ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"	
DEPENDENCIA QUE PROYECTA	OFICINA ASESORA JURÍDICA
FECHA	SEPTIEMBRE DE 2024
MODALIDAD	CONTRATACIÓN DIRECTA – CUANTÍA MENOR A 1000 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, "*ESTUDIOS DE CONVENIENCIA PREVIOS*" de la resolución No. 319 de septiembre 07 de 2022, *"Por medio del cual se deroga la Resolución número 260 del 13 de mayo de 2020 y en su lugar se expide el Manual de Contratación del Hospital Universitario de Santander*, adoptado mediante acuerdo de Junta Directiva N° 033 de septiembre 07 de 2022.

1. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, fue creada mediante el Decreto Departamental 025 de 2005, como una entidad descentralizada del orden departamental, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, adscrito a la Secretaría de Salud Departamental. Con el objeto de prestar servicios de salud de segundo, tercer nivel y alta complejidad, entendido como un servicio público a cargo del Departamento y como parte del sistema de seguridad social en salud. Además, como un campo de práctica de docencia asistencial de la Facultad de medicina de la Universidad Industrial de Santander.

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.

Ahora bien, el ARTÍCULO 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021 establece que, "Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimento". Entendiéndose como pequeño productor la persona natural que posea activos totales no superiores a los doscientos ochenta y cuatro (284) SMMLV, en el momento de la respectiva operación de crédito. Deberá demostrarse que estos activos no excedan de ese valor, según balance comercial aceptado por el intermediario financiero, cuya antigüedad no sea superior a 90 días a la solicitud del crédito, según DECRETO 691 DE 2018.

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.

Teniendo en cuenta lo anterior, la Profesional Universitario en Salud – Nutrición y Dietética de la ESE HUS, radicó ante la Gerencia el **requerimiento No. 752** de fecha 05 de septiembre de 2024, con la finalidad de que se adelante el proceso de contratación para el **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**

2. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

2.1. OBJETO DEL CONTRATO

"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"

2.2. ALCANCE DEL OBJETO

La ESE Hospital Universitario de Santander busca garantizar el suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la ESE HUS.

2.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El ejecutor dará cumplimiento al objeto anterior descrito 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-35, 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-35 Versión 1, 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 frescos con diversidad de preparación de sabores dulces y/o sal, integral u normal.

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 gineco-obstétricas 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 con servilleta empacados dentro de una bolsa de material biodegradable 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 biodegradable a pacientes con orden médica de medida de precaución adicional (aislamiento hospitalario por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea y ambiente protegido) y/o a solicitud del Profesional de nutrición clínica que por evolución o estado de salud del paciente requieran el suministro de la alimentación en este empaque desechable biodegradable. 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 material biodegradable.

g. La alimentación suministrada deberá garantizar la temperatura de alimentos en caliente 60°C y frio 6°C, en 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 del suministro de la dieta al paciente., los auxiliares de nutrición deben reportar al Personal administrativo del Área de ensamble la ubicación de la bandeja que se deja en servicio de hospitalización para que en posterior ruta de recolección se recoja. Esta información debe estar registrada en el formato Registro de menaje pendiente en hospitalización GAT-NUT-FO-18, previniendo pérdidas o sucesos de seguridad por permanencia del menaje en tiempos superiores a lo establecido.

13. **Suministro de agua:** El contratista garantizará el suministro de agua a cada uno de los servicios de hospitalización, a través de un equipo refrigerador con filtro de agua que será suministrado por la empresa contratista del servicio de alimentos.

14. Diariamente se suministrará una jarra de agua de 2 litros a los pacientes con vía oral sin restricción de líquidos; la limpieza y desinfección de las jarras individuales se realizarán en el área de ensamble de alimentos, de acuerdo con la Resolución 4445 de 1996. En caso de requerimientos aumentados de líquidos se debe atender la necesidad de suministro del volumen de agua necesario.

15. Se realizará el suministro de botella de agua a los pacientes con medida de precaución adicional (aislamiento hospitalario) en volumen establecido según solicitud de área de nutrición clínica.

16. 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.

17. **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.

17.1. 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
17.2. 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.
17.3. 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.

