ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".	
DEPENDENCIA QUE PROYECTA	OFICINA JURÍDICA
FECHA	ABRIL DE 2024
MODALIDAD	INVITACIÓN PRIVADA – CUANTÍA SUPERIOR A MIL (1000) SMLMV E INFERIOR A DOS MIL (2000) SMLMV
MARCO LEGAL	

Se procede a elaborar el estudio de conveniencia y oportunidad de conformidad con lo estipulado en el Capítulo III Planeación Contractual, Artículo 25, Análisis del Sector y Estudios Previos, de la Resolución No. 319 de septiembre de 2022, medio el cual se expide el Manual de Contratación del Hospital Universitario de Santander.

1. DESCRIPCIÓN NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER Y SU JUSTIFICACIÓN

La E.S.E Hospital Universitario de Santander, es una Institución Pública de orden Departamental, prestadora de servicios de salud de mediana y alta complejidad con estándares de calidad; centro de referencia de la red de servicios, de investigación científica y formación de talento humano en salud, la cual tiene como propósito la satisfacción del usuario y la prestación de los servicios de salud, enmarcados en el cumplimiento de los requisitos legales apoyados en una política de mejoramiento continuo. Además, como un campo de práctica de docencia asistencial de la Facultad de medicina de la Universidad Industrial de Santander.

Con el fin de dar cumplimiento al propósito de la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, en el marco legal y objetivo misional es necesario realizar la contratación del servicio de suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos basado en el cumplimiento del Manual de Contratación de la ESE-HUS y lo estipulado en el Decreto 780 de mayo 6 de 2016 o Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social, expedido por Ministerio de Salud y Protección Social, documento que compila y simplifica todas las normas reglamentarias preexistentes en el sector de la salud.

Debido a las obras de reforzamiento estructural que se están llevando a cabo en el edificio de la entidad, se genera una problemática de infraestructura física del servicio de alimentación de la ESE HUS, que reduce ostensiblemente el área disponible para la ejecución del proceso de producción de alimentos, exponiéndonos a riesgos de incumplimiento de las especificaciones higiénico- sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 que regulan los establecimientos de producción de alimentos y con el propósito de dar cumplimiento a la misión institucional de la ESE HUS es indispensable garantizar el suministro de alimentación hospitalaria, a usuarios internos y externos. Por lo anterior, se requiere dar continuidad al proceso de contratación a través de personas jurídicas y/o naturales, las cuales garantice el suministro de alimentos al paciente hospitalizado en la E.S.E HUS y personal en formación médicos internos y residentes, según especificaciones técnicas de los procedimientos de Suministro de alimentación y del valor nutricional descrito en el Manual de Dietas de la E.S.E HUS.

De ahí que, la Profesional de Salud, Nutrición y Dietética de la ESE HUS, mediante **Requerimiento No. 389 del 09 de abril de 2024**, solicitaron que se adelantara el trámite correspondiente para contratar el suministro de la alimentación hospitalaria especializada para los diferentes clientes de la ESE HUS, teniendo en cuenta que el servicio de alimentación es un Derecho Básico que la ESE HUS debe garantizar a sus diferentes usuarios.

Cabe resaltar que el hecho de no materializarse la contratación de este suministro, se estaría paralizando la prestación de los servicios de salud, toda vez que los usuarios de la entidad que se encuentran siendo atendidos en esta entidad no contarían con los requisitos mínimos alimentarios necesarios para lograr su recuperación.

Por lo anterior, la ESE Hospital Universitario de Santander adelantará los trámites presupuestales, técnicos y jurídicos necesarios para realizar la contratación requerida, según lo dispuesto en el Manual de Contratación.

2. LA DESCRIPCION DEL OBJETO

2.1. OBJETO DEL CONTRATO:

"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"

2.2. ALCANCE DEL OBJETO.

La ESE HUS con el presente proceso de selección busca garantizar el suministro de alimentos para los pacientes hospitalizados en la institución y personal en formación, médicos internos y residentes, según especificaciones técnicas de los procedimientos de suministro de alimentación y del valor nutricional descrito en el manual de dietas de la ESE HUS.

2.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

El contratista a través de sus ejecutores dará cumplimiento al objeto del contrato que incluye la adquisición, manipulación, preparación, distribución y suministro de alimentos a la cama de paciente, de acuerdo a la dieta prescrita y deberá prestar el proceso bajo las mínimas especificaciones técnicas y requisitos, los cuales se relacionan a continuación:

1. El servicio integral de alimentación hospitalaria especializada deberá producirse en las instalaciones locativas del contratista cumpliendo con los requerimientos legales establecidos para la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos, el oferente deberá tener la disponibilidad de un centro de producción de alimentos con la capacidad para responder a la demanda histórica de suministro de alimentación de nuestra institución, cumpliendo con la normatividad vigente para los establecimientos de producción y trasporte de alimentos (Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 539 de 2014, expedidos por el gobierno nacional).
2. El ensamble de los alimentos y la distribución de las dietas se debe realizar en las instalaciones de la E.S.E Hospital Universitario de Santander ubicado en Cra 33 No 28-126 y deberá garantizar el cumplimiento de la normativa nacional vigente para esta área correspondiente a la manipulación de alimentos Decreto 3075/97, Resolución 2674/13 y el Decreto 539 de 2014 expedidos por el gobierno nacional.
3. Ofrecer menús teniendo en cuenta los estándares del Manual de dietas Terapéuticas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E HUS (Anexo 1) y la prescripción dietaría por parte de la nutricionista clínica y/o personal médico, según las necesidades especiales. Se tiene establecido los Tipos de dietas a continuación descritos:

TIPO DIETA
Normal (N)
Blanda suave (BLS)
Blanda (BL)
Hipograsa (HGR)
Hiposódica (HS)
Hipoglúcida (HGL)
Vegetariana (VEG)
Vegana (VGN)
Hiperproteica (HP)
Coronaria (COR)
Hemodiálisis (HD)
Prediálisis (PRED)
Liquida Hiperprotéica (LIQHP)
Líquida Clara (LIQCL)
Líquida Completa (LIQCOM)
Complemento 1 (C1)
Complemento 2 (C2)
Complemento 3 (C3)
Normal Pediátrica I (NPED1)
Normal Pediátrica 2(NPED2)

4. **Valor Nutricional:** Se suministrará una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. El valor calórico, la distribución porcentual de macronutrientes y aporte de micronutrientes será establecido de acuerdo al régimen alimentario señalado en el Manual de Dietas Terapéuticas de la E.S.E HUS
5. **Refrigerio sencillo:** se caracteriza por incluir una bebida (jugos, avenas, yogurt, etc.) y un cereal. Los cuales se suministrarán por solicitud de los programas institucionales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-50, Versión 1.
6. **Refrigerio compuesto:** se caracteriza por incluir una bebida con o sin leche, un alimento proteico, cereal y porción de fruta, garantizando un aporte nutricional promedio del 25%. Los cuales se suministrarán por solicitud de los programas institucionales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-50, esta solicitud se autoriza para pacientes con habilitación de vía oral posterior al suministro de tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo, comida), para los casos en el cual no se entregaron los alimentos, por la inhabilitación de vía oral asociado a exámenes, procedimientos, etc.
7. **La minuta patrón y el ciclo de menús:**
   a. Presentar un ciclo de 21 menús con su respectivo valor o aporte nutricional para la dieta Normal y su derivación para las dietas terapéuticas de adultos, se deberá incluir preparaciones de plato único en tiempo de comida con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo.

b. Presentar un ciclo de 21 menús infantiles dietas Normal pediátrica I y Normal pediátrica II donde se incluya preparaciones de plato único en tiempo de comida con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo.
c. Presentar un ciclo de 15 menús de cada refrigerio nueves, onces y cena para las dietas con fracciones como son la dieta Hiperproteica, Hiperproteica no lácteos (incluir alimentos fuentes de proteína de alto valor biológico como huevo, pollo o carne), dieta hipoglucida, hemodiálisis, pre diálisis, liquida hiperproteica, complemento 3, normal pediátrica 1 y normal pediátrica 2).
d. Ofrecer un ciclo de menú especial en fechas como: día de la madre, día del padre, semana santa, navidad, año nuevo, día del médico, día del niño, día del nutricionista y programas especiales, etc. dirigidos a clientes internos y externos según las necesidades de la prestación del servicio.
e. La documentación en aspecto técnico-nutricional y ciclos de menús, deberá estar firmada por el profesional, que lo elabora el cual deber tener el perfil del Nutricionista Dietista con matrícula profesional, para posterior ser avalados o aprobados por el Profesional Universitario de Salud, nutrición y dietética de la E.S.E HUS.
f. La producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas, por lo tanto, el contratista presentará la estandarización de recetas de los ciclos de menús al Supervisor del contrato o quien haga sus veces.
g. Se deberá garantizar el uso de aderezos naturales para las preparaciones de los ciclos de menú con indicación hiposódica

8. Especificaciones de Carnes deberá cumplir con las especificaciones de los productos de Carne, cumpliendo con la Normativa de referencia Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 2278/1982, Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
9. En el suministro de pollo se especifica el otorgamiento de pechuga sin piel y sin hueso, pollo en porción pierna pernil completa con frecuencia de 3 a 5 veces por ciclo, no se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.
10. Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 -- 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 -- 8% de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna, no se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.
11. Los productos panificados deberán entregarse en empaque individual, termosellado que garantice la conservación del producto, así mismo especificar fecha de vencimiento y lote por unidad.
12. **Características de suministro de la dieta:**
    a. La dieta terapéutica se suministrará hasta la cama del paciente hospitalizado en los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida) y/o sus refrigerios o fracciones correspondientes. En las áreas del servicio de UCI adulto, UCI pediátrica, recuperación de cirugía, urgencias ginecoobstetras y salas de aislamientos las dietas serán entregadas al personal de enfermería responsable del área o del paciente.
    b. Se debe dar cumplimiento del horario de distribución de las dietas (comidas principales, nueves, onces y refrigerios) en los diferentes servicios hospitalarios. Desayuno: 7:30 a 8:30 am, Media mañana: 10 a 10:30 am, Almuerzo: 12:00 a 1:00 pm, Media tarde: 3:00 A 3:30 pm, Comida: 5:00 a 6:00 pm, Cena: 6:30 a 7:00 pm
    c. La bandeja contara con individual de material reciclable y/o biodegradable que identifique la Institución y la empresa contratista, dispuestas en carro bandejeros.
    d. La alimentación se suministrará con cubiertos envueltos en servilleta dentro de una bolsa plástica transparente en bandejas individuales de policarbonato cubiertas con tapa que conserven la inocuidad y temperatura de los alimentos.
    e. Los alimentos de refrigerio de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, cubiertos, vaso de bebida con tapa y se colocarán sobre la bandeja antes de ser transportados y distribuidos a los diferentes servicios, para evitar la contaminación y brindar una excelente presentación, adicional se deberá implementar un rotulo que contenga nombre, identificación, ubicación y tiempo de comida.
    f. Se suministrará dieta en loza desechable reciclable y/o biodegradable a pacientes con orden médica o solicitud del nutricionista clínico que por evolución o estado de salud requieran aislamiento preventivo; el suministro de este tipo de menaje deberá estar registrado en la orden médica. El kit de desechables deberá tener las especificaciones de plato con división y domo, vaso plástico con tapa capacidad 8 onz, taza de 8 onz plástica con tapa contenedor de alimentos calientes y cuchara sopera plástica.
    g. La alimentación suministrada deberá garantizar la temperatura de alimentos en caliente 60°C y frio 6°C, hasta el tiempo de entrega la paciente.
    h. Para pacientes hospitalizados con exámenes de laboratorio, ayudas diagnósticas o de monitoreo, se reservará el tiempo de comida correspondiente hasta una hora después del servicio, previo reporte del Nutricionista Clínico Asistencial.
    i. La vajilla y menaje será retirada de las habitaciones en un tiempo máximo de 60 minutos después de la distribución de los alimentos., los auxiliares de dietas deben reportar al coordinador del servicio de ensamble ubicación de la bandeja para posterior recolección en el formato Registro de menaje pendiente en hospitalización GAT-NUT-FO-18, previniendo perdidas o eventos adversos por permanencia del menaje en tiempos superiores a los establecidos.

