CONTRATO DE SUMINISTRO CELEBRADO ENTRE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER Y MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.
No. 203 DE 2026

Entre, la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO "HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER",** (NIT 900.006.037-4) con domicilio en la ciudad de Bucaramanga y representada por **RICARDO ARTURO HOYOS LANZIANO** identificado con cédula de ciudadanía número 72.251.369 expedida en Barranquilla, en su calidad de Gerente y Representante Legal, quien en el presente contrato se denominará "**LA ESE HUS**" por una parte y por la otra "**MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.",** con NIT. 901.371.354-1, con domicilio principal en la ciudad de Bogotá D.C., representada legalmente por MONICA DEL PILAR DUARTE VALENZUELA, identificada con cedula de ciudadanía No. 63.493.587 de Bucaramanga – Santander, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA** y manifiesta bajo la gravedad de juramento no estar incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad y por lo tanto declara estar facultado para suscribir el presente **CONTRATO DE SUMINISTRO,** previas las siguientes consideraciones: **1).** Que, con el fin de garantizar la atención integral a los pacientes de la entidad es necesario contar con el servicio de suministro de alimentación hospitalaria. **2).** Que, mediante requerimiento No. 291 del 11 de febrero de 2026 radicado ante la Gerencia de la ESE HUS por la Profesional del Area de la Salud, Nutrición y Dietética de la ESE HUS por medio del cual solicitan la elaboración de los estudios previos, que permitan adelantar la contratación del suministro de alimentación hospitalaria para los clientes internos y externos de la ESE Hospital Universitario de Santander. **3).** Que es procedente la contratación directa mediante la solicitud de una sola oferta de conformidad con lo establecido en el artículo 29.2.1 del Manual de Contratación de **LA ESE HUS** que establece como causal de contratación directa, la celebración de contratos con un valor igual o inferior al equivalente en pesos de mil (1000) SMLMV. **4).** Que, atendiendo al procedimiento establecido para la contratación directa en el citado Manual, se invitó a presentar propuesta a **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, de quien se recibió propuesta dentro de los términos establecidos por la entidad. **5).** Que, se recibió propuesta de parte del contratista "**MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.**", quien cumplió con los requisitos habilitantes señalados en la invitación según evaluación realizada y presentó una oferta económica ajustada al presupuesto oficial asignado para la presente contratación. **6).** El valor del presente contrato se pagará con cargo al presupuesto de la **vigencia fiscal 2026** y al rubro No 2.4.5.01.03.05 denominado **ALIMENTACIÓN** con certificado de disponibilidad presupuestal No **459** de fecha 11 de febrero de 2026 por la suma de **$ 542.612.400. 7).** Que el suministro a adquirir mediante el presente contrato se encuentra incluido en el plan de adquisiciones de la ESE HUS para la vigencia 2026, según se acredita con certificación expedida por la Subgerencia Administrativa y Financiera. **8).** Que el artículo 195 de la Ley 100 de 1993 y de conformidad con lo establecido en el Decreto 0025 de 2005 emanado por el Departamento de Santander para todos los efectos legales, la celebración, ejecución y liquidación de contratos de la **ESE HUS** se regirá por las normas del Derecho Privado y Manual de Contratación. **9).** Que el Contratista manifiesta: i) Que, conoce y acepta los Documentos del Proceso. ii) Que, se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato. iii) Que, bajo la gravedad del juramento, manifiesta que no se encuentra incurso en causales constitucionales y legales de inhabilidad e incompatibilidad, ni de conflicto de intereses y que, si con posterioridad sobreviniere alguna de ellas, se obliga a poner en conocimiento del Contratante la situación a efectos de ceder el contrato o darlo por terminado. iv) Que se encuentra a paz y salvo frente al sistema de seguridad social integral y los aportes parafiscales. v) Que, el valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento de su objeto. vi) Que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. vii) Que se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para tales efectos, dando aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de la Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños. viii) Que autoriza a la ESE HUS para que acceda a las bases de información requeridas, para la verificación de las inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad. **9).** La Supervisión del contrato será realizada por ***la Profesional del Área de la Salud Nutrición y Dietética de la ESE HUS*** o quien haga sus veces y/o el funcionario que, en ejercicio de su autonomía, designe la ESE HUS, de conformidad con las facultades y funciones establecidas en el Capítulo V "Actividades de Inspección y Seguimiento Contractual", artículos 34 a 42 del Manual de Contratación vigente y las normas que la sustituyan o modifiquen. **10).** Que, de acuerdo a lo precedentemente expuesto, las partes han decidido en celebrar el presente contrato, contenido en las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO**: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER". SEGUNDA. ALCANCE DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES TECNICAS: – A. ALCANCE DEL OBJETO** Con la presente contratación la ESE HUS busca garantizar el suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la ESE HUS. **B. ESPECIFICACIONES TÉNICAS**: El contratista se compromete a dar cumplimiento al objeto contractual descrito, lo cual incluye la adquisición, manipulación, preparación, distribución y suministro de alimentos hasta la cama del paciente, conforme a la dieta prescrita por el personal clínico, y bajo el cumplimiento de las siguientes especificaciones técnicas mínimas:

1. El servicio de alimentación hospitalaria especializada deberá ser preparado en las instalaciones locativas del contratista, las cuales deberán cumplir con la totalidad de los requisitos legales vigentes relacionados con la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos.
2. El oferente deberá acreditar que cuenta con un Centro de Producción de Alimentos (CPA) con capacidad instalada suficiente para atender la demanda histórica y proyectada de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, el cual podrá ser de propiedad del oferente o contar con título legítimo de tenencia, tales como contrato de arrendamiento, comodato o figura jurídica equivalente, vigente durante el término del proceso contractual y su ejecución. Dichas instalaciones deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. El oferente deberá comprometerse a mantener la disponibilidad y uso del Centro de Producción de Alimentos durante toda la vigencia del contrato, como condición esencial para la correcta ejecución del servicio.
4. El ensamble final de los alimentos y la distribución de las dietas a los pacientes deberá realizarse en las instalaciones de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, ubicadas en la Cra. 33 No. 28-126. Este proceso debe cumplir con la normativa nacional vigente en cuanto a manipulación y distribución de alimentos dentro de instituciones de salud, en particular: Decreto 3075/97, Resolución 2674/13 y el Decreto 539 de 2014 expedidos por el gobierno nacional.
5. El oferente deberá ofrecer menús conforme a los estándares establecidos en el Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS (Anexo 1) y según las prescripciones dietarías realizadas por la nutricionista clínica y/o el personal médico de la institución. Se deberán atender necesidades dietéticas especiales, garantizando el soporte nutricional adecuado a cada paciente. Se tiene establecido los Tipos de dietas a continuación descritos:

TIPO DIETA

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

6. Valor Nutricional: El contratista deberá garantizar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, conforme a las necesidades nutricionales específicas de los usuarios atendidos. El contenido calórico, la distribución de macronutrientes (proteínas, carbohidratos, grasas) y el aporte de micronutrientes serán definidos según las recomendaciones del Manual de Dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, considerando el diagnóstico médico y la prescripción nutricional de cada paciente.
7. Refrigerio sencillo: se caracteriza por incluir una bebida (jugos, avenas, yogurt, etc.) y un cereal. Los cuales se suministrarán únicamente por solicitud previa por solicitud de los programas especiales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico-realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35.
8. Refrigerio compuesto: se caracteriza por incluir una bebida con o sin leche, un alimento proteico, cereal y porción de fruta, garantizando un aporte nutricional promedio del 25%. Los cuales se suministrarán únicamente por solicitud previa de los programas institucionales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-35, esta solicitud se autoriza para pacientes con habilitación de vía oral posterior al suministro de tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo, comida), para los casos en el cual no se entregaron los alimentos, por la inhabilitación de vía oral asociado a exámenes, procedimientos, etc.
9. La minuta patrón y el ciclo de menús:
    a. presentar un ciclo de 21 menús para la dieta normal de adultos, incluyendo el correspondiente valor nutricional y su derivación para las distintas dietas terapéuticas. Dentro de este ciclo deberán contemplarse preparaciones tipo plato único en el tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo o comida), con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, asegurando variedad y adecuación nutricional.
    b. Presentar un ciclo de 21 menús infantiles, diferenciados para las dietas Normal Pediátrica I y Normal Pediátrica II, según las necesidades de los usuarios pediátricos hospitalizados. Este ciclo también deberá incluir preparaciones tipo plato único en los tiempos de comida, con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo, garantizando la aceptabilidad y cumplimiento de los requerimientos nutricionales por grupo etario.
    c. Presentar además un ciclo de 15 menús para cada uno de los tiempos de refrigerio (nueves, onces y cena), dirigidos a pacientes con dietas fraccionadas, tales como: dieta hiperproteica, hiperproteica sin lácteos (con inclusión de alimentos de alto valor biológico como huevo, pollo o carne), dieta hipoglucida, hemodiálisis, prediálisis, líquida hiperproteica, complemento 3, y las dietas normales pediátricas I y II.
    d. Se deberá incluir un ciclo de menú especial para fechas institucionales o conmemorativas tales como: Día del Niño, Día de la Madre, Semana Santa, Navidad, Año Nuevo, Día del Médico, Día del Nutricionista y otros eventos organizados por la entidad. Estos menús deberán estar dirigidos tanto a clientes internos como externos, y ajustarse a las condiciones de prestación del servicio en cada ocasión.
    e. Toda la documentación técnico-nutricional, incluidos los ciclos de menú y sus respectivos soportes, deberá estar firmada por un profesional en Nutrición y Dietética, con matrícula profesional vigente, y posteriormente ser avalada por el Profesional Universitario de Salud del área de Nutrición y Dietética de la E.S.E. HUS, como respaldo del cumplimiento de los estándares técnicos exigidos.
    f. La producción de alimentos deberá basarse en la estandarización de las preparaciones definidas en el ciclo de menú, razón por la cual el contratista deberá presentar la documentación técnica de estandarización de dichas preparaciones al Supervisor del contrato o a quien haga sus veces, como soporte obligatorio del servicio y garantía del cumplimiento técnico-nutricional.
    g. El contratista deberá garantizar el uso exclusivo de aderezos naturales en las preparaciones, especialmente en los ciclos de menús con indicación hiposódica, restringiendo el uso de condimentos artificiales o productos con alto contenido de sodio.
10. El contratista deberá garantizar que todos los productos cárnicos suministrados cumplan con las especificaciones sanitarias y de calidad exigidas por la normativa vigente, incluyendo el Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 561 de 1984, así como las Resoluciones 776 de 2008, 122 de 2012 y 3651 de 2014, y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Estas disposiciones aplican para el procesamiento, transporte, comercialización y uso final de productos cárnicos en servicios de alimentación.

