DEPENDENCIA QUE PROYECTA	JEFE OFICINA ASESORA JURIDICA
FECHA	(27) DE SEPTIEMBRE DE 2024

FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA CONTRATACIÓN

El Instituto de Salud de Bucaramanga fue creado mediante los decretos 665 y 668 de diciembre de 1989, como un establecimiento público descentralizado del Orden Municipal, siendo su función principal ser el organismo encargado de la Dirección Local de Salud, adscrito al Sistema Nacional de Salud.

Mediante el Acuerdo Municipal No. 031 de Julio 30 de 1997 se transforma en Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga "ESE ISABU", constituyéndose en la red pública de atención del primer nivel de complejidad para el municipio de Bucaramanga, con categoría especial de entidad descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, cuya función esencial es la prestación de servicios de salud, entendidos como un servicio público a cargo del Estado y como parte Integral del Sistema General de Seguridad Social en Salud.

El numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, estableció, en relación con el régimen jurídico de las ESE, lo siguiente: "En materia contractual se regirá por el derecho privado, pero podrá discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública. De otro lado, el artículo 2 de la Ley 80 de 1993, realiza una enumeración de las que denomina Entidades Estatales, entre las cuales se encuentran las entidades descentralizadas como lo son las ESE, como consecuencia, estas entidades se regirán, al celebrar sus contratos y según el artículo 13, "por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas en la ley". Con todo, esa regla general no implica una completa desvinculación del estatuto general de contratación administrativa.

El artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de Salud y Protección Social, así mismo expidió, la resolución Número 5185 del 2013, por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las empresas sociales del estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual.

Con fundamento en la Resolución N° 0378 del 27 de agosto de 2024, *por medio del cual se deroga Resolución N° 293 de 2020 – N° 654 de 2021 - No. 400 DE 2022 - No. 495 DE 2023 y se adopta el nuevo manual de contratación para la E.S.E INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA ISABU se dictan otras disposiciones,* al Estatuto de Contratación de la Entidad, adoptado mediante Acuerdo de Junta Directiva No 005 de 2024 del agosto 23 de 2024, *por medio del cual se deroga el acuerdo no. 009 de 2020 y se adopta el nuevo estatuto de contratación para la E.S.E INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA - ISABU y se dictan otras disposiciones,* el GERENTE DE LA ESE ISABU adoptó el Manual de Contratación de la ESE ISABU.

NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

El Instituto de Salud de Bucaramanga fue creado mediante los decretos 665 y 668 de diciembre de 1989, como un establecimiento público descentralizado del Orden Municipal, siendo su función principal ser el organismo encargado de la Dirección Local de Salud, adscrito al Sistema Nacional de Salud.

Mediante el Acuerdo Municipal No. 031 de Julio 30 de 1997 se transforma en Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga "ESE ISABU", constituyéndose en la red pública de atención del primer nivel de complejidad para el municipio de Bucaramanga, con categoría especial de entidad descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, cuya función esencial es la prestación de servicios de salud, entendidos como un servicio público a cargo del Estado y como parte Integral del Sistema General de Seguridad Social en Salud.

La ESE ISABU cuenta con 22 unidades de atención ambulatorias y dos unidades hospitalarias que son la Unidad Materno infantil Santa Teresita UIMIST y el Hospital Local de Norte donde se prestan servicios de baja, mediana complejidad, encargadas de garantizar la prestación de servicios médicos bajo los más altos estándares de calidad en la atención de sus usuarios y así poder cumplir con nuestra misión en razón a que somos una Empresa Social del Estado del orden municipal, prestadora de servicios de salud de baja y mediana complejidad, orientada hacia la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, con talento humano comprometido con la calidad y la atención humanizada de la población de Bucaramanga y su área de influencia, haciéndose necesario el desarrollo de procesos y actividades de apoyo, para lograr el éxito de la actividad misional como es el de ofrecer servicios de salud de alta calidad.

Para brindar en forma oportuna, efectiva y suficiente sus servicios de salud, la ESE ISABU debe utilizar adecuadamente sus recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles, procurando coherencia entre la utilización de dichos recursos y el desarrollo de su actividad misional.

Que en la Carta Política de 1991 y en la copiosa Jurisprudencia proferida por la Corte Constitucional, la vida humana, en los términos de la garantía de su preservación, mencionan que incorpora además de los aspectos de orden espiritual, mental y síquico, los puramente materiales, físicos y biológicos, factores esenciales en cuanto contribuyen a configurar el conjunto del

individuo que le permitan desenvolverse dentro de unas condiciones mínimas de dignidad.

Que de esta manera surge para el Gerente especialmente, la obligación permanente de velar por la dignidad de los pacientes no sólo mediante la actividad tendiente a impedir las conductas que la ponen en peligro sino a través de una función activa que busque preservarla usando todos los medios institucionales y legales a su alcance y considerando que el contrato a suscribir es un suministro que no se puede suspender por tener características esenciales y misionales.

La ESE ISABU propende por el mejoramiento de las condiciones y la optimización del desarrollo de los procesos administrativos dentro de la Institución, por ende se ha optado por contar con el soporte necesario para el desarrollo de estos procesos y requiere contratar el servicio indicado para atender las obligaciones contraídas con las empresas promotoras de salud, los Entes territoriales de Salud y particulares, en lo que corresponde a la preparación y suministro de alimentación a pacientes durante su estancia, a los médicos internos de las instituciones educativas con convenio docencia servicio que se encuentren de turno en los servicios, al grupo extramural y refrigerios que se requieran según las necesidades de la ESE ISABU.

La misión de la ESE ISABU es la prestación de servicios de salud de primer nivel de complejidad, debiendo dedicar y concentrar sus esfuerzos en esta labor. Dentro de la complejidad de los servicios de salud que presta la ESE se requiere el suministro de alimentación a pacientes de urgencias y hospitalizados que se ubican en las unidades hospitalarias (HLN – UIMIST) así mismo, a médicos internos de las instituciones educativas con convenio de servicio – docencia que actualmente se encuentran vigentes y refrigerios para actividades propias de la ESE ISABU. Para el suministro de las raciones alimentarias referidas, la ESE ISABU no cuenta con los medios técnicos ni el recurso humano necesarios para su preparación y distribución, por lo que se hace necesario la contratación que cuente con la capacidad técnica, financiera y la experiencia a fin de garantizar el servicio integral en forma óptima con estándares de calidad.

En lo corrido de la vigencia 2024 la ESE ISABU ha suscrito diferentes Convenios Interadministrativos, los cuales para su normal ejecución es menester brindar refrigerios para el desarrollo de actividades que así lo contemplan, como es el caso del Convenio de Intervenciones Colectivas suscrito con la Alcaldía de Bucaramanga, es de tal manera como se requiere el suministro de alimentación tanto para los convenios suscritos con entes territoriales como con otras entidades que así lo contemplen en las obligaciones a cargo de la ESE ISABU.

Aunado a lo anterior, es necesario el suministro de alimentación con objetivo de brindar apoyo nutricional a todos los pacientes que lo necesiten como un procedimiento terapéutico que permite el uso de diferentes técnicas de alimentación y dietas en diversas entidades patológicas para cubrir y mantener las necesidades básicas de energía y nutrientes del organismo y, además, ayudar a inducir la respuesta metabólica a la lesión utilizando para ello nutrientes, metabolitos y otros compuestos, que son útiles en el tratamiento, evolución y recuperación del paciente.

Particularmente se dice que la nutrición es un apoyo importante y complementario en cada proceso asistencial por cuanto el tratamiento de la patología desde la perspectiva de la nutrición implica la aplicación práctica de todos los estudios sobre la bioquímica de alimentos, fisiología de los nutrientes, requerimiento humano y evaluación nutricional en relación proporcional a la patología /o diagnóstico.

Actualmente la ESE ISABU, no cuenta con el personal de planta para el desarrollo del proceso de nutrición hospitalaria, por lo cual es necesaria que la entidad adelante el proceso de contratación con un tercero que reúna las condiciones de capacidad jurídica, técnica y financiera idónea para la gestión de toda la cadena productiva del mismo y que asegure la confiabilidad del proveedor lo que incluye la disponibilidad logística y operativa para este fin.

Por tal razón y una vez realizado el análisis del comportamiento de las estadísticas de producción del servicio de salud y en particular con lo concerniente al número de egresos del servicio de hospitalización de la ESE ISABU, se evidencia que en promedio en el Hospital Local del Norte -HLN y la Unidad Materno Infantil Santa Teresa –UIMIST tiene un promedio mensual de 700 egresos hospitalarios los cuales de acuerdo a indicaciones nutricionales le son suministradas varias comidas diarias, así como de 381 pacientes promedio mensual en estado de observación con estadía entre 4 a 6 horas en tanto conocen de la evolución o resolución de la enfermedad.

El contratista deberá contar mínimo con:

CANT	PERFIL
2	**VEHICULO** El proponente deberá acreditar en su oferta dos (2) vehículos. Los cuales deberán ser aptos para el transporte de alimentos de acuerdo con la Resolución No. 2674 de 2013, en ese sentido, el vehículo deberá contar con certificación sanitaria de transporte de alimentos con concepto favorable, expedida por la Secretaría de Salud, Certificado de Gases, SOAT y Tarjeta de Propiedad.

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

La certificación de disponibilidad debe ser soportada con las hojas de vida y demás soportes del personal que realizara tales labores.

CENTRO DE PRODUCCIÓN - Principal: El proponente deberá incluir en su propuesta un CENTRO DE PRODUCCIÓN en la ciudad de Bucaramanga, debidamente registrado en cámara de comercio. Anexar la certificación sanitaria expedida por la Secretaria de Salud Municipal, donde se emita concepto favorable del centro de producción y registro de establecimientos comerciales emitido por la alcaldía de Bucaramanga.

Ahora bien, cabe resaltar que la ESE ISABU no cuenta con el personal para satisfacer la necesidad anteriormente descrita por lo que se requiere contratar con una persona natural o jurídica cuya actividad económica sea coherente con el objeto contractual y cuente con la capacidad jurídica, técnica, administrativa, financiera y experiencia para la preparación y suministro de alimentación hospitalaria conforme las necesidades de la Institución.Por las razones anteriormente expuestas es pertinente adelantar el proceso contractual para **"PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU".**

PERFIL DEL OBJETO A CONTRATAR

Con el fin de lograr el perfeccionamiento del objeto contractual se requiere contratar a una persona natural o jurídica cuyo objeto social tenga relación con el del presente proceso de contratación, que acredite los requisitos habilitantes solicitados por el presente estudio previo.

ACTIVIDADES GENERALES Y ESPECIFICAS DEL CONTRATO

La E.S.E Instituto de Salud de Bucaramanga con la presente contratación busca garantizar la prestación de servicios para la realización de acciones de comunicación dentro del marco de las acciones del plan de intervenciones colectivas – en cumplimiento del contrato interadministrativo no. 117 de 2024 celebrado entre el municipio de Bucaramanga y el instituto de salud de Bucaramanga E.S.E ISABU.

