CONTRATO DE SUMINISTRO:	1038
CONTRATANTE:	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA – E.S.E ISABU
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CARRERA 9 CALLE 12 NORTE – HOSPITAL LOCAL DEL NORTE.
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504
CORREO ELECTRONICO	SUPERLOGISTICA.BGA@GMAIL.COM

Entre los suscritos a saber: **HERNAN DARIO ZARATE ORTEGON**, mayor de edad, domiciliado en esta ciudad, identificado con la Cédula de Ciudadanía No.1.098.620.581 de Bucaramanga, Santander, obrando en condición de GERENTE de la Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga ESE — ISABU, en ejercicio de sus facultades, de conformidad con lo establecido en el Decreto **N°0053 de 2024**, quien para los efectos del presente contrato se denomina el **CONTRATANTE**, y por la otra, **SUPERLOGISTICA BGA S.A.S**, identificada con Nit. **900751931-9**, con domicilio principal en la CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504 del municipio de **Bucaramanga**, representada legalmente por **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON**, mayor de edad, vecino (a) de este municipio, identificado (a) con la Cédula de Ciudadanía No. 1098675932, quien en adelante se llamará el **CONTRATISTA**, hemos convenido en celebrar el presente CONTRATO DE SUMINISTRO, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: **I.** Que la Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga es una entidad con categoría especial, pública, descentralizada del orden municipal, dotada de personería jurídica, patrimonio autónomo y autonomía administrativa, con un régimen de contratación privado conforme al numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993 **II.** Que la ESE ISABU es una Empresa Social del Estado organizada en red que ofrece a los ciudadanos de Bucaramanga y su área de influencia, servicios de salud primarios y complementarios con altos estándares de calidad, enfoque preventivo e integral, humanización y vocación docencia-servicio. **III.** La Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga, en adelante ESE ISABU, es una entidad pública descentralizada, del orden municipal, con personería jurídica, autonomía administrativa y financiera, cuya misión es prestar servicios de salud de primer y segundo nivel de complejidad a la población vulnerable residente y de paso por el municipio de Bucaramanga. **IV.**Que 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. **V.** Que **SUPERLOGISTICA BGA S.A.S**, es la persona jurídica idónea para realizar el objeto de este contrato conforme al servicio requerido. **VI.** Que el artículo 44 Resolución N° 0379 del 27 de agosto de 2024 del manual de contratación (…) a) Cuando el valor del contrato sea igual o inferior al equivalente en pesos a ochocientos (800) salarios mínimos mensuales legales vigentes SMMLV (..). **VII.** Que, no obstante, tratándose de una contratación directa la ESE ISABU realizó invitación a tres (3) proponentes con el fin de que allegaran propuesta. **VIII.** Que la propuesta con menor valor es **SUPERLOGISTICA BGA S.A.S**. **IX.** Que la ESE ISABU desarrolló los respectivos estudios previos que sustentan la necesidad de celebrar el presente contrato. **X.** Que la ESE ISABU cuenta con la disponibilidad presupuestal N. **1801,** para cumplir con la obligación que genera la celebración del presente contrato, con cargo al rubro presupuestal No. 2450206 – Comercio y distribución alojamiento servicios de suministro de comidas y bebidas servicios de transporte y servicios de distribución de electricidad, gas y agua, por lo anterior, las partes celebran el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA 1 – OBJETO DEL CONTRATO: PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU. ALCANCE DEL OBJETO:** EL CONTRATISTA se obliga por medio del presente contrato, a desarrollar entera satisfacción del contratante lo señalado en su oferta, la cual forma parte integral del mismo. **CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS A 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

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESTIMADO MES
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**

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESTIMADO MES
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

TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO NETO	PORCION SERVIDA
	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					

TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO NETO	PORCION SERVIDA
descremada o light para pacientes con dietas hipograsas o hipocalóricas.					

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

DIETA HIPOGLUCIDA:

•Se ofrecen fracciones: Media mañana, media tarde y cena. La media mañana y media tarde deberá ser fruta. • Durante los tiempos de comida principal, el jugo se reemplaza por agua y fruta (50gr). • Se puede ofrecer changua o consomé al desayuno
• El aporte de energía es menor al de la dieta normal.
• Se excluye los azucares refinados
• Se ofrece un carbohidrato por tiempo de comida
• La porción de Pan del desayuno no debe pesar más 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.

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.

- ✓ Alimentos excluidos: Bebidas instantáneas o comerciales, sopas de sobre o comerciales.
- ✓ Se permite el acompañamiento de galletas de soda

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.

1038

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	Frijol 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			

DIETA COMPLEMENTO 12:

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 g O 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	PROTEIN A	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.
- Debe ser baja de sal y sin adición de azúcar o panela.

1078

- 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
		1 VASO 200cc	40g fruta más agua
	ARROZ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g

DIETA COMPLEMENTARIA 2 PARA PACIENTE PEDIATRICO 500 KCAL			
	DE RES O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO		
	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	PROTEIN A	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

1078

DIETA COMPLEMENTARIA 3 O BLANDA PEQUEÑA PARA PACIENTE PEDIATRICO 800 KCAL			
	FRUTA ENTERA O EN PORCIÓN	1 PORCION	30 - 50 g
NUEVES	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	84% LECHE - 16% AGUA		
	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
	ACEITE	DE PREPARACIÓN	
MACROS	g	Kcal	%
PROTEÍNA	33	132	16
GRASA	29	265	33
CHO	104	414	51
	TOTAL	811	100

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.