13. **Suministro de agua:** El contratista garantizará en cada uno de los servicios de hospitalización, a través de un refrigerador con filtro de agua que será suministrado por la empresa contratista del servicio de alimentos, la limpieza y desinfección de las jarras individuales se realizará en el área de ensamble de alimentos, de acuerdo a la Resolución 4445 de 1996 y se suministrara diariamente una jarra de agua por paciente, en caso de requerimientos aumentados se debe atender la necesidad de suministro.
14. Se realizará el suministro de botella de agua a los pacientes con aislamiento en volumen establecido según solicitud de área de nutrición clínica.
15. Platear e implementar acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento y ensamble de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran el adecuado manejo del suministro de agua.
16. **Saneamiento básico:** Se exigirá al contratista el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura basado en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social. En el cual se solicita presentación de los documentos implementados en el centro de producción y en el área de ensamble el contratista deberá dar cumplimiento al plan de saneamiento establecido por la E.S.E HUS.
    16.1. Manual de Limpieza y Desinfección: El manual debe contener los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), referente a: Manipulador de alimentos, alimentos, planta Física, equipos, vajilla y menaje
    16.2. Manual de Control y Manejo Integrado de Plagas: Además de presentar el programa, el contratista efectuará a todo costo fumigación del área de producción en forma periódica, cada 2 meses, por empresa reconocida en el mercado y de acuerdo a las normas establecidas por salud Pública.
    16.3. Manual de Disposición de Residuos Sólidos: La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista teniendo en cuenta el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores.
17. **Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes):** El contratista suministrará a médicos internos y residentes tres tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida los cuales serán distribuidos en el comedor.
    a. El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para el personal autorizado y en formación de medicina que realizan sus prácticas en la ESE – HUS y médicos residentes cumpliendo con el valor calórico y nutricional.
    b. El Contratista deberá realizar un ciclo de 21 menús dirigido a personal autorizados y médicos en formación por tiempo de comida que incluya proteína en porción (no molidos) y postre a la hora del almuerzo cumpliendo con valor nutricional de dieta hiperproteica.
    c. La alimentación deberá suministrarse tipo buffet, con ciclo de menú que ofrezca dos opciones de proteína y dos opciones de verdura en tiempo de almuerzo, bebida sin azúcar y menú vegetariano si hay personal que lo requiera se atenderá como una solicitud especial.
    d. Se obliga a dar cabal cumplimiento a los horarios de alimentación para personal en formación médicos residentes e internos: Desayunos: 6:45 a.m. hasta 9:00 a.m, Almuerzos: 11:45 am hasta 2:30 p.m, Comidas: 6:00 p.m. hasta 7:00 p.m
18. **Especificaciones para programas especiales:** El contratista deberá estar en capacidad de ofrecer cuando se le solicite, otros servicios como son:
    a. Suministro de refrigerios para el programa madre canguro: Bebida láctea (leche, avena, yogurt,) jugos de fruta tetra pack, cereal, bocadillo; suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de que se requiera.
    b. Suministro de refrigerios para el programa de vacunación: Bebida láctea (leche, avena, yogurt,) o jugos de fruta tetra pack y un cereal.
    c. Suministro de refrigerios o fracciones a usuarios Hemocentro, brigadistas de emergencias y desastres. (Leche, jugos tetra pack, bocadillo, brownie, chocorramo, agua botella 300 ml y 600 ml; suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de que se requiera.
    d. Suministro de refrigerios o fracciones en donantes de AFERESIS se suministrará tipo compuesto con inclusión de alimento fuente de proteína, cereal y bebida, por medio de solicitud previa se programa ofertar variabilidad, el cual se entrega en empaque desechable reciclable y/o biodegradable y cumplir con las mismas características.
    e. Suministro de almuerzos y/o comidas autorizadas para el servicio de referencia y contra referencia deben ser entregados en material desechable reciclable y/o biodegradable y cumplir con las mismas características del servicio de médicos residentes e internos.
    f. Suministro de refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde al personal del programa Misión Wisconsin. Se suministrarán en empaques desechables biodegradables, para la misión se oferta un menú especial de diez días previo para aprobación de la supervisión, también contara con la disponibilidad de reservas en bodega de almacenamiento de alimentos (galletería, café, insumos desechables, agua en botella, etc.) para el servicio a la mesa.
    g. Suministro de refrigerios para actividades especiales, como eventos del día del niño, lactancia materna, navidad, procesos de campañas educativas a funcionarios, auditoria internas o externas o comités con previa autorización del supervisor del contrato o encargado.
    h. Suministro de almuerzos para actividades especiales, como eventos del día del niño, lactancia materna, navidad, procesos de campañas educativas a funcionarios, auditoria internas o externas o comités con

previa autorización del supervisor del contrato o encargado, Misión Wisconsin, etc. El cual estará compuesto con menú que ofrezca dos opciones de proteína y dos opciones de verdura en tiempo de almuerzo, bebida, y postre, si hay personal que lo requiera se atenderá como una solicitud especial enfocado en gustos y preferencias con solicitud previa, lo cuales deberán ser suministrados de acuerdo a la necesidad del programa con servicio a la mesa o en empaque desechable biodegradable.

19. **Estadística mensual para pacientes hospitalizados:** Para efectos de elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de dietas hospitalarias servidas que fueron suministradas a pacientes hospitalizados por la E.S.E. HUS durante el primer trimestre del 2024.
20. **Promedio mensual de suministro de dietas hospitalarias**

DIETA	CANTIDAD
NORMAL	1478
BLANDA	852
BLANDA SUAVE	91
HIPOSODICA	215
VEGETARIANA	6
VEGANA	1
HIPERPROTEICA	1956
CORONARIA	172
LIQUIDA HIPERPROTEICA	205
HIPOGLUCIDA	850
NORMAL PEDIATRICA 1	106
NORMAL PEDIATRICA 2	122
HEMODIALISIS	242
PREDIALISIS	155
COMPLEMENTO 1	16
COMPLEMENTO 2	44.6
COMPLEMENTO 3	787
LIQUIDA COMPLETA	413
LIQUIDA CLARA	96

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en el volumen de pacientes hospitalizados y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

21. **Estadística mensual de alimentación para estudiantes de medicina y residentes:** Para efectos de elaboración de la propuesta económica, se indica el promedio histórico mensual por tiempo de comida que fue suministrado a los médicos internos y residentes en la E.S.E. HUS durante el transcurso del cuarto trimestre del 2023.

TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD PROMEDIO MES
DESAYUNO	450
ALMUERZO	3150
COMIDA	300

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a la rotación de residentes e internos y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en los tiempos de comida y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

22. **Estadística mensual programas especiales:** Para efectos de elaboración de la propuesta económica, se indica el promedio histórico mensual de refrigerios entregados a programas especiales de la E.S.E. HUS durante el transcurso del cuarto trimestre del año 2023, por ración mes.

TIPO DE ALIMENTACIÓN	PROMEDIO MES CUARTO TRIMESTRE DE 2023
	Programas Especiales
Refrigerio sencillo	1154
Refrigerio Compuesto	230
Refrigerio Aféresis	42
Almuerzos especiales	25
Agua botella 300 ml	2100
Agua botella 600 ml	1024

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a la programación del Hemocentro, capacitación de brigadistas, los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato .En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en el volumen de refrigerios solicitados. Y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

23. **Insumos de consumo:** El contratista suministrara insumos de baja rotación por necesidades especiales de servicios de hospitalización o programas especiales como jarra de jugo, suministro de agua en botella, aromáticas, galletería, café, en servicios especiales entre otros.
24. En el presente requerimiento se describen los suministros alimentarios de más alta rotación, sin embargo, el proponente ganador se compromete suministrar cualquier otro tipo de alimento no incluidos, en estos casos, el precio de compra debe sujetar a los precios del mercado, lo cual se verificará mediante la presentación una cotización, cuyos precios serán verificados y comparados con los precios institucionales, según la necesidad.
25. El proponente deberá suministrar el siguiente personal para la ejecución del contrato:

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	**PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN**	2	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	**PROFESIONAL EN CALIDAD**	1	Profesional Universitario en Ingeniería	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.
3	**AUXILIAR ADMINISTRATIVO**	2	Profesional, Técnico o Tecnólogo en áreas Administrativas	Experiencia de seis (6) meses como auxiliar administrativo en la prestación de servicios de Alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, específicamente en la recepción de solicitud de dietas y rotulación.
4	**AUXILIAR DE PRODUCCIÓN**	3	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
5	**AUXILIAR PARA ENSAMBLAJE DE DIETAS Y DISTRIBUCIÓN**	22	Servicio de Urgencias piso 1 (1) Servicio de Urgencias piso 2 (2) Servicio de Urgencias piso 3 (2) UCI piso 1 (1) UCI piso 2 (1) UCI piso 3 (1) UCI piso 4 (1) Unidad de quemados piso 5 (1) Urgencias ginecoobstetras piso 5 (1) Medicina Interna + recuperación de cirugía piso 6 (2) Medicina Interna piso 7 (2) Cirugía piso 8 (2) UCI adulto y pediátrico piso 9 (1) Pediatría piso 10 (2) Especialidades quirúrgicas - Ginecoobstetricia piso 11 (2)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de ensamblaje de dietas y distribución de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
6	**AUXILIAR DE**	2	Auxiliar de aseo área de	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo

	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		ensamble (2)	específicamente en el área de ensamble en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
7	**AUXILIAR DE BODEGA**	1		Experiencia de un (1) año como bodeguero de alimentos. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
8	**AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS**	3	Auxiliar para los tres tiempos de comida distribuidas de la siguiente manera: 1 para el desayuno, 3 en almuerzo y 1 comida.	Experiencia de un (1) año como auxiliares de distribución en comedores médicos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
	TOTAL	**36**		

26. El Contratista se comprometerá a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante la operación del contrato, comprenderá pintura de muros, techos internos, muebles, puertas y otros, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos, cambio de bombillos y carga de extintores. Los costos originados por estos aspectos no serán reconocidos por la ESE HUS al Contratista.