ACTIVIDADES ESPECÍFICAS PARA DESARROLLAR POR EL CONTRATISTA

1. Prestar a la ESE ISABU el servicio de preparación y suministro de alimentación hospitalaria de acuerdo con las siguientes especificaciones técnicas:

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESTIMADO MES
1	DESAYUNOS ESPECIALES	
1.1	DIETA BLANDA	90
1.2	HIPOSODICA	90
1.3	HIPOGLUCIDA	120
1.4	HIPOGRASA	50
1.5	HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	120
1.6	HIPERPROTEICA	120
1.7	LIQUIDA	90

1.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	120
1.9	LIQUIDA CLARA	20
1.1	COMPLEMENTO 1	25
1.11	COMPLEMENTO 2	25
	COMPLEMENTO 3	30
2	**ALMUERZO ESPECIALES**	
2.1	DIETA BLANDA	90
2.2	HIPOSODICA	100
2.3	HIPOGLUCIDA	120
2.4	HIPOGRASA	50
2.5	HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	150
2.6	HIPERPROTEICA	120
2.7	LIQUIDA	80
2.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	120
2.9	LIQUIDA CLARA	20
2.1	COMPLEMENTO 1	25
2.11	COMPLEMENTO 2	25
	COMPLEMENTO 3	30
3	**COMIDAS ESPECIALES**	
3.1	DIETA BLANDA	100
3.2	HIPOSODICA	90
3.3	HIPOGLUCIDA	120
3.4	HIPOGRASA	50
3.5	HIPOSODICA - HIPOGLUCIDA	120
3.6	HIPERPROTEICA	120
3.7	LIQUIDA	100
3.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	120
3.9	LIQUIDA CLARA	20
3.1	COMPLEMENTO 1	25
3.11	COMPLEMENTO 2	25
	COMPLEMENTO 3	30
4	**REFRIGERIOS**	
4.1	MEDIA	600
4.2	ONCES	600
4.3	CENAS	400
4.4	REFRIGEROS ESE ISABU	200
5	**DIETAS MEDICOS INTERNOS**	
5.1	ALMUERZOS	600
5.2	CENAS	200
6	**TOTAL DIETAS NORMALES**	
6.1	DESAYUNOS	800
6.2	ALMUERZOS	800
6.3	COMIDAS	800
6.4	ALMUERZOS EQUIPO EXTRAMURAL	200
7.	**DIETAS VEGETARIANAS**	
7.1	LACTOVEGETARIANA.	1
7.2	OVOGETARIANA	1
7.3	LACTO-OVO-VEGETARIANO	1
7.4	PESCETARIANAS	1
7.5	VEGANAS	1
7.6	SEMI-VEGETARIANA:	1
TOTAL, DESAYUNOS ESPECIALES		**900**
TOTAL, ALMUERZOS ESPECIALES		**930**
TOTAL, COMIDAS ESPECIALES		**920**
TOTAL, REFRIGERIOS		**1800**
TOTAL, DIETAS MEDICOS INTERNOS		**800**

La última versión de cada documento será la única válida para su utización y estará disponible en el Portal Interno de la E.S.E. ISABU, evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.

TOTAL, DIETAS NORMALES	2600
TOTAL, DIETAS VEGETARIANAS	6
TOTAL, RACIONES MES	7956

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO NETO	PORCION SERVIDA
Desayuno	Caldo de papa		Todos los días		200 cc
	Bebida láctea	**Lácteos** Leche de vaca entera pasteurizada **Cereal** Avena nacional crudo Fécula de maíz, precocido, secado	Todos los días	100 cc	200 cc
	Alimento proteico	Queso o **Cuajada**	3 veces / sem	50 gr	50 gr
		Huevo	4 veces / sem	50 gr	
	Cereal acompañante	Arepa de maíz Pan Derivados elaborados	Todos los días	60gr	60gr
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc
	Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
	Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
Media Mañana	Fruta	Toda variedad en porción, preferir las de temporada	Todos los días	90-110 gr	90 – 110 gr
Almuerzo	Sopas /Cremas / caldo	A base de verduras o cereales o tubérculos	Todos los días		200cc
	Alimento proteico	Carne de res, Pollo, pescado, vísceras blancas y rojas.	Todos los días	110 – 120 gr	80 gr
	Verduras	Toda variedad	En guiso o ensalada	70gr	70gr
	Cereal	Arroz blanco Pasta (Toda variedad)	Todos los días	30 gr	90gr
	Raíces, tubérculos y plátanos	Papa (toda variedad) Plátano (hartón maduro o verde) Yuca	Todos los días	80-100 gr	100gr

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

TIEMPO	COMPONENTE	GRUPO DE	FRECUENCIA	PESO	PORCION

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

DIETA HIPOGLUCIDA:

- Se ofrecen fracciones: Media mañana, media tarde y cena. La media mañana y media tarde deberá ser fruta.
- Durante los tiempos de comida principal, el jugo se reemplaza por agua y fruta (50gr)
- **Se puede ofrecer changua o consomé al desayuno**
- El aporte de energía es menor al de la dieta normal.
- Se excluye los azucares refinados
- Se ofrece un carbohidrato por tiempo de comida
- La porción de Pan del desayuno no debe pesar mas de 30 gramos, según las indicaciones de las guías ADA 2023 para manejo de ptes diabéticos.
- Debe contener 2 porciones de verduras en almuerzo y comida (cruda y cocida)
- **En la Cena incluir 1 porción de proteína, no se recomienda ofrecer pan o galletas a la cena. Evitar ofrecer carbohidratos en la noche. Ofrecer de cena: bebida láctea + alimento proteico.**
- **Restringir las frutas muy dulces: banano, mango de azúcar, piña oro miel, uvas rojas, manzana roja, patilla.**
- **Restringir el uso de remolacha y zanahoria cocida**
- **Utilizar cocoa como opción de bebida achocolatada para estos pacientes.**
- **En caso de que la dieta sea HGL ESTRICTA, En la cena incluir 1 porción de proteína, no se recomienda ofrecer pan o galletas en la cena. Evitar ofrecer carbohidratos en la noche. En la cena se puede pasar:**
  - **Gelatina hgl + porción de queso**
  - **Gelatina hgl + porción de cuajada**
  - **Fruta picada + queso**
  - **Fruta picada + cuajada**
  - **Bebida láctea + proteína (queso o cuajada)**

DIETA HIPOGRASA:

- Dieta modificada en grasa y colesterol
- La fuente de grasa será de origen vegetal, que será utilizada para la cocción de alimentos.
- **Ofrecer caldo con CLARAS DE HUEVO, para no dar siempre caldo de pollo al desayuno**
- **Se puede ofrecer cuajada al desayuno**
- No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, salsas comerciales, chocolate, leche entera, alimentos fritos.
- No se permite el uso de grasas saturadas
- **Se sugiere utilizar leche descremada o ligth o zero grasa para las preparaciones que lo requieran.**

DIETA HIPOSODICA:

- Dieta controlada en sodio
- Se debe preparar sin sal
- Se omiten las verduras con alto contenido de sodio (espinaca, apio y acelgas), no productos cárnicos, alimentos industrializados con alto contenido de sal.
- **Si el paciente a quien se le suministra esta dieta está en falla renal estadios 1, 2,3 y 4 se deben tener en cuenta las restricciones para paciente renal:**
  - **Se hace restricción de alimentos fuentes de potasio tales como: productos integrales, banano, papa, plátano, melón, kiwi, guayaba, fresas, café 'instantáneo, cáscara de la papa, leguminosas secas.**
  - **Se eliminan las frituras**
  - **Restricción hídrica según orden médica**
  - **Se hace restricción de alimentos fuentes de fósforo tales como: quesos, leche entera, pescados excepto el salmón o la tilapia, chocolate, yema de huevo (se puede ofrecer huevo completo 2 veces a la semana), frutos secos, alimentos congelados.**
  - **Se puede ofrecer carnes rojas 1 vez a la semana.**
  - **En caso de paciente diabético con falla renal se le ofrecerá pan blanco o galletas de soda.**

DIETA HIPERPROTEICA:

- Dieta con un aporte de energía y nutrientes, especial en hierro y proteína en comparación a la dieta normal.
- Sigue el patrón de la dieta normal
- En cada tiempo de comida, se deberá suministrar 25 gr adicionales de alimento proteico.
- **Ofrecer bebida láctea en la media tarde.**
- **Dieta fraccionada, se debe pasar media mañana y media tarde.**

DIETA BLANDA:

- Oferta de alimentos de consistencia blanda, molida, desmechada para facilitar el proceso de deglución y masticación.
- La fruta que se incluya debe ser en compota o picada (blanda)
- La verdura debe ser cocida y blanda en diferentes preparaciones.
- No se ofrece leguminosas
- **Ofrecer los alimentos de consistencia suave: molido, puré, tortas, soufflé, picado**
- **Las carnes rojas se ofrecen en preparación: picada, molida, gulash, torta**
- **Las carnes blancas se pueden ofrecer en porción. Indicada para pacientes que presenten alguna dificultad para la masticación. (ej.edéntulos)**
- **La proteína a excepción del pescado y el hígado se presenta desmechado, soufflé, picado, en tortas o en preparaciones suaves**

DIETA LIQUIDA CLARA:

- Su aporte es casi exclusivo de agua y electrolitos
- Suprime la masticación
- Muy poco valor nutricional, aporta una pequeña cantidad de carbohidratos, no se ofrece lácteos
- Su administración nos supera las 24 horas, pues se utiliza para evaluar tolerancia a la vía oral.
- Alimentos permitidos: consomés (caldos claros con bajo contenido de grasa preparados con pechuga sin piel o carne magra), infusiones de frutas o hierbas aromáticas, gelatina sin azúcar)
- Alimentos excluidos: leche y derivados lácteos, agua de panela, sopas o cremas de sobre, Azúcar.
- **En pacientes gestantes y niños están contraindicadas las aromáticas**
- **Esta dieta incluye los mismos alimentos en los 3 tiempos de comida**
  - **Consomé: consomé de carne magra o pechuga sin piel desengrasado**
  - **Bebida caliente: aguadepanela, aromática o Té**
  - **Alimento energético: gelatina**

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

DIETA LIQUIDA COMPLETA:

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

La última versión de cada documento será la única válida para su utización y estará disponible en el Portal Interno de la E.S.E. ISABU, evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.

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

DIETA ESPESA TIPO PAPILLA

Todos los alimentos son en forma licuada y espesa. Indicada para pacientes que presentan algún trastorno de masticación, disfagia y que además tienen riesgo de bronco aspiración Indicada para pacientes con algún grado de trastorno de la deglución

CARACTERISTICAS:

- Lleva todos los alimentos, pero licuados, en papillas o en forma de compotas
- Se incluyen gelatinas, flanes, compotas, mermeladas como postre • Los licuados deben llevar proteína (carne, pollo, pescado, hígado, huevo)
- Los jugos se pueden preparar con leche según sean solicitados por nutrición.
- Se incluyen también el yogurt y el kumis y bebidas con leche (avena, caspiroleta, sorbetes)
- Puede adicionarse un complemento nutricional o un módulo de proteína según lo requiera el paciente.
- Los licuados se pueden espesar con espesantes comerciales (espesante de boydorr, CMC, goma guar o cualquier otro espesante para alimentos del mercado)

Para los pacientes a quienes se les suministre el licuado para pasar por sonda, esta debe ser colada y licuada para que no tenga grumos que vayan a tapar la sonda. Y se suministrará una crema de verduras con su alimento proteico de desayuno, almuerzo y comida. Y en las fracciones es decir media mañana y media tarde se suministrará bebida con leche (sorbete, avena, caspiroleta, malteada) o un jugo claro de preferencia NO Ácido.

DIETAS VEGETARIANAS

TIPOS DE DIETAS VEGETARIANAS:

- **LACTOVEGETARIANA:** Se excluyen las carnes y el huevo, Se incluyen productos lácteos como la leche, queso, yogurt, mantequilla.
- **OVOGETARIANA**: Se excluyen lácteos, carnes, mariscos, pero se permiten los huevos.
- **LACTO-OVO-VEGETARIANO**: Se excluyen las carnes, pero permiten los lácteos y los huevos
- **PESCETARIANAS**: Excluyen carne de res, pollo, cerdo, lácteos, huevos, Pero permiten el consumo de pescados.
- **VEGANAS**: Excluyen carnes, huevos, productos lácteos, así como los alimentos que los contienen.
- **SEMI-VEGETARIANA**: Llamada también FLEXITIARIANA, Es una dieta que se basa en plantas pero incluye carne, lácteos, huevo, pescados, pollo en ocasiones o en pequeñas cantidades.

Para sacar el máximo provecho de una dieta vegetariana se debe elegir variedad de alimentos vegetales saludables como: frutas, verduras, leguminosas, frutos secos, cereales integrales. Al mismo tiempo reducir el consumo de bebidas azucaradas, jugos, refrescos y cereales refinados.

