uso de la cafetería, se entreguen desayunos, almuerzos, comidas y refrigerios, cuyo valor corresponderá a las dietas normales consignado en el contrato; en este caso, el supervisor deberá indicar la suma a descontar por concepto del uso de la cafetería. **CUARTO FRIO:** El contratista tendrá a su cargo el pago de UN MILLÓN DE PESOS MCTE ($1.000.000) por concepto de servicio de energía eléctrica por el uso del cuarto frio de congelación y de conservación de alimentos ubicado en el Hospital Local del Norte. Este valor será descontado del correspondiente pago mensual que la ESE ISABU haga al contratista. (si a ello hubiere lugar) **PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS).** El oferente deberá cumplir con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente. Así mismo el oferente se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden. **CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS** Durante las etapas de recepción, alistamiento, preparación y finalmente en el momento de servicio donde se prestara atención en aspectos como: Temperatura desde el momento de servida hasta el momento de distribución a pacientes y usuarios Tipo de dieta distribuida en las Unidades Operativas de la ESE ISABU con la evaluación correspondiente al servicio y calidad especialmente. Establecer los controles correspondientes para desinfección de frutas, verduras y ambiente Tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación Higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas. Cronograma de Fumigación y erradicación de plagas con su respectivo soporte de ejecución.Lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable. Calibración de Básculas y termómetros personales y de equipo. Prueba organoléptica diaria de los alimentos. Limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado Desengrase y limpieza semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. Además debe asegurar la realización de brigadas generales de aseo y desinfección quincenalmente. Dar cumplimiento a los protocolos anexos en la propuesta para los siguientes procesos: Limpieza y desinfección de enseres y áreas (especificando insumos biodegradables tiempo y procedimientos). Marcación de alimentos. Rotación de alimentos en neveras. Control de vencidos. Descongelación de alimentos. Rotación de perecederos (ingresos y máximos días de egreso en nevera y al ambiente) Lavado de manos cronograma de capacitación (insumos y estrategia), los cuales serán revisados y aprobados por Seguridad del Paciente de la ESE ISABU una vez adjudicado el proceso. Compromiso de suministro de insumos tipo paño desechable o un cronograma de recambio de paños de limpieza y desinfección los paños de limpieza deben ser diferentes a los utilizados para la desinfección tanto para paredes y superficies como el de los pisos, las esponjillas deben ser inoxidables y tener cronograma de recambio. Debe presentarse la estandarización de la solución detergente a utilizar la cual debe ser biodegradable y de uso indicado para inactivación de alimentos. Se debe realizarse una descripción exacta y precisa de la técnica de limpieza y posterior desinfección de cada área y artículo señalando responsable y frecuencia del proceso. El oferente deberá contratar sin cargo a la ESE ISABU el ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICOQUÍMICO; seleccionará mensualmente muestras de 7 productos para su análisis así : un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda y uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados, este laboratorio debe estar habilitado por la Secretaria de Salud y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al interventor del contrato mensualmente, cuando se presenten dudas de la calidad de los alimentos se podrán solicitar análisis microbiológicos de alimentos por cuenta del oferente. El oferente, se compromete a TOMAR DIARIAMENTE MUESTRAS en todos los servicios de verdura cruda, verdura