18. **Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes):** El contratista suministrará alimentación al Personal en formación (médicos internos y residentes) autorizados en los 3 tiempos de comida al día (Desayuno, almuerzo y comida) que serán distribuidos en el área de comedor medico piso 13 de la Institución.

a. El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para el personal en formación (Médicos internos y residentes) que realizan sus prácticas médicas en la Institución cumpliendo con el documento Procedimiento para la solicitud de alimentación a Personal en formación para Médicos internos y residentes GAT-NUT-PR-05.

b. El Contratista deberá realizar un ciclo de 21 menús dirigido al personal en formación autorizados (médicos internos y residentes) por tiempo de comida que incluya proteína en porción (no molidos) y postre a la hora del almuerzo cumpliendo con valor nutricional registrado en el documento anexo técnico # 1 Minuta Patrón para Alimentación del personal en Formación Médicos internos y residentes del documento GAT-NUT-PR-05.

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 y 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

19. **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 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 el personal de la misión se ofertará un menú especial de diez días previo para aprobación de la supervisión, también contará 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.

20. **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

21. **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
HIPOGRASA	410
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: 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.

22. **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: 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.

23. **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 primer trimestre del año 2024, por ración mes.

TIPO DE ALIMENTACIÓN	PROMEDIO MES CUARTO TRIMESTRE DE 2023
	Programas Especiales
Refrigerio sencillo	1800
Refrigerio Compuesto	260
Refrigerio Aféresis	260
Almuerzos especiales	50
Agua botella 300 ml	3100
Agua botella 600 ml	1260
Jarra de jugo 1 Lt	132

Nota: 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.

24. **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.

25. 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.

26. Suministro de loza desechable 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. Especificaciones de kit de desechables:

- Plato de seco cubierto con divisiones
- Plato de sopa con tapa
- Cuchara
- Vaso con tapa bebidas frías o calientes
- Cuchara en empaque individual

27. El proponente deberá suministrar el siguiente personal para la ejecución del contrato:

ITEM	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 NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS**	22	Servicio de Urgencias piso 1 (2) Servicio de Urgencias piso 2 (2) UCI piso 1 (1) UCI piso 3 (1) UCI piso 4 (1) UCI piso 9 (1) Unidad de quemados (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 (2) 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 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	2	Auxiliar de aseo área de ensamble (2)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo 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**		

28. 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:

1. Cumplir con las especificaciones técnicas requeridas para el efectivo desarrollo del objeto contractual.
2. Prestar la colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato.
3. Acreditar afiliación a salud y pensión, 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 asignado.
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:

El contratista deberá cumplir con las siguientes obligaciones específicas:

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 medidas de precaución especial (aislamiento hospitalario) serán desechables en su totalidad y serán tratados según el Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR). No pueden ser tratados como el resto de menaje.
    - Se suministrará dieta en loza desechable a pacientes con orden médica de medida de precaución adicional (aislamiento hospitalario por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea y ambiente protegido) y/o a solicitud del Profesional de nutrición clínica que por evolución o estado de salud del paciente requieran el suministro de la alimentación en este empaque desechable. El kit de desechables deberá tener las siguientes especificaciones:
    - Plato plano de 3 divisiones como domo plástico
    - Vaso plástico con tapa capacidad 8 onzas
    - Taza de 8 onzas plástica con tapa contenedor de alimentos calientes
    - Cuchara sopera plástica
14. El contratista dará cumplimiento a la ley 2232 de 2022 de Colombia que establece las medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones.
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, 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 de material.
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 de Nutrición 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 de presentación, sin rupturas, quiebres entre otros.
23. La dieta deberá rotularse manteniendo la imagen institucional cumpliendo 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:

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 cyberpadrinos 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:** 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 y para el suministro de alimentación de médicos internos y residentes se entrega un área de 96 metros cuadrados con área de lavado ubicada en el piso 12 de la Institución.

36.1 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.

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

36.4 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.

37. **Equipos, Vajilla y menaje:** 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 se inventariado mediante acta en la que se consignará el estado actual de funcionamiento de cada uno. 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.

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

37.2 El contratista llevara actualizadas las hojas de vida de cada uno de los equipos entregados en préstamo por la E.S.E HUS con el tipo de mantenimiento que se les realice.

37.3 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.

38. 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 estos. Deberá capacitar a sus empleados en el manejo adecuado de los equipos y demás bienes de la ESE HUS.

39. 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.

40. **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.

41. **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.

41.1 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.

42. **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:

42.1 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.

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

42.3 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.

42.4 **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.

43. **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:

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

43.2 Paro de trabajadores del contratista

43.3 Fallas en el fluido eléctrico

43.4 Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia

43.5 Escasez de materia prima o de mano de obra.

43.6 En caso de Emergencia Sanitaria

44. 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:

44.1 Ciclo de menús mensual

44.2 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).