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.

3. 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.

4.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.

5. 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.

1038

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.
- ✓ 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.

12. 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.

1038

13. 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.

CLAUSULA 3- 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. **CLAUSULA 4 – OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATANTE.** A) Pagar el valor de los servicios prestados, de acuerdo con la cláusula primera alcance del objeto. B) **la ESE ISABU** deberá disponer del tiempo y espacio necesario para que el contratista realice la instalación y configuración de los elementos de red de datos y cableado estructurado, instalación, configuración, puesta en funcionamiento y administración de equipos de red de datos. **CLÁUSULA 5 – VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO.** 1) El valor del contrato será **DOSCIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($260.000.000).** 2) El valor del presente contrato se 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 **CLÁUSULA 6 – DECLARACIONES DEL CONTRATISTA.**: 6.1 Conoce y acepta los documentos del proceso. 6.2 Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato. 6.3 Que al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad.6.4 autoriza a la **ESE ISABU** a descontar de los honorarios causados los valores pendientes de facturas contados y/o eventos. **CLÁUSULA 7 – PLAZO DE EJECUCIÓN.** El plazo del contrato será **A PARTIR DE LA FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2024**, lo que primero ocurra **CLÁUSULA 8 – RESPONSABILIDAD. EL CONTRATISTA,** es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula 1 y 2 del presente Contrato. **EL CONTRATISTA**, será responsable por los daños que ocasione a la ESE ISABU, en la ejecución del objeto del presente Contrato. **CLÁUSULA 9 – TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato termina por las siguientes causas: A-) Expiración del plazo pactado. B-) Por mutuo acuerdo entre las partes contratantes. C-) Por el incumplimiento de las obligaciones Parágrafo. Para la terminación anticipada del contrato por solicitud del **CONTRATISTA**, deberá informar por escrito o por correo electrónico al supervisor del contrato con 5 días hábiles antelación, para no afectar la prestación del servicio. La terminación solo se dará con el visto bueno del supervisor y la gerencia. De no cumplirse el trámite aquí señalado, cláusula penal y/o perjuicios, la ESE ISABU podrá ejercer las acciones judiciales de cobro. **CLÁUSULA 10 – INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA.** El Contratista es una entidad independiente de la **ESE ISABU** y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. El Contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la **ESE ISABU**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo. **CLÁUSULA 11 – CESIONES.** El Contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita de la **ESE ISABU. CLÁUSULA 12 – INDEMNIDAD.** El Contratista se obliga a indemnizar a la **ESE ISABU** con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente contrato. El Contratista se obliga a mantener indemne a la Entidad Estatal Contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente contrato. El Contratista mantendrá indemne a la **ESE ISABU** por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las Obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato. **CLÁUSULA 13 – AUTORIZACIÓN DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES.** El contratista autoriza a **E.S.E. ISABU** para que dé tratamiento de sus datos personales, para que sean almacenados, usados, circulados, suprimidos, consultados o cedidos a terceras personas, incluyendo bancos de datos o centrales de riesgo, conforme a las finalidades propias del objeto contractual que los vincula y a las finalidades contenidas en la Política de Tratamiento de la Información de **E.S.E. ISABU. CLÁUSULA 14 – CALIDAD DE RESPONSABLE. El CONTRATISTA** dará tratamiento a los datos personales que le sean circulados por parte de **E.S.E. ISABU**, quien será siempre Responsable de los mismos, en relación con el ámbito y las finalidades determinadas, explícitas y legítimas para las que hayan sido recolectados. **CLÁUSULA 15 – CONFIDENCIALIDAD. El CONTRATISTA** se obliga a mantener el secreto profesional y la