cocida, proteico, jugo, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesa, para mantenerlos en refrigeración por espacio de cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la congelación, para verificar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el oferente asume la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas. El oferente mediante la ejecución de un programa, por parte de una firma autorizada por la Secretaría Departamental de Salud, realizará el control DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES, ROEDORES, DESINFECCIÓN AMBIENTAL Y PLAGAS con el cumplimiento de los procesos de calidad previstos para el efecto, certificando mensualmente dicho control en todas las áreas asignadas. En caso de detectarse enfermedades infectocontagiosas en trabajadores de la empresa oferente, estos deberán ser rotados del contacto con los alimentos, mientras es tratado o evoluciona su cuadro clínico. Los costos de la toma de muestras para en caso de notificación de brote, así como de los estudios microbiológicos y bacteriológicos estarán a cargo del Oferente. El Oferente se compromete a dar cumplimiento estricto a las rutas establecidas para el manejo de los residuos hospitalarios, a dar cumplimiento a las instrucciones y normatividad vigente del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Territorial (Resolución 1164 / 2002) así: Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados y rotulados con tapa y bolsas plásticas según la colorimetría establecida en la institución y rotuladas de acuerdo con lo establecido en el plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la atención en salud y otras Actividades. (PGIRASA). El oferente para garantizar el manejo de los residuos está en la obligación de cumplir con los parámetros establecidos en el plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la atención en salud y otras Actividades. (PGIRASA) y normatividad vigente, el cual debe presentar con la propuesta los siguientes documentos: Plan de Gestión de Residuos sólidos y líquidos, Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía, de igual manera se debe comprometer a utilizar recipientes biodegradables para la entrega de alimentos a los pacientes y usuarios de la institución así como lo relacionado con el equipo extramural, refrigerios y el área de cafetería. (NO ICOPOR por impacto ambiental negativo al medio ambiente). Hacer entrega de la totalidad de contratos suscritos con los operarios donde se evidencie la afiliación a salud, caja de compensación, ARL, pensión al área jurídica, bajo ninguna circunstancia un operario puede realizar actividades relacionadas con el objeto contractual sin tener contrato suscrito y remitido previamente. Pagar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales, bonificaciones y demás emolumentos que ordene la ley del personal a su cargo y hacer entrega de las planillas de pago los cinco primeros días hábiles del mes siguiente de la prestación efectiva del servicio. Remisión de estudios microbiológicos y los cultivos, trazabilidad de rutas de compra de proteínas. Presentar documentos de seguimiento por parte del proceso **SST** del **ISABU**: **Entrega al inicio del contrato:** Certificación expedido por la ARL que conste la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa. Copia de las hojas de vida de los trabajadores. Copia del contrato laboral Copia o certificado de afiliación de los trabajadores a seguridad social integral: EPS, ARL, FONDO DE PENSIONES, caja de compensación familiar. Copia del examen ocupacional de ingreso a nombre de la empresa. Cumplir con la inducción que coordina el profesional SST del ISABU. Carné de vacunación contra: Hepatitis B, Tétano y Difteria, Rubéola y Sarampión y COVID e influenza. Plan de manejo de emergencias que incluya el área de cocina. **Entrega mensual:** Copia del pago de seguridad social de acuerdo con la normatividad legal vigente y cumpliendo con la fecha de pago según el Ni de la empresa, siempre garantizando el pago dentro de los plazos establecidos y que no afecte la cobertura de los servicios de EPS, ARL y fondo de pensiones de los trabajadores. Copia de FURAT de los accidentes ocurridos durante el mes anterior. Certificado de accidentalidad de la empresa durante el mes anterior. Relación mensual de trabajadores, indicando servicio y turnos. Copia de la inducción de trabajadores nuevos y reinducción de trabajadores que cumplan más de un año de antigüedad en el cargo. Copia de la entrega de Epp y dotación. Copia de las capacitaciones y charlas de seguridad según su cronograma de capacitaciones. El contratista deberá contar mínimo con:

CANT	PERFIL
1	**NUTRICIONISTA** Formación: Profesional Acreditación: Hoja de vida con RETHUS y experiencia de cinco (5) años, en Hospitales como coordinador de Nutrición. Carnet de Manipulación de Alimentos, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.
6	**PERSONAL DE APOYO EN SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS** Acreditación: Hoja de vida con experiencia específica mínimo de dos (2) años. Formación: Bachiller, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.
1	**COORDINADOR DEL PROCESO** Ingeniero de Alimentos con experiencia certificada mínimo de dos (2) años en actividades administrativas en procesos de alimentación a pacientes hospitalizados, curso de Manipulación de Alimentos, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.

Vehículo:

CAN	PERFIL
2	**VEHICULO** El proponente deberá acreditar en su oferta dos (2) vehículos. Los cuales deberán ser aptos para el

	transporte de alimentos de acuerdo con la Resolución No. 2674 de 2013, en ese sentido, el vehículo deberá contar con certificación sanitaria de transporte de alimentos con concepto favorable, expedida por la Secretaría de Salud, SOAT y Tarjeta de Propiedad.