44.3 Escáner de planillas de alimentación del servicio adicional de médicos internos y residentes (mensual)

44.4 Escáner de solicitudes de pedidos especiales y refrigerios de los diferentes programas.

44.5 Escáner Registros de control de temperatura de alimentos recibidos en el área de ensamble y equipos de refrigeración.

44.6 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.

44.7 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

44.8 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".

44.9 Escáner del cumplimiento del cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos con soportes de registro de mantenimientos

44.10 Cumplimiento del cronograma de fumigaciones y registros

44.11 Planes de mejora de acuerdo a inconformidades presentadas en el servicio, con sus respectivos soportes de aplicabilidad.

44.12 Archivo electrónico de solicitud de dietas realizado diariamente y por tiempo de comida por el Profesional de Nutrición Clínica.

44.13 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.

45. 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.

46. 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

47. El contratista durante la ejecución del contrato deberá acreditar mediante, facturas, contrato o certificación del proveedor que mínimo el 30% de las compras realizadas para el suministro de alimentación en cumplimiento del contrato es adquirido a pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, fomentando así el desarrollo y fortalecimiento de la economía local tal y como lo establece el DECRETO 248 DE 2021.

48. 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 del CONTRATISTA.

3. La ESE HUS a través del supervisor del contrato deberá 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 acta de inicio del contrato, mientras este se encuentre vigente.

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.

2.5 PLAZO

El término de ejecución del contrato será **A PARTIR DEL 16 DE SEPTIEMBRE HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2024**, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización de contrato, como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica.

2.6 LUGAR DE EJECUCIÓN

La ejecución del contrato se llevará a cabo en las instalaciones de la ESE Hospital Universitario de Santander ubicado en la Carrera 33 No. 28-126, de la ciudad de Bucaramanga, Santander.

2.7. SUPERVISIÓN

La Supervisión deberá desarrollar las funciones Técnicas, Administrativa, Financiera, Jurídica y Contable establecidas en los Artículos 38 y 39 del Manual de Contratación de la ESE HUS expedido por la Resolución 319 de 2022 proferida por la gerencia de la Entidad, la cual será realizada por las siguientes personas:

- **Profesional Universitario en Salud – Nutrición y Dietética de la ESE HUS** o quien haga sus veces y/o el Funcionario que, en ejercicio de su autonomía, designe la ESE HUS.

2.8. AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN VÍA ELECTRÓNICA

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 56 del CPACA (Ley 1437-2011) los proponentes podrán autorizar 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.

2.9. DESIGNACIÓN COMITÉ EVALUADOR

Para el presente Proceso de contratación Directa, se designa como comité evaluador para la calificación y evaluación de las propuestas a los siguientes funcionarios y/o contratistas: ***Aspectos Jurídicos***: Al Jefe de la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS y/o quien haga sus veces o se designe para tal fin. ***Aspectos Técnicos***: Profesional Especializado en Salud – Nutrición y Dietética de la ESE HUS o quien haga sus veces y/o el Funcionario que, en ejercicio de su autonomía, designe la ESE HUS. ***Aspectos Económicos y Financieros:*** A la Subgerencia Administrativa y Financiera ESE HUS y/o los que designe en su momento.

3. 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 es estatuto de contratación que rige 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, conforme al Estatuto de Contratación adoptado mediante Acuerdo de Junta Directiva N° 033 de septiembre 07 de 2022, el cual señala en el CAPITULO IV – MODALIDADES DE SELECCIÓN – ARTÍCULO 29: CONTRATACIÓN DIRECTA como la modalidad de selección de contratistas en la que se solicita la presentación de una sola oferta.

Por su parte el artículo 29.1 reza sobre APLICABILIDAD Y PROCEDIMIENTO de la contratación directa lo siguiente:

"El HOSPITAL adelantará el procedimiento de selección de contratación directa en relación con las contrataciones que se

encuadren dentro de las causales a que se refiere el siguiente numeral, aun cuando por la naturaleza y características del objeto a contratar exista en el Estatuto otro procedimiento que pudiere aplicar.

Mediante el procedimiento de selección de contratación directa, el HOSPITAL, sin necesidad de obtener más de una oferta, podrá contratar atendiendo las condiciones de mercado en términos de calidad y precio y de idoneidad del oferente referente a su capacidad para ejecutar el contrato, con base en los resultados del estudio previo al que se refiere el presente Estatuto".

