ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	
Objeto	"SUMINISTRAR ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA CLINICA LA CASTELLANA DE LA E.S.E ALEJANDRO PROSPERO REVEREND".
Fecha	26 de enero de 2026
Dependencia	Subgerencia asistencial

1. LA DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

Que en el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia está consagrado: *"La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud"* . Así mismo, la ley estatutaria 1751 la cual regula el derecho fundamental a la salud en su artículo 2 resalta que *"El derecho a la salud es autónomo e irrenunciable en lo individual y lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios en salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud".*

Que de conformidad con lo dispuesto por el Acuerdo N° 019 del 5 de noviembre de 1997, proferido por el Concejo del Distrito Turístico Cultural e Histórico de Santa Marta, en concordancia con lo dispuesto por el Decreto N° 317 de 2002, proferido por la Alcaldía del D.T.C.H. de Santa Marta, la E.S.E. Alejandro Próspero Reverend (E.S.E. ALPROREV), se constituye en una categoría especial de Entidad Pública Descentralizada, del orden distrital, con patrimonio propio y autonomía administrativa, e integrante de Sistema General de Seguridad Social en Salud, sometida al régimen jurídico previsto en el capítulo 111, Título 11 del Libro 11 de la Ley 100 de 1993 y sus modificaciones contenidas en las Leyes 1122 de 2007 y 1438 de 2011.

Que el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, establece que las Empresas Sociales del Estado se someterán al régimen contractual de derecho privado, pero podrán, discrecionalmente, utilizar las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de contratación de la Administración Pública.

Que el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, establece que las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual distinto al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicarán, en desarrollo de su actividad contractual y acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previstos legalmente para la contratación estatal.

Que el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo -CPACA- adoptado por la Ley 1437 de 2011, define, en su artículo 3, el alcance de tales principios.

Que adicionalmente y en relación con la moralidad, el artículo 3 del Decreto ley 019 de 2012 determina que "La actuación administrativa debe ceñirse a los postulados de la ética y cumplirse con absoluta transparencia en interés común. En tal virtud, todas las personas y los servidores públicos están obligados a actuar con rectitud, lealtad y honestidad en las actuaciones administrativas".

Que, por su parte, el artículo 5 del mencionado Decreto Ley preceptúa que *"(...) Los procedimientos se deben adelantar en el menor tiempo posible y con la menor cantidad de gastos de quienes intervienen en ellos; las autoridades administrativas (...) no deben exigir más documentos y copias de los estrictamente necesarios, ni*

autenticaciones, ni notas de presentación personal sino cuando la ley lo ordene en forma expresa o tratándose de poderes especiales. En tal virtud las autoridades deberán proceder con austeridad y eficiencia, y optimizar el uso del tiempo y de los demás recursos, procurando el más alto nivel de calidad de sus actuaciones y la protección de los derechos de las personas".

Que 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; lineamientos que fueron establecidos mediante la Resolución Número 5185 de diciembre 14 de 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".*

Que, atendiendo a lo dispuesto en las disposiciones mencionadas, la Junta Directiva de la E.S.E Alejandro Prospero Reverend, mediante Acuerdo No. 0002 del 10 de octubre del 2024 Adoptó el Estatuto de Contratación conforme a las normas vigentes y a los lineamientos de los Artículos 1, 2 y 3 de la Resolución 00001440 del 14 de agosto del 2024 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que, mediante la Resolución N°381 del 09 de noviembre de 2024, se procede a la adopción del Manual de Contratación de la E.S.E. ALPROREV.

Que en cumplimiento de las disposiciones contenidas en el artículo 17 de la Resolución N°381 del 09 de noviembre de 2024, por tratarse de un monto inferior a MIL CUATROCIENTOS (1.400) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES, no se requiere autorización previa de la Junta Directiva de la ESE ALPROREV, para adelantar la correspondiente contratación.

Que la ESE ALPROREV es una institución prestadora de servicios de salud pública (IPS) que hace parte del Sistema General de Seguridad Social en Salud, por lo que su función es la enajenación y/o venta de servicios de salud a las empresas administradoras de planes de beneficios (EAPB), razón por la cual debe competir con las IPS privadas ubicadas en el Distrito de Santa Marta.

Que la necesidad que pretende resolver la Empresa Social del Estado Alejandro Prospero Reverend mediante la contratación que nos ocupa, se relaciona con la adquisición de bienes y/o servicios, asociados al cumplimiento de su objeto social principal, esto es, la ***"SUMINISTRAR ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA CLINICA LA CASTELLANA DE LA E.S.E ALEJANDRO PROSPERO REVEREND.".***

Que la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND, se encuentra ubicada en la ciudad de Santa Marta - Magdalena, ofertan dentro de su cobertura los servicios de primer nivel o de atención primaria, que incluye la prestación de servicio asistencial básico en salud y atención a la población pobre no asegurada, además de algunos servicios de segundo nivel.

Que, mediante la contratación pública, entre otras formas o instrumentos, las entidades estatales dan cumplimiento a sus proyectos, metas, objetivos y fines, que se materializan en la satisfacción de las necesidades que están a su cargo. Con base en lo anterior, la contratación es una actividad estratégica de las entidades públicas, que merece toda la atención por parte de los servidores públicos e instancias competentes, la cual debe adelantarse con arreglo a principios que aseguren su cumplimiento en condiciones de economía y celeridad.

Vigilado Supersalud

Que en virtud de los artículos 194 y 195 de la Ley 100 de 1993, las Empresas Sociales del Estado — E.S.E. serán las encargadas de la prestación de servicios de salud en los territorios y que podrán ser destinatarias de transferencias directas con cargo al Presupuesto de la Nación.

Que la ESE ALPROREV es una institución prestadora de servicios de salud pública (IPS) que hace parte del Sistema General de Seguridad Social en Salud, por lo que su función es la enajenación y/o venta de servicios de salud a las empresas administradoras de planes de beneficios (EAPB), razón por la cual debe competir con las IPS privadas ubicadas en el Distrito de Santa Marta.

Que la necesidad que pretende resolver la Empresa Social del Estado Alejandro Prospero Reverend mediante la contratación que nos ocupa, se relaciona con la adquisición de bienes y/o servicios, asociados al cumplimiento de su objeto social principal, esto es "SUMINISTRAR ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA CLINICA LA CASTELLANA DE LA E.S.E ALEJANDRO PROSPERO REVEREND."

Que teniendo en cuenta que el sector salud ha crecido con la creación de empresas prestadoras de servicios de salud privadas que están abarcando la mayor cantidad del mercado de servicios de salud, según Confecámaras, por esta razón la Empresa Social del Estado como agente económico del mercado de la salud, debe competir con privados en una relación que cada vez demanda mayor actividad contractual para la adquisición de bienes y servicios en el menor tiempo posible.

Que, en materia de contratación de las entidades pertenecientes al Sistema de Compras Públicas se tiene que los últimos avances marcan una clara tendencia a desarrollar y ejecutar procedimientos más ágiles y eficientes, que tarden menos tiempo en trámite de contratación y garanticen la satisfacción de necesidades del mercado y de la población beneficiaria en su totalidad, en consecuencia, por las actuales condiciones del mercado de servicios de salud, en el que ciertamente ha aumentado la demanda de servicios de salud, pero también la red de empresas prestadoras de estos la E.S.E. debe contar con herramientas para prestar servicios de calidad y enfrentar la competencia, garantizando su sostenibilidad, permanencia en el mercado y autonomía administrativa y financiera. De igual forma lo que se busca generar procesos de compras de bienes y servicios de forma oportuna y eficaz sin que esto implique un desconocimiento al principio de planeación, superando imprevistos o factores apremiantes cuya solución requiere la acción de una administración eficiente en sus procedimientos de contratación que pueda satisfacer las necesidades en salud de la ciudadanía y el mercado, sin mayores dilaciones y de forma absoluta, y asegurando la permanencia en el mercado.