OPCIONES DE ALIMENTOS PARA ESTAS DIETAS:

- **VEGGIE BURGUER PIETRAN**: Deliciosa alternativa de proteína vegetal a base de soya y clara de huevo que le brinda a todas las personas vegetarianas o consumidores de carne más opciones para variar su proteína en la semana. Es sin conservantes
- **VEGGIE SALCHICHA PIETRAN**: Producto a base de arvejas, soya y clara de huevo

- VEGGIE DESMECHADO: Proteína vegetal a base de trigo
- **Bebidas vegetales**: Bebida de soya o de almendras
- CARVE: Proteína de soya texturizada, rico en proteína y fibra dietética. Recibe el nombre también de carne de soya. Es proteína vegetal, muy nutritiva, se hace con soya. Viene seco y hay que añadirle agua para hidratarlo, se condimenta y se le añade vegetales para darle sabor.
- CEREALES: Existen muchos tipos de **cereales**, entre los que destacan por su popularidad el arroz, la avena, el trigo, el centeno, la cebada, la quinoa y el maíz, y son base de la alimentación vegana. Los cereales tienen muchos nutrientes, como proteínas, vitaminas y grasas, además de hidratos de carbono y sales minerales. Se recomienda el consumo de cereales integrales, pues estos conservan una mayor cantidad de nutrientes. Con los cereales, es posible preparar platos como el rissoto, pastas y panes, hamburguesas, milanesas de avena, entre otros, sin tener que utilizar carnes.

DIETA OVO – LACTO- VEGETARIANO

Descripción: Pacientes cuyas creencias morales, éticas o convicciones religiosas se opongan al consumo de carne de cualquier tipo de animal, pacientes cirróticos que así lo ameriten.

Características: Se caracteriza por ser parcialmente completa, dado que su aporte calórico y distribución porcentual no se ven afectados pero, en algunos casos el consumo de micronutrientes como la vitamina B12, D, zinc, calcio, hierro y ácidos grasos omega 3 de cadena larga (EPA y DHA) se ven afectados, generando un pobre cubrimiento en los valores recomendados. Por tal razón, será necesario el consumo de alimentos suplementados o complementos nutricionales. Dado que se excluye todo tipo de carnes y subproductos de beneficio, estos deben ser reemplazados por leche y derivados, huevos, leguminosas verdes o secas en compañía de un cereal blanco o integral, con el ánimo de complementar el pool de aminoácidos. Para aportar a la dieta ácidos grasos esenciales de fuentes no animales (principalmente omega 3 y 6), el paciente vegetariano debe consumir diariamente una porción de frutos secos.

Compuesta por: Cereales integrales o blancos, raíces, tubérculos y plátanos; frutas, frutos secos y verduras; leche y productos lácteos; huevos y leguminosas secas o verdes; grasas y azúcares.

Observaciones: Se deberá hacer el reemplazo de fuentes cárnicas con leche y derivados lácteos, huevos, texturizados de soya y leguminosas secas o verdes (frijol riñón rojo, negro, de ojo negro, verde, caraotas, alubias blancas, soya, garbanzo, lenteja roja o negra, alverja amarilla, habas secas o verdes), en diferentes presentaciones (guisadas, en sopas, puré, hamburguesa, tortas, croquetas, bebidas, apanadas, etc.), acompañadas siempre de algún cereal integral o blanco. De igual forma, a las nueves o a las onces se deberá suministrar una porción de frutos secos como almendras, maní, nueces, marañones, pistachos, etc.

REFRIGERIOS REFORZADOS:

Es un tiempo de comida aumentado en su aporte calórico y de macronutrientes, que se brinda a pacientes que por alguna razón no pudieron recibir desayuno, almuerzo o comida

DISTRIBUCION PORCENTUAL O VALOR CALORICO TOTAL:

- Adultos: 500 Kcal Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
- Pediátricos: 300 Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%

CARACTERISTICAS: El refrigerio reforzado a aquellos pacientes a quienes por determinadas situaciones no se le pudo suministrar la dieta ordenada a tiempo, El refrigerio reforzado deberá acoplarse a las especificaciones y patologías puntuales de cada paciente

OBSERVACIONES: Se deberá ofrecer un lácteo, un energético, una fruta o verdura, un alimento fuente de proteína o según especificaciones puntuales de cada dieta terapéutica. El aporte calórico establecido está basado en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (GABA) que establecen un aporte diario promedio de 2400 Kcal en adulto de las cuales 600 Kcal son aportadas en cada tiempo principal, con 200 Kcal en cada tiempo complementario y 1600 Kcal en pediátrico de las cuales 400 Kcal son aportadas en cada tiempo principal, con 133 Kcal en cada tiempo complementario , haciendo un incremento del 250% en el refrigerio reforzado para un único tiempo complementario reforzado de 500 y 300 Kcal en adultos y pediátricos respectivamente. Sin embargo, varía en cada individuo

COMPUESTA POR: Todos los grupos de alimentos, con preparaciones bajo los parámetros de hábitos y estilos de vida saludables: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares, Puede llevar una bebida láctea, un sándwich y una porción de fruta.

DIETAS COMPLEMENTARIAS

- En la Alimentación Complementaria es importante realizar una transición de texturas adecuada, en el método tradicional se ofrecen los alimentos considerando las texturas y consistencias. Los bebés aprenden y conocen de los alimentos a partir de la exposición sensorial, por lo que también hay que exponerlos sensorialmente con colores, dejarlos que toquen y experimenten con los alimentos.
- Se deben preparar los alimentos sin adición de sal y de azúcar.
- A partir de los 6 meses de edad al bebé se le pueden ir introduciendo poco a poco todos los grupos de alimentos excepto la leche de vaca, la cual se introduce en la alimentación después del año.

GRUPO	ALIMENTO	GRUPO DE EDAD		
		6 A 8 MESES	9 A 11 MESES	12 A 23 MESES
LACTANCIA MATERNA		A LIBRE DEMANDA		DESPUES DE LAS COMIDAS
CEREALES	Arroz, maíz, trigo, cebada, avena, centeno: preparados en la casa	Machacados	Machacados	Preparación familiar
DERIVADOS DE CEREALES	Pastas, pan, envueltos, amasijos, coladas, tostados, etc.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Papa, yuca, ñame, arracacha, plátano verde o maduro	Entre los 6 y 7 meses de edad en puré o machacados	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
FRUTAS	Frutas frescas como papaya, guayaba, mango, manzana, mandarina, naranja, granadilla, etc.	En puré o en zumos como la granadilla	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
VERDURAS	Ahuyama, espinaca, brócoli, coliflor, zanahoria, etc.	En puré o trozos de verduras cocidas al vapor, en caso de que no se puedan consumir frescas	En trozos pequeños frescas o al vapor	En trozos pequeños, frescas o al vapor
LECHE	Leche de vaca u otros mamíferos	No ofrecer		Hervida o pasteurizada
PRODUCTOS LACTEOS	Cuajada y quesos frescos sin adición de sal	Queso rallado sin sal, cuajada machacada	En trozos pequeños	En trozos pequeños
	Yogurt y kumis elaborados a base de leche entera	Sin adición de azúcar, en vaso o cuchara preparados en la casa		

CARNES	Carnes rojas y blancas, vísceras, pollo, cerdo, pescado fresco, conejo, cuy	Carne o pollo bien picado, desmechado, molido o triturado	Desmechado o cortado en trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
		Pescado sin espinas, deshuesado		
HUEVO	Huevo	Inicie con la yema evaluando tolerancia hasta ofrecerlo completo	Todas las preparaciones	Todas las preparaciones
LEGUMINOSAS	Fríjol rojo y blanco, garbanzo, arveja, lentejas	Machacados, combinados con cereales como el arroz		
GRASAS	Se puede utilizar aceite vegetal y mantequilla en mínima cantidad			
	No incluya las grasas TRANS, que se encuentran en los productos de paquete			
AZUCARES	NO adicionar azúcar, miel, panela en los alimentos y preparaciones. NO ofrecer dulces ni refrescos azucarados			

Indicada para pacientes pediátricos de 6 a 8 meses de edad
Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante inicia la ingesta calórica con alimentos diferentes a la leche materna, sin desplazarla u omitirla.

DISTRIBUCION PORCENTUAL:

KCAL	PROTEINA	GRASA	CHO
200 A 300	15 A 20%	30 A 35%	50 A 55%

- Se deben brindar 3 tiempos de comida adicionales a la lactancia materna
- **CARACTERISTICAS:** Es una dieta de inicio a la alimentación complementaria, además de la leche materna se suministran alimentos con modificación en consistencia, ofreciendo purés y compotas sin adición de sal o azúcar. La alimentación complementaria 1 debe iniciarse a los 6 meses de edad, debido a que los aportes proteicos calóricos dejan de ser suficientes para cubrir las demandas nutricionales del lactante asimismo, las reservas de hierro comienzan su descenso. La complementaria 1 aporta una densidad calórica de 0.6 a 1.0 calorías por gramo, Adicional a las calorías aportadas por la leche materna.
- **COMPUESTA POR**: Cereales pre cocidos de arroz, maíz, cebada, papa; frutas como pera, manzana, banano o papaya; verduras como zanahoria, calabaza, alverja verde o ahuyama; carne de res, ternera o pollo; huevo. Alimentos estos, ofrecidos en papilla, compota o machacados e hidratados.
- **ALIMENTOS NO PERMITIDOS**: Alimentos sin modificación en su consistencia, desmechados en trozos pequeños, en bolitas o cubitos que puedan ser difíciles de deglutir, sal, azúcar, gelatinas o postres industrializados, leche, jugos industrializados, gaseosas, productos de panadería y pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, hierbas y especias, alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos. Según restricción del paciente

DIETA COMPLEMENTARIA 1 PARA PACIENTE PEDIATRICO 300 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA gO cc**
DESAYUNO	LICUADO DE POLLO O CARNE MAGRA O ¼ DE UNIDAD DE HUEVO COCIDO	1 VASO PEQUEÑO	20 g en 80 cc agua
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g

	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
NUEVES	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
ALMUERZO	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	LICUADO DE POLLO O CARNE MAGRA	1 VASO PEQUEÑO	20 g en 80 cc agua
	PAPA O ARROZ EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	VERDURA EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
ONCES	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
CENA	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	LICUADO DE POLLO O CARNE MAGRA	1 VASO PEQUEÑO	20 g en 80 cc agua
	PAPA O ARROZ EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	VERDURA EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
NUTRIENTES	gr	Kcal	%
PROTEÍNA	14	58	18
GRASA	10	92	29
CHO	43	172	54
TOTAL		322	100

DIETA COMPLEMENTO 2:

- Indicada para menores entre 9 y 11 meses de edad

DISTRIBUCION PORCENTUAL:

KCAL	PROTEINA	GRASA	CHO
300 A 500	15 A 20%	30 A 35%	50 A 55%

CARACTERISTICAS: En esta dieta se continúa la lactancia materna junto con alimentos de mayor consistencia con respecto a la dieta complementaria 1 (molidos, en purés, compotas, trozos pequeños o pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano). Se debe procurar continuar con la Lactancia materna.

- El lactante debe consumir 5 cucharadas soperas de alimento en cada tiempo de comida, equivalentes a ½ taza o plato de 240 ml.

La última versión de cada documento será la única válida para su utización y estará disponible en el Portal Interno de la E.S.E. ISABU, evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.

- Debe ser baja de sal y sin adición de azúcar o panela.
- Se suministran 3 tiempos de comida al día.

COMPUESTA POR: Cereales pre cocidos de arroz, maíz, cebada, trigo, arepa, sopas de pasta, arroz y pan; papa; frutas como pera, manzana, banano, papaya, ciruela, durazno, mango, melón, sandía, guayaba; verduras como zanahoria, calabaza, alverja verde, ahuyama, espinaca, acelga, habichuela, pepino, brócoli; carne de res, ternera o pollo, huevo, queso blanco, yogurt; leguminosas, aceites vegetales. Alimentos estos, ofrecidos molidos, machacados, finamente picados y en tamaños que el lactante pueda tomar con la mano.

ALIMENTOS NO PERMITIDOS: Alimentos sin modificación en su consistencia, con adición de sal o azúcar, frutas ácidas, leche entera no pasteurizada, bebidas estimulantes que contengan cafeína (café, chocolate) o bebidas energizantes, jugos industrializados, gaseosas, productos de panadería y pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos industrializados. Según restricción del paciente

DIETA COMPLEMENTARIA 2 PARA PACIENTE PEDIATRICO 500 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
DESAYUNO	BEBIDA EN LECHE 84% LECHE - 16% AGUA	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	PAN, AREPA O GALLETAS	1 PORCION	20 - 30 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES, POLLO, HUEVO O QUESO)	1 PORCION	20 A 40 g
	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 40 g
NUEVES	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 40 g
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
ALMUERZO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	20 - 40 g
		1 VASO 200cc	40g fruta más agua
	ARROZ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE EN SOPA, TORTA O PURÉ	½ TAZA O PORCIÓN	50 g en 90cc
ONCES	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 40 g
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
CENA	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	20 - 40 g

La última versión de cada documento será la única válida para su utización y estará disponible en el Portal Interno de la E.S.E. ISABU, evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.