2.4. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

A. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

Además de aquellas propias del objeto del contrato el contratista tendrá como obligaciones:

1. Cumplir con las especificaciones requeridas en el objeto contractual.
2. Prestar la colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato.
3. Acreditar afiliación a salud, pensión y riesgos laborales, según lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 del 2002 y 797 del 2003 y decreto 510 del 2003, LEY 1753 de 2015 artículo 135.
4. Dar estricto cumplimiento a las normas de orden laboral y prestacional.
5. Otorgar las pólizas dentro de los términos que solicite el Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander.
6. Aceptar la supervisión por parte de la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander.
7. No acceder a amenazas o a peticiones de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente a la Entidad y demás autoridades competentes cuando se presenten este tipo de situaciones.
8. Presentar informes mensuales de su gestión y del servicio prestado como requisito de pago, así como un informe de la totalidad de las actividades ejecutadas y de la finalización de la ejecución del contrato y los demás informes que le sean asignados.
9. EL CONTRATISTA debe dar cumplimiento obligatorio a los procesos y procedimientos establecidos por la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, para la evaluación y control de las políticas establecidas por la entidad, garantizando de esta manera la calidad de la atención a los usuarios, tendientes a la acreditación de la institución.
10. Apoyar y participar en las diferentes acciones de mejoramiento, tendientes a la implementación del sistema único de acreditación de la ESE HUS.
11. Cumplir a cabalidad con el Procedimiento de Atención y Solución de Quejas y Reclamos de los Usuarios Gestión del Mejoramiento Continuo si aplica, en especial suministrando la información necesaria para responderlos en los tiempos establecidos.
12. El contratista deberá dar cumplimiento al anexo de confidencialidad para el manejo de la información de la ESE HUS.
13. El contratista deberá garantizar el correcto tráfico de la información contemplando la entrega y devolución de la misma suministrada al contratista y la producción por este durante la ejecución del contrato.
14. El contratista se compromete a adherirse de forma total a las guías y demás estándares determinados por la ESE HUS en los documentos anexos que hacen parte de los estudios previos del presente proceso de contratación aquellos que los complementen, modifiquen o sustituyan.
15. El contratista deberá cumplir con las normas nacionales, departamentales y municipales acerca de las medidas de bioseguridad, para el personal que se encuentre a su cargo y que sea asignado para la ejecución de las actividades en el Hospital Universitario de Santander.
16. Cumplir las disposiciones en relación a la PREVENCIÓN Y ELIMINACIÓN DE TODA FORMA DE DISCRIMINACIÓN establecidas por la ESE Hospital Universitario de Santander, y si hubiera lugar, participar

y/o socializar las directrices, concertando espacios para la ejecución de actividades de educación orientadas a la prevención y eliminación de toda forma de discriminación, así como el reporte de cualquier circunstancia de la cual sea víctima o testigo de forma directa o indirecta.

B. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la E.S.E – HUS de acuerdo a los parámetros de prescripción nutricional, ordenes médicas, solicitud de enfermería y/o del personal asistencial llevando el registro diario de control por servicio del número y tipo de dietas suministrado en cada tiempo de comida y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor e interventor del contrato.
2. El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios.
3. Desempeñar y acatar los principios de la Ética Médica Hospitalaria de la Institución, de los derechos de los pacientes y de atención a los usuarios, bajo condiciones de respeto por su dignidad, buen trato, entrega de la información requerida por los mismos de manera suficiente y oportuna.
4. Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y Control Epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.
5. La empresa contratista deberá realizar dos encuestas de satisfacción (Establecida por la E.S.E HUS) para cada uno de los tiempos de comida suministrado al personal médico, dichas encuestas se ejecutarán al final del primer y segundo mes de ejecución y de acuerdo a los resultados de la misma la empresa contratista deberá entregar plan de mejora en el formato establecido por la E.S.E HUS, la entrega de dicho plan de mejora no superará los cinco días y la ejecución del mismo deberá darse en un plazo máximo no mayor a 30 días.
6. La encuesta de satisfacción a pacientes hospitalizados será ejecutada por el personal de SIAU de la institución, en caso de requerir plan de mejora la empresa contratista será informada y deberá entregar plan de mejora en el formato establecido por la E.S.E HUS, la entrega de dicho plan de mejora no superará los tres días y la ejecución del mismo deberá darse en un plazo máximo no mayor a 15 días.
7. La empresa contratista favorecerá el cumplimiento a los indicadores de calidad del proceso de nutricion relacionado con el suministro de alimentación, en caso de desviación se presentará plan de mejora en el formato establecido por la E.S.E HUS, la entrega de dicho plan de mejora no superará los tres días y la ejecución del mismo deberá darse en un plazo máximo no mayor a 15 días.
8. Asegurar la implementación y cumplimiento de normas de Buenas Prácticas de Manipulación y preparación de alimentos en los centros de producción y ensamble de alimentos que disponga para la ejecución del contrato, brindando los estándares de calidad y seguridad requeridos para la atención de clientes internos y externos. Lo cual será auditado periódicamente por el supervisor del contrato o personal delegado.
9. **Carta menú:** Para pacientes con dieta normal y estancia hospitalaria superior a los 7 días, se realizará envío de carta menú la cual será entregada al paciente el día antes al suministro de la dieta. La carta menú tendrá diferentes platos únicos para que el paciente escoja uno de su preferencia.
10. **Calidad sensorial:** El menú diario debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad diaria en lo relacionado con textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación, se debe controlar el exceso de azúcar y sal de las preparaciones, adicional se debe contar con registro del proceso de verificación de la calidad de los alimentos del área de ensamble.
11. Se obliga a dar cabal cumplimiento a los horarios de distribución de las dietas (comidas principales, nueves, onces y refrigerios) en los diferentes servicios hospitalarios.

HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN
Desayuno: 7:30 a 8:30 am
Media mañana: 10 a 10:30 am
Almuerzo: 12:00 a 1:00 pm
Media tarde: 3:00 A 3:30 pm
Comida: 5:00 a 6:00 pm
Cena: 6:30 a 7:00 pm

12. Las dietas serán suministradas de conformidad a lo solicitado y la materia prima e insumos utilizados serán de buena calidad cumpliendo con las especificaciones exigidas por el Hospital.
13. Los utensilios que se empleen en los pacientes con enfermedades infectocontagiosas deben ser utensilios desechables biodegradables en su totalidad, neutralizados y manejados según el Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR). No pueden ser tratados como el resto de menaje.
14. Se suministrará dieta en recipiente desechable reciclable y/o biodegradable a pacientes con orden médica o solicitud del nutricionista clínico que por evolución o estado de salud requieran aislamiento preventivo; el suministro de este tipo de menaje deberá estar registrado en la orden médica.
    - Plato plano de 3 divisiones como domo plástico
    - Vaso plástico con tapa capacidad 8 onz
    - Taza de 8 onz plástica con tapa contenedor de alimentos calientes

- Cuchara sopera plástica

15. Las Nutricionistas Clínicas Asistenciales, reportarán diariamente al servicio de alimentación la Solicitud de las dietas requeridas por cada tiempo de comida y especificará las dietas que requieran ser suministradas en empaque completo desechable biodegradable, con cubiertos desechables completos para la Unidad de Quemados y cuchara solamente para los demás servicios de hospitalización, envueltos en servilleta dentro de una bolsa plástica transparente, para pacientes en aislamiento por orden médica, el cual verificará su registro en la historia clínica del paciente por el Sistema de Historia Clínica DINAMICA GERENCIAL.
16. Los cambios que se realicen al ciclo de menús durante la ejecución del contrato deben ser esporádicos, máximo (5) cinco por ciclo y además serán informados por escrito al Supervisor del contrato o quién haga sus veces, mínimo con un (1) día de anticipación para su aprobación y explicando los motivos del cambio.
17. El servicio debe contar con los documentos que soporten el origen de las materias primas que permita la trazabilidad, igualmente para los insumos y alimentos, inspeccionar en la recepción las características organolépticas (olor, color, textura, etc.) temperaturas, condiciones de envases debidamente rotuladas según la normativa sanitaria vigente, ente otros, para garantizar su calidad e inocuidad, igualmente el servicio debe contar con un registro de proveedores que permita verificar fabricantes autorizados, registros, permiso o notificación sanitaria de acuerdo a la categoría de riesgo.
18. El contratista deberá adherirse al cumplimiento de la Política Nutricional y los procesos que conlleven el accionar, en cumplimiento de los estándares de acreditación.
19. El contratista deberá garantizar el cumplimiento del proceso de inducción del personal cumpliendo con el Manual de Entrenamiento de puesto de trabajo GAT-NUT-MA-02, aplicando la etapa de evaluación de la eficacia de conocimientos lo cual deberá entregar soporte al responsable de Programas Especiales y Calidad del proceso de Nutrición, soportado en la cuenta de radicación mensual.
20. El contratista debe presentar acciones de mejora y retroalimentación al personal sobre las inspecciones que se realicen por parte de la supervisión y entregar las evidencias.
21. El contratista suministrara carro bandejero estático de recolección en los servicios de hospitalización para la ubicación de bandejas posterior al consumo.
22. La vajilla entregada debe cumplir con adecuadas condiciones, no presentar daños como avería entre otros.
23. La dieta deberá rotularse manteniendo la imagen institucional e identificación del contratista con canal de atención al usuario (correo electrónico o línea telefónica), adicional con los requerimientos mínimos por Seguridad del Paciente como nombre completo, número de cama, número identificación, tipo de dieta suministrada, tiempo de comida, fecha y observaciones.
24. La empresa realizará dos rutas adicionales al de cada tiempo de comida principal de recolección de menaje pendiente en servicios de urgencias y hospitalización.
25. **Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)**

25.1 El servicio a la mesa será suministrado con cubiertos completos en acero inoxidable envueltos en servilleta completa, vajilla de porcelana línea hospitalaria, vasos de vidrio y bandeja plástica.

25.2 Durante la distribución de la alimentación y de acuerdo al tiempo de comida suministrado, deberá mantenerse en la barra de servido, salsas en empaque tipo tomate, rosada, tártara, mostaza, picante, ají, mayonesa, margarina y mermelada.

25.3 El suministro de agua deberá mantenerse con dispensador de agua y hielo con vasos de vidrio limpios suficientes para satisfacer la demanda.

25.4 El Servicio de Nutrición y Dietética entregará al contratista el listado de usuarios enviados por la Coordinación a cargo de médicos residentes e internos, para el suministro correspondiente.