Que la entidad oferta servicios de salud de baja y de mediana complejidad en la actualidad contamos con una amplia red conformada por: Una (1) clínica (Clínica La Castellana); ocho (8) centros de salud, tres (3) de ellos en la zona rural, con servicio de urgencias 24/7; un (1) centro médico (Los Almendros) y quince (15) puestos de salud (4 dependen del Centro de Salud de Guachaca y 3 del Centro de Salud de Minca). Dentro de la baja complejidad prestamos servicios de promoción, mantenimiento de la salud, tratamiento y rehabilitación en salud y dando cumplimiento al nuevo modelo de atención en salud según la Resolución 3280 del 2018, con lo que cuenta con tres (3) rutas de atención integral en salud organizadas y desarrollo: a) materno perinatal, b) promoción y mantenimiento de la salud (atención por ciclos de vida) y c) riesgo cardiovascular.

En consecuencia, es pertinente aclarar que a partir de la expedición de la ley 1751 de 2015, la salud de los ciudadanos está por encima de cualquier consideración. Es por esto por lo que, todas las instituciones del sector tienen que ajustarse para cumplir con este nuevo derecho fundamental.

Vigilado Supersalud

La E.S.E ALPROREV es una Institución Prestadora de Servicios de Salud (IPS) que hace parte del Sistema General de Seguridad Social en Salud y tiene como función, la venta de servicios de salud a las empresas administradoras de planes de beneficios, razón por la cual, debe competir con Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPS) privadas del Distrito de Santa Marta, ante lo cual requiere la contratación directa de personal y/o servicios que apoye en las actividades necesarias para el cumplimiento de la misión de la misma.

Así las cosas, es claro que la entidad actualmente se encuentra habilitada en el registro especial de prestadores de servicios de salud, de acuerdo con la constancia de habilitación expedida por la Secretaría de salud del departamento del Magdalena, La E.S.E ALPROREV, es una institución de primer nivel de mediana complejidad especializada que presta servicios de segundo nivel entre estos, hospitalización en la clínica castellana con cobertura en los siguientes servicios: ambulatorios, hospitalización, urgencias, transportes asistencial Básico entre otros servicios, Contando con CATORCE (14) camas habilitadas para los pacientes de urgencias y hospitalización de la clínica la Castellana.

La contratación de servicios de alimentación para los pacientes hospitalizados en la clínica la castellana, se justifica como un componente esencial de la atención integral, dado que la nutrición adecuada es un factor determinante en la recuperación, mantenimiento y mejoría del estado de salud de los pacientes.

La adecuada provisión de alimentación hospitalaria constituye un elemento indispensable para la recuperación y mantenimiento del estado de salud de los pacientes, ya que incide directamente en la evolución clínica, la prevención de complicaciones y la reducción de tiempos de hospitalización. Por tanto, la alimentación no puede considerarse un servicio accesorio, sino un componente esencial de la atención en salud que la entidad está obligada a garantizar de manera continua, oportuna y con estándares de calidad.

La ESE ALPROREV no cuenta con la capacidad técnica, operativa y especializada suficiente para prestar directamente este servicio, o dicha prestación resultaría ineficiente en términos de costos y gestión de recursos. En consecuencia, la contratación con un proveedor externo especializado permite asegurar el cumplimiento de las condiciones técnicas, nutricionales, sanitarias y de inocuidad exigidas por la normativa vigente, así como la continuidad del servicio sin afectar la atención a los usuarios.

Desde la perspectiva de la eficiencia del gasto público, la contratación del servicio de alimentación permite optimizar los recursos institucionales, evitando inversiones adicionales en infraestructura, personal especializado, adquisición de insumos y control sanitario, lo cual resulta más favorable para la entidad en términos económicos y administrativos.

En virtud de lo anterior, se justifica que el proceso de contratación para la prestación del servicio de alimentación a pacientes hospitalizados en la clínica la castellana perteneciente a la ESE ALPROREV, como una necesidad real, prioritaria y directamente relacionada con el cumplimiento de la misión institucional, garantiza una atención digna, segura y de calidad, en concordancia con el marco normativo vigente y los fines del Estado.

Teniendo en cuenta lo anterior es prioridad ofrecer un patrón de dieta saludable y equilibrada los pacientes hospitalizados que requieren suministro de alimentación diario, la cual se brinda en cuatro tiempos de comida (Desayuno, Fracción en la Mañana, Almuerzo y Comida), si el usuario requiere mayor aporte de calorías y nutrientes como parte integral del tratamiento, se indica de manera adicional uno o dos tiempos de comida (Fracción en la Tarde y/o Fracción en la Noche), los cuales son prescritos por orden médica o nutricional.

Vigilado Supersalud

Por todo lo anteriormente expuesto, LA E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND, tiene puesta en marcha de los servicios de segundo nivel a través de la Unidad De La Clínica La Castellana, y ésta debe asumir la responsabilidad de ciertos procesos y actividades en aras de dar cumplimiento en la prestación de un servicio social con bienestar y calidad, dentro de dichos procesos se encuentra la Programación, Organización Y Control Del Servicio De Alimento De Los Pacientes Hospitalizados.

En este contexto, la E.S.E. ALPROREV debe asegurar que el servicio de alimentación hospitalaria este diseñado y adoptado a las necesidades específicas de cada paciente, considerando factores como su diagnóstico, edad, condición médica, alergias alimentarias y requerimientos nutricionales particulares. Estos no solo facilitan la recuperación física, si no que tienen un impacto positivo en la salud mental y emocional de los pacientes, al sentirse atendidos en todos los aspectos de su bienestar.

La alimentación de un servicio de alimentación hospitalaria de calidad también contribuye al cumplimiento de normas y estándares de salud pública, lo que refuerza la confianza de los pacientes y su familiar en la institución, ya que contribuye a:

- **Mejora del Estado Nutricional:** Una dieta balanceada y adaptada a las necesidades específicas de cada paciente favorece la recuperación y previene complicaciones asociadas a la desnutrición.

- **Satisfacción del Paciente:** Un servicio de alimentación bien gestionado mejora la experiencia del paciente durante su hospitalización, lo que se traduce en mayor satisfacción y bienestar.

- **Prevención de Infecciones:** La correcta manipulación y preparación de los alimentos reduce el riesgo de infecciones nosocomiales, asegurando la seguridad alimentaria en el entorno hospitalario.

- **Cumplimiento Normativo:** La Ley 1751 de 2015 establece el derecho a la salud y a una atención digna, lo que incluye el acceso a alimentación adecuada durante la hospitalización.

- **Eficiencia en la Atención Médica:** Al proporcionar un servicio especializado, se libera al personal médico y de enfermería de tareas relacionadas con la alimentación, permitiéndoles enfocarse en el cuidado directo del paciente.

Por estas razones, la contratación del servicio de alimentación hospitalaria no solo es una obligación ética y legal, sino también una estrategia clave para mejorar los resultados clínicos y la calidad del servicio ofrecido por la ESE ALEJANDRO PROSPERO REVEREND.

Que conforme establecen la Resolución N° 5185 de diciembre 4 de 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”; la Resolución 381 del 2024 *por la cual se expide el manual de contratación de la E.S.E ALEJANDRO PRÓSPERO REVEREND DE SANTA MARTA D.T.C.H*, y, la Guía de contratación para las Entidades Estatales con régimen especial de Colombia Compra Eficiente, la etapa de planeación incluye la realización de los respectivos estudios y documentos previos de soporte al contrato para las entidades sometidas al régimen especial pertenecientes al Sistema de Compras Públicas.

Según lo dispuesto por la Resolución 381 del 2024, en el artículo 27.2.2. de acuerdo con su naturaleza, *aquellos contratos que tengan por objeto la adquisición de medicamentos, material médico quirúrgico, de osteosíntesis, alimentos, administradora de riesgos profesionales, caja de compensación familiar, seguros, así, como aquella*

Vigilado Supersalud

contratación que tenga por objeto la prestación de servicios de salud para la Entidad y los administrativos conexos, se harán por contratación directa.

Así las cosas, la E.S.E. ALPROREV puede adelantar los ***"SUMINISTRAR ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA CLINICA LA CASTELLANA DE LA E.S.E ALEJANDRO PROSPERO REVEREND"*** por CONTRATACIÓN DIRECTA y conforme se expone más adelante.

Que la contratación que se pretende llevar a cabo por la E.S.E. ALPROREV se encuentra contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2026.