		1 VASO 200cc	40g fruta más agua
	ARROZ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE, TORTA O PURÉ	½ TAZA O PORCIÓN	50 g en 90cc
MACROS	g	Kcal	%
PROTEÍNA	23	90	19
GRASA	16	143	29
CHO	63	253	52
	TOTAL	486	100

COMPLEMENTARIA PARA NIÑOS DE 12 A 24 MESES O COMPLEMENTO 3
DISTRIBUCION PORCENTUAL:

KCAL	PROTEINA	GRASA	CHO
550 A 800	15 A 20%	30 A 35%	50 A 55%

CARACTERISTICAS: En esta dieta se continúa la lactancia materna junto con alimentos sólidos, machacados, molidos troceados o en pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano, dejando que experimente y pruebe nuevas texturas y consistencias sólidas con el ánimo de estimular la masticación. El lactante debe estar incluido en la alimentación familiar a partir del año de edad, consumiendo ¾ a una taza o plato de 240 mil. Adicional a la leche materna, la alimentación complementaria aporta una densidad calórica de 1,0 a 1.3 calorías por gramo, incluyendo alimentos fuente de hierro, leche y derivados, frutas ácidas y pescados. A pesar de las costumbres alimentarias, se debe hacer especial énfasis en hábitos alimentarios saludables, con el ánimo de evitar comorbilidades asociadas a alta ingesta de carbohidratos simples o sodio desde edades tempranas, con repercusiones a mediano y largo plazo:

- **Dieta fraccionada se ofrecen 5 tiempos de comida: Desayuno, Media mañana, Almuerzo, Media tarde y Comida**

COMPUESTA POR: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos, leguminosas secas, aceites vegetales y grasas en general. Prefiriendo preparaciones cocidas, asadas, al vapor, al horno, al papillote, a la parrilla, escaldadas; ofrecidas en trozos pequeños, machacadas, molidas y en porciones que el lactante pueda tomar con su mano

ALIMENTOS NO PERMITIDOS: Alimentos con adición de sal o azúcar, jugos industrializados, gaseosas, productos de pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, salsas o aderezos industrializados, frutos secos, gomitas, dulces y demás alimentos que por su dureza y tamaño puedan ser causantes de bronco aspiración. Según restricción del paciente

DIETA COMPLEMENTARIA 3 O BLANDA PEQUEÑA PARA PACIENTE PEDIATRICO 800 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**MEDIDA CASERA**	**PORCIÓN SERVIDA g O cc**
DESAYUNO	BEBIDA EN LECHE 84% LECHE - 16% AGUA	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	PAN, AREPA O GALLETAS	1 PORCION	20 - 40 g

	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES, POLLO, HUEVO O QUESO)	1 PORCION	20 A 40 g
	FRUTA ENTERA O EN PORCIÓN	1 PORCION	30 - 50 g
NUEVES	BEBIDA EN LECHE 84% LECHE - 16% AGUA	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 40 g
ALMUERZO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	30 - 50 g
		1 VASO 200cc	50g fruta más agua
	SOPA O CREMA DE VERDURA NATURAL	1 TAZA PEQUEÑA	120 cc
	ARROZ O PASTA	1 CUCHARADA COLMADA	40 - 50 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES PESCADO O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE O EN TORTA O FRIA	1 PORCIÓN PEQUEÑA	40 - 60 g
	ACEITE	DE PREPARACIÓN	
ONCES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	30 - 50 g
		1 VASO 200cc	50g fruta más agua
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 40 g
CENA	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	30 - 50 g
		1 VASO 200cc	50g fruta más agua
	SOPA O CREMA DE VERDURA NATURAL	1 TAZA PEQUEÑA	120 cc
	ARROZ O PASTA	1 CUCHARADA COLMADA	40 - 50 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES PESCADO O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE O EN TORTA O FRIA	1 PORCIÓN PEQUEÑA	40 - 60 g

La última versión de cada documento será la única válida para su utización y estará disponible en el Portal Interno de la E.S.E. ISABU, evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.

	ACEITE	DE PREPARACIÓN	
MACROS	g	Kcal	%
PROTEÍNA	33	132	16
GRASA	29	265	33
CHO	104	414	51
	TOTAL	811	100

NORMAL PEDIATRICA:(NP):

Teniendo en cuenta que las porciones son más pequeñas, se suministra a niños mayores de 2 años hasta los 12 años

- Fraccionada en 5 tiempos de comida (Desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde, comida)
- En cada tiempo de comida deben buscarse preparaciones que les atraigan a los niños, de fácil masticación, deglución y digestión.
- Siempre se debe incluir un frito, preferiblemente al almuerzo
- En las medias nueves y onces se emplearán alimentos ricos en proteína de origen animal,
- Alternando con frutas en jugo, picados, postres, sorbetes que sean de agrado de los niños.

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

1. **FACTORES RELACIONADOS CON LA SITUACION DESEADA.**

- **NUTRICION:**

El proponente debe allegar:

- **MENU DERIVADO:**

Deben presentarse las derivaciones para las dietas Normal, Blandas, Hipoglúcidos, Hiposódica, Hipograsa, Hiperproteica, Liquida clara, Liquida completa, Normal Pediátrica, Complemento uno, y Complemento Dos, correspondiente a 1 ciclo de 21 días.

- **BALANCE NUTRICIONAL:**

El Valor Calórico del menú de la dieta normal debe aportar entre 2061 - 2500 calorías por día. Distribución porcentual por macronutrientes: proteína 12 – 15%, Carbohidratos 55 - 60 % y Grasa 25 – 30%.

El Análisis químico para la dieta normal, debe especificar el aporte de calorías, proteínas, grasas, carbohidratos y sodio.

2. **RECOMENDACIONES**

- Para complemento 1 (6-8) M el plato servido debe incluir: Purés, trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano. Alimentos machacados (verduras, hortalizas, RTP y proteínas) y compota de fruta o jugo de fruta, según tiempo de comida.
- Para complemento 2 (9-11) M, Las preparaciones deben ser machacados, desmechado, trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano.
- Para complemento 3 (11 a 23)M, Igual que una Normal pediátrica, pero porciones mas pequeñas, ya se incluye la leche de vaca
- Todas las dietas pediátricas llevan Media mañana y Media tarde.
- Para dieta hipoglucida la media mañana, media tarde se debe incluir solo fruta en porción.
- Acompañar los tiempos de comidas preferiblemente con té, aromática, agua limón o agua, No se debe ofrecer Jugos a los pacientes diabéticos.
- **La cena de los pacientes diabéticos debe incluir una bebida láctea + alimento proteico.**
- **A los pacientes que se encuentren en aislamiento se les debe garantizar el suministro de agua diaria para los medicamentos, se les debe dejar agua en botella.**
- **Ofrecer menús especiales para los niños, no solo de la UIMIST sino también del HLN**
- La fruta que incluya la dieta blanda debe ser en compota o en porción.
- **La dieta HPP ofrecer una bebida láctea en las medias tardes.**
- **Ofrecer CUAJADA como opción de proteína al desayuno**
- **Ofrecer Opciones de refrigerios reforzados**
- **Ofrecer opciones de Menús vegetarianos estrictos, Ovo lacto vegetarianos, lacto vegetarianos, ovo vegetarianos.**
- **Utilizar leche deslactosada para pacientes intolerantes a la lactosa**
- **Tener la opción de Bebidas Vegetales para los pacientes vegetarianos.**

1. **SITIO PARA LA PREPARACION DE LA ALIMENTACION:**

La ESE ISABU sugiere que la alimentación a suministrar conforme el objeto de la presente convocatoria sea preparada en la cocina del Hospital Local del Norte ubicada en el sótano o piso menos uno (-1) de este. Este sitio será puesto a disposición del contratista favorecido con la adjudicación del contrato, en las condiciones físicas y con la dotación que actualmente posee, de no ser así se deberá manifestar al inicio del contrato, dejando claro que la preparación se realizará en el centro de producción relacionado en la oferta.

2. **HORARIO DE EJECUCION DEL CONTRATO**

La alimentación se suministrará en cada área de hospitalización en los cuatro tiempos de comida diarias: desayuno, media mañana, almuerzo y comida e igual se hará con onces y cenas para aquellos pacientes cuya dieta lo contemple o sea solicitado y líquidos adicionales, de igual manera se compromete a su distribución exacta durante la ejecución del contrato incluido dominicales y festivos.

El horario para suministro de los alimentos es el siguiente:

TIEMPO DE COMIDA	*HORARIO*
DESAYUNO	7:30 A.M. – 8:30 A.M.
MEDIA MAÑANA	9:30 A.M. – 10:00 A.M.
ALMUERZO	12 M. – 1:00 P.M.
MEDIA TARDE	3:00 P.M. – 3: 30 P.M. - Sólo paciente autorizado
COMIDA	5:30 P.M. – 6:30 P.M.
CENA (MERIENDA/PACIENTE AUTORIZADO)	6:30 P.M. – 7:00 P.M. - Se hace entrega en el servicio.

1. **PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD DE DIETAS**

Diariamente la solicitud de dietas para cada comida la realiza la Nutricionista por escrito en el formato "Solicitud de Dietas a pacientes Hospitalizados" de cada servicio, el cual se resume en cantidad en el formato de "Control de entrega de producto servido por tiempo de comida para los servicios periféricos".

El personal ajeno al servicio de Nutrición, no está autorizado para solicitar dietas o alimentos. Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares de dietas del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedó hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura, higiene y presentación de acuerdo a lo establecido.

Tanto en el HLN como en la UIMIST se maneja un DRIVE de dietas donde los jefes de enfermería de cada servicio así como la Nutricionista clínica anotan las respectivas dietas de los pacientes para que sea impreso en el Servicio de Alimentos para

así saber cuántas dietas se deben preparar y servir por cada tiempo de comida.
Se debe contar con el personal suficiente para la entrega de las dietas, empezar a repartir al mismo tiempo las dietas en el 4 piso y en urgencias, para así entregar los alimentos a tiempo y evitar tantas quejas por la demora en la entrega de las mismas en el servicio de urgencias.

2. PRESENTACION DE LAS DIETAS

Bandejas

La bandeja a utilizar debe soportar fuertes impactos, resistente a altas temperaturas con tapa y que garanticen el mantenimiento de la temperatura. Identificadas con el nombre del paciente, servicio de hospitalización y tipo de dieta. Dispuestas en carros bandejeros que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones y eviten proliferación de microorganismos patógenos y en las horas establecidas. No se permite el uso de bandejas en acero inoxidable. En el caso de paciente aislado ordenado por médico tratante, se utilizará vajilla y utensilios en material desechable cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado. No se permitirá el uso de bandejas o menaje en general en mal estado, piezas incompletas, despicadas o torcidas y deberá realizar la reposición de la vajilla o cubiertos por perdida, uso y deterioro de los mismos.

Vasos
Los vasos en material resistente apto para alimentos y cuando se solicite suministro de vasos ecológicos en la cantidad requerida.

Cucharas
Solo se suministrará cucharas en acero inoxidable y en material desechable para pacientes que lo requiera por orden médica.

Carro transportador
El contratista debe aportar los carros transportadores de alimentos para la distribución de las dietas y garantizar la temperatura adecuada para el consumo de acuerdo al tipo de alimento.

Dispensadores de Agua
Se dispondrán en cada uno de los servicios de hospitalización. El agua debe ser potable, preferiblemente ozonizada y se garantizará su inocuidad. El contratista deberá garantizar dispensadores de agua en cada uno de los servicios, sin que haya costo adicional o se cobre valor alguno. Los dispensadores se deberán lavar y desinfectar diariamente; Además se deberá dejar una (01) jarra de agua por cama y el cambio del agua de la misma se realizara dos veces al día o a consideración del jefe del servicio.

A los Pacientes de aislamiento se les debe ofrecer agua en botella, para garantizar que tengan agua en las habitaciones.