25.5 Al ingreso al área del comedor, se realizará el registro de los residentes e internos beneficiarios del suministro de alimentación diariamente en los listados, quienes deberán portar su carnet de identificación y firma la planilla. No se deberá suministrar alimentación al beneficiario que no se encuentre en el listado, el registro debe realizarse en el formato diligenciado con lapicero con letra clara y sin tachones.

26. **Horarios de alimentación para personal en formación médicos residentes e internos serán:**

DESAYUNOS: 6:45 a.m.	Hasta 9:00 a.m.
ALMUERZOS: 11:45 a.m.	Hasta 2:30 p.m.
COMIDAS: 6:00 p.m.	Hasta 7:00 p.m.

27. **Área ensamble de alimentos:**

27.1 Los alimentos cocidos recibidos en el área de Ensamble de la E.S.E HUS se mantendrán, hasta el momento de servirlos, en una línea de calor que asegure una temperatura no inferior a 70 grados Centígrados en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente.

28. **Talento humano:** El contratista se comprometerá a proveer el personal idóneo, necesario para la ejecución del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, dentro de los términos establecidos de horario y demás especificaciones, dicho proceso deberá cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad vigente para la prestación del servicio.

28.1 El contratista deberá designar dos profesionales de supervisión para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual.

28.2 El contratista debe presentar las hojas de vida de los aspirantes a cada cargo y una vez adjudicada verificar de manera periódica, si el personal cumple con los requerimientos establecidos.

28.3 El contratista remitirá las hojas de vida del personal con Procedimiento de verificación de antecedentes personales y títulos académicos a los ejecutores de procesos según perfil de Personal Ejecutor, dando cumplimiento al Procedimiento para la Verificación de Antecedentes Personales y Títulos Académicos a Ejecutores de Procesos GTH-ITH-PR-03, al Instructivo para la Recepción de Hojas de Vida de los Ejecutores de Procesos GTH-DTH-IN-05, y entregar la autorización para el tratamiento de datos personales GTH-ITH-FO-03, Lista de Chequeo Hoja de Vida de los Ejecutores de Procesos y Contratistas GTH-ITH-FO-01.

28.4 El contratista debe garantizar que los cambios en el personal ejecutor del proceso se cumplan con todos los requisitos relacionados en los perfiles establecidos y remitir las hojas de vida en cumplimiento al procedimiento.

28.5 Las Nutricionistas de la Empresa contratista deberá realizar supervisión diaria en los pisos (servicios hospitalarios) en cada uno de los tiempos de comida principal.

28.6 El contratista debe garantizar que el personal asignado realice la Inducción General de la ESE HUS, la cual debe ser coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la ESE HUS.

28.7 El contratista debe garantizar que el personal asignado realice participación activa en el proceso educativo de ciberpadrinos de la ESE HUS, la cual debe ser coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la ESE HUS.

29. Sistema de seguridad y salud en el trabajo: Se exigirá al contratista presentar en la propuesta el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo dando cumplimiento a la normatividad vigente: Decreto 1072 de 2015 y resolución 1111 de 2017 y demás normas que sean expedidas durante la vigencia del presente contrato.

29.1 El contratista deberá dar cumplimiento al GTH-DTH-IN-06 Instructivo de requisitos para contratistas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

30. Formación y capacitación: El contratista debe presentar al supervisor durante los primeros 15 días de ejecución del contrato el plan de formación y capacitación según perfil del ejecutor del proceso, en el que incluirá como mínimo los siguientes temas:

- Inducción a la ESE HUS, según GTH-PR-02 Procedimiento inducción y reinducción.
- Seguridad del paciente.
- Humanización.
- Gestión del Riesgo
- Gestión de la tecnología
- Transformación cultural (políticas de la ESE HUS)
- Responsabilidad social empresarial
- Atención centrada en el usuario y su familia
- Autocuidado
- Trabajo en equipo
- Habilidades de comunicación
- Código de Integridad de la ESE HUS
- Actualización en Alimentación Hospitalaria
- Manipulación de Alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura.

30.1 El contratista debe presentar al supervisor durante los primeros 15 días de ejecución del contrato el procedimiento de evaluación del desempeño, en el que se incluya como mínimo las siguientes competencias:

- Atención humanizada
- Responsabilidad
- Transparencia
- Mejora continua
- Ética
- Aprendizaje continuo
- Orientación a resultados
- Orientación al usurario y al ciudadano
- Compromiso con la organización
- Trabajo en equipo
- Adaptación al cambio

30.2 El contratista debe presentar al supervisor durante los primeros 15 días de ejecución del contrato el procedimiento de evaluación de la cultura organizacional donde se evidencia que las variables a medir son los ejes trazadores de acreditación enunciados a continuación:

- Seguridad del paciente.
- Humanización.
- Gestión del Riesgo
- Gestión de la tecnología
- Responsabilidad social empresarial
- Atención centrada en el usuario y su familia

30.3 En caso de ser necesario si se presentara un incremento inusual de usuarios por situaciones ajenas a la operación normal, el contratista se comprometerá a garantizar igualmente la cobertura y oportunidad requerida según la demanda extra.

Contar con una reserva del talento humano para proveer las ausencias que se presenten de alguno de sus afiliados (permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio y darle continuidad al mismo

31. **Mecanismos de escucha:** El contratista debe entregar al supervisor, evidencia documentada mensual, desde el inicio del contrato, donde se demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta de las necesidades detectadas con sus respetivos indicadores de efectividad, resultantes de la implementación de los mecanismo de escucha activa del cliente interno, como buzón, página web, correo electrónico, teléfono etc., donde se identifiquen necesidades del personal asignado en cuanto a bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño, y condiciones laborales.
32. **Manipulador de alimentos:** El personal vinculado deberá contar con exámenes de ingreso en el cual se contempla que es apto para el desarrollo de actividades de manipulación de alimentos y certificado de capacitación en BPM.

32.1 El personal que ejecute la distribución de los alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar las normas de Bioseguridad y control de infecciones (Manejo del Paciente con aislamiento, uso de elementos de Protección personal e Higiene de manos).

32.2 Los manipuladores de alimento deberán contar con curso de manipulación de alimentos y servicio al cliente.

32.3 Presentar ante el contratante el certificado médico (Examen coprológico, frotis faríngeo y KOH uñas), vigente de cada uno de los manipuladores de alimentos y profesionales a cargo de la verificación en el proceso de producción o ensamble de alimentos.

32.4 Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros

33. Garantizar la adecuada segregación de residuos de acuerdo a la normativa nacional, garantizando los insumos necesarios según el código de colores. La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista de acuerdo a la ruta de recolección hospitalaria, los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores, ubicándolos en los cuartos de recolección temporal.
34. Garantizar el acompañamiento por parte de los profesionales de la empresa contratista en el suministro de alimentación en los servicios hospitalarios para garantizar la adherencia a los protocolos de atención por parte de los auxiliares de dietas.
35. **Dotación del personal requerido para la ejecución del proceso**: La presentación del personal de quienes manipulen los alimentos deben ser la adecuada para dicha actividad motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios ; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos.

35.1 Uniformidad en la presentación para esto debe estar dotado de un mínimo de 2 uniformes completos: pantalón y chaqueta, delantal de tela, gorro de tela, malla para el cabello, tapabocas, zapatos con suela antideslizante, guantes domésticos. Igualmente deberá suministrar los elementos de protección personal necesarios para la actividad.

35.2 El uniforme deberá ser de color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento y sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.

35.3 El delantal deberá permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

35.4 El uniforme deberá ser utilizado sólo durante toda la jornada laboral asignada en la E.S.E HUS y en perfecto estado de presentación e higiene.

35.5 Los elementos de protección especial como gorros, delantales, tapabocas, son de uso obligatorio para el personal encargado de ejecutar este contrato.

35.6 Identificados con escarapela como personal del contratista, la cual deberá proporcionar la siguiente información: Logotipo de la empresa contratista, nombre del empleado, cargo del servicio que presta, número de cédula, grupo sanguíneo y A.R.L; su uso es de carácter obligatorio para todos los trabajadores.

35.7 Se compromete a suministrar la dotación y elementos de protección personal para el personal que realiza la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infecto-contagiosas, en caso de presentarse las mismas. El contratante queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad en caso de incumplimiento por parte del contratista.

36. **Planta física, equipos y servicios públicos:** La E.S.E. HUS suministrará el área física para el proceso de ensamble y distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, unidades sanitarias, vestier, aseo y oficina de profesionales ubicada en el primer piso, con un área de 280 metros cuadrados, de la cual dispondrá el contratista, también un área para el suministro de alimentación de médicos internos y residentes con área de lavado con una medida de 96 metros cuadrados. **Nota aclaratoria:** se dispondrá para la ejecución del proceso el uso de equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E HUS en forma de préstamo y que será inventariado al inicio del contrato, en caso de requerir aumento para la cobertura de la prestación del servicio el operador deberá garantizar el suministro de estos elementos en acción de préstamo ante la E.S.E HUS.

36.1 El contratista asumirá los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos asignados en préstamo, presentando el cronograma de mantenimientos y los soportes de la realización en la radicación de las cuentas.

36.2 El contratista velara por el mantenimiento adecuado de la infraestructura prestada para la ejecución de la labor del área de ensamble de alimentos.

36.3 Cuando exista la necesidad debidamente sustentada por el contratista de realizar modificaciones en las áreas asignadas, deberán ser aprobadas por la unidad de gestión de mantenimiento e ingeniería y con el visto bueno de la gerencia de la E.S.E HUS. Los costos de las remodelaciones autorizadas serán sufragados en su totalidad por el Contratista, La E.S.E HUS no reconocerá el costo de las mejoras.

36.4 El Contratista se comprometerá a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante la operación del contrato, comprenderá pintura de muros, techos internos, muebles, puertas y otros, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos, cambio de bombillos y carga de extintores. Los costos originados por estos aspectos no serán reconocidos por la ESE HUS al Contratista.

36.5 La ESE HUS realizará las reparaciones de planta física relacionadas con grifería, ductos y trampas, sistema hidráulico, electricidad y de comunicaciones que se requieran.

37. **Equipos, vajilla y menaje:** La E.S.E HUS suministrará los equipos disponibles en el área de ensamble, los cuales se entregarán debidamente inventariados para su utilización mediante acta en la que se consignará el estado actual de funcionamiento de cada uno.

38. El contratista deberá mantener a disposición del interventor las hojas de vida de equipos de su propiedad, con su respectivo programa de mantenimiento preventivo.

39. El Contratista llevará actualizadas las hojas de vida de cada uno de los equipos entregados por la E.S.E HUS con el tipo de mantenimiento que se les realice. El mantenimiento de los equipos propiedad de la ESE HUS quedara a cargo del contratista.

40. El contratista se comprometerá al término del contrato, a devolver los equipos vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E HUS en las condiciones de funcionamiento recibidas, salvo el deterioro normal que se derive del correcto uso de los mismos. Deberá capacitar a sus empleados en el manejo adecuado de los equipos y demás bienes de la ESE HUS.