OBJETO PARA CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.

2.1. Objeto. Contratar los ***SUMINISTRAR ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LA CLINICA LA CASTELLANA DE LA E.S.E ALEJANDRO PROSPERO REVEREND."***.

2.2. Especificaciones técnicas.

El contratista en desarrollo del objeto a contratar deberá cumplir como mínimo las especificaciones técnicas que a continuación se relacionan**:**

DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS:

	TIPO DE DIETAS	HORARIOS
1.	NORMAL	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
2.	SEMIBLANDA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
3.	BLANDA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
4.	LIQUIDA COMPLETA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA
5.	LIQUIDA QUIRURGICO	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA
6.	GASTROCLISIS	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA
7.	LIQUIDA CLARA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA
8.	HIPOSODICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
9.	HIPOGRASA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
10.	HIPOSODICA/HIPOGRASA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
11.	ASTRINGENTE	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
12.	RENAL NORMOPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
13.	RENAL HIPERPROTEICO	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
14.	RENAL HIPOPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
15.	ALTA EN FIBRA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
16.	HIPOGLUCIDA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
17.	HIPERPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE1
18.	HIPOSODICA/ HIPERPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE

Vigilado Supersalud

19.	HIPERCALORICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
20.	HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
21.	HIPOGLUCIDA/ HIPOSODICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
22.	COMPLEMENTARIA I	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
23.	COMPLEMENTARIA II	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
24.	COMPLEMENTARIA III	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
25.	PEDIATRICA/ NORMAL	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
26.	PEDIATRICA/ HIPERPROTEICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
27.	PEDIATRICA/ HIPOGLUCIDA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE
28.	HIPOCALORICA	DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA, NUEVES, MEDIA TARDE

- Prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la clínica la castellana de la E.S.E. ALPROREV, de acuerdo con los parámetros, prescripción nutricional, ordenes médicas, llevando el registro diario de control del número de dietas despachadas por el supervisor del contrato y/o profesional de apoyo asignado a la supervisión del contrato.

- Garantizar la prestación del servicio de alimentación hospitalaria en la Clínica la Castellana de la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND.

- El contratista recibirá y atenderá las visitas realizadas al centro de producción, por parte del representante autorizado por la E.S.E. y/o supervisores del contrato de la ESE y/o diferentes Entes de Control.

- El contratista se obliga a garantizar que los alimentos suministrados a los pacientes de la CLINICA LA CASTELLANA de la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND, sean transportados en las condiciones de calidad exigidas por el ministerio de salud y protección social.

- Envases - embalajes y transporte: Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:

    1. Deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; así como las Resoluciones 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.
    2. Debe ser de tipo metálicos empacadas en carros isotérmicos para mantener su temperatura y conferir una protección apropiada contra la contaminación por ambiente.
    3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
    4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.
    5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

Vigilado Supersalud

6. El numeral 9 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, establece las siguientes condiciones para el transporte de alimentos y sus materias primas:

- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración a congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

- Los medios de trasporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

- No se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevaren su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, además, las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y la Resolución 2474 de 2013 de Ministerio de Salud.

- La empresa operadora de alimentos debe contar con plan de mantenimiento preventivo trimestral y correctivo de todos los equipos que emplee en la preparación, conservación, embalaje, transporte, ensamble y distribución de las dietas en la clínica la castellana de la ESE LPROREV, para garantizar

Vigilado Supersalud

siempre la prestación adecuada del servicio y la seguridad de la alimentación de los pacientes hospitalizados. Los cuales deben estar soportados y deben formar parte del informe mensual al que corresponde el trimestre.

- El contratista implementará los métodos de control que sean necesarios para garantizar el horario de servida de los alimentos terminados dietas a los pacientes hospitalizados en la clínica la castellana de la ESE ALPROREV, en cada uno de los tiempos de comida, incluyendo los domingos y festivos.

- Cumplir con los requisitos de funcionamiento exigidos frente a la prestación del servicio de alimentación de acuerdo con la normatividad y programas de calidad institucionales, garantizando que los mismos se mantengan vigentes y en todo caso, efectuar los controles necesarios para asegurar las condiciones y calidad del servicio.

- Garantizar que el producto servido, menaje y utensilios entregados a los usuarios cumpla las condiciones de presentación, temperatura, higiene, calidad, y que reúnan las características organolépticas, e inocuidad para que cumplan con todas las especificaciones técnicas y controles establecidos por la institución.

- La empresa operadora del servicio debe suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra todas las recomendaciones nutricionales, de igual manera se obliga atender los requerimientos y directrices que el supervisor(es) y nutricionista hospitalaria consideren para optimizar la prestación del servicio.

- El contratista deberá dar cumplimiento a la normativa nacional para la elaboración alimentos y comercialización desde las áreas de producción y ensamble de alimentos según el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

- Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades de la CLÍNICA LA CASTELLANA DE LA E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND, en todo caso, se debe descartar toda materia prima, insumo o producto terminado (dieta), que represente riesgo para la salud del usuario hospitalizado o transitorio.

El contratista presentara ante el contratante la siguiente documentación para cumplir con la normatividad sanitaria vigente, resolución 2674 de 2013 MSPS, del personal a su cargo:

- Certificación medica de aptitud para manipular alimentos, debe tener fecha de expedición no mayor a de UN (01) año con relación al inicio del contrato (Frotis faríngeo y KOH uñas), vigente de cada uno de los manipuladores de alimentos profesionales responsables de la verificación del cumplimiento de la norma técnica en los procesos de producción y ensamble de alimentos

El personal que ejecuta la distribución de los alimentos en los servicios debe conocer y aplicar las normas para prevención y control de infecciones (Aislamiento, lavado de manos, entre otros), así mismo, el alimento servido a los pacientes con enfermedades infectocontagiosas debe ser desechable en su totalidad, neutralizados y manejados según el plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR).

Vigilado Supersalud

La empresa contratista debe responder por las acciones u omisiones de sus trabajadores o terceros dependientes que causen un perjuicio frente al hospital, pacientes o terceros.

Entre la E.S.E. ALPROREV y el personal designado por el contratista no existe vínculo laboral alguno, el contratista asumirá la responsabilidad como único empleador de sus trabajadores y el personal estará a bajo su directa y total responsabilidad exonerando a la E.S.E. de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores.

- Mantener vigente los carnés de manipulación de alimentos de todo el personal que se Encuentre adscrito a la empresa y que tenga relación directa con los productos alimenticios.

2.3. MINUTA PATRÓN:

El contratista se obliga a presentar y cumplir la minuta ofertada.

COMPOSICION APROXIMADA EN ENERGIA Y NUTRIENTES DIETA NORMAL					
POBLACION	**SEXO**	**KILOCALORIAS (KCAL)**	**PROTEINAS (G)**	**GRASAS (G)**	**HIDRATOS DE CARBONO (G)**
NIÑAS, NIÑOS	MENORES DE 11 AÑOS	1,600	48-60	44-53	220-260
ADULTOS	MUJERES	2,000	60-75	56-67	275-325
	HOMBRES	2,500	75-94	69-83	344-406

1. Dieta Normal
Desayuno (25% del total calórico):
1. Huevos revueltos, pan integral, jugo de naranja (500 kcal)
2. Avena con leche, banano y miel (480 kcal)
3. Arepa con queso y chocolate caliente (510 kcal)
4. Yogur con granola y frutos secos (490 kcal)
5. Pan tostado con mantequilla y mermelada, café con leche (470 kcal)

Media Mañana (10% del total calórico):
1. Frutas frescas con queso (200 kcal)
2. Galletas integrales con yogur (220 kcal)
3. Jugo de mango con frutos secos (250 kcal)
4. Sándwich pequeño de jamón y queso (230 kcal)
5. Batido de fresa con leche (210 kcal)

Almuerzo (30% del total calórico):
1. Sopa de verduras, pollo asado, arroz, ensalada, jugo de guayaba (680 kcal)
2. Crema de calabacín, carne molida, puré de papa, jugo de mora (700 kcal)
3. Sopa de fideos, pescado a la plancha, arroz con coco, ensalada, jugo de maracuyá (710 kcal)
4. Ensalada de quinua con pollo, vegetales al vapor, jugo de fresa (730 kcal)
5. Lentejas guisadas, arroz integral, pechuga de pollo, jugo de tamarindo (720 kcal)