El artículo 29.2 señala las causales de contratación directa. Son causales de contratación directa las siguientes:

"29.2.1. Cuando el valor del contrato sea igual o inferior al equivalente en pesos de MIL (1.000) SMLMV"

Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato a celebrar y el valor estimado del contrato equivalente a 1.000 SMLMV por cuanto no supera los 1.000 SMMLV, el presente proceso se llevará a cabo por la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA, causal 29.2.1.

3.1 IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El contrato a celebrar como resultado del presente proceso será de **SUMINISTRO.**

4. EL ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, INDICANDO LAS VARIABLES UTILIZADAS PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO DE LA RESPECTIVA CONTRATACIÓN, ASÍ COMO SU MONTO Y EL DE POSIBLES COSTOS ASOCIADOS AL MISMO.

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es el valor estimado en la suma de **MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS MCTE ($$1.299.800.000),** el cual está determinado a partir del precio que en el mercado que tienen los bienes a adquirir y que fue definido por la oficina de estudios del sector a partir del sondeo de precios con tres (03) cotizaciones de empresas que desarrollan actividades iguales o similares al objeto del presente estudio, tomando como valor de referencia la cotización de menor valor.

4.1 PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es el valor estimado en la suma de **MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS MCTE ($$1.299.800.000),** de acuerdo al siguiente cuadro:

ÍTEM	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	VEGANA	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
8	HIPERPROTEICA	$ 10.008	$ 3.079	$ 15.375	$ 3.079	$ 13.202	$ 3.021	$ 47.764
9	HIPOGLÚCIDA	$ 8.709	$ 3.091	$ 14.317	$ 3.079	$ 12.760	$ 3.410	$ 45.366
10	CORONARIA	$ 9.541	$ 0	$ 16.049	$ 0	$ 14.039	$ 0	$ 39.629
11	HEMODIÁLISIS	$ 8.936	$ 3.060	$ 14.236	$ 3.060	$ 13.738	$ 3.060	$ 46.090
12	PREDIÁLISIS	$ 7.722	$ 2.807	$ 9.734	$ 3.571	$ 8.939	$ 2.772	$ 35.545
13	LÍQUIDA CLARA	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 14.544
14	LÍQUIDA COMPLETA	$ 6.506	$ 0	$ 6.931	$ 0	$ 6.485	$ 0	$ 19.922
15	LIQUIDA HIPERPROTÉICA	$ 8.589	$ 3.407	$ 11.629	$ 3.406	$ 11.191	$ 3.358	$ 41.580
16	NORMAL PEDIÁTRICA I	$ 7.622	$ 3.295	$ 8.379	$ 3.336	$ 8.357	$ 0	$ 30.989
17	NORMAL PEDIÁTRICA 2	$ 8.091	$ 3.190	$ 9.064	$ 3.242	$ 8.967	$ 0	$ 32.554

18	COMPLEMENTO 1	$ 5.971	$ 0	$ 6.437	$ 0	$ 6.098	$ 0	$ 18.506
19	COMPLEMENTO 2	$ 5.712	$ 0	$ 6.904	$ 0	$ 6.668	$ 0	$ 19.284
20	COMPLEMENTO 3	$ 6.109	$ 2.807	$ 7.037	$ 3.571	$ 6.501	$ 0	$ 26.025
21	FUNCIONARIOS AUTORIZADOS O RESIDENTES	$ 8.889	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 10.029	$ 0	$ 32.323
22	ALMUERZOS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 30.000
23	REFRIGERIO SENCILLO	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.129
24	REFRIGERIO COMPUESTO / MEDIA REFORZADA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.895
25	REFRIGERIO AFÉRESIS	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 9.180
26	AGUA BOTELLA 300 ML PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.314
27	AGUA BOTELLA 600 ML PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.630
28	JARRA DE JUGO 1 LT PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.510

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
29	KIT DESECHABLE	$ 1.584	$ 301	$ 1.885

Sobre la anterior suma 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.

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.
La ESE Hospital Universitario de Santander, no reconocerá suma alguna por impuestos. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de naturaleza alguna.

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.

4.2 RUBRO PRESUPUESTAL

El valor del presente contrato se pagará con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2024 al Rubro Presupuestal No. 2.4.5.01.03.05 denominado ALIMENTACIÓN, según Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1138 de fecha 05 de septiembre de 2024 por valor de $1.299.800.000.