41. El contratista asumirá la responsabilidad ante daños o pérdidas de los equipos, vajilla o menaje, ocasionados por sus trabajadores durante el ejercicio de sus labores. Sustituirán los equipos, vajilla o menaje, afectados por eventualidades de daño o falta de mantenimiento.

42. **Transporte para alimentos. Normatividad:** El contratista deberá contar con los vehículos para el transporte de los alimentos, los cuales deberán contar el concepto técnico sanitario favorable para transporte de alimentos preparados, no mayor a un año de la fecha de expedición, SOAT, acta de inspección sanitaria del vehículo y revisión técnico mecánica.

43. **Quejas, reclamos y sugerencias:** Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.

43.1 La empresa contratista elabora plan de mejora en el formato establecido por la institución y carta de disculpas dirigida al paciente para todas las PQR reportadas por el servicio de SIAU, este plan de mejora deberá ser entregado en un tiempo no mayor de 24 horas desde su notificación, la ejecución del plan de mejora no podrá superar un mes. Por otro lado, las PQR reportadas por la plataforma ALMERA debe ser contestas con carta de disculpas dirigido al paciente y respuesta del evento sucedido con sus respectivos soportes, en el caso de requerir plan de mejora el supervisor del contrato realizará solicitud del mismo, esta respuesta deberá ser entregado en un tiempo no mayor a 24 horas desde la notificación del evento.

44. **Servicios públicos:** El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual. Serán cancelados de la siguiente manera:

44.1 El servicio de agua según reporte de medidor instalado en el área de ensamble de dietas (servicio de alimentación). En el servicio de comedor piso 13 se hará prorrateo de los puntos instalados.

44.2 Servicio de gas según reporte de medidor de la ESE HUS.

44.3 Servicio de energía eléctrica será calculado por prorrateo, según el número de equipos en el área de ensamble de dietas y en el servicio de comedor de residentes e internos ubicado en el piso 13 de la Institución PH.

44.4 **Procedimiento de descuento.** La oficina de servicios básicos reporta el costo de los promedios de consumo de los servicios públicos a la supervisión técnica del presente contrato quien se encargará de estipular en el acta de supervisión el valor a descontar por concepto de uso de servicios públicos. La tesorería se encargará de elaborar el respectivo comprobante de egreso y efectuar el descuento correspondiente a lo reportado en el informe de supervisión

45. **Planes de contingencia:** El contratista se comprometerá a entregar al Supervisor del contrato o quien haga sus veces, al inicio de la contratación, los PLANES DE CONTINGENCIA, para ser puestos en marcha y sin costo para la ESE HUS, en caso de presentarse los siguientes eventos:

45.1 Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.

45.2 Paro de trabajadores del contratista

45.3 Fallas en el fluido eléctrico

45.4 Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia

45.5 Escasez de materia prima o de mano de obra.

45.6 En caso de Emergencia Sanitaria

46. El contratista entregará mensualmente junto con la cuenta de cobro la siguiente documentación de soporte que valide sus procesos de gestión de la calidad, en los cuales se encuentran:

46.1 Ciclo de menús mensual

46.2 Relación de dietas suministradas a pacientes por tipo de dieta y tiempo de comida (La E.S.E HUS reconocerá únicamente las dietas efectivamente entregadas).
46.3 Escáner de planillas de alimentación del servicio adicional de médicos internos y residentes (mensual)
46.4 Escáner de solicitudes de pedidos especiales y refrigerios de los diferentes programas.
46.5 Escáner Registros de control de temperatura de alimentos recibidos en el área de ensamble y equipos de refrigeración.
46.6 Resultados de análisis microbiológicos tomados por un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS, habilitado por la secretaria de Salud, el cual tomara, muestras de productos seleccionados aleatoriamente con la participación del interventor así: una muestra por producto crudo, cocido, ensalada cruda, jugo, además superficies de trabajo, manos y uñas de los empleados, semanal.
46.7 Cumplimiento del cronograma del programa de capacitaciones, anexando GTH-DTH-FO-33 Informe de Ejecución Programa de Aprendizaje, GTH-FO-06 Formato Evaluación de Conocimiento, GTH-FO-20 Formato Lista de Asistencia, GTH-DTH-FO-21 Formato Encuesta Satisfacción Programa de Aprendizaje
46.8 Se deberá presentar la relación del personal asignado para la E.S.E HUS, programación de horario laboral realizado durante el mes, remitiendo el indicador "proporción de colaboradores con más de 12 horas de trabajo continuo por el número de días laborados".
46.9 Escáner del cumplimiento del cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos con soportes de registro de mantenimientos
46.10 Cumplimiento del cronograma de fumigaciones y registros
46.11 Planes de mejora de acuerdo a inconformidades presentadas en el servicio, con sus respectivos soportes de aplicabilidad.
46.12 Archivo electrónico de solicitud de dietas realizado diariamente y por tiempo de comida por el Profesional de Nutrición Clínica.
46.13 El contratista debe entregar al supervisor, evidencia documentada mensual, desde el inicio del contrato, donde se demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta de las necesidades detectadas con sus respetivos indicadores de efectividad, resultantes de la implementación de los mecanismo de escucha activa del cliente interno, como buzón, página web, correo electrónico, teléfono etc., donde se identifiquen necesidades del personal asignado en cuanto a bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño, y condiciones laborales.

47. Las dietas que no cumplan con las condiciones solicitadas o presenten alteraciones fisicoquímicas u organolépticas no adecuadas y se requiera de cambio no serán reconocidas dentro del proceso de facturación mensual generando su descuento.

48. En caso de presentarse glosas definitivas por incumplimiento del contratista por las actividades realizadas por los ejecutores, se realizará el respectivo descuento a favor del HOSPITAL al CONTRATISTA sobre cualquier cuenta o saldo que exista a favor del mismo incluyendo en su defecto la liquidación del contrato. Una vez comunicada sobre la glosa definitiva el Hospital Universitario de Santander se reservará el derecho deducir el valor de la misma de las facturas que presente el CONTRATISTA durante la ejecución del contrato, en el evento que el CONTRATISTA no tuviere saldo a favor el HOSPITAL podrá hacer efectivo el riesgo amparado en la garantía única.

49. El contratista deberá dar cumplimiento al anexo de confidencialidad para el manejo de la información de la ESE HUS.

C. OBLIGACIONES ESE HUS:

1. Ejercer la supervisión técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica quien tendrá la facultad de inspeccionar en cualquier tiempo, el desarrollo del contrato, incluyendo las especificaciones técnicas, así como la calidad del servicio e igualmente velar por el estricto cumplimiento de su objeto y control de las obligaciones adquiridas a través del mismo.
2. Cancelar el valor pactado en el contrato que se suscriba de conformidad a la forma de pago establecida y bajo la presentación y aprobación previa de los informes, actas y demás documentos que soporten el cumplimiento del objeto y de las obligaciones derivadas del mismo por parte de EL CONTRATISTA.
3. La ESE HUS, a través del supervisor del contrato, previo a la suscripción del acta de inicio, deberá verificar afiliación de los ejecutores del contratista a una aseguradora de riesgos profesionales y realizar la Consulta de Inhabilidades por Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años (Ley 1918 de 2018), reglamentada por el Decreto 753 de 2019 expedido por la Policía Nacional, cada cuatro (4) meses, a partir del inicio del contrato, mientras este se encuentre vigente. Adicionalmente verificará la ausencia de obligaciones alimentarias pendientes, mediante consulta del Registro de Deudores Alimentarios Morosos (Redam), en la plataforma habilitada para tal fin por el Ministerio de las tecnologías y las Comunicaciones (Mintic).

D. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA:

El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Conoce y acepta los Documentos del Proceso.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato.
3. El Contratista al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad ni de conflicto de intereses.
4. Está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral
5. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas

con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

6. El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas.
7. El Contratista se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para tales efectos, dando aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de la Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños.

3. PLAZO.

El plazo de ejecución del contrato será **DESDE EL 01 DE MAYO DE 2024 HASTA EL 31 DE JULIO DE 2024**, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

4. LUGAR DE EJECUCIÓN.

La ejecución del contrato se llevará a cabo en las instalaciones del Hospital Universitario de Santander, ubicado en la Carrera 33 No. 28 – 126, de la ciudad de Bucaramanga – Santander y/o en sus demás sedes de ser necesario.

5. SUPERVISIÓN

La Supervisión deberá desarrollar las funciones establecidas en el CAPITULO V – ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y SEGUIMIENTO CONTRACTUAL, específicamente las referidas en los artículos 38 y 39 del Manual de Contratación - Resolución N°319 del 07 de septiembre de 2022, en el cual se contemplan todas y cada una de las funciones de interventoría y supervisión de los contratos celebrados por la ESE HUS. Esta actividad será realizada por:

COMPONENTE	RESPONSABLES
ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, JURÍDICA, CONTABLE Y TÉCNICA	**Profesional Universitario en Salud, Nutrición y Dietética de la ESE HUS o** quien haga sus veces o la persona que, en uso de su autonomía, designe la ESE HUS.

6. AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN VÍA ELECTRÓNICA.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 56 del CPACA (Ley 1437-2011) los proponentes autorizarán a la ESE HUS para realizar la notificación de actos administrativos vía electrónica. Para el efecto en la carta de presentación de las ofertas deberán indicar el correo electrónico en el cual se surtirán las notificaciones.

7. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Según el numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, en materia contractual las Empresas Sociales del Estado se rigen por el derecho privado, pero pueden discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública, sin desconocer que debe siempre aplicarse los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política y someterse al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal, además de la resolución N° 5185 de 2013, por medio de la cual el Ministerio de Salud y de la protección Social fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten un estatuto de contratación que rija su actividad contractual.

En observancia de los parámetros anteriores el Señor Gerente de la ESE Hospital Universitario de Santander, expidió el Manual de Contratación de la Entidad mediante Resolución N° 319 de septiembre 07 de 2022, el cual señala en el CAPITULO IV - MODALIDADES DE SELECCIÓN - ARTÍCULO 28: INVITACIÓN PRIVADA como la modalidad de selección de contratistas en la cual se invita a presentar propuesta a un número previamente determinado de personas.

Por su parte el numeral 28.1 reza sobre la Procedencia de la Invitación Privada de la contratación estableciendo lo siguiente:

"28.1. La invitación privada procederá en los siguientes casos:

28.1.1. Para la celebración de contratos cuyo valor sea superior a mil (1000) SMLMV e inferior a dos mil (2000) SMLMV (...)".

Dado que el valor estimado del contrato, es equivalente a 1.043.98 SMMLV, esto es que cae dentro del intervalo al que hace referencia el artículo 28.1.1 y que no resulta aplicable ninguna otra modalidad de selección prevista, el presente proceso contractual, la oficina jurídica recomienda que el mismo se lleve a cabo por la modalidad de INVITACIÓN PPRIVADA.

8. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

Como resultado del presente proceso de selección, se celebrará un **CONTRATO DE SUMINISTRO.**

9. ANÁLISIS DE PRECIOS DEL MERCADO CON INDICACIONES DE VARIABLES UTILIZADAS Y PRESUPUESTO OFICIAL.

9.1. ANÁLISIS DE PRECIOS DEL MERCADO:

Los precios estimados del presente proceso selectivo se encuentran determinados a partir del estudio de, el cual fue realizado o a partir del sondeo de precios con tres (03) cotizaciones de entidades que desarrollan actividades iguales o similares al objeto del presente estudio, tomando como valor de referencia la cotización de menor valor.

El presupuesto oficial es el valor estimado en la suma de **MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES CIENTO SETENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS OCHO PESOS MCTE ($1.357.177.908),** el cual está determinado por la unidad gestora con base en los costos históricos y el valor de las apropiaciones disponibles para la vigencia 2024; será ejecutado por el sistema de bolsa, de acuerdo al suministro efectivamente entregado al valor que se asigna a cada uno de los ítems y el valor máximo a pagar por unidad, incluido todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y que este obligada a pagar la entidad contratante por ser sujeto pasivo de tales tributos, tasas o contribuciones.

9.2. PRESUPUESTO OFICIAL:

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación se estima en la suma de **MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES CIENTO SETENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS OCHO PESOS MCTE ($1.357.177.908),** de acuerdo a los valores y en las cantidades que se describen a continuación:

ITEM	TIPO DE DIETA	DESAYUNO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA (PRECIO UNITARIO)	ALMUERZO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA TARDE (PRECIO UNITARIO)	COMIDA (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN CENA (PRECIO UNITARIO)	COSTO TOTAL
1	Normal	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
2	Blanda suave	$ 8.260	$ 0	$ 10.114	$ 0	$ 9.593	$ 0	$ 27.967
3	Blanda	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
4	Hipograsa	$ 9.331	$ 0	$ 13.469	$ 0	$ 12.555	$ 0	$ 35.355
5	Hiposódica	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
6	Vegetariana	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
7	Hiperproteica	$ 10.008	$ 3.079	$ 15.375	$ 3.079	$ 13.202	$ 3.021	$ 47.764
8	Hipoglucida	$ 8.709	$ 3.091	$ 14.317	$ 3.079	$ 12.760	$ 3.410	$ 45.366
9	Coronaria	$ 9.541	$ 0	$ 16.049	$ 0	$ 14.039	$ 0	$ 39.629
10	Hemodiálisis	$ 8.936	$ 3.060	$ 14.236	$ 3.060	$ 13.738	$ 3.060	$ 46.090
11	Pre diálisis	$ 7.722	$ 2.807	$ 9.734	$ 3.571	$ 8.939	$ 2.772	$ 35.545
12	Liquida clara	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 14.544
13	Liquida completa	$ 6.506	$ 0	$ 6.931	$ 0	$ 6.485	$ 0	$ 19.922
14	Liquida hiperproteica	$ 8.589	$ 3.407	$ 11.629	$ 3.406	$ 11.191	$ 3.358	$ 41.580
15	Normal pediátrica 1	$ 7.622	$ 3.295	$ 8.379	$ 3.336	$ 8.357	$ 0	$ 30.989
16	Normal pediátrica 2	$ 8.091	$ 3.190	$ 9.064	$ 3.242	$ 8.967	$ 0	$ 32.554
17	Complemento 1	$ 5.971	$ 0	$ 6.437	$ 0	$ 6.098	$ 0	$ 18.506
18	Complemento 2	$ 5.712	$ 0	$ 6.904	$ 0	$ 6.668	$ 0	$ 19.284
19	Complemento 3	$ 6.109	$ 2.807	$ 7.037	$ 3.571	$ 6.501	$ 0	$ 26.025
20	Funcionarios Autorizados o residentes	$ 8.889	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 10.029	$ 0	$ 32.323
21	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.129
22	Refrigerio compuesto / Media Reforzada	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.895
23	Agua en botella 300 ml Programas Especiales	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.314
24	Agua en botella 600 ml Programas Especiales	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.630
25	Jarra de jugo 1 lt Programas Especiales	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.510
26	Suministro Kit Desechable	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.885
27	vegana	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
28	Refrigerios Aferesis	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 9.180
29	Almuerzos Especiales	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 30.000

NOTA 1: Sobre las anteriores sumas de dinero se liquidarán todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales que deba pagar la entidad contratante como sujeto pasivo de tales impuestos, tasas y contribuciones.

NOTA 2: Para efectos de la retención en la fuente por renta, la ESE HUS procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente, y en caso de que no haya lugar a ello, el proponente deberá indicar la norma que lo excluye o le otorga la exención.

NOTA 3: La ESE Hospital Universitario de Santander, no reconocerá suma alguna por impuestos que deba pagar el contratista con ocasión de la suscripción y ejecución del contrato. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de naturaleza alguna.

NOTA 4: El eventual CONTRATISTA autorizará a la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander, para que, por conducto de su Tesorería, efectúe de los pagos a su favor las deducciones por concepto de los gravámenes legales a que hubiere lugar, teniendo en cuenta para la respectiva deducción, los parámetros que para tal efecto haya establecido la disposición que dio origen al gravamen.

9.3 RUBROS PRESUPUESTALES

El valor del presente contrato se pagará con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2024 y al rubro **No. 2.4.5.01.03.05** denominado **ALIMENTACION** con Certificado de Disponibilidad Presupuestal **No. 578** de fecha **10 de abril de 2024** por la suma de **$ 1.357.177.908.**

9.4 FORMA DE PAGO

La ESE HUS pagará al contratista por la cantidad de raciones alimentarias efectivamente suministradas dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura y demás documentos junto con la constancia y/o certificación del cumplimiento del objeto contractual suscrita por el supervisor técnico, igualmente deberá anexar certificación de pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF, y cajas de compensación familiar cuando corresponda y estampillas a que hubiere lugar. El término establecido en la presente cláusula quedará sujeto a la disponibilidad de recursos en caja. El último pago que se efectué por parte de la ESE HUS al contratista, estará sujeto a la suscripción del acta de liquidación correspondiente. **PARÁGRAFO 1** En el caso de presentarse inconsistencias o requerimientos por parte de la ESE HUS, el término para el pago sólo empezará a contarse a los treinta (30) días siguientes a la presentación de la nueva factura, una vez sea atendida en forma satisfactoria la solicitud. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA quien, por este instrumento, renuncia expresamente al pago de cualquier tipo de intereses y/o indexación o valores de clase o naturaleza alguna. **PARÁGRAFO 2:** Todo el trámite de presentación de las cuentas de cobro con sus soportes deberá ser efectuado por el contratista, de manera virtual, mediante la publicación de tales documentos y anexos en la plataforma SECOP II.

10. PROPUESTAS PARCIALES.

Para el presente proceso de selección NO SE ACEPTARÁN PROPUESTAS PARCIALES de los ítems que conforman el objeto del presente proceso contractual, so pena de incurrir en causal de rechazo de la oferta.

11. DELIMITACIÓN DE RESPONSABILIDADES EN LA ESTRUCTURACIÓN Y DESARROLLO DEL PROCESO CONTRACTUAL.

Las responsabilidades en la estructuración y desarrollo del presente proceso contractual se dividen de la siguiente manera: en cuanto a los **Aspectos Jurídicos:** A la Jefe de la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS; en cuanto a los **Aspectos Técnicos:** A la Profesional de Área de la Salud, Nutrición y Dietética; y, en cuanto a **los Aspectos Económicos, Financieros y Presupuestales:** A la Subgerencia Administrativa y Financiera ESE HUS. Cada uno de los estructuradores responderá en lo correspondiente a su ámbito de competencia sin que haya lugar a la concurrencia de responsabilidad.

12. FACTORES DE SELECCIÓN.

De conformidad con lo estipulado en el Art. 28 del Manual de contratación de la entidad, Resolución Núm. 319 del 07 de septiembre de 2022, el presente proceso de selección se deberá realizar a través de INVITACIÓN PRIVADA. En tal sentido se invitará a presentar propuesta a tres empresas, siendo que las ofertas económicas de cada una de ellas, deberán ajustarse al presupuesto oficial y deberán cumplir con los requisitos habilitantes que se señalen en la respectiva invitación. Las propuestas hábiles para adjudicación, serán comparadas objetivamente mediante la asignación de puntajes, de acuerdo con los factores de ponderación previstos en los términos de la invitación.

La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los términos de la invitación, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la

favorabilidad la constituya factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. En este sentido en el presente proceso, la oferta más ventajosa será la que resulte de efectuar la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntaje o formulas señaladas en los términos de la invitación que se publique.

En los procesos de selección en los que se tenga en cuenta los factores técnicos y económicos, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas

a. La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntaje o formulas señaladas en el pliego de condiciones.
b. La ponderación de los elementos de calidad y precio que representa la mejor relación de costo beneficio para la entidad.

Resulta claro que la oferta más favorable debe ser la resultante de la ponderación de los factores técnicos y económicos, y en el caso de la presente convocatoria la mejor oferta se seleccionará atendiendo elementos de calidad y precio. En ese sentido se aplicará la regla contenida en el literal a.

13. SOPORTE QUE PERMITA LA ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO

Para los efectos del presente proceso, se entenderán las siguientes categorías de riesgo:

✓ **RIESGO PREVISIBLE:** Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia, esta corresponde a la estimación y asignación de los riesgos previsibles, así como su tipificación.

✓ **RIESGO IMPREVISIBLE:** Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión; es decir, el acontecimiento de su ocurrencia, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público.

✓ **TIPIFICACIÓN DEL RIESGO:** Es la enunciación que la entidad hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que en su criterio pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.

✓ **ESTIMACIÓN DEL RIESGO:** Es la valoración, en términos monetarios o porcentuales respecto del valor del contrato, que hace la entidad de ellos, de acuerdo con la tipificación que ha establecido.

✓ **ASIGNACIÓN DEL RIESGO:** Es el señalamiento que hace la entidad de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS: VER ANEXO No. 02 QUE CONTIENE MATRIZ DE RIESGOS.

De acuerdo con la distribución que se hizo, no procederán reclamaciones del Contratista, basadas en la ocurrencia de alguno de los riesgos asumidos por él, y, en consecuencia, la respectiva entidad no hará ningún reconocimiento, ni ofrecerá garantía alguna, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el Contrato.

14. EL ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL, DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL OFRECIMIENTO O DEL CONTRATO SEGÚN EL CASO, ASÍ COMO LA PERTINENCIA DE LA DIVISIÓN DE AQUELLAS, DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACIÓN SOBRE EL PARTICULAR.

El Proponente favorecido con la adjudicación del contrato constituirá a favor de la Empresa Social de Estado Hospital Universitario de Santander ESE HUS NIT 900.006.037-4 una garantía, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, con los siguientes amparos, cuantías y vigencias:

Cuando la propuesta se presente por una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. En caso de ser tomada de forma distinta será causal de rechazo.