Onces (10% del total calórico):
1. Yogur con frutos secos (250 kcal)

Vigilado Supersalud

2. Pan con queso y café con leche (270 kcal)
3. Galletas con jugo de naranja (230 kcal)
4. Batido de plátano con miel (290 kcal)
5. Avena caliente con leche (260 kcal)

Cena (20% del total calórico):
1. Sopa de verduras con pollo, jugo de durazno (500 kcal)
2. Puré de papa con carne molida, jugo de fresa (480 kcal)
3. Sándwich de jamón y queso con ensalada, jugo de guayaba (520 kcal)
4. Arepa con huevo y chocolate caliente (490 kcal)
5. Ensalada de pasta con atún, jugo de mango (510 kcal)

2. Dieta Blanda
Desayuno (25% del total calórico):
1. Avena con leche, banano y miel (480 kcal)
2. Pan blando con queso fresco y chocolate caliente (500 kcal)
3. Yogur con compota de manzana y galletas blandas (470 kcal)
4. Puré de manzana con galleta blanda y leche (490 kcal)
5. Natilla de arroz con leche y miel (460 kcal)

Media Mañana (10% del total calórico):
1. Yogur con compota de frutas (200 kcal)
2. Gelatina con miel (220 kcal)
3. Batido de durazno con leche (250 kcal)
4. Jugo de pera con pan blando (230 kcal)
5. Infusión con compota de frutas (210 kcal)

Almuerzo (30% del total calórico):
1. Crema de calabacín, pollo desmenuzado, puré de zanahoria, jugo de guayaba (680 kcal)
2. Puré de yuca con carne molida, jugo de manzana (700 kcal)
3. Sopa de verduras con arroz y pescado al horno, jugo de pera (710 kcal)
4. Puré de papa con pollo en salsa, jugo de mango (730 kcal)
5. Sopa de avena, carne molida en salsa, arroz, jugo de papaya (720 kcal)

Onces (10% del total calórico):
1. Yogur con pan blando (250 kcal)
2. Natilla de avena con miel (270 kcal)
3. Batido de banano con leche (230 kcal)
4. Flan de vainilla (290 kcal)
5. Galletas blandas con chocolate caliente (260 kcal)

Cena (20% del total calórico):
1. Crema de auyama con pollo desmenuzado, jugo de durazno (500 kcal)

Vigilado Supersalud

2. Puré de arroz con carne molida, jugo de fresa (480 kcal)
3. Crema de verduras con pescado al horno, jugo de guayaba (520 kcal)
4. Puré de zanahoria con pollo en salsa, jugo de mango (490 kcal)
5. Puré de papa con carne molida, jugo de pera (510 kcal)

3. Licuada
Desayuno (25% del total calórico)
1. Batido de avena con leche y banano (500 kcal)
2. Colada de maíz con queso rallado (480 kcal)
3. Yogur bebible con granola licuada (490 kcal)
4. Batido de quinua con leche (510 kcal)
5. Smoothie de fresa con avena y almendras (520 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Jugo de mango con yogur (200 kcal)
2. Gelatina con suplemento nutricional (220 kcal)
3. Batido de melocotón y leche (250 kcal)
4. Leche con esencia de vainilla y miel (230 kcal)
5. Jugo de pera con proteína (210 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Crema de pollo, puré de zanahoria y avena licuada (680 kcal)
2. Crema de espinaca con puré de arroz y carne molida licuada (700 kcal)
3. Sopa de fideos con pollo licuado y jugo de guayaba (710 kcal)
4. Puré de quinua con pollo y crema de zapallo (730 kcal)
5. Sopa crema de verduras con batata y leche (720 kcal)

Onces (10%)
1. Batido de avena y almendras (250 kcal)
2. Yogur bebible con frutas (270 kcal)
3. Gelatina con batido de proteínas (230 kcal)
4. Malteada de plátano con miel (290 kcal)
5. Batido de chocolate con leche fortificada (260 kcal)

Cena (20%)
1. Crema de zanahoria con pollo y leche (500 kcal)
2. Puré de papa con carne licuada y jugo de fresa (480 kcal)
3. Sopa de quinua con leche y batido de guayaba (520 kcal)
4. Crema de brócoli con pollo y avena (490 kcal)
5. Puré de calabacín con pescado y jugo de mango (510 kcal)

4. Dieta Papilla o Triturada
Desayuno (25% del total calórico):
1. Puré de avena con leche y miel (480 kcal)

Vigilado Supersalud

2. Puré de banano con yogur y galletas molidas (450 kcal)
3. Crema de arroz con leche y compota de manzana (470 kcal)
4. Puré de mango con leche y galleta blanda (490 kcal)
5. Puré de fresa con leche y miel (460 kcal)

Media Mañana (10% del total calórico):
1. Yogur con puré de durazno (200 kcal)
2. Puré de avena con miel (220 kcal)
3. Manzana cocida y triturada con leche (250 kcal)
4. Jugo de pera con compota de frutas (230 kcal)
5. Infusión con compota de frutas (210 kcal)

Almuerzo (30% del total calórico):
1. Crema de verduras con pollo triturado, jugo de guayaba (680 kcal)
2. Puré de yuca con carne molida, jugo de manzana (700 kcal)
3. Puré de plátano con pollo desmechado, jugo de pera (710 kcal)
4. Crema de calabacín con pescado triturado, jugo de mango (730 kcal)
5. Puré de arroz con carne molida, jugo de papaya (720 kcal)

Onces (10% del total calórico):
1. Puré de yogur con durazno (250 kcal)
2. Puré de fresa con leche (270 kcal)
3. Jugo de manzana con galleta triturada (230 kcal)
4. Puré de plátano con miel (290 kcal)
5. Crema de avena con leche (260 kcal)

Cena (20% del total calórico):
1. Crema de auyama con pollo triturado, jugo de durazno (500 kcal)
2. Puré de arroz con carne triturada, jugo de fresa (480 kcal)
3. Crema de verduras con pollo molido, jugo de guayaba (520 kcal)
4. Puré de banano con yogur, compota de manzana (490 kcal)
5. Puré de papa con pescado triturado, jugo de mango (510 kcal)

5. Dieta Líquida Completa
Desayuno (25%)
1. Batido de avena con leche y miel (500 kcal)
2. Colada de quinua con leche (480 kcal)
3. Malteada de fresas con yogur (490 kcal)
4. Batido de banano con leche entera (510 kcal)
5. Jugo de papaya con leche y chía (520 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Jugo de mango con proteína (200 kcal)
2. Gelatina de frutas con suplemento nutricional (220 kcal)

Vigilado Supersalud

3. Leche de almendras con cacao (250 kcal)
4. Batido de durazno con quinua (230 kcal)
5. Jugo de piña con colada de avena (210 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Crema de verduras con caldo de carne enriquecido (680 kcal)
2. Sopa de pollo con arroz licuado (700 kcal)
3. Crema de espinaca con puré de zanahoria (710 kcal)
4. Sopa de quinua con pollo desmenuzado (730 kcal)
5. Batido de lentejas con zanahoria y leche (720 kcal)

Onces (10%)
1. Yogur bebible con cereales licuados (250 kcal)
2. Batido de chocolate con almendras (270 kcal)
3. Colada de arroz con leche y canela (230 kcal)
4. Malteada de fresa y banano (290 kcal)
5. Batido de avena con leche fortificada (260 kcal)

Cena (20%)
1. Crema de zanahoria con leche (500 kcal)
2. Sopa de verduras con pollo (480 kcal)
3. Batido de quinua con miel (520 kcal)
4. Sopa de calabaza con arroz (490 kcal)
5. Jugo de guayaba con yogur (510 kcal)