CENTRO DE PRODUCCIÓN - Principal: El proponente deberá incluir en su propuesta un CENTRO DE PRODUCCIÓN en la ciudad de Bucaramanga, debidamente registrado en cámara de comercio. Anexar la certificación sanitaria expedida por la Secretaria de Salud Municipal, donde se emita concepto favorable del centro de producción y registro de establecimientos comerciales emitido por la alcaldía de Bucaramanga. **ESPECIFICACIONES CLAUSULA TERCERA. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATANTE. 1.** Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción. **2.** Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos. **3.** Suministrar al Contratista todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo de la actividad encomendada. **4.** Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista. **CLÁUSULA CUARTA. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO.-** El valor del presente contrato será por la suma de **CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL CIENTO NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 439.994.192),** valor que incluye IVA y todos los gastos, directos e indirectos, inherentes al cumplimiento satisfactorio del objeto contractual. El valor del presente contrato se pagara en mensualidades vencidas, dentro de los noventa (90) días siguientes, previa: 1. Presentación de cuenta de cobro o factura con sus respectivos soportes de cumplimiento, 2. Soportes de pago al SGSSS del periodo susceptible de cobro de acuerdo con el Decreto 1273 de 2018 y, 3. Constancia de cumplimiento expedida por quien ejerza la supervisión del contrato. PARÁGRAFO: Los pagos se efectuarán de acuerdo al flujo de caja que presente la Empresa. **CLÁUSULA QUINTA: DECLARACIONES DEL CONTRATISTA.- 5.1** Conoce y acepta todos los documentos que motivaron el proceso contratación y en general los elementos que conforman el negocio jurídico. **5.2** Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato. **5.3** Que al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad prevista en la Constitución y la Ley. **CLÁUSULA SEXTA. PLAZO DE EJECUCIÓN.-** El plazo de ejecución del presente contrato será de **OCHO (08) MESES** contados a partir de la suscripción del acta de inicio. **CLÁUSULA SEPTIMA. RESPONSABILIDAD.-** EL CONTRATISTA es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula 1 y 2 del presente Contrato y en tal caso sus actuaciones serán ejecutadas de buena fe y estarán siempre encaminadas al cumplimiento del objeto contractual. EL CONTRATISTA será responsable por todos los daños que pueda llegar a ocasionar a la ESE ISABU y a terceros, en la ejecución del objeto del presente Contrato. **CLÁUSULA OCTAVA. TERMINACIÓN DEL CONTRATO.-** El presente contrato termina por las siguientes causas: A-) Expiración del plazo pactado sin que ninguna de las partes se hubiese allanado a cumplir con sus obligaciones B-) Por mutuo acuerdo entre las partes contratantes. **CLAUSULA NOVENA. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES.-** Para el presente contrato **EL CONTRATANTE** podrá discrecionalmente podrá hacer uso de las cláusulas de terminación, modificación e interpretación unilateral y caducidad consagradas en el estatuto de contratación de la Administración Pública. **CLÁUSULA DECIMA. GARANTÍAS Y MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO.-** El Contratista deberá constituir a favor de la ESE ISABU una GARANTÍA ÚNICA ante una entidad bancaria o una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia que ampare los siguientes riesgos: **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por un valor equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato y con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y seis (06) meses más, **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Por un valor equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato y con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y tres (03) años más, **CALIDAD DEL BIEN O SERVICIO:** Por un equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato y con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y un (01) año más. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL.** No inferior a 200 SMMLV, Por la vigencia del contrato y un (1) año más. El contratista debe presentar dentro de los tres (03) días siguientes a la suscripción del contrato, contados a partir de la fecha en que el contratista reciba contrato firmado, para la constitución de la garantía única. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. -** El Contratista es una entidad independiente de la ESE ISABU, y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. El Contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la ESE ISABU, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo. **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA. CESIONES. -** El **CONTRATISTA** no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita de la ESE ISABU. **CLÁUSULA DECIMA TERCERA. INDEMNIDAD.-** El CONTRATISTA mantendrá indemne al CONTRATANTE de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros durante la ejecución del objeto contractual. En caso de que se entable un reclamo, demanda o acción legal en contra del CONTRATANTE, por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del CONTRATISTA, ésta será notificada lo más pronto posible de ello, para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por ley para mantener indemne al CONTRATANTE. Igualmente el contratista mantendrá indemne al CONTRATANTE por cualquier obligación de carácter laboral que se originen en el incumplimiento de las obligaciones que como empleador el Contratista asume frente al personal subordinado o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato. **CLÁUSULA DECIMA CUARTA. AUTORIZACIÓN DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES.-** El contratista autoriza a E.S.E. ISABU para que dé tratamiento de sus datos personales, para que sean almacenados, usados, circulados, suprimidos, consultados o cedidos a terceras personas, incluyendo bancos de datos o centrales de riesgo, conforme a las finalidades propias del objeto contractual que los vincula y a las finalidades contenidas en la Política de Tratamiento de la Información de E.S.E. ISABU. **CLÁUSULA DECIMA QUINTA. CALIDAD DE RESPONSABLE.-** El