14.1. GARANTÍA DERIVADA DEL OFRECIMIENTO DEL CONTRATO.

EL CONTRATISTA deberá constituir a favor de LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER NIT 900.006.037-4, una garantía mediante un contrato de seguros contenido en una póliza expedida por una compañía de seguros autorizada legalmente para funcionar en Colombia, que tenga los siguientes cubrimientos:

14.1.1 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:

La propuesta deberá acompañarse del original de una garantía de seriedad de la oferta a favor de La Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander, por un valor equivalente **al diez por ciento (10%)** del valor de la oferta y vigencia de noventa (90) días; en todo caso la garantía deberá estar vigente desde la fecha y hora de presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento.

La Oficina Asesora Jurídica del Hospital podrá solicitar al proponente, la ampliación de la vigencia de la garantía cuando se prorrogue el plazo establecido para la adjudicación. La no presentación de esta garantía junto con la propuesta, no será subsanable y conducirá al rechazo de la oferta. Se de presentar la póliza y sus anexos deberá presentarse debidamente firmada junto con la propuesta.

La póliza debe ir debidamente firmada por la persona natural (representante legal) o jurídica.

Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de sus representantes legales ni a nombre del consorcio; si es presentada por una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Con la garantía de seriedad, el proponente garantiza:

1. Que mantendrá la propuesta sin modificarla, desde la fecha de cierre del proceso y durante el período de validez de la misma.
2. Que firmará el contrato en caso de serle adjudicado y ejecutará los demás actos requeridos para la legalización y el perfeccionamiento del mismo, dentro de los plazos previstos en estos términos de la invitación.
3. Que constituirá las garantías exigidas para el cumplimiento del contrato, dentro de la oportunidad requerida.

El valor asegurado quedará a favor del Hospital Universitario de Santander cuando el proponente incumpla con alguno de los casos citados. Es entendido que la aplicación de la garantía de seriedad de la oferta, no exonera al proponente de las acciones jurídicas legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados al Hospital, no cubiertos por el valor de la citada garantía.

14.1.2 GARANTÍAS DERIVADAS DEL CONTRATO:

El contratista deberá constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER-NIT 900.006.037-4, una garantía mediante un contrato de seguros contenido en una póliza, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, con los siguientes amparos, cuantías y vigencias:

a) <u>CUMPLIMIENTO.</u>

El amparo de cumplimiento cubre a la ESE HUS contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputables al contratista de las obligaciones emanadas del contrato garantizado. Este amparo comprende el pago de las multas y el valor de la cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva. El pago de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que la Entidad pueda reclamar por otras vías, los perjuicios que en exceso de este valor se le causen.

El valor del amparo de cumplimiento no será inferior al monto de la cláusula penal pecuniaria ni al diez por ciento (10%) del valor del contrato. La vigencia de este amparo será del plazo del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio. En todo caso se mantendrá vigente hasta la liquidación del contrato

b) <u>AMPARO CALIDAD DEL SERVICIO.</u>

El amparo de calidad del servicio cubre a las entidades estatales contratantes contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al afianzado sobre las especificaciones y requisitos mínimos del servicio contratado.

El amparo no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. La Vigencia de este amparo será del plazo del contrato y un año más.

c) **<u>AMPARO CALIDAD DEL BIEN.</u>**

El amparo de calidad del bien cubre a las entidades estatales contratantes contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al afianzado sobre las especificaciones y requisitos mínimos de los bienes entregados por el contratista. Este amparo. El amparo no podrá ser inferior al **veinte por ciento (20%)** del valor del contrato. La Vigencia de este amparo será del **plazo del contrato y un (1) año más**, contados a partir del vencimiento del plazo del contrato.

d) **<u>PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.</u>**

El valor del amparo de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales será del treinta (30) % del valor del contrato y la vigencia de este amparo será del plazo del contrato y tres (3) años más.

Adicionalmente el contratista beneficiario del contrato deberá constituir a favor de la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander, NIT 900.006.037-4 la siguiente garantía mediante un contrato de seguros expedido por una compañía legalmente autorizada en Colombia:

e) **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL RCE.**

Este amparo protegerá a la Entidad de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que provenga de actuaciones, hechos u omisiones del contratista o de sus subcontratistas. El contratista deberá constituir una póliza de seguro en la que su vigencia sea por el plazo del contrato, su valor asegurado no sea inferior a **200 SMMLV** se constituya bajo la modalidad de ocurrencia y en la que serán asegurados la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander – ESE HUS, NIT 900.006.037-4 y el contratista, y deberán figurar como beneficiarios los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas. A su vez, la garantía deberá tener mínimamente los siguientes amparos: **a)** Cobertura básica de predios, labores y operaciones; **b)** Daño emergente y el lucro cesante; **c)** Perjuicios extrapatrimoniales; **d)** Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad civil extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos; **e)** Cobertura expresa de amparo patronal, que cubre los perjuicios causados por accidentes de trabajo que sufran los empleados al servicio del contratista en desarrollo de sus actividades; **f)** Cobertura expresa de vehículos propios y no propios, que cubre daños materiales, las lesiones personales y/o la muerte que se ocasionen a terceros con vehículos propios y no propios que estén al servicio de la entidad asegurada en el giro normal de sus actividades. No se aceptará la garantía con deducibles mayores al 10% del valor de cada pérdida y en ningún caso puede ser superior a 2.000 SMMLV. Tampoco será admitido que en la garantía se pacten franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que implique la asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada. La constitución de seguros obligatorios por parte del contratista como los relacionados con la administración de riesgos laborales, no exime al contratista de constituir la póliza de responsabilidad civil extracontractual. La vigencia será por el tiempo del contrato.

Nota 1. En el evento que la vigencia del contrato se prorrogue, se suspenda su ejecución o se aumente su valor, el contratista se obliga a ampliar y prorrogar antes de su vencimiento la vigencia de la garantía única, de acuerdo con lo que se establezca en la modificación respectiva. El valor correspondiente a las modificaciones será por cuenta del contratista. Para la liquidación del contrato, se requerirá en su caso, la actualización de las garantías.

Nota 2. En esta garantía deben configurar como tomador el contratista, como asegurado a la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander, NIT 900.006.037-4 y para la RCE deberá figurar como asegurado la ESE HUS y como beneficiario, los terceros indeterminados civilmente afectados.

15 IDENTIFICACIÓN DE LOS PERMISOS, LICENCIAS O AUTORIZACIONES TANTO INTERNAS, COMO EXTERNAS QUE SE REQUIERAN PARA LA CELEBRACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO, SEGÚN LA NATURALEZA Y OBLIGACIONES DERIVADAS DEL MISMO.

No aplican para el presente proceso.

YESICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
JEFE OFICINA JURÍDICA ESE HUS
V.B. Aspectos Jurídicos

DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ
Profesional Universitario Salud Nutrición y Dietética ESE HUS
V.B. Aspectos técnicos.

Proyectó Estudios del Sector: *María Margarita Morales Villarreal*
Profesional Universitario de Apoyo Estudios del Sector – Gestión Integral

Revisó Aspectos Jurídicos: *Lino Gerardo Ochoa Arguello*
Abogado de Apoyo a la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS – Contratista

Elaboró Aspectos Jurídicos: *Andrés Eduardo Vega Arguello*
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS – Gestión Integral

ANEXO MACROPROCESO GESTIÓN INTEGRAL DE LA INFORMACIÓN

El contratista debe entregar y poner a disposición los equipos de cómputo, impresión y/o digitalización al supervisor de cada área.

El contratista debe garantizar la contingencia de cada uno de los equipos de cómputo en caso de mantenimiento, daño, o pérdida cumpliendo con las especificaciones mínimas solicitadas.

El contratista debe entregar cronograma establecido para la ejecución de mantenimientos correctivos a sus equipos.

El contratista deberá suministrar protocolo de mantenimiento preventivo para los equipos que hacen parte de los medios de producción.

El contratista debe realizar un mantenimiento preventivo cada 6 meses a la totalidad de equipos informáticos y mantenimiento correctivo cada vez que se requiera.

El contratista debe garantizar la instalación, configuración puesta en marcha y licenciamiento de la solución software antivirus para cada uno de los equipos que sean instalados en la ESE HUS.

El contratista debe garantizar el servicio de internet para cada uno de los equipos de su propiedad y cualquier actividad que se necesite para la instalación de la última milla deberá ser asumida por el proponente. La administración del internet estará a cargo de la ESE HUS.

El contratista debe contar con un técnico de servicio con cubrimiento en la jornada laboral de la ESE HUS.

El contratista se compromete y es el responsable que todo el software instalado en cada uno de los computadores que hagan parte de los medios de producción sea legal y debidamente licenciado.

El contratista se hace responsable por la legitimidad de marca o patentes relacionadas con los componentes lógicos de los equipos y sistemas ofrecidos.

El contratista se hará responsable por reclamación que pueda presentarse por concepto de violación a las patentes, licencias o manifiesto de importación, de la calidad de materiales, etc. Y serán por su cuenta todos los gastos que puedan ocasionarse por tal concepto.

El contratista participará en las sesiones que sean necesarias para la capacitación en las herramientas software que disponga la Ese Hospital Universitario de Santander.

El contratista debe entregar el inventario equipos de cómputo, impresoras, scanner y software al iniciar el contrato al supervisor, quien solicitara acompañamiento a sistemas para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el contrato; el inventario debe entregarse actualizado cada seis meses.

El contratista debe entregar evidencias al cumplimiento del Manual de Seguridad de la Información vigente, así como a cada una de las políticas que se definan para garantizar la seguridad de la información.

El contratista exigirá a sus colaboradores que al momento desvincularse de la entidad o trasladarse de una dependencia a otra, entregue al supervisor de la dependencia o a quien éste delegue, la entrega de los activos de información, realizando el registro en el formato GII-GEI-FO-07 ENTREGA DE ACTIVOS DE INFORMACIÓN) que por el ejercicio de sus funciones haya producido o tenga en custodia el ejecutor del proceso.

El contratista debe exigir a sus colaboradores la suscripción del ANEXO DE CONFIDENCIALIDAD PARA EL MANEJO DE LA INFORMACIÓN DE LA ESE HUS y enviar dicho anexo al supervisor de la ESE HUS.

El contratista se hace responsable de la información y las copias de seguridad de cada uno de sus equipos, siguiendo el procedimiento de copias de seguridad a pcs (GII-SIS-PR-01) y/o direccionamiento de la institución que contribuya a la salvaguarda de la información.

ANEXO DE CONFIDENCIALIDAD PARA EL MANEJO DE LA INFORMACION DE LA ESE HUS.