11. En cuanto al suministro de pollo, este deberá consistir en pechuga sin piel y sin hueso, y porciones completas de pierna pernil, con una frecuencia de inclusión de 2 a 4 veces por ciclo de menú. No se permite el uso de cortes como rabadilla, alas ni costillar en ninguna de las preparaciones, con el fin de garantizar calidad, aceptabilidad y cumplimiento nutricional.
12. Se autoriza el uso de cortes de carne de cerdo siempre y cuando el contenido de grasa no supere el 14%. Se clasifican como cortes magros (2–3% de grasa): lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna; y como cortes semimagros (5–8% de grasa): bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. No está permitido el uso de carne molida en las preparaciones. Se podrá utilizar carne desmechada o picada, según la naturaleza del plato, garantizando siempre su calidad e inocuidad.
13. La frecuencia de los cortes y tipos de carne (res, pollo, cerdo y pescado) deberá realizarse dentro del ciclo de 21 días, permitiendo variabilidad en el suministro y presentación de la proteína. Esta programación deberá responder a los criterios establecidos por la dieta prescrita, respetando los alimentos permitidos y no permitidos según el régimen alimentario terapéutico indicado.
14. El proveedor deberá garantizar la variabilidad en la presentación de las proteínas, incluyendo los distintos cortes, preparaciones y aderezos, con el objetivo de favorecer la aceptación del consumo y la satisfacción de los clientes internos y externos. Esta variabilidad debe reflejarse dentro del ciclo de menú y respetar las indicaciones dietéticas correspondientes.
15. Los productos panificados deberán ser entregados frescos y ofrecer diversidad en su preparación, incluyendo opciones de sabores dulces y/o salados, así como versiones integrales o normales, de acuerdo con la planificación del menú y los requerimientos nutricionales establecidos.
16. Características de suministro de la dieta:
    a. La dieta terapéutica deberá ser suministrada hasta la cama del paciente hospitalizado para los tres tiempos de comida diarios (desayuno, almuerzo y comida), así como para los refrigerios o fracciones indicadas. En las áreas de UCI adulto, UCI pediátrica, recuperación de cirugía, urgencias gineco-obstétricas y salas de aislamiento, la entrega se hará directamente al personal de enfermería responsable del paciente o del servicio.
    b. El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto de los horarios de distribución de dietas en los diferentes servicios hospitalarios, establecidos así: Desayuno (7:30 a 8:30 a.m.), Media mañana (10:00 a 10:30 a.m.), Almuerzo (12:00 a 1:00 p.m.), Media tarde (3:00 a 3:30 p.m.), Comida (5:00 a 6:00 p.m.) y Cena (6:30 a 7:00 p.m.).
    c. La alimentación se entregará en bandejas individuales de policarbonato con tapa, acompañadas de cubiertos y servilleta, empacados en bolsas de material biodegradable, asegurando la inocuidad y adecuada conservación de la temperatura de los alimentos.
    d. Los alimentos correspondientes a refrigerios de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, que incluirá cubiertos, vaso con tapa para la bebida, y serán colocados previamente en la bandeja de distribución. Asimismo, deberán llevar un rótulo identificativo que incluya: nombre del paciente, número de identificación, ubicación y tiempo de comida correspondiente.
    e. Para pacientes con orden médica de medidas de precaución adicionales (aislamiento por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido) o por solicitud clínica del profesional de nutrición, la dieta deberá ser entregada en vajilla desechable biodegradable. El kit debe incluir: plato con división y domo, vaso con tapa (8 onzas), taza plástica con tapa (8 onzas), contenedor para alimentos calientes y cuchara sopera, todo en material biodegradable.
    f. La alimentación suministrada deberá mantener las temperaturas exigidas para garantizar la inocuidad y calidad: alimentos calientes a 60°C y alimentos fríos a 6°C, al momento de la entrega al paciente.
    g. En caso de pacientes con exámenes, procedimientos o ayudas diagnósticas, se deberá reservar el tiempo de comida correspondiente hasta por una hora posterior al servicio, siempre que el Nutricionista Clínico Asistencial lo reporte previamente.
    h. La vajilla y menaje deberá ser retirado de las habitaciones máximo 60 minutos después del suministro de la dieta. Los auxiliares de nutrición reportarán al personal administrativo del área de ensamble la ubicación exacta de la bandeja para su recolección posterior. Este reporte deberá registrarse en el formato GAT-NUT-FO-18 "Registro de menaje pendiente en hospitalización", con el fin de prevenir pérdidas o riesgos de seguridad por permanencia prolongada del menaje en las habitaciones.
17. Suministro de agua: El contratista garantizará el suministro continuo de agua potable a cada uno de los servicios de hospitalización mediante la instalación de un equipo refrigerador con filtro de agua, el cual será suministrado por el contratista en condición de comodato a favor de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. El contratista será responsable de realizar los mantenimientos preventivos y correctivos del equipo, así como de ejecutar los procesos periódicos de limpieza y desinfección requeridos para asegurar la calidad del agua suministrada. Se aclara que el contratista no realizará intervenciones, manipulaciones ni conexiones sobre las redes de infraestructura interna de la entidad, lo que incluye expresamente la red eléctrica, red hidráulica y red sanitaria. Dichas acciones, en caso de requerirse, serán asumidas y ejecutadas exclusivamente por la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, conforme a su competencia y responsabilidad institucional.
18. Promedio mensual de suministro de dietas hospitalarias

DIETA	CANTIDAD
NORMAL	2570
BLANDA	1300
BLANDA SUAVE	300
HIPOSODICA	540
VEGETARIANA	6
VEGANA	6
HIPERPROTEICA	2300
CORONARIA	10
LIQUIDA HIPERPROTEICA	150

HIPOGRASA	850
HIPOGLUCIDA	1950
NORMAL PEDIATRICA 1	200
NORMAL PEDIATRICA 2	480
HEMODIALISIS	270
PREDIALISIS	420
COMPLEMENTO 1	60
COMPLEMENTO 2	60
COMPLEMENTO 3	2850
LIQUIDA COMPLETA	930
LIQUIDA CLARA	600

Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de los índices de ocupación y rotación hospitalaria de la E.S.E. HUS, así como de otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras implican un compromiso contractual por parte de la entidad ni constituyen una garantía de volúmenes fijos de suministro. El contratista acepta y asume que podrán presentarse variaciones en el número de pacientes hospitalizados, lo cual impactará directamente en el volumen de raciones alimentarias requeridas. Por tanto, no podrá alegar desequilibrio económico o solicitar ajustes contractuales con base en dichas fluctuaciones, al tratarse de condiciones inherentes a la naturaleza del servicio contratado.

19. Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes): El contratista estará obligado a suministrar diariamente los tres tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo y comida) al personal en formación (médicos internos y residentes) debidamente autorizado por la Institución. Dichos alimentos deberán ser entregados en el área de comedor médico ubicada en el E.S.E HUS, en cumplimiento del procedimiento institucional establecido.
    a. El contratista deberá comprometerse a proporcionar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada, acorde con las necesidades nutricionales del personal médico en formación, dando cumplimiento estricto al documento institucional "Procedimiento para la solicitud de alimentación a Personal en formación para Médicos internos y residentes", código GAT-NUT-PR-05. Esta obligación incluye garantizar las condiciones higiénicas y nutricionales en cada tiempo de comida.
    b. El contratista deberá desarrollar y aplicar un ciclo de veintiún (21) menús por tiempo de comida, dirigido exclusivamente al personal médico en formación autorizado (médicos internos y residentes). Cada menú deberá incluir una porción de proteína no molida y un postre en el almuerzo, asegurando el cumplimiento del valor nutricional estipulado en el Anexo Técnico No. 1 "Minuta Patrón para Alimentación del Personal en Formación", contenido en el documento GAT-NUT-PR-05.
    c. La alimentación será suministrada bajo la modalidad tipo buffet, debiendo ofrecer como mínimo dos (2) opciones de proteína y dos (2) opciones de verdura en el tiempo de almuerzo, además de bebida sin azúcar. En caso de existir personal que requiera menú vegetariano, este deberá ser atendido como una solicitud especial, asegurando su disponibilidad y cumplimiento con los estándares nutricionales institucionales.
    d. El contratista estará obligado a cumplir de manera estricta los horarios establecidos para la prestación del servicio de alimentación al personal médico en formación, siendo estos: desayuno de 6:45 a.m. a 9:00 a.m., almuerzo de 11:45 a.m. a 2:30 p.m., y comida de 6:00 p.m. a 7:00 p.m., sin excepción, garantizando la disponibilidad continua y oportuna del servicio durante estos intervalos
    e. Estadística mensual de alimentación para estudiantes de medicina y residentes: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de raciones alimentarias suministradas a los médicos internos y residentes vinculados a la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS), discriminado por tiempo de comida, correspondiente el primer trimestre del año 2026. Esta información se entrega con fines referenciales, y no constituye compromiso de cantidad fija ni obligación contractual para la entidad.

TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD PROMEDIO MES
DESAYUNO	500
ALMUERZO	3000
COMIDA	500

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

20. Especificaciones para programas especiales: El contratista deberá estar en capacidad de ofrecer, cuando así lo solicite la entidad contratante, servicios especiales de alimentación dirigidos a programas específicos de la Institución, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales, logísticos y de presentación definidos para cada uno, y atendiendo las solicitudes con oportunidad, calidad y conforme a las especificaciones técnicas establecidas.
    a. Suministro de refrigerios para el programa Madre Canguro:
    El contratista deberá suministrar refrigerios compuestos por bebida láctea (leche, avena, yogurt), jugos de fruta en envase tetra pack, cereal y bocadillo, incluyendo el suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser requerido, conforme a los requerimientos del programa Madre Canguro.
    b. Suministro de refrigerios para el programa de Vacunación:
    El contratista deberá suministrar refrigerios para el programa de vacunación, los cuales deberán incluir bebida láctea (leche, avena o yogurt) o jugo de fruta tetra pack, y un cereal, garantizando la calidad y presentación adecuada de los alimentos.
    c. Suministro de refrigerios a usuarios del Hemocentro y brigadistas:
    El contratista deberá proveer refrigerios o fracciones para usuarios del Hemocentro, brigadistas de emergencias y

desastres, compuestos por leche, jugos tetra pack, bocadillo, brownie, chocorramo, agua en botella de 300 ml o 600 ml, e incluirá vasos desechables de siete (7) onzas en caso de ser necesario, cumpliendo con estándares de seguridad e inocuidad alimentaria.

d. Suministro de refrigerios para donantes de Aféresis: El contratista deberá suministrar refrigerios para donantes de aféresis bajo la modalidad de refrigerio compuesto, que incluya un alimento fuente de proteína, cereal y bebida. Esta entrega deberá realizarse en empaque desechable biodegradable, cumpliendo con las características establecidas para el servicio y con posibilidad de ofertar variedad mediante programación previa.

e. Suministro de alimentación al servicio de Referencia y Contrarreferencia: El contratista deberá suministrar almuerzos y/o comidas autorizadas para el personal del servicio de referencia y contrarreferencia, garantizando su entrega en material desechable reciclable o biodegradable, y cumpliendo con las mismas características del servicio brindado a médicos residentes e internos.

f. Suministro de alimentación al programa Misión Wisconsin: El contratista deberá suministrar refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde al personal del programa Misión Wisconsin. Los alimentos deberán entregarse en empaques desechables biodegradables y contar con un menú especial de diez (10) días que será presentado previamente para aprobación por parte del supervisor del contrato. Además, deberá contar con disponibilidad de reservas en bodega (galletas, café, aromáticas, insumos desechables, agua en botella, etc.) para el servicio a la mesa.

g. Suministro de refrigerios para actividades especiales institucionales: El contratista deberá suministrar refrigerios para actividades especiales autorizadas, como eventos del Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas dirigidas a funcionarios, auditorías internas o externas, o comités. Estas entregas se realizarán previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución, garantizando calidad y puntualidad en el servicio.

h. Suministro de almuerzos para actividades especiales: El contratista deberá suministrar almuerzos para eventos institucionales especiales como Día del Niño, Lactancia Materna, Navidad, campañas educativas, auditorías, comités, entre otros, previa autorización de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la institución. Cada menú deberá incluir dos (2) opciones de proteína, dos (2) opciones de verdura, bebida y postre. Si se identifican preferencias alimentarias específicas, estas deberán ser atendidas como solicitud especial. La entrega podrá realizarse mediante servicio a la mesa o en empaques desechables biodegradables, según la necesidad del programa.

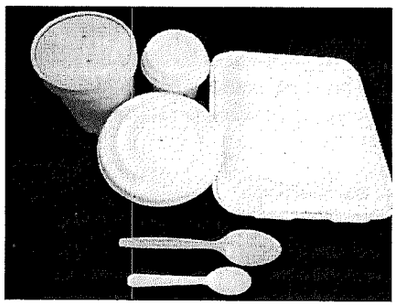
21. Estadística mensual programas especiales: Para efectos de la elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de refrigerios entregados a programas especiales de la E.S.E. HUS durante el transcurso del correspondiente el cuarto trimestre del año 2025.

TIPO DE ALIMENTACIÓN	PROMEDIO MES CUARTO TRIMESTRE DE 2025
	Programas Especiales
Refrigerio sencillo	1500
Refrigerio Compuesto	350
Refrigerio Aféresis	65
Almuerzos especiales	85
Agua botella 300 ml	3500
Agua botella 600 ml	1600
Jarra de jugo 1 Lt	10

Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de la programación del Hemocentro, las actividades de capacitación de brigadistas, los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS, así como otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. En ningún caso estas cifras constituyen un compromiso por parte de la E.S.E. HUS para mantener un comportamiento constante en la demanda. Por tanto, el contratista acepta y asume las variaciones que puedan presentarse en el volumen de refrigerios solicitados, y no podrá alegar desequilibrio económico ni solicitar ajustes contractuales con base en dichas fluctuaciones.

22. Insumos de consumo especial: El contratista deberá suministrar insumos de baja rotación que sean requeridos por necesidades específicas de los servicios de hospitalización o de programas especiales. Entre estos insumos se incluyen, pero no se limitan a: jarras de jugo, agua embotellada, aromáticas, galletería, café y otros elementos similares solicitados para servicios especiales. La cantidad y frecuencia de estos suministros dependerá de las necesidades operativas y deberá ser atendida de forma oportuna.
23. Suministros alimentarios adicionales: En el presente requerimiento se describen los suministros alimentarios de mayor rotación; sin embargo, el proponente que resulte adjudicatario se compromete a suministrar cualquier otro tipo de alimento que no se encuentre incluido en la lista inicial, siempre que sea requerido por la E.S.E. HUS. En estos casos, el precio de compra deberá ajustarse a los valores del mercado, lo cual se verificará mediante la presentación de cotizaciones actualizadas. Estas serán evaluadas y comparadas con los precios institucionales de referencia para autorizar su adquisición, de acuerdo con la necesidad identificada.
24. Suministro de loza desechable biodegradable: El contratista deberá suministrar loza desechable biodegradable a los pacientes que, por orden médica o por solicitud del nutricionista clínico, requieran aislamiento preventivo por su estado de salud o evolución clínica. El suministro de estos elementos deberá estar debidamente registrado en la historia clínica del paciente o en la orden médica correspondiente. Especificaciones mínimas del kit de desechables:
    - Plato para seco con divisiones y tapa
    - Plato para sopa con tapa
    - Cuchara (en empaque individual)
    - Vaso con tapa (apto para bebidas frías o calientes)

25. El contratista se compromete a garantizar que estos elementos cumplan con estándares de calidad y características biodegradables, conforme a la normatividad ambiental vigente.



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

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

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

27. El contratista se compromete a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas que le sean asignadas para la ejecución del contrato. Dicho mantenimiento incluirá, pero no se limitará a: pintura de muros, techos internos, muebles, puertas, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos. Estos trabajos deberán realizarse de manera periódica y oportuna, garantizando condiciones adecuadas de higiene, seguridad y presentación de las instalaciones. Parágrafo: Todos los costos derivados de estas actividades de mantenimiento serán asumidos por el contratista. En ningún caso la E.S.E. HUS reconocerá pagos adicionales o reembolsos por estos conceptos, los cuales deberán estar contemplados dentro del análisis de costos del oferente.

TERCERA. - PLAZO. El plazo de ejecución será de **UN MES CONTADO A PARTIR DE LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO,** previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización de contrato, como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica.**CUARTA. - VALOR, FONDOS Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES Y FORMA DE PAGO. A. VALOR, FONDOS Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES:** El valor del presente contrato es la suma de **QUINIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($542.612.400),** de acuerdo a los valores y en las cantidades que se describen a continuación:

ÍTEM	DIETA	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA TARDE PRECIO UNITARIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Normal (N)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
2	Blanda suave (BLS)	$ 9.714	$ 0	$ 11.894	$ 0	$ 11.282	$ 0	$ 32.890
3	Blanda (BL)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
4	Hipograsa (HGR)	$ 10.974	$ 0	$ 15.839	$ 0	$ 14.765	$ 0	$ 41.578
5	Hiposódica (HS)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 10.241	$ 3.636	$ 16.837	$ 3.621	$ 15.006	$ 4.011	$ 53.352
7	Vegetariana (VEG)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
8	Vegana (VGN)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
9	Hiperproteica (HP)	$ 11.769	$ 3.621	$ 18.081	$ 3.621	$ 15.525	$ 3.553	$ 56.170
10	Coronaria (COR)	$ 11.220	$ 0	$ 18.873	$ 0	$ 16.510	$ 0	$ 46.603
11	Hemodiálisis (HD)	$ 10.509	$ 3.599	$ 16.742	$ 3.599	$ 16.156	$ 3.599	$ 54.204
12	Prediálisis (PRED)	$ 9.081	$ 3.301	$ 11.448	$ 4.200	$ 10.512	$ 3.260	$ 41.802
13	Líquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 10.100	$ 4.006	$ 13.675	$ 4.005	$ 13.161	$ 3.949	$ 48.896
14	Líquida Clara (LIQCL)	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 17.103
15	Líquida Completa (LIQCOM)	$ 7.651	$ 0	$ 8.151	$ 0	$ 7.626	$ 0	$ 23.428
16	Complemento 1 (C1)	$ 7.022	$ 0	$ 7.570	$ 0	$ 7.171	$ 0	$ 21.763
17	Complemento 2 (C2)	$ 6.718	$ 0	$ 8.119	$ 0	$ 7.841	$ 0	$ 22.678
18	Complemento 3 (C3)	$ 7.184	$ 3.301	$ 8.276	$ 4.200	$ 7.645	$ 0	$ 30.606
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 8.963	$ 3.875	$ 9.854	$ 3.923	$ 9.828	$ 0	$ 36.443
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 9.516	$ 3.752	$ 10.659	$ 3.812	$ 10.545	$ 0	$ 38.284