CONTRATISTA dará tratamiento a los datos personales que le sean circulados por parte de E.S.E. ISABU, quien será siempre Responsable de los mismos, en relación con el ámbito y las finalidades determinadas, explícitas y legítimas para las que hayan sido recolectados. **CLÁUSULA DECIMA SEXTA. CONFIDENCIALIDAD.-** El CONTRATISTA se obliga a mantener el secreto profesional y la confidencialidad de los datos personales a los que da tratamiento en virtud de las actividades comerciales que mantiene con E.S.E. ISABU. Así mismo, se obliga a no revelar información recibida por E.S.E. ISABU durante el cumplimiento del contrato suscrito. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Si terminada la vigencia de las relaciones contractuales, el CONTRATISTA debiese mantener almacenados los datos personales que le fueron circulados, continuará aplicando esta condición de confidencialidad. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Lo aquí dispuesto se entenderá sin perjuicio de los acuerdos de confidencialidad que suscriban las partes. **CLAÚSULA DECIMA SÉPTIMA. CONDICIONES DEL TRATAMIENTO DE DATOS.-** El CONTRATISTA se obliga a dar tratamiento de los datos personales que E.S.E. ISABU le circule, limitado exclusivamente a las actividades necesarias para la ejecución del presente contrato, absteniéndose de obtener, compilar, sustraer, ofrecer, vender, intercambiar, enviar comprar, interceptar, divulgar, modificar y/o emplear los mencionados datos para una función diferente de la actividad contratada. Así mismo, se compromete a devolver o suprimir los datos personales suministrados, terminada la vigencia de las relaciones contractuales. **CLÁUSULA DECIMA OCTAVA. CUMPLIMIENTO LEGAL DE PROTECCIÓN DE DATOS.-** El CONTRATISTA se obliga a adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los datos personales a los que da tratamiento y evitar su alteración, pérdida y tratamiento no autorizado, mitigando así los riesgos internos o externos a los que pueden estar expuestos. Así mismo, El CONTRATISTA manifiesta bajo gravedad de juramento que no ha sido sancionado por mal manejo de información o de datos personales y que dará cumplimiento a las obligaciones de la Ley 1581 de 2012, Decreto 1074 de 2015 y demás normas concordantes que los modifiquen o complementen. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Las circunstancias derivadas del incumplimiento de lo aquí dispuesto serán asumidas por El CONTRATISTA, pudiendo constituir causal de terminación unilateral del contrato por parte de E.S.E. ISABU. **CLÁUSULA DECIMA NOVENA. SUPERVISIÓN.-** La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contractuales en favor de la ESE ISABU, estará a cargo del **DIRECTOR TÉCNICO o la persona que se designe para tal fin. CLAUSULA VIGESIMA. ANEXOS DEL CONTRATO.-** Hacen parte integral del presente contrato los siguientes documentos: **21.1** Los estudios previos y de más documentos de la etapa precontractual. **21.2.** Las actas, acuerdos, informes y documentos precontractuales. **21.3.** Certificado de disponibilidad presupuestal. **21.4** Registro Presupuestal. **21.5** Los demás documentos que en virtud de la ejecución del contrato se produzcan. **CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.-** El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes y la aprobación de la garantía única por parte de la Jefe de la Oficina Asesora Jurídica. **CLÁUSULA VIGESIMA SEGUNDA. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL.-** Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Bucaramanga, Santander el cual para todos los efectos legales será el domicilio contractual.

Para constancia, se firma en Bucaramanga el 26 ENE 2023

EL CONTRATANTE

GERMÁN JESÚS GÓMEZ LIZARAZO
CC. No. 91.246.235 de Bucaramanga, Santander
Gerente ESE ISABU

EL CONTRATISTA

RAQUEL DIAZ DIAZ
C.C. No. 28.496.377 de Zapatoca Santander
R.L. MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.

Proyectó: Gonzalo Andrés Martínez Martinez
Abogado CPS ESE ISABU

Revisó y Aprobó: Gustavo Andrés Chía Cáceres
Jefe Oficina Asesora Jurídica ESE ISABU