confidencialidad de los datos personales a los que da tratamiento en virtud de las actividades comerciales que mantiene con **E.S.E. ISABU.** Así mismo, se obliga a no revelar información recibida por **E.S.E. ISABU** durante el cumplimiento del contrato suscrito. **PARÁGRAFO PRIMERO**. Si terminada la vigencia de las relaciones contractuales, el **CONTRATISTA** debiese mantener almacenados los datos personales que le fueron circulados, continuará aplicando esta condición de confidencialidad. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. Lo aquí dispuesto se entenderá sin perjuicio de los acuerdos de confidencialidad que suscriban las partes. **CLAÚSULA 16 – CONDICIONES DEL TRATAMIENTO DE DATOS. El CONTRATISTA** se obliga a dar tratamiento de los datos personales que **E.S.E. ISABU** le circule, limitado exclusivamente a las actividades necesarias para la ejecución del presente contrato, absteniéndose de obtener, compilar, sustraer, ofrecer, vender, intercambiar, enviar comprar, interceptar, divulgar, modificar y/o emplear los mencionados datos para una función diferente de la actividad contratada. Así mismo, se compromete a devolver o suprimir los datos personales suministrados, terminada la vigencia de las relaciones contractuales. **CLÁUSULA 17 - CUMPLIMIENTO LEGAL DE PROTECCIÓN DE DATOS. El CONTRATISTA** se obliga a adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los datos personales a los que da tratamiento y evitar su alteración, pérdida y tratamiento no autorizado, mitigando así los riesgos internos o externos a los que pueden estar expuestos. Así mismo, **El CONTRATISTA** manifiesta bajo gravedad de juramento que no ha sido sancionado por mal manejo de información o de datos personales y que dará cumplimiento a las obligaciones de la Ley 1581 de 2012, Decreto 1074 de 2015 y demás normas concordantes que los modifiquen o complementen. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Las circunstancias derivadas del incumplimiento de lo aquí dispuesto serán asumidas por **El CONTRATISTA**, pudiendo constituir causal de terminación unilateral del contrato por parte de E.S.E. ISABU. **CLÁUSULA 18– SUPERVISIÓN.** La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contractuales en favor de la **ESE ISABU**, estará a cargo del funcionario que designe para tal fin. **CLAUSULA 19 – ANEXOS DEL CONTRATO**. Hacen parte integral del presente contrato los siguientes documentos: I. Los estudios previos. II. Los términos de referencia. III Las actas, acuerdos, informes y documentos precontractuales. IV. Certificado de disponibilidad presupuestal. V. Registro Presupuestal. VI. Los demás documentos que en virtud de la ejecución del contrato se produzcan. **CLAUSULA 20 – CONFIDENCIALIDAD.** En virtud de este acuerdo de confidencialidad, el contratista se compromete a preservar la confidencialidad de la información proporcionada por la entidad, ya sea en forma física, magnética o virtual. Esto implica no copiar, revelar ni utilizar la información de manera no autorizada, bajo la amenaza de acciones legales. Asimismo, me comprometo a abstenerme de divulgar dicha información a través de actividades como publicar libros o dar charlas sin el consentimiento previo por escrito de la entidad. **CLAUSULA 21 – MULTAS:** En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo de **EL CONTRATISTA,** éste autoriza expresamente, mediante el presente documento al Contratante para efectuar la tasación y cobro mediante Acto Administrativo debidamente motivado de multas sucesivas al dos por mil (2/1000) del valor total del contrato, por cada día de atraso en el cumplimiento de las obligaciones pactadas. Las multas tendrán un tope máximo del veinte por ciento (20%) del valor total del mismo. **PARAGRAFO PRIMERO:** La liquidación de las multas las efectuarán descontando el valor de estas en los pagos parciales y/o final, según sea del caso. **PARAGRAFO SEGUNDO:** En el evento de que no puedan ser descontadas oportunamente o no sean pagadas dentro del mes siguiente a su tasación por parte del contratista, se incluirán en la liquidación efectuada, la cual prestará mérito ejecutivo. **CLAUSULA 22 – CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento de las obligaciones derivadas de este contrato, dará derecho a la parte cumplida a exigir el pago de una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, como contraprestación a título de pena por el simple incumplimiento surgido, sin que esta pena extinga la obligación de cumplir con la totalidad del valor de los perjuicios causados en lo que excedan del valor de la cláusula penal, y sin que implique renuncia por parte del contratante de reclamar los demás perjuicios que con el incumplimiento se le causaren. **CLÁUSULA 23 -. GARANTIAS QUE LA ENTIDAD PRETENDE EXIGIR:** De acuerdo con el análisis de riesgos, teniendo la necesidad de proteger los recursos públicos de la **ESE ISABU** y que en caso que se presenten daños, es preciso establecer los mecanismos de cobertura del riesgo para que un tercero pueda amparar y asumir los perjuicios. En este orden de ideas, atendiendo a la naturaleza del contrato a suscribir, la cuantía y la especificidad de las obligaciones, se requiere de un tercero garante, quien asumiría los posibles riesgos derivados de la ejecución de éste, blindando a la **ESE ISABU,** respecto de afectaciones por incumplimiento total o parcial, legal o contractual del objeto y/o de los compromisos pactados. Así como, de aquellas afectaciones que se pueden generar a causa de personal utilizado para la ejecución del contrato. Por tal razón se justifica la solicitud de 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,	X		Diez por ciento (10%) del valor	El termino de vigencia del contrato y

	prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.			total del contrato.	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.

CLÁUSULA 24 – PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN. El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes. **CLÁUSULA 25 – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL.** Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Bucaramanga, el cual para todos los efectos legales será el domicilio contractual.

Para constancia, se firma en Bucaramanga el 30 SET. 2024

EL CONTRATANTE

HERNÁN DARÍO ZARATE ORTEGON
C.C. 1.098.620.581 de Bucaramanga

EL CONTRATISTA

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
C.C. 1098675932
RL. SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
Nit. 900751931-9

Proyectó: ANDRES FELIPE PIZA LAYTON
Abg. – CPS

Revisó: GIOVANNY HUMBERTO DURAN ROMERO
Jefe Oficina Juridica