Recolección de Bandejas
Después de que el paciente haya consumido su alimentación, el contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios (máximo 60 minutos después), en todos los servicios de las unidades hospitalarias. Así mismo queda prohibido dejar durante toda la noche alguna bandeja y sus componentes en los servicios o en las habitaciones. El personal que el contratista disponga para la realización de la recolección de menaje deberá verificar que el menaje este completo o que corresponda al mismo número de piezas dejadas al momento de la entrega de los alimentos, lo anterior con la finalidad de evitar posteriores actos de violencia o similares por parte de los pacientes hacia el personal médico y paramédico tratante.

Otros
Para evitar la contaminación cruzada y brindar una excelente presentación el contratista debe tener en cuenta que todos los alimentos como bebidas calientes o frías, acompañantes de medias, onces, refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras (ensaladas) y otros que requieran protección ambiental serán cubiertos con vinipel, tapas o similar y se colocaran sobre bandejas antes de ser transportados en carros auxiliares preferiblemente. La temperatura de los productos terminados lácteos no debe exceder de 4 a 6 grados centígrados. De acuerdo a la composición de la dieta debe adicionarse con pitillos y edulcorante para paciente diabético que lo requiera.

Para evitar contaminación y brindar una excelente presentación todos los alimentos a suministrar a los pacientes fríos y/o calientes deben estar tapados con su respectiva tapa o protegidos con vinipel y se colocaran en bandeja individual para ser transportados a los diferentes servicios. En todo caso el contratista deberá asumir a todo costo el menaje y los desechables amigables con el medio ambiente en caso que por necesidad se requiera.

Los Desechables de uso especial para paciente aislado con patologías que causen algún tipo de contaminación y propagación de enfermedades virales o infecciosas deben ser amigables con el medio ambiente y se entienden incluidos en la prestación

del servicio.

3. **SERVICIOS PUBLICOS:**

El contratista tendrá a su cargo los siguientes pagos:
En lo que respecta al servicio público de AGUA corresponderá al 10% del valor total del recibo emitido por el Acueducto Metropolitano de Bucaramanga-amb para el HLN.
Para el servicio de Energía Eléctrica será la suma fija mensual de CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO SETENTA Y UN PESOS MCTE ($444.071)
El servicio de GAS NATURAL será el valor establecido en factura de la empresa que presta el servicio -Grupo Vanti del Oriente ESP.

El supervisor deberá informar el valor a descontar por concepto de servicio de AGUA y ratificar el correspondiente a ENERGÍA ELÉCTRICA, con el fin de que la Tesorería General realice los descuentos. Ahora bien, en lo que corresponde al servicio de GAS NATURAL el contratista deberá acreditar el pago del mismo y ser validado por el supervisor del contrato.
Lo anterior será necesario cada vez que se realice la radicación de la cuenta de cobro del mes susceptible de pago.

4. **SERVICIO DE CAFETERIA**

La adjudicación del contrato de que trata la presente convocatoria incluye la asignación al contratista favorecido del uso de la cafetería del Hospital Local del Norte ubicada en el segundo piso de este, en las condiciones físicas y con la dotación que actualmente posee, según relación que se adjunta a las presentes condiciones contractuales.

La cafetería del Hospital Local del Norte debe ser destinada a la venta de productos de cafetería, desayunos y almuerzos a funcionarios de la entidad y público en general.

NOTA: El contratista tendrá a su cargo el pago de **QUINIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($550.000)** por concepto de uso de la cafetería los cuales serán descontados del correspondiente pago mensual que la ESE haga al contratista, una vez cumplidos los requisitos exigidos para ello de acuerdo a la forma de pago. En caso de que la ESE ISABU así lo requiera, podrá solicitar al contratista que, como contraprestación por el uso de la cafetería, se entreguen desayunos, almuerzos, comidas y refrigerios, cuyo valor corresponderá a las dietas normales consignado en el contrato; en este caso, el supervisor deberá indicar la suma a descontar por concepto del uso de la cafetería.

5. **CUARTO FRIO:**

El contratista tendrá a su cargo el pago de **UN MILLÓN DE PESOS MCTE ($1.000.000) por concepto de servicio de energía eléctrica por el uso del cuarto frio de congelación** y de conservación de alimentos ubicado en el Hospital Local del Norte. Este valor deberá ser descontado por el contratista en la factura correspondiente al pago mensual.

6. **PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS).**

El oferente deberá cumplir con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente. Así mismo el oferente se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden.

3. **CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS**

11.1 Durante las etapas de recepción, alistamiento, preparación y finalmente en el momento de servicio donde se prestara atención en aspectos como:

- Temperatura desde el momento de servida hasta el momento de distribución a pacientes y usuarios
- Tipo de dieta distribuida en las Unidades Operativas de la ESE ISABU con la evaluación correspondiente al servicio y calidad especialmente.
- Establecer los controles correspondientes para desinfección de frutas, verduras y ambiente
- Tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación
- Higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas
- Cronograma de Fumigación y erradicación de plagas con su respectivo soporte de ejecución.

La última versión de cada documento será la única válida para su utización y estará disponible en el Portal Interno de la E.S.E. ISABU, evite mantener copias digitales o impresas de este documento porque corre el riesgo de tener una versión desactualizada.

- Lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos
- Prueba organoléptica diaria de los alimentos
- Limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado
- Desengrase y limpieza semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa
- Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje.
- Además debe asegurar la realización de brigadas generales de aseo y desinfección quincenalmente.

11.2 Dar cumplimiento a los protocolos anexos en la propuesta para los siguientes procesos:

- Limpieza y desinfección de enseres y áreas (especificando insumos biodegradables tiempo y procedimientos).
- Marcación de alimentos.
- Rotación de alimentos en neveras.
- Control de vencidos.
- Descongelación de alimentos.
- Rotación de perecederos (ingresos y máximos días de egreso en nevera y al ambiente)
- Lavado de manos cronograma de capacitación (insumos y estrategia), los cuales serán revisados y aprobados por Seguridad del Paciente de la ESE ISABU una vez adjudicado el proceso.
- Compromiso de suministro de insumos tipo paño desechable o un cronograma de recambio de paños de limpieza y desinfección los paños de limpieza deben ser diferentes a los utilizados para la desinfección tanto para paredes y superficies como el de los pisos, las esponjillas deben ser inoxidables y tener cronograma de recambio.
- Debe presentarse la estandarización de la solución detergente a utilizar la cual debe ser biodegradable y de uso indicado para inactivación de alimentos.
- Se debe realizarse una descripción exacta y precisa de la técnica de limpieza y posterior desinfección de cada área y artículo señalando responsable y frecuencia del proceso.
- 11.3 El oferente deberá contratar sin cargo a la ESE ISABU el ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICOQUÍMICO; seleccionará mensualmente muestras de 7 productos para su análisis así : un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda y uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados, este laboratorio debe estar habilitado por la Secretaria de Salud y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al interventor del contrato mensualmente, cuando se presenten dudas de la calidad de los alimentos se podrán solicitar análisis microbiológicos de alimentos por cuenta del oferente.
- El oferente deberá suministrar en el informe mensual para la cuenta de cobro las facturas de compra del mercado que se utiliza en el Servicio de Alimentos
- Se sugiere que las Proteínas suministradas a los pacientes sean libres de antibióticos y Pescados libres de mercurio.
- 11.4 El oferente, se compromete a TOMAR DIARIAMENTE MUESTRAS en todos los servicios de verdura cruda, verdura cocida, proteico, jugo, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesa, para mantenerlos en refrigeración por espacio de cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la congelación, para verificar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el oferente asume la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.
- 11.5 El oferente mediante la ejecución de un programa, por parte de una firma autorizada por la Secretaría Departamental de Salud, realizará el control DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES, ROEDORES, DESINFECCIÓN AMBIENTAL Y PLAGAS con el cumplimiento de los procesos de calidad previstos para el efecto, certificando mensualmente dicho control en todas las áreas asignadas.
- 11.6 En caso de detectarse enfermedades infectocontagiosas en trabajadores de la empresa oferente, estos deberán ser rotados del contacto con los alimentos, mientras es tratado o evoluciona su cuadro clínico. Los costos de la toma de muestras para en caso de notificación de brote, así como de los estudios microbiológicos y bacteriológicos estarán a cargo del Oferente.
- 11.7 El Oferente se compromete a dar cumplimiento estricto a las rutas establecidas para el manejo de los residuos hospitalarios, a dar cumplimiento a las instrucciones y normatividad vigente del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Territorial (Resolución 1164 / 2002) así: Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados y rotulados con tapa y bolsas plásticas según la colorimetría establecida en la institución y rotuladas de acuerdo con lo establecido en el plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la atención en salud y otras Actividades. (PGIRASA).
- 11.8 El oferente para garantizar el manejo de los residuos está en la obligación de cumplir con los parámetros establecidos en el plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la atención en salud y otras Actividades. (PGIRASA) y normatividad vigente, el cual debe presentar con la propuesta los siguientes documentos: Plan de

Gestión de Residuos sólidos y líquidos, Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía, de igual manera se debe comprometer a utilizar recipientes biodegradables para la entrega de alimentos a los pacientes y usuarios de la institución así como lo relacionado con el equipo extramural, refrigerios y el área de cafetería. (NO ICOPOR por impacto ambiental negativo al medio ambiente).

- 11.9 Hacer entrega de la totalidad de contratos suscritos con los operarios donde se evidencie la afiliación a salud, caja de compensación, ARL, pensión al área jurídica, bajo ninguna circunstancia un operario puede realizar actividades relacionadas con el objeto contractual sin tener contrato suscrito y remitido previamente
- 11.10 Pagar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales, bonificaciones y demás emolumentos que ordene la ley del personal a su cargo y hacer entrega de las planillas de pago los cinco primeros días hábiles del mes siguiente de la prestación efectiva del servicio
- 11.11 Remisión de estudios microbiológicos y los cultivos, trazabilidad de rutas de compra de proteínas
- 11.12 Presentar documentos de seguimiento por parte del proceso **SST** del **ISABU**:

Entrega al inicio del contrato:

- Certificación expedida por la ARL que conste la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa.
- Copia de las hojas de vida de los trabajadores.
- Copia del contrato laboral
- Copia o certificado de afiliación de los trabajadores a seguridad social integral: EPS, ARL, FONDO DE PENSIONES, caja de compensación familiar.
- Copia del examen ocupacional de ingreso a nombre de la empresa.
- Cumplir con la inducción que coordina el profesional SST del ISABU.
- Carné de vacunación contra: Hepatitis B, Tétano y Difteria, Rubéola y Sarampión y COVID e influenza.
- Plan de manejo de emergencias que incluya el área de cocina.

Entrega mensual:

- Copia del pago de seguridad social de acuerdo con la normatividad legal vigente y cumpliendo con la fecha de pago según el Ni de la empresa, siempre garantizando el pago dentro de los plazos establecidos y que no afecte la cobertura de los servicios de EPS, ARL y fondo de pensiones de los trabajadores.
- Copia de FURAT de los accidentes ocurridos durante el mes anterior.
- Certificado de accidentalidad de la empresa durante el mes anterior.
- Relación mensual de trabajadores, indicando servicio y turnos.
- Copia de la inducción de trabajadores nuevos y reinducción de trabajadores que cumplan más de un año de antigüedad en el cargo.
- Copia de la entrega de Epp y dotación.
- Copia de las capacitaciones y charlas de seguridad según su cronograma de capacitaciones.

4. El contratista deberá contar mínimo con:

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

1. **Vehículo:**

CANTIDAD	PERFIL
2	VEHICULO El proponente deberá acreditar en su oferta dos (2) vehículos. Los cuales deberán ser aptos para el transporte de alimentos de acuerdo con la Resolución No. 2674 de 2013, en ese sentido, el vehículo deberá contar con certificación sanitaria de transporte de alimentos con concepto favorable, expedida por la Secretaría de Salud, SOAT y Tarjeta de Propiedad.

OBLIGACIONES GENERALES

1. Cumplir cada uno de los deberes que le corresponden y todos los demás inherentes a la ejecución del objeto contratado.
2. Sostener los precios enunciados en la propuesta, durante el plazo contractual
3. Asumir bajo su costo y riesgo todos los gastos en que incurra para la ejecución del objeto contractual
4. Suscribir las actas que se generen en el desarrollo del objeto contractual.
5. Cumplir con cada uno de los deberes que le corresponde y todos los demás inherentes a la ejecución del objeto contratado.
6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y en trabamientos que pudieran presentarse
7. Constituir las pólizas y amparos necesarios para la ejecución del objeto contractual
8. Cumplir con los aportes al sistema integral de seguridades sociales y parafiscales en los términos exigidos en la norma vigente sobre la materia
9. Las demás que correspondan a la naturaleza del objeto contractual.