El contratista debe garantizar y dar cumplimiento al presente anexo de acuerdo a la normatividad vigente para este:

1. Manejar y guardar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, con el fin de que la misma no sea empleada en beneficio propio o de terceros.
2. Solicitar previamente y por escrito la respectiva autorización para realizar cualquier publicación de la información tratada por la E.S.E HUS, ante el Supervisor y/o Interventor del contrato.
3. Evitar y prevenir la afectación del atributo de integralidad, exactitud y totalidad de la información parcial o total.
4. Tomar las medidas de prevención necesarias para evitar la afectación a la confidencialidad de la información.
5. Conocer y aplicar las políticas asociadas a la seguridad de la información y procedimientos apropiados relacionados al manejo de la información de la E.S.E HUS.
6. No permitir, ni facilitar el uso de los sistemas informáticos de la E.S.E HUS a personas no autorizadas por la institución.
7. Garantizar el acceso a la información pública de acuerdo a lo definido en el procedimiento de clasificación de la información.
8. Al finalizar el contrato o al cambiarse de ejecutor se debe garantizar que la información no sea borrada, alterada, sustraída y debe ser entregada en su totalidad al supervisor del contrato. Esto debe realizarse utilizando el formato GEII-FO-07-ENTREGA DE ACTIVOS DE INFORMACIÓN.
9. No utilizar los recursos informáticos (hardware, software o datos) y de telecomunicaciones (teléfono, fax, conexiones de red) para otras actividades que no estén directamente relacionadas con el trabajo tales como (Descargar: música, juegos, fotos personales, software).
10. Conocer y dar aplicabilidad a la ley 1266 de 2008 de Habeas Data y sus normas complementarias, en el tratamiento y uso de los datos personales a los que tenga acceso y sean recogidos en el ejercicio de la prestación del servicio.
11. Conocer y dar aplicabilidad a la ley 1273 por medio de la cual se modifica el código penal, se crea un nuevo bien jurídico tutelado – denominado "de la protección de la información y de los datos" – y se preservan integralmente los sistemas que utilicen las tecnologías de la información y las comunicaciones, entre otras disposiciones.
12. Al inicio del contrato se debe garantizar y entregar el inventario de equipos informáticos y lista de personal que serán usados para el cumplimiento del objeto del contrato.
13. Se debe garantizar que las novedades de personal (ingreso, retiro, traslado) deben ser notificadas al supervisor del contrato con un tiempo no superior a (5) días.

ANEXO No. 02
MATRIZ DE RIESGOS
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

											¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	ECONOMICO	Fluctuación en precios de insumos y medios de producción y ofertas artificialmente bajas	Que el contrato no pueda ejecutarse o que presente desequilibrio contractual	2	4	5	MEDIO	Contratista	Verificación de posible fluctuación de precios para reconocimiento de equilibrio financiero	2	3	5	BAJO	SI	ENTIDAD ESTATAL	DESDE ETAPA DE PLANEA-CIÓN	LIQUIDACIÓN	A través de los informes de ejecución del supervisor técnico	Cada vez que se radique una cuenta por parte del contratista
2	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	SOCIAL Y POLITICO	Ocurrencia de paros y huelgas	Que no se pueda ejecutar el contrato poniendo en riesgo el servicio asistencial del hospital y la vida de los usuarios	4	5	5	ALTO	Entidad Pública	Mejorar condiciones de trabajo y mantener flujo de insumos	2	2	3	BAJO	SI	ENTIDAD ESTATAL	EJECUCIÓN	LIQUIDACIÓN	A través del supervisor técnico	Cada vez que se presente una novedad
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	SOCIAL Y POLITICO	Ocurrencia de paros y huelgas	Que no se pueda ejecutar el contrato poniendo en riesgo el servicio asistencial del hospital y la vida de los usuarios	2	4	4	MEDIO	Contratista	Verificación de las condiciones socio políticas actuales	2	2	2	BAJO	SI	ENTIDAD PÚBLICA	EJECUCIÓN	LIQUIDACIÓN	A través del supervisor técnico	Cada vez que se presente una novedad
4	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	OPERACIONAL	Que el presupuesto del contrato no sea suficiente para dar cumplimiento al objeto	Que no se pueda ejecutar el contrato afectando el servicios asistencial y la vida de los pacientes	3	5	5	ALTA	Contratista	Verificación de gastos históricos de la entidad	3	2	3	BAJO	SI	ENTIDAD ESTATAL	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A Través de los informes del supervisor técnico	Cada vez que se presenta la cuenta por el contratista

ANEXO No. 02
MATRIZ DE RIESGOS
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

													Impacto después del tratamiento								Monitoreo y revisión	
										¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
5	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Que el plazo inicial del contrato deba ser prorrogado para dar cumplimiento a su objeto	Se generan más costos para la entidad y retrasos en la prestación del servicio	5	4	5	ALTA	A la entidad Pública	Debida planeación del proceso	4	3	4	MEDIO	SI	ENTIDAD ESTATAL	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A Través de los informes del supervisor técnico	Cada vez que se presenta la cuenta por el contratista
6	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento de obligaciones contractuales y/o mala calidad en la prestación del servicio	Se generan más costos para la entidad y retrasos en la prestación del servicio, y afectación a la vida de los usuarios	2	1	1	BAJO	Al contratista	Estricta supervisión Técnica	2	1	1	BAJO	SI	ENTIDAD PÚBLICA	DESDE LA EJECUCIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A Través de los informes del supervisor técnico y desde el reporte de novedades	Cada vez que se presenta la cuenta por el contratista
7	GENERAL	INTERNO	CONTRATACIÓN	OPERACIONAL	Tardía presentación de las garantías para la legalización del contrato	No cumplimiento de los plazos establecidos para la legalización y demora en el inicio de ejecución del contrato	3	2	5	MEDIO	CONTRATISTA	Establecer en los pliegos y términos de invitación las condiciones de entrega de garantía so pena de rechazo	2	1	3	BAJO	NO	ENTIDAD PÚBLICA	LEGALIZACIÓN	N/A	Seguimiento estricto a la fechas establecidas en el pliego para la legalización	Cada vez que se suscriba un contrato
8	GENERAL	EXTERNO	PLANEACION EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Preservación de la integridad y confidencialidad de la información que maneja en el proceso	Que se filtre información que ponga en riesgo a la institución o que viole la confidencialidad de documentos bajo reserva legal	3	4	3	ALTA	CONTRATISTA	Incluir cláusulas de confidencialidad en los contratos	2	2	2	BAJO	NO	ENTIDAD PÚBLICA	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A través de seguimiento del supervisor técnico	Mensual y cuando se reporten novedades

ANEXO No. 02
MATRIZ DE RIESGOS
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

												Impacto después del tratamiento								
										¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión: ¿Como se realiza el monitoreo?	Monitoreo y revisión: Periodicidad
9	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	FINANCIEROS	Dificultad para obtener el capital que financie el cumplimiento del objeto del contrato	Afectación de la eficiente prestación del servicio asistencial a los usuarios y riesgo de paros y huelgas	4	4	4	ALTO	ENTIDAD PÚBLICA	Mejorar el flujo de caja y cobro de cartera	3	2	3	MEDIO	SI	ENTIDAD PÚBLICA	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	Gestión Financiera	Según presentación informes de cartera
10	ESPECIFICO	EXTERNO	PLANEACIÓN	FINANCIERO	Dificultad para obtener el capital que financie el cumplimiento del objeto del contrato	Afectación de la eficiente prestación del servicio asistencial a los usuarios	4	4	4	ALTO	ENTIDAD PÚBLICA	Fijar criterios estrictos para verificar capacidad financiera del proponente a elegir	3	2	3	MEDIO	SI	ENTIDAD PÚBLICA	DESDE LA PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A través del comité evaluador que seleccione correctamente	A través de los infirmes del supervisor técnico
11	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	FINANCIERO	Devaluación de la moneda nacional que interfiera en la formulación de la propuesta económica	Afectación de la eficiente prestación del servicio a los usuarios	1	2	3	BAJA	AL CONTRATISTA	Verificación condiciones económicas del mercado	1	2	3	BAJA	NO	CONTRATISTA	PLANEACIÓN	LIQUIDACIÓN	A Través de los informes del supervisor técnico y desde el reporte de novedades	A través de los infirmes del supervisor técnico
12	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	REGULATORIOS	Cambio en las disposiciones de carácter legal en materia laboral sindical	Incremento de costos de los procesos	2	1	1	BAJA	AL CONTRATISTA	Verificación de regulaciones legales en las diferentes materias relacionadas	2	1	1	BAJA	NO	CONTRATISTA	PLANEACIÓN	LIQUIDACIÓN	Actualización en normatividad vigente	Cada vez que cambie la regulación existente
13	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	REGULATORIOS	Cambios en el SGSS	Incremento de costos de los procesos	2	1	1	BAJA	AL CONTRATISTA	Verificación de regulaciones legales en las diferentes materias relacionadas	2	1	1	BAJA	NO	CONTRATISTA	PLANEACIÓN	LIQUIDACIÓN	Actualización en normatividad vigente	Cada vez que cambie la regulación existente

ANEXO No. 02
MATRIZ DE RIESGOS
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

												Impacto después del tratamiento							Monitoreo y revisión	
									¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
14	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	REGULATORIO	Creación de nuevos impuestos, tasas y contribuciones que afecten el presupuesto del contrato	Incremento de costos de los procesos	2	1	1	BAJA	AL CONTRATISTA	Verificación de regulaciones legales en las diferentes materias relacionadas	2	1	1	BAJA	NO	AL CONTRATISTA	PLANEACIÓN	LIQUIDACIÓN	Actualización en normatividad vigente	Cada vez que cambie la regulación existente
15	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	AMBIENTALES	Desconocimiento de legislación ambiental y no aprobación de licencias ambientales que afecten el contrato	Incremento de costos de los procesos	3	5	5	ALTA	AL CONTRATISTA	Verificación de regulaciones legales en las diferentes materias relacionadas	3	3	3	MEDIO	NO	ENTIDAD Y CONTRATISTA	DESDE PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	A través de informes de la oficina asesora de calidad	Cada vez que se registren cambios normativos
16	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	TECNOLÓGICOS	Advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos	Afectación en la prestación del servicio administrativo y asistencial	2	2	2	BAJA	AL CONTRATISTA	Actualización en innovaciones tecnológicas	2	2	2	BAJA	SI	ENTIDAD PÚBLICA	DESDE PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	Verificación de innovaciones tecnológicas por el área competente y a través de los informes de supervisión técnica	Cada vez que se den cambios tecnológicos y reporte de novedades
17	GENERAL	EXTERNO	PLANEACIÓN	TECNOLÓGICOS	Obsolescencia tecnológica	Afectación grave en la prestación del servicio asistencial y administrativo	2	2	2	BAJO	AL CONTRATISTA	Actualización en innovaciones tecnológicas	2	2	2	BAJA	SI	AL CONTRATISTA	PLANEACIÓN	HASTA LA LIQUIDACIÓN	Verificación de innovaciones tecnológicas por el área competente y a través de los informes de supervisión técnica	Cada vez que se den cambios tecnológicos y reporte de novedades