21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	$ 10.453	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 11.794	$ 0	$ 38.011
22	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.031
23	Refrigerio Compuesto	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.461
24	Refrigerio Aféresis	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 10.797
25	Almuerzos especiales	$ 0	$ 0	$ 35.280	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.280
26	Agua botella 300 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.546
27	Agua botella 600 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.093
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.656

NOTA 1: En los valores indicados anteriormente están incluidos todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales que esté obligada a pagar la Entidad contratante como sujeto pasivo de tales tributos. En este valor queda incluido el impuesto de timbre, a que hace referencia el Decreto Presidencial 175 del 24 de febrero de 2025. **NOTA 2:** Pare efectos de la retención en la fuente por renta, la ESE HUS procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente y en caso de que no haya lugar a ello, el proponente deberá indicar la norma que lo excluye o le otorga la exención. **NOTA 3:** La ESE HUS no reconocerá suma alguna por impuestos que deba pagar el contratista por la suscripción y ejecución del contrato. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de naturaleza alguna. **NOTA 4:** El eventual CONTRATISTA autorizará a la Empresa Social el Estado Hospital Universitario de Santander, para que por conducto de su Tesorería efectúe de los pagos a su favor las deducciones por concepto de los gravámenes legales a que hubiera lugar, teniendo en cuentas para la respectiva deducción, los parámetros que para tal efecto haya establecido la disposición que dio origen al gravamen, como es el caso del impuesto de timbre a que refiere la NOTA 1 precedente. **B. FORMA DE PAGO.** La ESE HUS efectuará pagos mensuales al contratista de acuerdo a la cantidad de alimentos efectivamente entregados durante el periodo cobrado, dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura y constancia y/o certificación del cumplimiento del objeto contractual suscrita por el supervisor, igualmente deberá anexar certificación de pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF, y cajas de compensación familiar cuando corresponda y estampillas a que hubiere lugar. El término establecido en la presente clausula se supedita a la disponibilidad de recursos en la caja. El último pago que se efectúe por parte de la ESE HUS al contratista estará sujeto a la suscripción del acta de liquidación correspondiente. **PARÁGRAFO 1**: En el caso de presentarse inconsistencias o requerimiento por parte de la E.S.E. HUS, el término para el pago sólo empezará a contarse a los treinta (30) días siguientes a la presentación de la nueva factura, una vez solucionada la glosa o solicitud. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA, quien, por este instrumento, renuncia expresamente al pago de cualquier tipo de intereses y/o indexación o valores de clase o naturaleza alguna. **PARÁGRAFO 2:** El monto a pagar estará sujeto al grado de ejecución del objeto contratado de acuerdo con la certificación del supervisor y la interventoría técnica y financiera. **PARÁGRAFO 3.** El contratista facturará y pasará cuenta de cobro mes vencido. Todo el trámite de presentación de las cuentas de cobro con sus soportes deberá ser efectuado por el contratista, de manera virtual, mediante la publicación de tales documentos y anexos en la plataforma SECOP II. **PARAGRAFO 4.** Para efectos del trámite de aprobación de la facturación electrónica, la ESE HUS ha dispuesto del siguiente correo electrónico facturaciónelectronica@hus.gov.co **QUINTA. - OBLIGACIONES DE LAS PARTES. A. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:** En desarrollo del objeto contractual, el contratista realizará las siguientes actividades: **1.** Prestar la colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato y ejecutar en términos de cantidad, calidad y oportunidad. **2.** Realizar la afiliación y correspondientes aportes al sistema de seguridad social integral, del personal ocupado en la ejecución del contrato, según lo establecido en la normatividad aplicable vigente. **3.** Dar estricto cumplimiento a las normas laborales, civiles o comerciales que rigen las relaciones jurídicas con el personal vinculado a la ejecución del contrato, garantizando sus derechos constitucionales y legales. **4.** Otorgar las pólizas de garantía, de acuerdo a las especificaciones y términos que se exijan por parte de la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander. **5.** Aceptar la supervisión por parte de la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander. **6.** No acceder a amenazas o a peticiones de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente a la Entidad y demás autoridades competentes cuando se presenten este tipo de situaciones. **7.** Presentar un informe mensual de ejecución como requisito de pago, así como un informe de la totalidad de las actividades ejecutadas y la finalización de la ejecución del contrato y los demás informes que le sean requeridos por el supervisor. **8.** EL CONTRATISTA debe dar cumplimiento obligatorio a los procesos y procedimientos establecidos por la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, para la evaluación y control de las políticas establecidas por la entidad, garantizando de esta manera la calidad de la atención a los usuarios. **9.** Apoyar y participar en las diferentes acciones de mejoramiento tendientes al sostenimiento del Sistema único de Acreditación en la ESE HUS. **10.** Cumplir a cabalidad con el Procedimiento de Atención y Solución de Quejas y Reclamos de los Usuarios Gestión del Mejoramiento Continuo si aplica, en especial suministrando la información necesaria para responderlos en los tiempos establecidos. **11.** El contratista deberá dar cumplimiento al anexo de confidencialidad para el manejo de la información de la ESE HUS. **12.** El contratista deberá garantizar el correcto tráfico de la información, contemplando la entrega de la producida por el contratista en la ejecución del contrato y la devolución de la que le suministró o facilita la ESE HUS al contratista, y la producida por este durante la ejecución del contrato. **13.** El contratista deberá cumplir con las medidas de bioseguridad señaladas en disposiciones de orden nacional, departamental y municipal, debiendo proveerse y utilizar adecuadamente los elementos de protección personal EPPP. **14.** El contratista y su personal darán cumplimiento con la clasificación de los residuos hospitalarios y similares que se lleguen a generar por la ejecución del contrato, según lo establecido en el plan de gestión integral de residuos generados, de acuerdo a la normatividad nacional de carácter ambiental vigente y a las políticas internas aprobadas en la institución. **15.** El personal del contratista deberá estar debidamente identificado carnetizado, portándolo en un lugar visible, cumpliendo las normas de seguridad industrial y debidamente afiliados al régimen de seguridad social nacional cuando permanezca dentro de la ESE HUS. **16.** Cuidar los recursos de la entidad (física, técnica, económica) incluida la propiedad intelectual y derechos de autor y elementos entregados por el HUS para la debida ejecución de las actividades convenidas y se obliga a no utilizarlos para fines y en lugares diferentes al contratado y a devolverlos a la terminación del presente contrato. Así mismo, se responsabiliza de los daños de pérdida que sufran estos, a excepción del deterioro natural por el uso o fuerza mayor. **17.** Participar en los procesos del Modelo Integral de Planeación y Gestión implementados en la ESE HUS y dar cumplimiento al Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad (SOGCS). **18.** El contratista deberá facturar por actividades ejecutadas y dentro de la vigencia del contrato. La factura deberá referenciar el número del contrato, el periodo que contempla las actividades ejecutadas, indicar si es régimen común o simplificado y su razón social. **19.** Cumplir las disposiciones en relación a la PREVENCIÓN Y ELIMINACIÓN DE TODA FORMA DE DISCRIMINACIÓN establecidas por la ESE Hospital Universitario de Santander, y si hubiera lugar, participar y/o socializar las directrices, concertando espacios para la ejecución de actividades de educación orientadas a la prevención y eliminación de toda forma de discriminación, así como el reporte de cualquier circunstancia de la cual sea víctima o testigo de forma

directa o indirecta. **B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: 1.** El contratista se comprometerá a prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS), garantizando que dicho servicio se ajuste a los parámetros de prescripción nutricional, órdenes médicas, solicitudes del personal de enfermería y/o del equipo asistencial. Para ello, deberá llevar un registro diario y detallado por servicio del número y tipo de dietas suministradas en cada tiempo de comida, siguiendo también las recomendaciones e instrucciones emitidas por el supervisor e interventor del contrato. **2.** El contratista deberá suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cumpla con los requerimientos nutricionales según las características individuales de los usuarios, asegurando calidad e inocuidad en cada ración entregada. Además, deberá desempeñar su labor respetando los principios éticos institucionales, los derechos de los pacientes y las políticas de atención al usuario, promoviendo un trato digno, humano y garantizando la entrega oportuna de información relevante al usuario cuando sea requerida. **3.** En el marco de sus funciones, el contratista deberá aplicar de forma estricta las normas y protocolos institucionales de bioseguridad y control epidemiológico, así como reportar e intervenir de manera inmediata cualquier situación que represente un factor de riesgo para la salud pública o la seguridad alimentaria dentro de los servicios hospitalarios. **4.** Durante la ejecución del contrato, la empresa contratista deberá aplicar dos encuestas de satisfacción —según formato establecido por la E.S.E. HUS— al personal médico que recibe alimentación institucional. Estas encuestas se deberán realizar al final del primer y segundo mes de ejecución para cada uno de los tiempos de comida suministrados. De acuerdo con los resultados obtenidos, el contratista deberá entregar un plan de mejora en un plazo máximo de cinco (5) días calendario posteriores a la notificación y ejecutar dicho plan en un tiempo no superior a treinta (30) días calendario. **5.** La encuesta de satisfacción a pacientes hospitalizados será aplicada por la empresa contratista en acompañamiento con la supervisión técnica con el formato institucional GAT-NUT-FO-26 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A CLIENTES EXTERNOS. En caso de requerirse un plan de mejora derivado de estos resultados, el contratista deberá ser notificado por la entidad y tendrá un plazo de hasta tres (3) días calendario para presentar dicho plan en el formato institucional, y un máximo de quince (15) días calendario para su ejecución. **6.** La empresa contratista deberá contribuir activamente al cumplimiento de los indicadores de calidad definidos por la E.S.E. HUS en el proceso de nutrición, relacionados con el suministro de alimentación hospitalaria. Ante cualquier desviación en los resultados de estos indicadores, deberá presentarse un plan de mejora en un plazo no mayor a tres (3) días calendario y ejecutarse en un término no superior a quince (15) días calendario, conforme al formato y lineamientos definidos por la entidad. **7.** Asegurar la implementación y cumplimiento de normas de Buenas Prácticas de Manipulación y preparación de alimentos en los centros de producción y ensamble de alimentos que disponga para la ejecución del contrato, brindando los estándares de calidad y seguridad requeridos para la atención de clientes internos y externos. Lo cual será auditado periódicamente por el supervisor del contrato o personal delegado. **8.** El contratista deberá implementar el uso de una carta menú dirigida a pacientes hospitalizados con dietas normales cuya estancia supere los siete (7) días. Esta carta deberá entregarse al paciente con al menos un día de antelación respecto al suministro de la dieta, permitiéndole escoger entre diferentes opciones de platos únicos según su preferencia. Este mecanismo tiene como fin mejorar la experiencia del usuario, respetar sus gustos dentro de los límites nutricionales y contribuir a su bienestar durante la hospitalización. **9.** El menú diario deberá presentar una calidad sensorial adecuada, siendo agradable en su presentación y ofreciendo variedad en los aspectos de textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación. El contratista deberá ejercer un control estricto sobre el uso de azúcar y sal en las preparaciones, garantizando la inocuidad y el valor nutricional de los alimentos. Además, deberá llevar un registro verificable del proceso de control de calidad sensorial dentro del área de ensamble, como parte del aseguramiento continuo del servicio. **10.** En lo correspondiente a la distribución de las dietas, el contratista estará obligado a cumplir de manera estricta con los horarios establecidos por la E.S.E. HUS para los diferentes servicios de hospitalización. Los tiempos de entrega son los siguientes:

- Desayuno: 7:30 a 8:30 a. m.
- Media mañana (refrigerio): 10:00 a 10:30 a. m.
- Almuerzo: 12:00 a 1:00 p. m.
- Media tarde (refrigerio): 3:00 a 3:30 p. m.
- Comida: 5:00 a 6:00 p. m.
- Cena: 6:30 a 7:00 p. m

NOTA: El cumplimiento puntual de estos horarios será objeto de seguimiento por parte del supervisor del contrato, y cualquier incumplimiento reiterado podrá ser causal de acciones correctivas o sancionatorias según lo estipulado en el contrato. **11.** El contratista deberá suministrar las dietas hospitalarias conforme a las solicitudes formuladas por el personal asistencial, garantizando que la materia prima y los insumos utilizados sean de excelente calidad y cumplan con las especificaciones establecidas por la E.S.E. HUS. Las dietas deben conservar sus propiedades organolépticas, nutritivas y de inocuidad durante todas las etapas del proceso (preparación, ensamble y distribución). **12.** En los casos en que los pacientes se encuentren bajo medidas de precaución especial o aislamiento hospitalario, el contratista estará obligado a utilizar exclusivamente utensilios desechables biodegradables, los cuales deberán tratarse conforme al Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR), sin mezclarse con el menaje convencional. El suministro de este tipo de dieta debe estar respaldado por orden médica o por indicación del profesional de nutrición clínica, especialmente en casos de aislamiento por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea o ambiente protegido. El kit de desechables deberá incluir: plato plano de tres divisiones tipo domo plástico, vaso plástico con tapa de 8 onzas, taza térmica con tapa para alimentos calientes (también de 8 onzas), y cuchara sopera plástica, todo ello en materiales biodegradables. **13.** El contratista deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Ley 2232 de 2022, la cual establece medidas para la reducción gradual del uso de productos plásticos de un solo uso. Asimismo, deberá atender las solicitudes diarias de dietas reportadas por las nutricionistas clínicas asistenciales, quienes especificarán si alguna dieta debe ser entregada en empaque desechable biodegradable. Para la Unidad de Quemados, el kit incluirá cubiertos desechables completos, mientras que para los demás servicios hospitalarios solo se incluirá cuchara, todo ello debidamente envuelto en servilleta y bolsa biodegradable. **14.** Durante la ejecución del contrato, cualquier modificación al ciclo de menús deberá ser esporádica y no superar cinco (5) cambios por ciclo. Estos deberán ser informados por escrito al supervisor del contrato, al menos con un (1) día de anticipación, explicando claramente el motivo de la modificación y esperando su aprobación. **15.** El contratista deberá contar con documentación de soporte que garantice la trazabilidad de las materias primas e insumos, lo que incluye registros del origen, inspección en la recepción de las características organolépticas (olor, color, textura, temperatura, rotulación y condiciones de empaque) y registros de proveedores autorizados con evidencias de permisos, registros o notificaciones sanitarias conforme al riesgo del producto. **16.** El contratista deberá alinearse con la Política Nutricional de la Institución y los procesos establecidos para su cumplimiento, incluyendo los estándares definidos por el sistema de acreditación hospitalaria. El personal contratado deberá cumplir con el proceso de inducción, conforme al Manual de Entrenamiento en el Puesto de Trabajo de Nutrición (código GAT-NUT-MA-02), debiendo aplicarse la etapa de evaluación de conocimientos y remitir los soportes respectivos a la Coordinación de Programas Especiales y Calidad del Proceso de Nutrición, como

parte del informe de radicación mensual. **17.** El contratista deberá ejecutar acciones de mejora y retroalimentación al personal a partir de las inspecciones realizadas por la supervisión del contrato, y remitir las evidencias de cumplimiento. El contratista también deberá suministrar carros bandejeros estáticos en los servicios de hospitalización, para facilitar la recolección de bandejas después del consumo. **18.** La vajilla entregada deberá estar en condiciones óptimas de presentación, sin rupturas, grietas o deterioro visible. Así mismo, todas las dietas deben estar correctamente rotuladas, manteniendo la imagen institucional y cumpliendo con los estándares de Seguridad del Paciente, incluyendo los siguientes datos: nombre completo del paciente, número de cama, número de identificación, tipo de dieta, tiempo de comida, fecha y observaciones pertinentes. **19.** La empresa contratista deberá realizar dos rutas adicionales de recolección de menaje por cada tiempo de comida, específicamente dirigidas a los servicios de urgencias y hospitalización, para asegurar la eficiencia operativa y la higiene en las áreas de atención. **19.1.** El contratista deberá garantizar que los fabricantes, importadores y/o proveedores de productos químicos peligrosos suministren las Fichas de Datos de Seguridad —FDS— correspondientes. Estas deberán estar disponibles en todos los lugares de trabajo donde se utilicen o almacenen productos químicos. **19.2.** El fabricante y/o importador deberá elaborar las FDS conforme a los lineamientos del Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos —SGA—. Así mismo, deberán garantizar a la autoridad competente el acceso al soporte técnico y científico utilizado para la elaboración de dichas fichas. **19.3.** El fabricante, importador y/o comercializador deberá suministrar a los empleadores y trabajadores las FDS de los productos químicos que utilicen o comercialicen, y será responsable de la veracidad, exactitud y calidad de la información contenida en cada ficha. **19.4.** Los fabricantes e importadores deberán incorporar toda información nueva y significativa relacionada con los peligros de un producto químico, actualizando oportunamente la etiqueta y la FDS. Se entiende por información nueva y significativa aquella que modifique la clasificación de peligros del producto y que implique un cambio en la etiqueta o en la ficha. **19.5.** En situaciones de urgencia o emergencia que requieran acceder a información confidencial sobre un producto químico, los fabricantes, importadores y/o comercializadores deberán proporcionar de manera inmediata toda la información necesaria para la adecuada atención de la emergencia. Las entidades competentes que reciban esta información estarán obligadas a mantener su confidencialidad. **20.** Presentación del suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (internos y residentes) con servicio de mesa: **20.1.** El servicio de alimentación será suministrado en mesa, utilizando cubiertos completos en acero inoxidable, debidamente envueltos en una servilleta completa. La comida deberá servirse en vajilla de porcelana tipo hospitalario, acompañada de vasos de vidrio y bandeja plástica, garantizando la presentación higiénica y adecuada del servicio. **20.2.** Disponibilidad de aderezos en la Barra de Servicio: Durante los tiempos establecidos para la distribución de las comidas, se deberá disponer en la barra de servicio de una variedad de salsas en empaque individual, tales como salsa de tomate, rosada, tártara, mostaza, picante, ají, mayonesa, así como complementos como margarina y mermelada. Estos deberán estar disponibles para los usuarios según la comida suministrada. **20.3.** Suministro de Agua: El suministro de agua potable se deberá garantizar mediante un dispensador que incluya agua fría y hielo. Junto a este, deberán mantenerse vasos de vidrio limpios en cantidad suficiente para atender la demanda diaria del personal beneficiario del servicio. **20.4.** Entrega del Listado de Usuarios Autorizados: El Servicio de Nutrición y Dietética será responsable de entregar al contratista el listado oficial de usuarios autorizados para recibir la alimentación. Dicho listado será elaborado por la Coordinación a cargo de los médicos residentes e internos y será actualizado según corresponda para garantizar el suministro exclusivo a los beneficiarios. **20.5.** Registro Diario de los Beneficiarios: Al momento de ingresar al área del comedor, cada médico residente o interno deberá presentar su carné de identificación y firmar el listado diario de registro. La alimentación solo podrá ser suministrada a quienes estén incluidos en dicho listado. El registro deberá completarse en formato físico, diligenciado con lapicero, en letra clara y sin tachaduras o enmendaduras, asegurando así la trazabilidad y control del servicio. **21.** Horarios de Alimentación para Médicos Residentes e Internos: El servicio de alimentación para médicos en formación, internos y residentes, deberá suministrarse de acuerdo con los siguientes horarios establecidos:

Desayuno: desde las 6:45 a.m. hasta las 9:00 a.m.
Almuerzo: desde las 11:45 a.m. hasta las 2:30 p.m.
Cena: desde las 6:00 p.m. hasta las 7:00 p.m.