6. Dieta Líquida Clara
Desayuno (25%)
1. Caldo de pollo colado (50 kcal)
2. Gelatina sin azúcar (60 kcal)
3. Té de manzanilla con miel (70 kcal)
4. Agua de arroz (80 kcal)
5. Jugo de manzana sin pulpa (90 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Jugo de pera colado (50 kcal)
2. Caldo de verduras colado (60 kcal)
3. Gelatina sin azúcar (70 kcal)
4. Té de hierbabuena (50 kcal)
5. Agua con electrolitos (40 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Caldo de res colado (80 kcal)
2. Jugo de zanahoria sin pulpa (90 kcal)
3. Gelatina de limón sin azúcar (70 kcal)

Vigilado Supersalud

4. Infusión de hinojo (50 kcal)
5. Agua de coco natural (80 kcal)

Onces (10%)
1. Agua de arroz (60 kcal)
2. Té de menta con miel (70 kcal)
3. Caldo de pollo colado (80 kcal)
4. Jugo de durazno sin pulpa (90 kcal)
5. Gelatina sin azúcar (60 kcal)

Cena (20%)
1. Caldo de verduras colado (70 kcal)
2. Té de jengibre con miel (80 kcal)
3. Agua de manzana sin pulpa (90 kcal)
4. Infusión de tila (50 kcal)
5. Gelatina de fresa sin azúcar (60 kcal)

7. Dieta Hipocalórica
Desayuno (25%)
1. Jugo de naranja sin azúcar y pan integral con queso bajo en grasa (250 kcal)
2. Avena en agua con canela y rodajas de fresas (240 kcal)
3. Yogur descremado con granola baja en azúcar (260 kcal)
4. Arepa pequeña con queso campesino y café sin azúcar (270 kcal)
5. Batido de frutas sin azúcar con linaza (280 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Gelatina sin azúcar (80 kcal)
2. Fruta fresca (manzana, pera) (100 kcal)
3. Jugo de limón sin azúcar con chía (90 kcal)
4. Yogur descremado con almendras (120 kcal)
5. Galletas integrales sin azúcar (110 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate (400 kcal)
2. Filete de pescado al vapor con puré de calabacín (420 kcal)
3. Lentejas cocidas con arroz integral y ensalada fresca (430 kcal)
4. Ensalada de atún con verduras al vapor (440 kcal)
5. Sopa de verduras con pechuga de pollo desmenuzada (410 kcal)

Onces (10%)
1. Jugo de frutas sin azúcar (80 kcal)
2. Yogur descremado con chía (100 kcal)
3. Batido de proteínas bajo en grasa (120 kcal)
4. Galletas de avena sin azúcar (110 kcal)

Vigilado Supersalud

5. Frutas con queso bajo en grasa (130 kcal)

Cena (20%)
1. Sopa de verduras con tofu (250 kcal)
2. Ensalada de quinua con pollo (260 kcal)
3. Puré de zanahoria con pescado a la plancha (270 kcal)
4. Omelet de claras con espinaca (280 kcal)
5. Yogur descremado con frutos secos (230 kcal)

8. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica
Desayuno (25%)
1. Batido de leche entera con avena, banano y mantequilla de maní (600 kcal)
2. Arepa con queso doble crema y chocolate caliente (580 kcal)
3. Pan integral con huevo revuelto y queso, jugo de guanábana (590 kcal)
4. Avena con leche, miel y almendras (620 kcal)
5. Yogur griego con granola, nueces y miel (610 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Batido de proteínas con leche entera y cacao (300 kcal)
2. Yogur entero con frutos secos y miel (320 kcal)
3. Sándwich de mantequilla de maní con mermelada (330 kcal)
4. Leche con avena y panela (310 kcal)
5. Galletas de avena con batido de banano (340 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Sopa de lentejas con arroz, carne asada y ensalada de aguacate (750 kcal)
2. Crema de maíz con pollo, puré de papa con mantequilla y jugo de mango (770 kcal)
3. Arroz con coco, pescado a la plancha y patacón con jugo de maracuyá (780 kcal)
4. Pasta con salsa boloñesa, queso parmesano y ensalada de aguacate (790 kcal)
5. Pollo en salsa con arroz, plátano maduro asado y jugo de lulo (800 kcal)

Onces (10%)
1. Batido de fresa con leche y avena (320 kcal)
2. Pan con queso y chocolate caliente (350 kcal)
3. Galletas de mantequilla con batido de proteínas (340 kcal)
4. Avena caliente con leche y miel (360 kcal)
5. Yogur griego con semillas y frutos secos (330 kcal)

Cena (20%)
1. Sopa de verduras con pollo desmenuzado y jugo de durazno (600 kcal)
2. Puré de papa con carne molida y jugo de fresa (580 kcal)
3. Sándwich de jamón, queso y aguacate con jugo de guayaba (620 kcal)
4. Arepa con huevo y chocolate caliente (590 kcal)

Vigilado Supersalud

5. Ensalada de pasta con atún y jugo de mango (610 kcal)

9. Dieta para Pacientes con Diabetes
Desayuno (25%)
1. Avena en agua con linaza, nueces y fresas (350 kcal)
2. Pan integral con queso bajo en grasa y café sin azúcar (360 kcal)
3. Yogur natural sin azúcar con semillas de chía y frutos rojos (370 kcal)
4. Arepa de quinua con aguacate y huevo cocido (380 kcal)
5. Batido de leche descremada con cacao sin azúcar y almendras (390 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Puñado de almendras y una manzana (150 kcal)
2. Yogur descremado con chía (160 kcal)
3. Gelatina sin azúcar y una porción de queso fresco (170 kcal)
4. Galletas integrales sin azúcar con leche de almendras (180 kcal)
5. Frutas con bajo índice glucémico (pera, ciruela, durazno) (160 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de espinaca y quinoa (450 kcal)
2. Filete de pescado al vapor con puré de calabacín y arroz integral (460 kcal)
3. Lentejas cocidas con arroz integral y vegetales (470 kcal)
4. Ensalada de atún con verduras al vapor y aderezo de yogur (480 kcal)
5. Sopa de verduras con carne magra y batata (490 kcal)

Onces (10%)
1. Batido de proteína vegetal con leche de coco sin azúcar (200 kcal)
2. Yogur griego sin azúcar con frutos secos (220 kcal)
3. Tostadas integrales con crema de maní sin azúcar (230 kcal)
4. Gelatina sin azúcar con semillas de girasol (210 kcal)
5. Frutas frescas con queso campesino bajo en grasa (240 kcal)

Cena (20%)
1. Sopa de verduras con tofu y una porción de pan integral (350 kcal)
2. Omelet de claras de huevo con espinaca y ensalada de aguacate (360 kcal)
3. Ensalada de quinua con pollo y vegetales (370 kcal)
4. Puré de zanahoria con pescado a la plancha y ensalada (380 kcal)
5. Yogur descremado con nueces y semillas de lino (390 kcal)

10. Dieta Hiposódica
Desayuno (25%)
1. Avena con leche descremada y manzana en trozos (350 kcal)
2. Pan integral sin sal con aguacate y jugo natural sin azúcar (360 kcal)
3. Omelet de claras con espinaca y tomate, café sin azúcar (370 kcal)
4. Yogur griego sin azúcar con frutos secos y chía (380 kcal)
5. Batido de plátano con leche de almendras sin sal (390 kcal)

Vigilado Supersalud

Media Mañana (10%)
1. Frutas frescas (pera y fresas) con queso sin sal (150 kcal)
2. Galletas integrales sin sodio con yogur natural (160 kcal)
3. Jugo de zanahoria con semillas de girasol (170 kcal)
4. Almendras y nueces sin sal con té verde (180 kcal)
5. Batido de avena y canela sin azúcar (190 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Pechuga de pollo al vapor con arroz integral y ensalada de aguacate (450 kcal)
2. Pescado al horno con batata y brócoli salteado (460 kcal)
3. Ensalada de quinua con tofu, espinaca y aceite de oliva (470 kcal)
4. Sopa de lentejas sin sal con arroz integral y verduras (480 kcal)
5. Puré de calabacín con carne de res magra a la plancha y ensalada (490 kcal)

Onces (10%)
1. Yogur sin azúcar con almendras y semillas de chía (200 kcal)
2. Galletas de avena sin sodio con té de hierbas (210 kcal)
3. Batido de banano con leche sin sal y canela (220 kcal)
4. Frutas con queso fresco sin sal (230 kcal)
5. Pan integral sin sodio con hummus de garbanzo (240 kcal)