TIPO DE CONTRATO

Según la naturaleza y alcance, el resultado será un Contrato de Suministro

MODALIDAD DE CONTRATACIÒN

Por expreso mandato Constitucional y legal, las actuaciones de la E.S.E ISABU, deben estar regidas por los principios de la gestión administrativa establecidos en el artículo 209 de la constitución, estos son, el principio de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad, publicidad.

El numeral 6 del artículo 195 de la ley 100 del 1993, señala que las Empresas Sociales del Estado en materia contractual se rigen por el derecho privado, pero podrán discrecionalmente utilizar las clausulas excepcionales al derecho común previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública.

El artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de la Protección Social, hoy de Salud y Protección Social. Asimismo, el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución Número 5185 del 2013, por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las empresas sociales del estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual.

Con fundamento en la Resolución N° 0378 del 27 de agosto de 2024, *por medio del cual se deroga Resolución N° 293 de 2020 – N° 654 de 2021 - No. 400 DE 2022 - No. 495 DE 2023 y se adopta el nuevo manual de contratación para la E.S.E INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA ISABU se dictan otras disposiciones,* al Estatuto de Contratación de la Entidad, adoptado mediante Acuerdo de Junta Directiva No 005 de 2024 del agosto 23 de 2024.

Por lo anteriormente expuesto, la selección del contratista se llevará a cabo mediante la modalidad DE CONTRATACION DIRECTA según lo establecido en el literal a) del artículo 44, el cual indica:

> ***ARTÍCULO 44°. CONTRATACIÓN DIRECTA.*** *La Empresa Social del Estado* ***E.S.E INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANAGA – ISABU*** *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 presente 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 ISABU, sin necesidad de obtener más de una oferta, podrá contratar atendiendo las condiciones del 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.*

La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos:

a) Cuando el valor del contrato sea igual o inferior al equivalente en pesos a ochocientos (800) salarios mínimos mensuales legales vigentes SMMLV.

SOPORTE ECONOMICO DEL CONTRATO

El valor del presupuesto oficial para el presente proceso de contratación se estima en la suma de: **DOSCIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($260.000.000);** para un plazo de ejecución será A PARTIR DE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2024, el cual se encuentra respaldado mediante CDP No. 1801 del veinticinco (25) de septiembre de 2024. Lo anterior conforme al análisis del sector realizado, el cual hace parte integral del presente proceso de contratación, monto contractual que se ejecutara con valor fijo por gastos mensuales y valor con monto agotable según la necesidad descrita.

DATOS GENERALES DE LA CONTRATACION

OBJETO	**"PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU"**
VALOR ESTIMADO DE LA COMPRA Y VARIABLE USADA PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO DE LA CONTRATACIÓN	**DOSCIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($260.000.000));** Sobre este presupuesto se aplicará todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven, si a ello hubiere lugar, con excepción de los que estrictamente correspondan a la ESE ISABU. (Valor establecido según estudio de sector que forma parte integral del presente documento). Respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 1801 del veinticinco (25) de septiembre de 2024.
FORMA DE PAGO	La ESE ISABU pagará al CONTRATISTA, que serán pagados por monto agotable, ejecutado a lo suministrado de manera mensual, pagos parciales previa: 1. presentación de cuenta de cobro o factura con sus respectivos soportes de cumplimiento durante el periodo a cobrar, 2. Soportes de pago al SGSSS del periodo susceptible de cobro de acuerdo con el Decreto 1273 de 2018 y, 3. Constancia de cumplimiento expedida por quien ejerza la supervisión del contrato. PARÁGRAFO: Los pagos se efectuarán de acuerdo al flujo de caja que presente la Empresa.
PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO A CELEBRAR	El plazo de ejecución será: A PARTIR DE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2024
LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL	Las actividades previstas en el presente estudio se deben desarrollar en el Municipio de Bucaramanga, el cual para todos los efectos legales será el domicilio contractual.
SUPERVISIÒN O INTERVENTORIA	El supervisor del contrato se designará por parte del gerente de la ESE ISABU, al momento de suscribir el contrato mediante comunicación escrita.
RUBRO PRESUPUESTAL	2450206 – Comercio y distribución alojamiento servicios de suministro de comidas y bebidas servicios de transporte y servicios de distribución de electricidad, gas y agua.

DOCUMENTOS Y/O REQUISITOS REQUERIDOS

Deberá aportarse la siguiente documentación del potencial contratista:

1. <u>CAPACIDAD JURÍDICA</u>

La ***capacidad jurídica*** del proponente, entendida como la posibilidad de adelantar actividades en el marco de su objeto social, las facultades de su representante legal y la autorización del órgano social competente, cuando esto sea necesario,

de acuerdo con sus estatutos sociales y la ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar derivadas de la ley. El proponente deberá aportar los siguientes documentos para acreditar la capacidad jurídica:

1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

Este documento debe venir firmado por el representante legal de la sociedad, si se trata de una persona jurídica o por el representante legal del consorcio o unión temporal, si la propuesta se presenta bajo esta modalidad asociativa.

El proponente deberá presentar este documento de acuerdo con el modelo suministrado por la Entidad. Quien suscriba la carta de presentación de la propuesta deberá:

Tener la calidad de representante legal o apoderado del proponente, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. En este último caso, la facultad de representación debe comprender las de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatario) y liquidarlo. Si la presentación de la propuesta implica la transgresión del deber establecido en el numeral 7° del artículo 23 de la Ley 222 de 1995, el proponente individual o el integrante de la propuesta conjunta deberá, además, allegar autorización de la junta de socios o asamblea general de accionistas, según corresponda.

En caso de ser consorcio o unión temporal: Tener la calidad de representante del consorcio o unión temporal, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. Tal facultad de representación debe comprender la de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatarios) y liquidarlo.

La presentación de los documentos anteriormente señalados, se efectuará y verificará conforme a lo previsto en la presente convocatoria.

Deberá aportarse debidamente firmada por representante legal (persona jurídica) o convencional (consorcio y/o uniones temporales) o el proponente (persona natural) o persona autorizada del proponente, según Anexo No. 01, de la convocatoria. La omisión de la firma conduce a establecer la ausencia del ofrecimiento, por tanto, se considera un incumplimiento sustancial.

1.2 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Si la propuesta la presenta una persona jurídica, debe aportar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio cuya expedición no sea superior a TREINTA (30) días hábiles anteriores al cierre del proceso, en donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo. Igualmente, en dicho certificado se debe acreditar que el objeto social del proponente le permite realizar o cumplir el objeto del presente Proceso de Selección, y que su duración no es inferior al término del plazo del contrato y un (1) año más.

Para el caso de otras formas asociativas, podrán presentar el documento equivalente al de existencia y representación legal, que contenga los elementos necesarios para la verificación de la información requerida.

Cuando se trate de personas naturales que ejerzan profesiones liberales, no estarán obligadas a presentar el certificado de matrícula mercantil, sin embargo, aquellos proponentes que ejerzan este tipo de profesiones, y que en la actualidad se encuentran inscritos en el Registro Mercantil podrán allegar para el efecto el certificado de matrícula en mención vigente, cuya expedición no podrá ser superior a TREINTA (30) días hábiles anteriores al cierre del proceso, donde conste la actividad que ejerce.

Si la propuesta se presenta a nombre de una Sucursal, se deberá anexar los Certificados tanto de la Sucursal como de la Casa principal.

En ofertas conjuntas, cuando los integrantes del consorcio o unión temporal, o uno de ellos, sea persona jurídica, cada uno de ellos o el integrante respectivo, debe aportar el citado certificado y la autorización correspondiente, teniendo en cuenta que la responsabilidad de todos sus integrantes es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568 y 1571 del Código Civil.

La sociedad debe tener una duración no inferior al plazo del contrato y un año más (artículo 6o Ley 80 de 1993).

1.3 CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN Y CLASIFICACIÓN EN EL REGISTRO UNICO DE PROPONENTES – RUP

Todos los proponentes que demuestren interés en participar en el presente proceso de contratación, deberán estar inscritos como PROVEEDOR en el Registro Único de Proponentes con el fin de que la entidad realice la verificación correspondiente, de conformidad con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, para lo cual deberán allegar el certificado de inscripción y clasificación en el RUP,

expedido por respectiva la Cámara de Comercio cuya fecha de expedición no sea superior a TREINTA (30) días hábiles anteriores al cierre del proceso de selección.

La inscripción del proponente debe encontrarse vigente y en firme durante el termino traslado del informe de evaluación en el Registro Único de Proponentes (RUP).

1.4 DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Cuando dos o más personas naturales o jurídicas deseen presentar sus ofertas en consorcio o unión temporal, cada una de ellas deberá cumplir con los requisitos que se le exigen individualmente en las presentes condiciones contractuales.

Se entiende por CONSORCIO cuando dos o más personas en forma conjunta presenten una misma propuesta para la celebración, adjudicación y ejecución de un contrato, respondiendo solidariamente de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato. En consecuencia, todas las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de la propuesta y del contrato, afectarán a todos los miembros que la conforman. Se entiende como UNIÓN TEMPORAL cuando dos o más personas en forma conjunta presenten una misma propuesta para la celebración, adjudicación y ejecución de un contrato, respondiendo solidariamente por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado, pero las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros de la unión temporal.

Quienes presenten ofertas como consorcios o uniones temporales, deberán ajustarse a lo dispuesto en el manual de contratación de la ESE ISABU. El documento de conformación del consorcio o unión temporal deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Objeto.
- Identificación de los integrantes.
- Porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- Designación de la persona que representará legalmente al consorcio o unión temporal.
- Facultades del representante legal.
- Duración, la cuál será por el tiempo comprendido entre la presentación de la propuesta, ejecución y liquidación del contrato en caso de resultar favorecidos.
- La firma de todos y cada uno de sus integrantes.
- Manifestación expresa de la responsabilidad solidaria e ilimitada de sus miembros frente a la entidad en la celebración y ejecución del contrato.
- Acreditación de la autorización de los órganos respectivos para consorciarse.

Los proponentes indicarán si su participación es a título de consorcio o unión temporal, y en este último caso, deberán señalar la extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad estatal contratante y no podrá ser inferior al 20% so pena de ser rechaza la propuesta.

Los miembros del consorcio o unión temporal deberán designar la persona que para todos los efectos representará legalmente el consorcio o unión temporal, señalando las normas básicas que regulen las relaciones entre ellos. Su duración no podrá ser inferior al término del contrato y un (01) año más. No podrá haber cesión del contrato entre los miembros del consorcio o unión temporal. Esta condición es cláusula obligatoria del contrato.

1.5 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en los Anexos de loa términos de referencia y/o invitación privada, en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Nota: De toda la información y documentación solicitada a lo largo del presente pliego el proponente solo deberá aportar aquella que no se encuentre certificada en el Registro Único de Proponentes. Por lo tanto, EL BIF al momento de realizar la verificación de requisitos habilitantes y calificación de las propuestas tomara como válida únicamente la información certificada en dicho registro, las demás condiciones que no se encuentren certificadas en el registro único de proponentes y que sean exigidas por la entidad contratante, serán verificadas de la documentación adicional que el proponente aporte en su propuesta.

1.6 INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.

El proponente no podrá encontrarse incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar a que se refiere la Constitución Política y la ley y así lo declarará en Carta anexa a la propuesta; por ende, se deberá presentar declaración juramentada.

Para que su propuesta sea admisible, el Proponente, o todos y cada uno de los integrantes de la unión temporal o consorcio: - No puede(n) estar incurso(s) en causal(es) de inhabilidad o incompatibilidad señalada(s) en la Constitución Política o en la ley; - No puede(n) tener conflicto de interés de origen legal o contractual para la ejecución del Contrato; - Se debe(n) encontrar en situación de cumplimiento respecto de obligaciones con el Sistema de Seguridad Social y aportes parafiscales en relación con sus empleados en Colombia.

1.7 CERTIFICACIÓN DE ACREDITACIÓN DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES –LEYES 100 DE 1.993, 789 DE 2.002 Y 828 DE 2003.