22. Manejo de los Alimentos en línea de calor: Los alimentos cocidos que sean recibidos en el área de Ensamble de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) deberán mantenerse, hasta el momento de servirlos, en una línea de calor que asegure una temperatura interna no inferior a 70 °C en el centro de su masa. **23.** Provisión de Personal Idóneo: El contratista se compromete a proveer el personal idóneo y en cantidad suficiente para la ejecución completa del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, asegurando el cumplimiento de los horarios y especificaciones establecidas. Todo el proceso deberá ajustarse a la normatividad vigente para la prestación del servicio. **24.** Supervisión del Servicio: El contratista deberá designar dos profesionales responsables de supervisar y vigilar el cumplimiento de las actividades y obligaciones establecidas en el contrato, garantizando que el objeto contractual se desarrolle correctamente. **25.** Presentación y Verificación de Hojas de Vida: El contratista deberá presentar las hojas de vida de los aspirantes a cada cargo antes de la adjudicación, y verificar periódicamente que el personal asignado cumpla con los requisitos establecidos para cada perfil. **26.** Procedimiento para Verificación de Antecedentes y Documentación: Las hojas de vida del personal asignado deberán ser remitidas a los ejecutores de procesos para la verificación de antecedentes personales y títulos académicos, conforme al Procedimiento GTH-ITH-PR-03 y al Instructivo GTH-DTH-IN-05. Además, se deberá entregar la autorización para el tratamiento de datos personales (formato GTH-ITH-FO-03) y la Lista de Chequeo de Hojas de Vida (GTH-ITH-FO-01). **27.** Gestión de Cambios de Personal: El contratista garantizará que cualquier cambio en el personal asignado cumpla con todos los requisitos y perfiles establecidos, remitiendo las hojas de vida correspondientes y asegurando el cumplimiento del procedimiento de verificación. **28.** Supervisión Diaria por Nutricionistas: Las nutricionistas de la empresa contratista deberán realizar supervisión diaria en los pisos y servicios hospitalarios durante cada tiempo de comida principal, asegurando la calidad y cumplimiento del servicio. **29.** Inducción General del Personal: El contratista debe garantizar que el personal asignado participe en la Inducción General de la ESE HUS, coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la entidad. **30.** Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). El contratista deberá presentar, como parte de su propuesta, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá cumplir con lo establecido en la normatividad vigente, incluyendo el Decreto 1072 de 2015, la Resolución 1111 de 2017, y cualquier otra disposición legal que sea expedida durante la vigencia del presente contrato. **31.** Cumplimiento del Instructivo GTH-DTH-IN-06. El contratista deberá cumplir con lo establecido en el Instructivo GTH-DTH-IN-06, relacionado con los requisitos exigidos para contratistas dentro del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la ESE HUS. **32.** Presentación del Plan de Formación y Capacitación. Dentro de los primeros quince (15) días calendario contados a partir del inicio de la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar al supervisor designado el Plan de Formación y Capacitación, el cual deberá estar elaborado de acuerdo con los perfiles del personal ejecutor del proceso. Este plan deberá contemplar como mínimo los siguientes contenidos temáticos:

- Inducción a la ESE HUS, conforme al procedimiento GTH-PR-02 de inducción y reinducción.
- Seguridad del paciente.
- Humanización.
- Gestión del riesgo.
- Gestión de la tecnología.
- Transformación cultural (políticas institucionales de la ESE HUS).
- Responsabilidad social empresarial.
- Atención centrada en el usuario y su familia.
- Autocuidado.
- Trabajo en equipo.
- Habilidades de comunicación.
- Código de Integridad de la ESE HUS.
- Actualización en alimentación hospitalaria.
- Manipulación de alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

NOTA: El plan deberá estructurarse de manera que garantice el fortalecimiento de competencias del personal vinculado y el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad en la prestación del servicio. **32.1.Presentación del Procedimiento de Evaluación del Desempeño**: El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros quince (15) días calendario de ejecución, el **procedimiento de evaluación del desempeño** del personal asignado al servicio. Este procedimiento deberá contemplar, como mínimo, la medición y seguimiento de las siguientes competencias:

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

NOTA: Este procedimiento será parte del sistema de gestión del talento humano del contratista y servirá como herramienta de monitoreo y mejora continua del desempeño del personal vinculado al objeto contractual. **33. Presentación del Procedimiento de Evaluación de la Cultura Organizacional**: El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros quince (15) días calendario de ejecución, el procedimiento de evaluación de la cultura organizacional, en el cual se evidencie que las variables a medir están alineadas con los ejes trazadores del proceso de acreditación institucional. Este procedimiento deberá contemplar, como mínimo, los siguientes componentes:

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

NOTA: El procedimiento deberá incluir herramientas de medición, análisis y mejora continua, que permitan identificar oportunidades de fortalecimiento de la cultura institucional en coherencia con los lineamientos de la ESE HUS. **34. Garantía de Cobertura ante Incrementos Inusuales y Sustituciones de Personal** En caso de presentarse un incremento inusual en la demanda de usuarios debido a circunstancias ajenas a la operación normal del servicio, el contratista se compromete a garantizar la cobertura y oportunidad del suministro de alimentación conforme a la demanda adicional generada. Asimismo, el contratista deberá contar con una reserva de talento humano que permita suplir, de forma inmediata y sin afectar la continuidad del servicio, las ausencias del personal por conceptos como permisos, licencias (incluyendo maternidad), incapacidades de cualquier origen, retiros o cualquier otra causa justificada. Esta medida busca asegurar la prestación ininterrumpida y oportuna del servicio contratado. **35. Mecanismos de Escucha y Retroalimentación del Cliente Interno:** El contratista deberá implementar mecanismos de escucha activa dirigidos al cliente interno y presentar al supervisor del contrato, desde el inicio de la ejecución y con periodicidad mensual, evidencia documentada que demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta a las necesidades identificadas, incluyendo indicadores de efectividad. Estos mecanismos pueden incluir buzón físico, página web, correo electrónico, líneas telefónicas u otros canales habilitados, a través de los cuales se recoja información sobre aspectos relacionados con el bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño y condiciones laborales del personal asignado. El contratista será responsable de garantizar la trazabilidad de la información, así como la implementación de acciones correctivas, preventivas o de mejora que contribuyan al fortalecimiento de la gestión del talento humano y a la calidad del servicio prestado. **36. Manipuladores de Alimentos:** El contratista deberá garantizar que todo el personal vinculado para actividades de manipulación de alimentos cuente con exámenes médicos de ingreso que certifiquen su aptitud para dichas funciones, así como con certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Además, los manipuladores deberán haber completado cursos de manipulación de alimentos y de servicio al cliente. El personal encargado de la distribución de alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar estrictamente las normas de bioseguridad y control de infecciones, incluyendo el manejo de pacientes con aislamiento, uso adecuado de elementos de protección personal e higiene de manos. Asimismo, deberá presentarse ante el contratante el certificado médico vigente de cada manipulador de alimentos y profesional involucrado en la verificación del proceso de producción o ensamble de alimentos, el cual debe incluir examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas. Durante todo el proceso, se debe evitar el contacto directo de las manos con los alimentos, utilizando siempre utensilios adecuados como pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores o guantes desechables, a fin de garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria. **37. Manejo de Residuos Sólidos:** El contratista deberá garantizar