Cena (20%)
1. Sopa de verduras sin sal con pollo desmenuzado y pan integral (350 kcal)
2. Omelet de champiñones con ensalada fresca y aderezo de yogur (360 kcal)
3. Ensalada de quinua con vegetales al vapor y aceite de oliva (370 kcal)
4. Puré de papa sin sal con filete de pescado a la plancha (380 kcal)
5. Yogur descremado con frutos secos y semillas de chía (390 kcal)

11. Dieta para Pacientes con Insuficiencia Renal
Desayuno (25%)
1. Avena cocida con leche de arroz y manzana (350 kcal)
2. Pan sin sal con mermelada sin azúcar y té de hierbas (360 kcal)
3. Yogur sin fósforo con frutos rojos y semillas de lino (370 kcal)
4. Arepa sin sal con queso bajo en fósforo y café descafeinado (380 kcal)
5. Batido de fresas con leche de almendras (390 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Galletas de arroz sin sal con miel (150 kcal)
2. Jugo de manzana con galletas sin fósforo (160 kcal)
3. Batido de plátano con leche vegetal sin fósforo (170 kcal)
4. Pan integral sin sal con mantequilla de almendras (180 kcal)
5. Gelatina sin azúcar con semillas de chía (190 kcal)

Vigilado Supersalud

Almuerzo (30%)
1. Pechuga de pollo sin piel con arroz blanco y ensalada de repollo (450 kcal)
2. Pescado al vapor con puré de calabacín y pan sin sal (460 kcal)
3. Pasta con salsa blanca sin sal y vegetales cocidos (470 kcal)
4. Sopa de fideos con carne magra y zanahoria cocida (480 kcal)
5. Ensalada de arroz con pollo y lechuga (490 kcal)

Onces (10%)
1. Batido de manzana con leche de arroz (200 kcal)
2. Pan sin sal con queso bajo en fósforo (210 kcal)
3. Galletas de avena sin fósforo con batido de fresa (220 kcal)
4. Puré de manzana con miel (230 kcal)
5. Yogur bajo en fósforo con frutos secos (240 kcal)

Cena (20%)
1. Crema de zanahoria con pan sin sal (350 kcal)
2. Omelet de claras con vegetales cocidos y arroz (360 kcal)
3. Ensalada de pasta con pollo desmenuzado y aceite de oliva (370 kcal)
4. Puré de papas con pescado a la plancha sin sal (380 kcal)
5. Yogur con miel y almendras (390 kcal)

12. Dieta para Pacientes con Disfagia
Desayuno (25%)
1. Avena licuada con leche y banano (350 kcal)
2. Batido de mango con yogur natural y miel (360 kcal)
3. Puré de manzana con queso crema (370 kcal)
4. Arepa blanda con queso fundido y chocolate espeso (380 kcal)
5. Yogur espeso con puré de durazno (390 kcal)

Media Mañana (10%)
1. Compota de pera con yogur (150 kcal)
2. Gelatina con trozos triturados de fruta (160 kcal)
3. Batido de avena y fresas con miel (170 kcal)
4. Crema de plátano con leche (180 kcal)
5. Flan de huevo sin azúcar (190 kcal)

Almuerzo (30%)
1. Puré de pollo con crema de zanahoria y arroz licuado (450 kcal)
2. Sopa espesa de lentejas con puré de calabacín (460 kcal)
3. Puré de pescado con papas y crema de espinaca (470 kcal)
4. Crema de pollo con puré de batata (480 kcal)
5. Sopa espesa de arroz con carne molida triturada (490 kcal)

Onces (10%)

Vigilado Supersalud

1. Batido de banano con leche (200 kcal)
2. Yogur con compota de pera (210 kcal)
3. Crema de arroz con leche (220 kcal)
4. Gelatina con yogur espeso (230 kcal)
5. Mousse de frutas (240 kcal)

Cena (20%)
1. Crema de espinaca con queso fundido (350 kcal)
2. Puré de zanahoria con pollo triturado (360 kcal)
3. Puré de papa con pescado desmenuzado (370 kcal)
4. Crema de auyama con yogur espeso (380 kcal)
5. Batido de mango con yogur y miel (390 kcal)

Los requerimientos alimentarios se llevarán a cabo de acuerdo a un ciclo de minutas de régimen normal, dietas terapéuticas-blanda, hipo-grasa, hipo-sódica, hipo-glúcido, entre otros, y el proveedor entregara lo que de acuerdo con el nutricionista de la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVENERD se requiere para cada paciente.

Las actividades mencionadas, incluirán tasas, impuestos y contribuciones y todos los demás gastos inherentes a la ejecución de las actividades contempladas en el contrato.

2.3. Clasificador de bienes y servicios - Códigos UNSPSC[1].

De conformidad con el objeto, el presente contrato se encuentra identificado dentro de la Clasificación de bienes y servicios de las Naciones Unidas con el Código UNSPSC:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION
93131608	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

2.4. Plazo de ejecución.

El plazo de ejecución del presente contrato será hasta el 31 DE DICIEIMBRE del 2026, y/o hasta agotar recursos, lo que primero ocurra. En todo caso sin exceder esta fecha; contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal y aprobación de las garantías.

2.5. Lugar de entrega y horario de ejecución.

El objeto del contrato por celebrar se realizará en la Clínica la Castellana de la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND, en Santa Marta.

[1] Según advierte la Guía de contratación para las Entidades Estatales con régimen especial de Colombia Compra Eficiente: *"El Clasificador de Bienes y Servicios es una metodología uniforme de codificación utilizada para clasificar productos y servicios fundamentada en un arreglo jerárquico y una estructura lógica. Permite la comunicación entre los partícipes del Sistema de Compra Pública y es utilizado en el SECOP, en el Plan Anual de Adquisiciones, en los documentos del Proceso de Contratación y en el Registro Único de Proponentes. Este último, aunque es una herramienta de las Entidades Estatales sujetas a las leyes 80 y 1150, contiene información sobre los bienes y servicios que los proveedores ofrecen a las Entidades Estatales. El uso del clasificador en el Secop y en el Plan Anual de Adquisiciones es obligatorio para todas las Entidades Estatales sin importar el régimen de contratación que apliquen porque corresponde a una disposición general que se aplica a todos los partícipes del Sistema de Compra Pública".*

Vigilado Supersalud

3. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

Las Empresas Sociales del Estado constituyen una categoría especial de entidad pública descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, creadas por la Ley o por las Asambleas o Concejos, según el caso, sometidas al régimen jurídico previsto en el capítulo 111, Título 11 del Libro 11 de la Ley 100 de 1993 y sus modificaciones contenidas en las Leyes 1122 de 2007 y 1438 de 2011.

El numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, establece que las Empresas Sociales del Estado se someterán al régimen contractual de derecho privado, pero podrán, discrecionalmente, utilizar las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de contratación de la Administración Pública.

Establece la Resolución 381 del 2024 en su numeral 27.2, lo siguiente:*27.2. Contratación Directa: Es una modalidad de selección mediante la cual la ESE hace la selección del Contratista directamente sin necesidad de que lo anteceda un procedimiento de selección; a su vez esta modalidad se subdivide en:*

(…)

27.2.2. Por la naturaleza.

Los contratos que están enmarcados en la contratación directa atendiendo su naturaleza son:

- *Contratación especial: Aquellos que tengan por objeto la adquisición de medicamentos, material médico quirúrgico, de osteosíntesis, alimentos, administradora de riesgos profesionales, caja de compensación familiar, seguros, así, como aquella contratación que tenga por objeto la prestación de servicios de salud para la Entidad y los administrativos conexos. Por tratarse de insumos perecederos, o de consecución periódica y cuya demanda no es posible determinar por cantidades de pedido fijas, pues la misma está sometida a circunstancias variables, la adquisición de medicamentos, material médico quirúrgico, material de osteosíntesis y alimentos se hará a través de órdenes de pedido a los proveedores que ofrezcan mejores condiciones según el Banco de Oferentes, siendo responsable de dicha contratación el Subgerente Administrativo y Financiero de la ESE o quien designe el Gerente para el efecto. En los casos que la ESE adquiera bienes o servicios en establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se presumirá que ha adquirido a precios de mercado.*

Así las cosas, teniendo en cuenta que el contrato a celebrar resulta inferior a MIL CUATROCIENTOS (1.400) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES y que por su naturaleza puede ser contratado por esa modalidad, la selección del contratista será mediante CONTRATACION DIRECTA.