4.3 FORMA DE PAGO

La ESE HUS pagará al contratista, de acuerdo al suministro del servicio del servicio de alimentación efectivamente entregados durante el periodo cobrado, dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura previa certificación de recibo a satisfacción suscrita por el supervisor del contrato, 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 clausula quedará sujeto a la disponibilidad de recursos en la caja. El último pago que se efectúe 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 solucionada la glosa o 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:** El contratista deberá facturar dentro de la vigencia del contrato. La factura deberá referenciar el número del contrato, el periodo que contempla las actividades ejecutadas indicar si es régimen común o simplificado y su razón social. **Parágrafo 3:** El monto a pagar estará sujeto al grado de ejecución del objeto contratado de acuerdo con la certificación del supervisor del contrato. **Parágrafo 4:** 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.

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

Las responsabilidades en la estructuración y desarrollo del presente proceso contractual se divide 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**: Al Profesional Universitario en Salud – Nutrición y Dietética de Cartera de la ESE HUS, y 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.

6. FACTORES DE SELECCIÓN

De conformidad con lo estipulado en el artículo 29, numeral 29.2.1 del Manual de contratación de la Entidad, el presente proceso de selección se deberá realizar a través de la modalidad de contratación directa. Teniendo en cuenta que el valor del contrato es inferior al equivalente en pesos de MIL (1.000) SMLMV, tal cual como lo ha dispuesto el Manual de Contratación de la ESE HUS como causal de contratación directa.

En concordancia con la citada norma del Manual de contratación, se enviará invitación a proponer a una Empresa reconocida del sector, que garantice presentar una oferta conveniente a los intereses de la .E.S.E HUS, de acuerdo a los conocimientos que tiene la Entidad por contrataciones anteriores y en armonía con los resultados que se obtenga en el estudio del sector evaluando factores de precio, seguridad de cumplimiento, capacidad financiera de la empresa y su idoneidad para ejecutar y responder por el contrato.

7. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN, Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

El concepto de riesgo en el marco del presente contrato se puede definir como la probabilidad de ocurrencia de eventos aleatorios que afecten el desarrollo de este, generando una variación sobre el resultado esperado conforme al objeto de contractual suscrito.
DEFINICIONES: Para los efectos de los diferentes procesos de selección, se entenderán las siguientes categorías del 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.
- **Riesgo Imprevisible:** Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, tales como desastres naturales, actas terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público.
- **Tipificación del riesgo:** Es lo enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, en criterio de la ESE HUS, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.
- **Asignación del riesgo:** Es el señalamiento que hace ESE HUS, de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de las circunstancias tipificadas, asumiendo su costo.

- **Ver documento Anexo MATRIZ DE RIESGOS ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER.**

8. 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 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) **Cumplimiento:** 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 o cláusula penal moratoria y el valor de la cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva. El pago de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que la Entidad use otras vías para reclamar los perjuicios que en exceso de este valor y 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 del inicio de ejecución.

b) **Amparo Calidad del Servicio:** 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 (1) año más.

c) **Amparo de calidad del bien**: 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 objeto del contrato. El amparo no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con vigencia del plazo del contrato y un (1) año más.

d) **Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e indemnizaciones laborales:** El porcentaje del amparo de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales será del **treinta por ciento (30%)** del valor del contrato, con una vigencia no inferior al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más contados a partir del vencimiento del plazo del contrato.

e) **Responsabilidad Civil Extracontractual:** 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 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. **Parágrafo.** 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 como beneficiario a terceros indeterminados.

Nota 1. En el evento que la vigencia del contrato se prorrogue, se suspenda su ejecución y se reinicie o se aumente su valor, el contratista se obliga a ampliar y prorrogar antes de su vencimiento la vigencia de la garantía, 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 se requerirá, en su caso, de la actualización de las garantías.

Nota 2. En estas garantías deberá figurar como tomador el contratista, como asegurado la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER – ESE HUS y para la RCE deberá ser asegurado la ESE HUS y beneficiarios los terceros civilmente afectados.

Nota 3. La presentación de las pólizas deberá venir acompañada del clausulado y del recibo de caja expedido directamente por la Compañía de Seguros que la otorgue, documentos estos que el contratista deberá presentar y publicar en la plataforma SECOP II.

9. 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.

Para la ejecución del presente contrato no se requiere que el contratista cuente con licencia y/o permiso especial.

YESSICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS
V.B Aspectos Jurídicos

DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
Profesional Universitario en Salud – Nutrición y Dietética de la ESE HUS
V.B Aspectos Técnicos

Revisó: Lino Gerardo Ochoa Arguello
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS – Contratista

Proyectó: Yesenia Trujillo Cardoso
Abogada de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS – Contratista

proyectó estudios del sector: Erika Julieth Hernández Medina
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica – Estudios Sector