la adecuada segregación de residuos conforme a la normativa ambiental y sanitaria nacional vigente, utilizando los insumos requeridos según el código de colores establecido. La disposición y eliminación de basuras y desperdicios deberá realizarse diariamente y estará a cargo del contratista, siguiendo la ruta de recolección hospitalaria definida por la institución. Los residuos sólidos deberán ser removidos con frecuencia del área de preparación y distribución de alimentos, a fin de evitar la acumulación de desechos y la generación de malos olores, y deberán ser ubicados en los cuartos de recolección temporal designados para tal fin. **38. Acompañamiento Profesional en el Suministro de Alimentación:** El contratista deberá garantizar el acompañamiento permanente por parte de los profesionales de la empresa contratista durante el suministro de alimentación en los diferentes servicios hospitalarios, con el objetivo de asegurar la adherencia de los auxiliares de dietas a los protocolos institucionales de atención establecidos, promoviendo así la calidad, seguridad y oportunidad en la prestación del servicio. **39. Dotación y Presentación del Personal Manipulador de Alimentos:** El contratista deberá garantizar la dotación completa y adecuada del personal requerido para la ejecución del proceso, asegurando una presentación higiénica y profesional conforme a los estándares de manipulación de alimentos. **39.1.** El personal que desempeñe funciones relacionadas con la manipulación de alimentos deberá portar atuendos de trabajo preferiblemente de color claro, calzado impermeable, el cabello recogido y cubierto con cofia o gorro, tapabocas, uñas limpias y cortas, manos perfectamente higienizadas, uso obligatorio de guantes, y en general, mantener una apariencia limpia en todo momento. **39.2.** Está prohibido que este personal consuma alimentos, fume o mastique chicle durante la manipulación de alimentos. **39.3.** Garantizar la uniformidad en la presentación, cada trabajador deberá estar dotado con un mínimo de dos uniformes completos que incluyan pantalón, chaqueta, delantal de tela, gorro de tela, malla para el cabello, tapabocas, zapatos con suela antideslizante y guantes domésticos, así como todos los elementos de protección personal necesarios para sus funciones. El uniforme deberá ser de color claro, sin bolsillos por encima de la cintura, con cierres o cremalleras en lugar de botones u otros accesorios que representen riesgo de caída en los alimentos, y deberá mantenerse en perfecto estado de limpieza e higiene durante toda la jornada laboral asignada en la E.S.E HUS. El delantal deberá permanecer firmemente atado para evitar contaminación cruzada o accidentes laborales. **39.4.** El uso de elementos de protección como gorros, delantales y tapabocas es obligatorio para todos los trabajadores encargados de la ejecución del contrato. **39.5.** Cada trabajador deberá estar debidamente identificado mediante escarapela visible que incluya el logotipo de la empresa contratista, nombre completo, cargo, número de cédula, grupo sanguíneo y afiliación a la A.R.L., siendo este un requisito obligatorio. **39.6.** El contratista se compromete a suministrar la dotación completa y los elementos de protección personal requeridos, así como a facilitar todos los medios necesarios para la prevención de enfermedades infectocontagiosas. En caso de presentarse incumplimientos relacionados con esta obligación, el contratante quedará exonerado de toda responsabilidad. **40. Planta Física Asignada al Contratista:** La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista un área física de 280 metros cuadrados, ubicada en el primer piso de sus instalaciones, destinada al proceso de ensamble y distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, así como a la disposición de unidades sanitarias, vestier, zona de aseo y oficina para los profesionales. El contratista dispondrá de dicha infraestructura durante la ejecución del contrato y será responsable del buen uso de los espacios y elementos asignados. En caso de presentarse daños por mal uso, el contratista estará obligado a realizar las reparaciones necesarias o subsanar los daños causados, garantizando la conservación de las instalaciones físicas durante toda la vigencia contractual. **41. Equipos, Servicios Públicos e Infraestructura Complementaria: 41.1.**La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista, para la ejecución del objeto contractual, dos áreas físicas: una de 280 metros cuadrados ubicada en el primer piso, destinada al ensamble y distribución de dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, así como unidades sanitarias, vestier, área de aseo y oficina para profesionales; y una segunda área de 70 metros cuadrados, dispuesta específicamente para el suministro de alimentación a médicos internos y residentes, la cual incluye zona de lavado. Ambas áreas estarán dotadas con equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E. HUS, que serán entregados al contratista en calidad de préstamo, y deberán ser debidamente inventariados al inicio del contrato. En caso de requerirse un aumento en la cobertura del servicio, el contratista deberá gestionar ante la E.S.E. HUS el préstamo adicional de estos elementos. El contratista será responsable por el adecuado uso de la infraestructura y los elementos entregados, y deberá asumir la reposición o reparación en caso de daños por mal uso. **41.2.** El contratista asumirá la responsabilidad por el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos asignados, debiendo presentar un cronograma de mantenimientos y los respectivos soportes junto con la radicación de cuentas. Igualmente, deberá velar por el adecuado mantenimiento de la infraestructura física utilizada para el ensamble de alimentos. **41.3.** En caso de requerirse modificaciones en las áreas asignadas, estas deberán estar debidamente justificadas por el contratista y contar con la aprobación de la Unidad de Gestión de Mantenimiento e Ingeniería y el visto bueno de la Gerencia de la E.S.E. HUS; los costos asociados a dichas remodelaciones autorizadas serán asumidos en su totalidad por el contratista, sin que la E.S.E. HUS reconozca valor alguno por dichas mejoras. **41.4.** El contratista se compromete a ejecutar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante el tiempo de operación del contrato, incluyendo pintura de muros, techos, muebles, puertas, reparación de paredes, enchapes y pisos asumiendo completamente los costos de dichas actividades. Por su parte, la E.S.E. HUS será responsable de realizar las reparaciones estructurales relacionadas con grifería, ductos y trampas, sistemas hidráulicos, eléctricos y de comunicaciones que sean necesarias durante la vigencia del contrato. **42. Equipos, Vajilla y Menaje en Préstamo:** La E.S.E. Hospital Universitario de Santander (HUS) suministrará al contratista los equipos disponibles en el área de ensamble, los cuales serán entregados debidamente inventariados mediante acta de entrega, en la que se consignará el estado de funcionamiento de cada uno al momento del inicio del contrato. El contratista se comprometerá a devolver al finalizar el contrato todos los equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E. HUS en las mismas condiciones funcionales en las que fueron recibidos, exceptuando el deterioro normal derivado del uso adecuado. Para ello, deberá capacitar a su personal en el manejo correcto de los equipos y demás bienes de la institución. **43. Mantenimiento y Control de Equipos:** El contratista será responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos entregados en préstamo por la E.S.E. HUS, debiendo llevar actualizadas las hojas de vida de cada uno de estos elementos, con el tipo y la fecha de mantenimiento realizado. Igualmente, deberá mantener a disposición del interventor las hojas de vida de los equipos de su propiedad, junto con el respectivo programa de mantenimiento preventivo. En caso de daños o pérdidas atribuibles al personal del contratista durante la ejecución del contrato, éste deberá asumir la reposición inmediata de los equipos, vajilla o menaje afectados, garantizando su continuidad operativa. **44. Transporte para Alimentos:** El contratista deberá disponer de los vehículos necesarios para el transporte de alimentos preparados, los cuales deberán contar con el concepto técnico sanitario favorable expedido por la autoridad competente, con vigencia no mayor a un (1) año, así como con los documentos obligatorios actualizados: SOAT, revisión técnico-mecánica y acta de inspección sanitaria del vehículo. El cumplimiento de esta normatividad es obligatorio para garantizar condiciones adecuadas de higiene, conservación y seguridad durante el transporte de los alimentos. **45. Quejas, Reclamos y Sugerencias (PQRS):** El contratista deberá dar respuesta oportuna y adoptar medidas de resarcimiento ante cualquier queja, reclamo o sugerencia (PQRS) interpuesta por usuarios o entes de control cuando se trate de fallas atribuibles a la prestación del servicio objeto del contrato. Para cada PQR reportada a través del Servicio de Información y Atención al Usuario (SIAU),

el contratista deberá elaborar un plan de mejora utilizando el formato institucional establecido, así como una carta de disculpas dirigida al paciente afectado. Dicho plan deberá ser entregado en un plazo no mayor a 24 horas desde la notificación del evento y su ejecución no podrá superar un mes calendario. En el caso de las PQR registradas por la plataforma ALMERA, el contratista deberá entregar igualmente una carta de disculpas al paciente y un informe con la respuesta al evento, anexando los respectivos soportes. Si el supervisor del contrato considera necesario un plan de mejora, deberá solicitarlo formalmente, y este deberá ser presentado por el contratista dentro de las 24 horas siguientes a la notificación del evento. **46. Servicios Públicos:** El contratista se compromete a cancelar el valor de los servicios públicos que se generen como consecuencia de la ejecución del objeto contractual, calculados con base en el promedio mensual de consumo. **46.1.** El pago del servicio de agua se efectuará de acuerdo con el reporte del medidor instalado en el área de ensamble de dietas, y en el caso del comedor ubicado, se realizará mediante prorrateo según los puntos de consumo instalados. **46.2.** El servicio de gas será facturado según el reporte del medidor correspondiente de la E.S.E. HUS. Para el servicio de energía eléctrica, el cálculo del consumo se realizará por prorrateo, tomando como base el número de equipos operativos en el área de ensamble de dietas y en el comedor para médicos de la Institución. El procedimiento de cobro consistirá en que la Oficina de Servicios Básicos reportará a la supervisión técnica del contrato los valores correspondientes al consumo de los servicios públicos; esta supervisión dejará constancia del valor a descontar en el acta respectiva. La Tesorería de la E.S.E. HUS elaborará el comprobante de egreso correspondiente y procederá a efectuar el descuento conforme al informe emitido por la supervisión. **47. Planes de Contingencia:** El contratista se compromete a presentar al inicio del contrato, ante el Supervisor o quien haga sus veces, los Planes de Contingencia correspondientes, los cuales deberán estar disponibles para su implementación inmediata y sin generar costo alguno para la E.S.E. HUS, en caso de presentarse eventos que afecten la normal prestación del servicio. Estos planes deberán contemplar acciones frente a situaciones como: interrupciones o dificultades que puedan obstaculizar el desarrollo del servicio (previo aviso oportuno a la supervisión), paro laboral del personal del contratista, fallas en el suministro de energía eléctrica, evacuación de las instalaciones por emergencia, escasez de materia prima o de mano de obra, y eventos derivados de una emergencia sanitaria. Los planes deberán ser claros, operativos, viables y alineados con los protocolos institucionales de la E.S.E. HUS. **48.** El contratista entregará mensualmente junto con la cuenta de cobro la siguiente documentación de soporte que valide sus procesos de gestión de la calidad, en los cuales se encuentran: **48.1.** Ciclo de menús mensual. **48. 2.** Relación de dietas suministradas a pacientes por tipo de dieta y tiempo de comida (La E.S.E HUS reconocerá únicamente las dietas efectivamente entregadas). **48.3.** Escáner de planillas de alimentación del servicio adicional de médicos internos y residentes (mensual). **48.4.** Escáner de solicitudes de pedidos especiales y refrigerios de los diferentes programas. **48.5.** Escáner Registros de control de temperatura de alimentos recibidos en el área de ensamble y equipos de refrigeración. **48.6.** Resultados de análisis microbiológicos tomados por un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS, habilitado por la secretaria de Salud, el cual tomara, muestras de productos seleccionados aleatoriamente con la participación del interventor así: una muestra por producto crudo, cocido, ensalada cruda, jugo, además superficies de trabajo, manos y uñas de los empleados, semanal. **48.7.** Cumplimiento del cronograma del programa de capacitaciones, anexando GTH-DTH-FO-33 Informe de Ejecución Programa de Aprendizaje, GTH-FO-06 Formato Evaluación de Conocimiento, GTH-FO-20 Formato Lista de Asistencia, GTH-DTH-FO-21 Formato Encuesta Satisfacción Programa de Aprendizaje. **48.8.** Se deberá presentar la relación del personal asignado para la E.S.E HUS, programación de horario laboral realizado durante el mes, remitiendo el indicador "proporción de colaboradores con más de 12 horas de trabajo continuo por el número de días laborados". **48.9.** Escáner del cumplimiento del cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos con soportes de registro de mantenimientos. **48.10.** Cumplimiento del cronograma de fumigaciones y registros. **48.11.** Planes de mejora de acuerdo a inconformidades presentadas en el servicio, con sus respectivos soportes de aplicabilidad. **48.12.** Archivo electrónico de solicitud de dietas realizado diariamente y por tiempo de comida por el Profesional de Nutrición Clínica. **48.13.** El contratista debe entregar al supervisor, evidencia documentada mensual, desde el inicio del contrato, donde se demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta de las necesidades detectadas con sus respetivos indicadores de efectividad, resultantes de la implementación de los mecanismo de escucha activa del cliente interno, como buzón, página web, correo electrónico, teléfono etc., donde se identifiquen necesidades del personal asignado en cuanto a bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño, y condiciones laborales. **49. Dietas no conformes:** Las dietas que no cumplan con las condiciones técnicas solicitadas o que presenten alteraciones físico-químicas u organolépticas inadecuadas, y que por tal motivo deban ser retiradas o sustituidas, no serán reconocidas dentro del proceso de facturación mensual. En consecuencia, se generará el descuento correspondiente sobre el valor total facturado. **50. Glosas definitivas:** En caso de presentarse glosas definitivas como resultado del incumplimiento de obligaciones contractuales por parte del contratista o de su personal ejecutor, se procederá al respectivo descuento a favor del Hospital Universitario de Santander sobre cualquier cuenta o saldo a favor del contratista, incluyendo, si es el caso, la liquidación del contrato. Una vez notificada la glosa definitiva, la E.S.E. HUS se reserva el derecho de deducir el valor correspondiente de las facturas futuras del contratista. En caso de no existir saldo a favor, la E.S.E. HUS podrá hacer efectiva la garantía única contratada para cubrir los riesgos asociados al cumplimiento. **51. Adquisición de alimentos a pequeños productores:** En cumplimiento del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, el contratista se compromete a adquirir, como mínimo, el treinta por ciento (30%) del valor total del contrato en alimentos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria (ACFC), o sus organizaciones legalmente constituidas. Para efectos de este cumplimiento, se entiende por pequeño productor a la persona natural con activos no superiores a 284 salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV), debidamente certificados mediante balance comercial con una antigüedad no mayor a 90 días, conforme al Decreto 691 de 2018. La obligación deberá acreditarse con facturas, contratos o certificaciones de los proveedores como soporte documental durante la ejecución contractual. **52. Confidencialidad de la información:** El contratista se obliga a dar estricto cumplimiento al anexo de confidencialidad establecido para el manejo de la información institucional de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, garantizando el tratamiento adecuado, seguro y reservado de toda la información generada o conocida en el marco del contrato. **C. OBLIGACIONES DE LA ESE HUS. 1.** Ejercer la supervisión técnica, administrativa, financiera, jurídica y contable, la cual se realizará a través del supervisor designado para tal fin, quien tendrá la facultad de inspeccionar en cualquier tiempo, el desarrollo del contrato, incluyendo las especificaciones técnicas, así como la calidad del servicio e igualmente velar por el estricto cumplimiento de su objeto y control de las obligaciones adquiridas a través del mismo. **2.** Cancelar el valor pactado en el contrato que se suscriba de conformidad a la forma de pago establecida y bajo la presentación y aprobación previa de los informes, actas y demás documentos que soporten el cumplimiento del objeto y de las obligaciones derivadas del mismo por parte de EL CONTRATISTA. **SEXTA.-GARANTÍAS:** El contratista deberá constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER-NIT 900.006.037-4, *una garantía mediante una póliza de seguro particular ante Entidades públicas con régimen privado de contratación,* otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, con los siguientes amparos, cuantías y vigencias: **A). CUMPLIMIENTO:** El