Para tal efecto el contratista deberá acreditar el cumplimiento de los siguientes:

3.1. Requisitos Habilitantes:

3.1.1. Jurídicos.

Vigilado Supersalud

Se verificará con el cumplimiento de los requisitos legales establecidos. No tiene ponderación, su resultado es cumple o no cumple. Las propuestas presentadas deben reunir todos los requisitos exigidos en este documento, y estar acompañadas de los documentos que se solicita:

1. **Presentación de la Oferta:** El proponente debe suscribir el modelo de Carta de Presentación contenido en el formato No. 1 (Representante Legal de la persona jurídica, o su apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, para participar en todo el proceso y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado). En este evento el poder deberá ser anexado con esas formalidades junto con la carta de presentación de la propuesta. Con la firma de la propuesta se entiende que el oferente afirma, bajo la gravedad de juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con el Estado y que acepta las condiciones y exigencias de la invitación pública y los estudios y documentos previos del presente proceso.
2. **Acreditación de la Existencia y Representación Legal:** La persona natural deberá allegar Certificado expedido por la cámara de comercio donde este registrado, con una vigencia no mayor de 30 días, salvo que la persona natural no se encuentre obligada a llevar registro mercantil de conformidad con lo establecido en el Código de Comercio. Si se trata de una persona jurídica nacional, mediante el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no superior a 60 días contados a partir del cierre. Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, deberá expresar claramente su conformación, las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad, e igualmente su deseo de participar en la presentación conjunta de la propuesta y de suscribir el contrato, de conformidad con el artículo 7º de la Ley 80 de 1993. A su vez, designarán a la persona que actuará como representante legal del consorcio o de la unión temporal.
3. **Objeto Social o actividad económica:** El objeto social del proponente o alguna de su actividad económica, según el caso debe ser relacionado con el objeto del contrato a suscribir, de manera que le permita a la persona natural o jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere. Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica o natural proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social o actividad económica lo cual verificará el Distrito a través del Certificado de Existencia y Representación Legal o Matrícula Mercantil que presente con su oferta.
4. **Constitución y Vigencia:** La duración de la persona jurídica o plural proponente que participe en el presente proceso de selección será mínimo del plazo del contrato, su liquidación y un (1) año más, lo cual se verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal o Matrícula Mercantil o en el documento de constitución.
5. **Autorización Para Contratar:** Si el Representante Legal del proponente requiere autorización de sus órganos de dirección, para presentar oferta y/o para suscribir el Contrato, debe el proponente anexar los documentos que acrediten dicha autorización. En caso de que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el Representante Legal del proponente pueda presentar propuesta y contratar, debe anexar el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte para presentarla y contratar, mínimo, por el valor propuesto.
6. **Copia de la Cédula de ciudadanía:** Del proponente si es persona natural, o del representante legal si se trata de persona jurídica.
7. Documento de constitución del consorcio o unión temporal (cuando se requiera).
8. Copia del RUT, en el cual se pueda verificar la actividad económica.
9. Certificación bancaria.

Vigilado Supersalud

10. Acreditación de encontrarse a paz y salvo en el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, CREE. Así como manifestar que se encuentra a paz y salvo con la contratación de aprendices, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal cuando este exista.
11. Constancia de la Contraloría General de la Nación que el oferente no se encuentre reportado con antecedentes fiscales, de acuerdo a la circular 005 de fecha 25 de febrero de 2008 emanada del despacho del Señor Contralor General de la República. En caso de ser persona jurídica también deberá allegar el de su representante legal.
12. Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría General de la Nación del proponente. En caso de que el proponente sea una persona Jurídica, deberá allegarse también el del representante legal.
13. Certificado de antecedentes judiciales del proponente en la página web www.policia.gov.co.
14. Certificado del sistema registro nacional de medidas correctivas RNMC
15. Libreta Militar, tratándose de personas naturales, si son hombres hasta los cincuenta (50) años.
16. Certificado de antecedentes, inhabilidades por delitos sexuales del representante legal o persona natural.

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DE ESTE.

4.1. Presupuesto oficial.

Para los efectos legales y fiscales pertinentes, el valor del contrato por celebrar asciende a la suma de **CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/L ($ 50.000.000), incluido IVA,** teniendo en cuenta el perfil e idoneidad acreditada por el futuro contratista, y especialmente, por el objeto y obligaciones por ejecutar.

El valor antes mencionado tiene incluido todos los impuestos, tasas y/o contribuciones establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, según este obligado a pagar el contratista y/o la entidad contratante. Para todo efecto el futuro contratista autoriza la entidad contratante a efectuar todos los descuentos referentes a gravámenes legales, siempre que así lo autorice la disposición, por conducto del área correspondiente, sin lugar a salvedades.
No obstante, lo anterior al valor final del contrato será el que resulte de multiplicar el valor unitario por los servicios y/o suministros sin que exceda el presupuesto oficial del contrato.

4.2. Análisis del mercado.

El valor del presupuesto oficial es la suma de **CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/L ($ 50.000.000), incluido IVA,** el cual está determinado por la entidad u oficina gestora con base en los costos históricos y el valor de las apropiaciones disponibles para la vigencia 2025; este valor será ejecutado por el sistema de bolsa, de acuerdo con los servicios médicos efectivamente prestados, teniendo en cuenta el valor que se asigna a cada uno de los ítems y el valor máximo a pagar por unidad.

Para la presente contratación el precio individual de cada ítem se determinó a partir del sondeo de precios con DOS (02) cotizaciones de personas jurídicas y/o naturales que desarrollan actividades iguales o similares al objeto del presente estudio, así mismo, se tuvo en cuenta el precio histórico de los contratos celebrados por la entidad. Para todo efecto se adjunta “Análisis de Mercado”, el cual hace parte integral del “Análisis de Sector” que se presenta junto con el estudio previo.

Vigilado Supersalud

4.3. Forma de pago.

Una vez perfeccionado el contrato y cumplidos los requisitos para su ejecución, la E.S.E ALEJANDRO PROSPERO REVEREND, pagará al contratista, así:

La ESE ALPROREV pagará al contratista de la siguiente manera: pagos parciales de acuerdo con el valor mensual facturado, previa entrega de la facturará de venta, previa constancia y/o certificación del cumplimiento suscrita por el supervisor del contrato que avale el cumplimiento del suministro durante cada periodo, y los demás documentos requeridos por la entidad, para tal fin; igualmente deberá anexar certificación de pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los parafiscales propios del SENA, ICBF, y cajas de compensación familiar cuando corresponda y estampillas a que hubiere lugar. Nota: el valor facturado será el resultante de multiplicar las cantidades autorizadas por la ESE ALPROREV en cada orden de suministro que se vaya realizando y/o hasta agotar el recurso económico contratado.

El pago será efectuado dentro de los QUINCE (15) días hábiles siguientes a la presentación de la factura electrónica original y los documentos legales correspondientes, presentando un informe de cumplimiento de las obligaciones con el aval del supervisor, previo recibido a satisfacción por parte del supervisor.

Parágrafo 1: En el caso de presentarse inconsistencias o requerimiento por parte de la E.S.E., el término para el pago sólo empezará a contarse a partir del día siguiente a la presentación de la nueva factura o documentación requerida, una vez solucionada la glosa o solicitud. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA, quien, por este instrumento, renuncia expresamente al pago de cualquier tipo de intereses y/o indexación o valores de clase o naturaleza alguna, en estos casos.

Parágrafo 2: El monto a pagar siempre estará sujeto al grado de ejecución del objeto contratado de acuerdo con la certificación del supervisor.