Para la presentación de las ofertas por parte de personas jurídicas y naturales, será indispensable acreditar el pago de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aporte a las cajas de compensación familiar, I.C.B.F. y servicio nacional de aprendizaje (cuando haya lugar), mediante certificación expedida por el revisor fiscal, o persona proponente que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos por las leyes 789 de 2.002 y 828 de 2.003, acompañado de copia de la tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios de la Junta de Contadores.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto Reglamentario No. 2286 De 2003 y la Ley 1607 de 2002 (CREE), los proponentes que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA, el CBF, deberá acreditar dicha situación presentando el certificado de exclusión emitido por la Caja de Compensación Familiar a la cual se encuentren afiliados o por el SENA y el ICBF cuando les corresponda certificarlo.

Las personas naturales de acuerdo con lo señalado en el Decreto 1273 de 2018; deberán acreditar mediante certificación que están afiliados al sistema de seguridad social (salud y pensión) así como a riesgos laborales, además del pago al día.

En consecuencia, se deberá allegar la planilla o planillas correspondientes de pago.

1.8 ACTA DE AUTORIZACIÓN DE ÓRGANO SOCIAL COMPETENTE

Si el representante legal del oferente o de alguno de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal, tiene alguna limitación para suscribir la oferta y/o el contrato, según lo indicado en el Certificado de Existencia y Representación Legal, o requiere de autorización de sus órganos de dirección para la propuesta y para suscribir el contrato, deberá anexar a su propuesta los documentos que acrediten legalmente dicha autorización, la cual debe ser previa a la presentación de la oferta.

1.9 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES.

De conformidad con lo consagrado en el artículo 60 Ley 610 de 2000, ningún proponente ni los integrantes de proponentes plurales, podrá haber sido declarado responsable fiscalmente, caso en el cual será inhábil para contratar con el Estado durante los cinco años siguientes a la ejecutoria del fallo correspondiente: inhabilidad que cesará cuando la Contraloría competente declare haber recibido el pago o, si este no fuere procedente, cuando la Contraloría General de la República excluya al responsable del boletín de responsables fiscales. Dicha circunstancia se verificará por parte de la Entidad en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Igual requisito deberá cumplir el representante legal del proponente plural, así como el representante legal de la persona jurídica, ya sea como proponente o integrante de proponente plural.

Los proponentes extranjeros que no tengan sucursal o domicilio en Colombia (persona natural o persona jurídica, así como los representantes legales de las personas jurídicas y/o del proponente plural, y los integrantes de proponente plural) deberán presentar una declaración rendida bajo la gravedad de juramento en la que se declare que no tiene antecedentes fiscales.

1.10CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.

La Entidad hará la consulta en la página web de la Procuraduría General de la Nación el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), para verificar la existencia o no de antecedentes disciplinarios del proponente (persona natural o persona jurídica, representante legal de la persona jurídica y del proponente plural, así como los integrantes del proponente plural).

En caso de que en el certificado de antecedentes disciplinarios conste que el proponente presenta antecedentes disciplinarios vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, su propuesta será rechazada.

Los proponentes extranjeros que no tengan sucursal o domicilio en Colombia (persona natural o persona jurídica, así como los representantes legales de las personas jurídicas y/o del proponente plural, y los integrantes del proponente plural) deberán

presentar una declaración rendida bajo la gravedad del juramento en la que se declare que no tiene antecedentes disciplinarios.

1.11 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES.

Ningún proponente persona natural o representante legal de personas jurídicas o representante legal del proponente plural, podrá registrar antecedentes judiciales, para lo cual la Entidad verificará en la página de la Policía Nacional, dicha circunstancia. De igual forma, todas las personas naturales que integren los Proponentes plurales y los representantes legales de la persona jurídica que conforman dichos proponentes plurales, no podrán registrar antecedentes judiciales; así mismo de quien abona la propuesta si es del caso. No obstante, el proponente si así lo desea, podrá presentar con su oferta el certificado.

Los proponentes extranjeros que no tengan sucursal o domicilio en Colombia (persona natural o persona jurídica, así como los representantes legales de las personas jurídicas y/o del proponente plural, y los integrantes de proponentes plurales) deberán presentar una declaración rendida bajo la gravedad del juramento en la que se declare que no tiene antecedentes judiciales.

1.12 REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC

Todo proponente, persona natural, representante legal de persona jurídica y/o de cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, según aplique, deberá allegar certificado del Sistema Registro Nacional De Medidas Correctivas – RNMC de la Policía Nacional, donde se verifique que no tiene sanciones de conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Código Nacional de Policía y Convivencia", en concordancia con el artículo 183 numeral 4º.

1.13 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO - RUT.

Todo proponente, Persona Natural o Jurídica o su Representante Legal, en forma individual o integrantes de proponentes plurales, deberán presentar REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO, emitido por la DIAN.

En el caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura se deberá aportar el RUT de cada integrante. El registro único tributario del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura se deberá tramitar una vez se adjudique el contrato.

1.14 FOTOCOPIA LEGIBLE DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL

Todo proponente Persona Natural, Representante Legal de la persona jurídica o representante del proponente plural y cada uno de los integrantes de proponentes plurales deberán anexar fotocopia del documento de identificación VIGENTE; así mismo de quien abona la propuesta, si es del caso.

Así mismo todas las personas de origen extranjero que sean integrantes de proponentes plurales y/o representantes legales de estos o proponente como persona natural deberán anexar fotocopia del pasaporte actual y vigente.

1.15 FOTOCOPIA DE LA LIBRETA

El Proponente futuro contratista, cuando sea Persona Natural, o Representante Legal de la Persona Jurídica, o del proponente plural, y los integrantes de proponentes plurales, deben anexar fotocopia de la libreta Militar o documento que acredite tener su situación militar definida, siempre y cuando tengan edad inferior a los 50 años. Según lo dispuesto en el artículo 111 del Decreto 2150 del 1995 y el artículo 11 de la ley 1861 de 2017.

1.16 REDAM

El Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM, es un mecanismo de control creado por el Gobierno Nacional a través de la Ley 2097 de 2021, que busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios.

1.17 CERTIFICADO CONFLICTO DE INTERESES PERSONA NATURAL O REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNCION PUBLICA.

En Colombia, el concepto de conflicto de intereses se encuentra definido en el artículo 44 del Código General Disciplinario (Ley 1952 de 2019) y nos dice que este surge "cuando el interés general propio de la función pública entra en conflicto con el interés particular y directo del servidor público".

Los conflictos de intereses ponen en riesgo la obligación de garantizar el interés general del servicio público y afectan la confianza ciudadana en la administración pública.

Por ello, es necesario que los servidores públicos y contratistas conozcan sobre las situaciones en las que sus intereses personales pueden influir en el cumplimiento de sus funciones y responsabilidades, en beneficio particular, afectando el interés público, con el fin de que puedan ser advertidos y gestionados en forma preventiva, evitando que se favorezcan intereses ajenos al bien común.

2. DOCUMENTOS PARA VERIFICAR LA EXPERIENCIA

El proponente deberá acreditar experiencia en la preparación y/o suministro de alimentación hospitalaria según objeto del contrato, máximo tres (03) contratos por medio de actas de liquidación o certificación con objeto similar al objeto contractual donde sumados sean igual o superior al presupuesto oficial; los contratos aportados estar debidamente registrados en el RUP y con los siguientes códigos de clasificación UNSPSC, donde deberá contar con al menos 3 de los 11 códigos solicitados:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
73 13 15 00	PROCESAMIENTO DE BEBIDAS
73 13 16 00	PROCESAMIENTO DE CARNES Y AVES Y PECES Y MARISCOS
73 13 17 00	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES
73 13 19 00	PROCESAMIENTO DE GRANOS Y AZÚCAR Y ACEITES Y GRASAS
50 19 15 00	SOPAS Y ESTOFADOS
50 19 27 00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50 19 32 00	ENSALADAS PREPARADAS
85 15 15 00	TECNLOGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
93 13 16 00	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

Esta experiencia deberá ser relacionada con el objeto contractual es decir **PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU.**

La experiencia del oferente plural (unión temporal o consorcio), corresponderá a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural según porcentaje de participación. Por lo cual todos los integrantes del proponente plural deben aportar experiencia. Finalmente, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

NOTA: NO SE ACEPTARÁN CONTRATOS SOLOS COMO DOCUMENTO PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA. Se deberán acompañar de Las actas de liquidación o certificación, estas deberán contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre o razón social del oferente.
- Nombre del contratista.
- Si el contrato se ejecutó en consorcio o unión temporal u otra forma conjunta, deberá indicar el nombre de sus integrantes y el porcentaje de participación de cada uno de ellos.
- Objeto del Contrato.
- Fecha de inicio y fecha de terminación.
- Valor del Contrato.
- Nombre de quien expide la certificación.
- Datos del contratante (teléfono, fax, correo electrónico, etc.)

5.- CAPACIDAD TECNICA:

Para garantizar, que el proponente tiene las condiciones mínimas que den seguridad a nivel técnico, este quedará habilitado técnicamente, con el cumplimiento de lo siguiente:

5.1 NUTRICION: El proponente debe allegar:

- **MENU DERIVADO:**

Deben presentarse las derivaciones para las dietas Normal, Blandas, Hipoglúcidos, Hiposódica, Hipograsa, Hiperproteica, Liquida clara, Liquida completa, Normal Pediátrica, Complemento uno, y Complemento Dos, correspondiente a 1 ciclo de 21 días.

- **BALANCE NUTRICIONAL:**

El Valor Calórico del menú de la dieta normal debe aportar entre 2061 - 2500 calorías por día. Distribución porcentual por macronutrientes: proteína 12 – 15%, Carbohidratos 55 - 60 % y Grasa 25 – 30%.

El Análisis químico para la dieta normal, debe especificar el aporte de calorías, proteínas, grasas, carbohidratos y sodio.

RECOMENDACIONES

- Para complemento 1 (6-8) M el plato servido debe incluir: papillas, compotas, alimentos machacados (verduras, hortalizas, RTP y proteínas) y compota de fruta o jugo de fruta, según tiempo de comida.
- Para complemento 2 (9-11) M incluir media mañana y media tarde.
- Para dieta hipoglucida la media mañana, media tarde y cena debe incluir solo fruta en porción.
- Acompañar los tiempos de comidas preferiblemente con té o agua, en lugar de jugos.
- La fruta que incluya la dieta blanda debe ser en compota o en porción.
- **La dieta HPP ofrecer una bebida láctea en las medias tardes.**
- **Ofrecer CUAJADA como opción de proteína al desayuno**
- **Ofrecer Opciones de refrigerios reforzados**
- **Ofrecer opciones de Menús vegetarianos estrictos, Ovo lacto vegetarianos, lacto vegetarianos, ovo vegetarianos.**
- **Utilizar leche deslactosada para pacientes intolerantes a la lactosa**
- **Tener la opción de Bebidas Vegetales para los pacientes vegetarianos.**

5.2 PÉRSONAL MINIMO REQUERIDO: el proponente debe manifestar su compromiso de suministrarle a la entidad el personal mínimo requerido para la ejecución del objeto del presente proceso de selección.

El proponente deberá manifestar que cuenta mínimo con:

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

Nota: El oferente seleccionado deberá presentar a la ESE ISABU, las hojas de vida con todos los soportes junto con el personal requerido para prestar el servicio dentro de los trámites de legalización del contrato.

5.3 EQUIPOS MINIMOS REQUERIDOS: El proponente debe manifestar su compromiso de contar con los siguientes elementos para la ejecución del objeto del presente proceso de selección:

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

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

La certificación de disponibilidad deberá ser soportada con todos los documentos solicitados (SOAT-TP Concepto, entre otros).

5.4 INSFRAESTRUCTURA FISICA REQUERIDA - CENTRO DE PRODUCCIÓN - Principal: El proponente deberá incluir en su propuesta un CENTRO DE PRODUCCIÓN en la ciudad de Bucaramanga, debidamente registrado en cámara de comercio. Anexar la certificación sanitaria expedida por la Secretaria de Salud Municipal, donde se emita concepto favorable del centro de producción y registro de establecimientos comerciales emitido por la alcaldía de Bucaramanga.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se seleccionará al proponente cuya propuesta haya cumplido con la parte habilitantes que se solicita en la presente invitación y resulte tener el menor precio. No se aceptarán propuestas parciales, deberá presentarse propuesta por la totalidad de los ítems, caso contrario se considerará la propuesta no habilitada, en caso de empate la ESE ISABU aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.