Parágrafo 3: Para el pago de las cuentas de cobro presentadas por EL CONTRATISTA, este deberá agregar como soporte las autorizaciones del servicio expedida por las personas encargadas por la Gerencia de esta empresa, para dicho efecto con los siguientes anexos: acta expedida por el Supervisor del contrato donde señalará que el CONTRATISTA cumplió a satisfacción con el objeto del contrato, y sus obligaciones durante el período a cancelar, anexando la acreditación de estar a paz y salvo con los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.

El ultimo pago que se efectúe por parte de la E.S.E. ALPROREV al contratista estará sujeto a la suscripción del acta de liquidación correspondiente.

5. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN, Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DELCONTRATO.

De conformidad con lo establecido en el artículo 4 de la ley 1150 de 2007, se debe discriminar y asignar los riesgos previsibles que puedan afectar el principio de equilibrio económico, por lo cual esta procede a tipificar y asignar los riesgos previsibles involucrados en el presente proceso contractual. El concepto de riesgo en desarrollo del presente contrato se puede definir como la probabilidad de ocurrencia de eventos aleatorios que afecten el desarrollo de este, generando una variación sobre el resultado esperado conforme al objeto de contractual suscrito. Discriminación de los riesgos y control de estos.

Vigilado Supersalud

5.1. Definiciones.

Para los efectos de los diferentes procesos de selección, se entenderán las siguientes categorías del riesgo:

Riesgo Previsible. Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia.

Riesgo Imprevisible. Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, tales como desastres naturales, actas terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público.

Tipificación del riesgo. Es lo enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, en criterio de la ESE ALPROREV, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.

Asignación de riesgos. Es el señalamiento de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente las circunstancias tipificadas como riesgos soportando su costo.

Ver Matriz de Riesgos anexa al documento Análisis del Sector.

6. LAS GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

El contratista deberá constituir a favor de la E.S.E. ALPROREV, garantía con empresa legalmente establecida en Colombia, con los siguientes amparos, cuantías y vigencias:

6.1. Póliza de Cumplimiento. Por una cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y un amparo igual al tiempo de ejecución del contrato y seis (06) meses más, cubre los siguientes eventos:

- Los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado.

- Comprende el pago del valor de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado.

6.2. Póliza de calidad del servicio: Por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y un amparo igual al de duración del contrato y seis (6) meses más, contado a partir del recibo del servicio. Esta póliza podrá ser exigible para la celebración de contratos de prestación de servicios de salud. Cubre a la ESE de los perjuicios ocasionados con posterioridad a la terminación del contrato y que surjan de:

- Mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión de un contrato de consultoría.

- La mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas dentro del contrato.

6.3. Póliza para el pago de salario: prestaciones sociales e indemnizaciones: Por una cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y un amparo igual al plazo del contrato y tres (3) años más. Esta póliza cubre:

- Incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato.

6.4. Póliza de Responsabilidad Civil Extra Contractual: Para asegurar el pago de los perjuicios que el

contratista ocasione a terceros por razón de la ejecución del contrato. Su cuantía será de doscientos (200) SMMLV. La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato y se deberá exigir en los contratos de obra y en aquellos que por su objeto o naturaleza la ESE lo considere necesario con ocasión de los riesgos del contrato y que la proteja de futuras reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones de su contratista.

Estas garantías serán otorgadas a favor de la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND a identificada con NIT. No. 819004070-5, y como tomador el nombre del Contratista persona natural o jurídica según correspondan el caso.

7. SUPERVISIÓN.

La supervisión será adelantada por el funcionario que designe para tal efecto el ordenador del gasto, quien tendrá bajo su responsabilidad la vigilancia y control, técnico, administrativo y financiero del contrato.

8. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

8.1. Obligaciones del Contratista.

1) Darle cumplimiento al objeto contratado en las condiciones pactadas; 2) Suministrar los alimentos diariamente de acuerdo con el régimen dietario normal y régimen dietario especial de los pacientes, de conformidad con las órdenes impartidas diariamente la E.S.E. Alejandro Prospero Reverend y obligatoriamente con la aplicación de la minuta patrón establecida para la alimentación hospitalaria; 3) Realizar todas sus las actividades teniendo en cuenta las exigencias sanitarias y buenas prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos; 4) Prestar el servicio bajo el sistema de atención centralizada; 5) Suministrar los alimentos (Reacciones) en el horario establecido; 6) Suministrar las meriendas a los niños y a los diabéticos 7) Las raciones deben estar sujetas a la minuta suministrada por la nutricionista dietista de la institución. O (tercerizada) en los respectivos ciclos definidos quien será la interventora primaria de este contrato; 8) Entregar las raciones en material desechable para los pacientes que lo requieran, cumpliendo con todas las normas de higiene; 9) Suministrar a todos los pacientes hospitalizados una porción de frutas frescas adecuada en el tiempo de desayuno 10) entregar las raciones equitativamente de proteínas a los pacientes hospitalizados. 11) Es responsabilidad del proveedor del servicio de alimentación, suministrar el agua para el consumo a los pacientes hospitalizados; 12) Las demás que se desprendan de la naturaleza y objeto del presente orden. 13) entregar soporte de las hojas de vida de los manipuladores de alimentos (incluye carne de manipulador de alimentos). 14) proveer vehículo habilitado para el transporte de alimentos. 15) El auxiliar de cocina o manipulador de alimentos, del proveedor de los mismos, hará entrega de las dietas, en las habitaciones de los pacientes, de acuerdo a la solicitud del nutricionista de la clínica. 16). El almuerzo suministrado deberá ir acompañado de sopa, postrecito, agua, jugo natural. 17) la dieta hipoglucida lleva 3 meriendas. 18) la leche para los niños de 6-11 meses debe ser formula infantil etapa 2 (Nan Pro, Similac, Enfamil,etc.)/ en casos especiales formula sin lactosa. 19) disponer de correo electrónico y teléfono fijo, para hacer las solicitudes de las dietas. 20) Otorgar la garantía de la que trata el presente contrato. 21.) Responsabilidad por la calidad de los alimentos, el cumplimiento de la normativas sanitarias. 22). Atención a requerimientos especiales por parte de la E.S.E. 23). Además se compromete a brindar una capacitación mensual al personal autorizado por la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND, en la clínica la castellana sobre el manejo y preparación de dietas terapeutas. 24). El suministro de la alimentación hospitalaria deberá producirse en las instalaciones locativas de la empresa contratista de alimentos, cumpliendo con toda la normatividad sanitaria y vigente en el centro de producción de alimentos, en el área de ensamble, en la distribución y servido de las dietas. 25). El contratista recibirá y

Vigilado Supersalud

atenderá las visitas realizadas al centro de producción, el área de ensamble, por parte del representante autorizado por la E.S.E. ALPROREV, y/o supervisores del contrato de la E.S.E. ALEJANDRO PROSPERO REVEREND y/o diferentes entes de control.

8.2. Obligaciones del contratante:

1). Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas del Contrato. 2). Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto del Contrato. 3). Realizar los pagos al contratista acorde con la cláusula denominada forma de pago, previo recibo a satisfacción del Supervisor. 4). Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. 5). Exigir la calidad del bien o servicio objeto del Contrato. 6). Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización por daños y perjuicios que sufra en desarrollo o con ocasión del Contrato celebrado. 7). Corregir los desajustes que pudieran presentarse y acordar los mecanismos y procedimientos pertinentes y eficazmente las diferencias o situaciones litigiosas que llegaren a presentarse. 9). Resolver las peticiones presentadas por el Contratista en los términos consagrados por la Ley. 10). Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el Contrato y en los documentos que de él forman parte. 11). Ejercer la Supervisión general del Contrato. 12). Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del Contrato. 13). Proporcionar la información necesaria para la ejecución del Contrato. 14). Garantizar un espacio adecuado para la entrega y almacenamiento de los alimentos. 15). Realizar visitas no concertadas a las instalaciones del contratista para verificar cumplimiento de la Minuta patrón Establecida entre las partes.

9. LUGAR DE EJECUCIÓN.

Sera en el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta.

Dado en Santa Marta - Magdalena, el veintiséis (26) día del mes de enero de 2026.

SAMMY YESID SILVA POLO
Subgerente Asistencial
ESE Alejandro Próspero Reverend

Vigilado Supersalud