CRITERIOS DE EVALUACION
MENOR PRECIO

6.1 REGLAS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONOMICA:

- La entidad se permite informar que los oferentes que deben diligenciar el anexo 2, sin sobrepasar los valores establecidos por la entidad, so pena de rechazo de la propuesta.
- NO se aceptarán propuestas parciales, deberá presentarse propuesta por el total de los ítems, caso contrario se considerará la propuesta NO habilitada.
- Los valores cotizados por cada proponente se totalizarán toda vez que esta discriminado por unidad, dicho total será el referente para calcular el menor valor de la oferta y con este valor se adjudicará al que tenga menor precio.

7. CRITERIOS DE DESEMPATE

Los criterios de desempate serán los establecidos en el manual interno de contratación de la ESE ISABU.

8. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS.

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

a) Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenida correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
b) Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva.
c) Cuando el proponente o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
d) Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que no correspondan a la realidad que le permita cumplir un requisito mínimo.
e) Cuando el Objeto Social de la firma, incluido en el Certificado de Existencia y Representación Legal no faculte a la sociedad para desarrollar la actividad materia de la futura contratación.
f) Cuando el oferente sea persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por Autoridad Competente.
g) Cuando se presente más de una oferta por un mismo oferente o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.
h) Cuando el valor de la propuesta contenga precios artificialmente bajos y cuya justificación no sea válida para el organismo.
i) Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.
l) Cuando el proponente no subsane en los términos establecidos en la Invitación o realice subsanación parcial.
k) Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error a la ESE ISABU.
l) La no presentación de la oferta económica.
m) No tener capacidad jurídica al momento de presentación de la oferta.
n) Cuando los oferentes realicen modificaciones a los ítems o supriman algún aspecto relacionado en las condiciones de la

convocatoria o adendas.
o) La NO presentación de la garantía de seriedad junto con la propuesta, de acuerdo a lo establecido en la ley 1882 de 2018, articulo 5, parágrafo 3, cuando se pida dentro del proceso.
p) Cuando los valores de la oferta económica (anexo 2) sobrepase los valores establecidos por la entidad.
q) Y las demás contempladas en la Ley.

DETERMINACIÓN, CUANTIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS:

De conformidad a la clase de contrato a celebrar, se determina establecer los riesgos que pasan a relacionarse. De igual forma, en caso de presentarse un eventual incumplimiento de las obligaciones del contrato por parte del contratista, la entidad se vería obligada a realizar la terminación anticipada o la declaratoria de la caducidad del mismo por el eventual incumplimiento; deduciendo del valor adeudado al contratista los descuentos por los trabajos no realizados sin perjuicio de las eventuales sanciones en que pueda incurrir el contratista por su conducta.

Asignación de riesgos de acuerdo a la recomendación del documento CONPES:

1. **Riesgos Económicos:** Se recomienda que por regla general y bajo la premisa de contar con información suficiente y con las condiciones necesarias para llevar a cabo el objeto contractual, el riesgo se traslada al contratista en atención a su experticia en el manejo y posibilidad de administración efectiva de los riesgos económicos. Desde luego, ello no podrá hacerse en relación con riesgos que el mismo no pueda controlar, como condiciones macroeconómicas no previsibles, las cuales por ser imprevisibles escaparían de la órbita de aplicación del artículo 4 de la ley 1150 de 2007.

2. **Riesgos Sociales o Políticos:** Se recomienda que por regla general el riesgo previsible, de esta naturaleza lo asuma la entidad contratante que, en atención a su condición, se presume que cuenta con un manejo y posibilidad de administración efectiva del mismo. De manera excepcional se puede trasladar el riesgo cuando, por ejemplo, existen mecanismos de cobertura en el mercado.

3. **Riesgo Operacional:** Por regla general y bajo la premisa de contar con información suficiente, los riesgos operacionales se transfieren al contratista, en la medida que cuenta con mayor experiencia y conocimiento de las variables que determinan el valor de la inversión y tendrá a su cargo las actividades propias del contrato en aquellos contratos donde se presente un alto componente de complejidad técnica, las entidades estatales pueden considerar la posibilidad de utilizar como mecanismo de mitigación el Otorgamiento de garantías parciales para cubrir eventuales sobrecostos asociados a la complejidad identificada.

4. **Riesgos Financieros:** Se recomienda que el riesgo se traslade al contratista por regla general y bajo la premisa de contar con información suficiente. En atención a su experticia en la consecución y estructuración de los recursos necesarios, se presume que cuenta con un manejo de posibilidad de administración efectiva de los riesgos financieros.

5. **Riesgos Regulatorios:** Se recomienda que, por regla general, el riesgo lo asuma la parte que cuenta con un manejo y posibilidad de administración efectiva de los riesgos regulatorios por su naturaleza y en virtud de las normas propias de cada regulación. Este riesgo está en cabeza del contratista.

6. **Riesgos de la naturaleza:** Siempre y cuando existan formas de mitigación al alcance del contratista, los riesgos de la naturaleza deben ser trasladados al mismo.

7. **Riesgo Ambiental:** La asignación del riesgo ambiental depende de la especificidad de cada proceso, por ejemplo:

   - Por ejemplo, cuando se cuente con licencia ambiental debidamente ejecutoriada y/o plan de manejo ambiental, antes del cierre de la licitación, el contratista asumirá los costos implícitos en el cumplimiento de las obligaciones definidas en dicha licencia y/o plan de manejo ambiental.
   - Cuando se cuente con licencia ambiental debidamente ejecutoriada antes del cierre de la licitación y esta sea modificada por solicitud del contratista él asumirá los costos que implique está modificación.
   - El riesgo de que, durante la ejecución, la operación y el mantenimiento de las obras, se configuren pasivos ambientales causados por el incumplimiento o la mala gestión de la licencia ambiental y/o el plan de manejo ambiental será asumido por el contratista.
   - Cuando no se cuente con licencia ambiental debidamente ejecutoriada y/o plan de manejo ambiental, antes del cierre de la licitación, los costos por obligaciones ambientales se deberán estimar y prever en los contratos acorde con la naturaleza y magnitud del objeto contractual. En estos casos, la entidad estatal podrá asumir el riesgo de que los costos por obligaciones ambientales resulten superiores a lo estimado.
   - Cuando por la naturaleza del proyecto no se requiera licencia ambiental, los costos para realizar un adecuado manejo ambiental se deben estimar y prever en los contratos acorde con la naturaleza y magnitud del proyecto. En estos

casos, la entidad estatal podrá asumir el riesgo por el costo de las obligaciones adicionales resultantes de la existencia de un plan de manejo posterior al cierre de la licitación, solo cuando la exigencia no surja del mal manejo ambiental del proyecto.

De acuerdo a lo anterior, y por la naturaleza del servicio y/o bien a adquirir no se considerará esta clase de riesgo en la presente contratación.

8. **Riesgo Tecnológico:** Se recomienda que por regla general y bajo la premisa de contar con la información suficiente, el riesgo se traslade al contratista que, en atención a su experticia en el objeto contractual y los estándares tecnológicos, cuenta con un manejo y posibilidad de administración efectiva de los riesgos tecnológicos." De tal forma, este riesgo estará en cabeza del contratista.

Análisis cualitativo de riesgos con su probabilidad e impacto: La contratación del objeto del presente estudio, puede presentar los siguientes riesgos:

La contratación del objeto del presente estudio puede presentar los siguientes riesgos:

Nº	1	2	3	4	5	6
Clase	General	General	General	General	General	General
Fuente	Interno	Interno	Interno	Interno	Interno	Externo
Etapa	Ejecución	Planeación	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Tipo	operacional	económico	operacional	operacional	operacional	operacional
Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Información errónea o desactualizada	Estimación inadecuada de los costos	Negligencia, imprudencia o temeridad en los mandatos	Uso indebido de información	Accidentes de trabajo y enfermedades	Falta de calidad en el servicio prestado
Consecuencia de la ocurrencia del evento	Demora y/o incumplimiento de	Desequilibrio económico	Demora y/o incumplimiento de obligaciones	Incumplimiento a la cláusula de	Disminución de la capacidad laboral del	Incumplimiento de las obligaciones contractuales
Probabilidad	posible	improbable	posible	raro	posible	posible
Impacto	Moderado	Menor	Moderado	Insignificante	Menor	Menor
Valoración del riesgo	3	2	3	1	2	2
Categoría	bajo	bajo	bajo	bajo	bajo	bajo
¿A quién se le asigna?	Entidad contratante	Contratista	Contratista	Contratista	Contratista	Entidad contratante
Tratamiento/Controles a ser implementados	evitar el riesgo	evitar el riesgo	evitar el riesgo	transferir el riesgo	transferir el riesgo	transferir el riesgo
Impacto después del tratamiento: Probabilidad	2	1	2	2	1	1
Impacto después del tratamiento: Impacto	menor	insignificante	menor	Insignificante	Insignificante	Insignificante
Impacto después del tratamiento: Valoración del riesgo	2	1	2	1	1	1
Impacto después del tratamiento: Categoría	bajo	bajo	bajo	bajo	bajo	bajo
¿Afecta la ejecución del contrato?	Si	Si	si	si	si	si
Persona responsable por implementar el tratamiento	Entidad contratante secretaria gestora	Contratista	Contratista	Contralista	Contratista	Entidad contratante secretaria gestora
Monitoreo y revisión: ¿Cómo se realiza el monitoreo?	Actividades de Seguimiento	Actividades de Seguimiento	Actividades de Seguimiento	Actividades de Seguimiento	Actividades de Seguimiento	Actividades de Seguimiento
Monitoreo y revisión: Periodicidad ¿Cuándo?	Continuamente	Continuamente	Continuamente	Continuamente	Continuamente	Continuamente

7	General	Interno	Planeación	económico	Financiamiento del contrato	Desequilibrio económico	raro	Insignificante	1	bajo	Contratista	evitar el riesgo	1	Insignificante	1	bajo	si	Contratista	01/08/2020	31/07/2020

GARANTIAS EXIGIBLES

De conformidad con el Manual de Contratación y atendiendo a la naturaleza del presente objeto contractual, su alcance y obligaciones, así como los riesgos establecidos en el presente, la ESE ISABU determinar exigir los siguientes amparos:

		SI	NO	CUANTÍA	VIGENCIA
COBERTURA EXIGIBLE	Seriedad de los ofrecimientos de la propuesta.		x	Diez por ciento (10%) del valor de la oferta	Noventa (90) días calendario.
	Cumplimiento	X		Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	Termino de duración del contrato y cuatro (4) meses más.
	Calidad del Servicio	X		Quince por ciento (15%) del valor total del contrato.	Un (1) año a partir del acta de recibo a satisfacción.
	Calidad de los bienes	X		Veinte por ciento (20%) del valor del contrato.	El termino establecido en los pliegos de condiciones o términos de referencia.
	Correcto funcionamiento de los equipos.		x	Se determinará en cada caso con sujeción a los términos del contrato con referencia al valor final del bien.	Se determinará en cada caso con sujeción a los términos del contrato con referencia al valor final del bien.
	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	X		Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	El termino de vigencia del contrato y tres (3) años más.
	Responsabilidad civil contractual y extracontractual.	x		Doscientos (200) smmlv para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (15.500) smmlv.	Igual al periodo de ejecución del contrato.
	Correcto manejo e inversión del anticipo o pago anticipado		x	Cien por ciento (100%) del valor total del monto que reciba el contratista a titulo de anticipo o pago anticipado, en dinero o en especie para la ejecución del contrato.	Término del contrato y cuatro (4) meses más.

CONCLUSIÒN

Teniendo en cuenta los anteriores aspectos es viable contratar el servicio requerido, con la persona natural o jurídica que cumpla con las condiciones aquí señaladas.

RESPONSABLES

NOMBRE: GIOVANNY HUMBERTO DURAN ROMERO
CARGO: JEFE OFICINA ASESORA JURÍDICA

FIRMA: _____

Proyectó Aspectos Jurídicos: Andres Felipe Piza Layton
Apoyo Oficina Asesora Juridica ESE ISABU