amparo de cumplimiento cubre a la ESE HUS contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputables al contratista de las obligaciones emanadas del contrato garantizado. Este amparo comprende el pago de las multas y el valor de la cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva. El pago de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que la Entidad use otras vías para reclamar los perjuicios que en exceso de este valor y le causen. ***El valor del amparo de cumplimiento no será inferior al monto de la cláusula penal pecuniaria ni al diez por ciento (10%) del valor del contrato. La vigencia de este amparo será del plazo del contrato y seis (6) meses más***. **B. CALIDAD DEL SERVICIO:** El amparo de calidad del servicio cubre a las entidades estatales contratantes contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al afianzado, causados por la mala calidad de los servicios, calidad deficiente o desempeño defectuoso sobre las especificaciones y requisitos mínimos del servicio contratado, cuando sean exigibles en la etapa poscontractual, una vez finalice el plazo de ejecución. ***El amparo no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. La Vigencia de este amparo será del plazo del contrato y un (1) año más.*** **C. AMPARO CALIDAD DEL BIEN.** El amparo de calidad del bien cubre a las entidades estatales contratantes contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al afianzado sobre las especificaciones y requisitos mínimos de los bienes entregados por el contratista. Este amparo. El amparo no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. La Vigencia de este amparo será del plazo del contrato y un (1) año más, contados a partir del vencimiento del plazo del contrato. *Adicionalmente el contratista deberá constituir a favor de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER NIT 900.006.037-4 las siguientes garantías mediante contratos de seguros contenido en pólizas expedidas por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, que tengan los siguientes amparos, coberturas y vigencias:* **D. RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Este amparo protegerá a la Entidad de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que provenga de actuaciones, hechos u omisiones del contratista o de sus subcontratistas. El contratista deberá constituir una póliza de seguro en la que su vigencia sea por el plazo del contrato, su valor asegurado no sea inferior a **200 SMMLV,** se constituya bajo la modalidad de ocurrencia y en la que serán asegurados la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de Santander – ESE HUS, NIT 900.006.037-4 y el contratista, y deberán figurar como beneficiarios los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas. A su vez, la garantía deberá tener mínimamente los siguientes amparos: a) Cobertura básica de predios, labores y operaciones; b) Daño emergente y el lucro cesante; c) Perjuicios extrapatrimoniales; d) Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad civil extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos; e) Cobertura expresa de amparo patronal, que cubre los perjuicios causados por accidentes de trabajo que sufran los empleados al servicio del contratista en desarrollo de sus actividades; f) Cobertura expresa de vehículos propios y no propios, que cubre daños materiales, las lesiones personales y/o la muerte que se ocasionen a terceros con vehículos propios y no propios que estén al servicio de la entidad asegurada en el giro normal de sus actividades. No se aceptará la garantía con deducibles mayores al 10% del valor de cada pérdida y en ningún caso puede ser superior a 2.000 SMMLV. Tampoco será admitido que en la garantía se pacten franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que implique la asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada. La constitución de seguros obligatorios por parte del contratista como los relacionados con la administración de riesgos laborales, no exime al contratista de constituir la póliza de responsabilidad civil extracontractual. **NOTA 1.** En el evento que la vigencia del contrato se prorrogue, se suspenda su ejecución o se aumente su valor, el contratista se obliga a ampliar y prorrogar antes de su vencimiento la vigencia de la garantía única, de acuerdo con lo que se establezca en la modificación respectiva. El valor correspondiente a las modificaciones será por cuenta del contratista. Para la liquidación del contrato, se requerirá en su caso, la actualización de las garantías. **NOTA 2.** En estas garantías deberá figurar como tomador el contratista, como asegurado la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER – ESE HUS y para la RCE será asegurado la ESE HUS y beneficiarios los terceros indeterminados, civilmente afectados. **NOTA 3.** La presentación de las pólizas deberá estar acompañada del clausulado y del recibo de caja expedido directamente por la Compañía de Seguros que la otorgue o certificado de no revocatoria por falta de pago expedido por la aseguradora. **NOTA 4.** La presentación de la esta garantía se hará mediante la publicación de la misma, por parte del oferente, en la plataforma del SECOP II, que será la plataforma virtual de publicación de todos los actos y documentos, del presente proceso selectivo. **SEPTIMA– SANCIÓN MORATORIA.** Convienen las partes que el CONTRATISTA pagará a la ESE HUS penas equivalentes al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor total del contrato, sin que estas sobrepasen el veinte por ciento (20%) del valor total del mismo y sin perjuicio de las demás sanciones pactadas, cuando se encuentre en mora en el cumplimiento de cada una de las obligaciones generales y específicas pactadas. Para el efecto, la ESE HUS remitirá una comunicación al CONTRATISTA en donde se le informarán las circunstancias de tiempo, modo y lugar que constituyen el presunto incumplimiento y le concederá un término de tres (03) días hábiles para que, en garantía del debido proceso se pronuncie sobre los hechos comunicados y ejerza el derecho de defensa con todo su alcance constitucional, legal y jurisprudencial, término que podrá ser ampliado hasta por otro tanto. Posteriormente la ESE HUS decidirá si se configura el hecho del incumplimiento y le informará al contratista sobre la imposición o no de la sanción moratoria. En contra de la decisión que adopte la ESE HUS, el contratista podrá solicitar la reconsideración de la misma ante la Gerencia, quien deberá responder en definitiva dentro de los siguientes diez (10) días hábiles. EL CONTRATISTA autoriza de manera expresa a la ESE HUS a descontar de los saldos pendientes a su favor las sanciones causadas. En caso de inexistencia de saldos a su favor se exigirá el pago al CONTRATISTA o se acudirá al juez del contrato para su cobro. La aplicación de la sanción moratoria por parte de la ESE HUS no comporta la realización de una actuación administrativa ni el uso de poderes especiales dada su condición de Entidad estatal, sino el ejercicio de un procedimiento consentido por las partes, que surge de la aplicación del principio de la autonomía de la voluntad de las partes suscribientes de este contrato. **PARAGRAFO**. La aplicación de esta cláusula será potestativa de la ESE HUS. **CLÁUSULA OCTAVA- CLÁUSULA PENAL:** El CONTRATISTA pagará a la ESE HUS, como estimación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, en el caso de inejecución injustificada de una o algunas de las contraprestaciones a su cargo, después de cinco (05) días hábiles, contados a partir del último requerimiento del supervisor, aún en caso que haya precedido la aplicación de la sanción moratoria. Para el efecto, la ESE HUS remitirá una comunicación al CONTRATISTA en donde se le informarán las circunstancias de tiempo, modo y lugar que constituyen el incumplimiento y le concederá un término de tres (03) días hábiles para que, en garantía del debido proceso se pronuncie sobre los hechos comunicados y ejerza el derecho de defensa con todo su alcance constitucional, legal y jurisprudencial, término que podrá ser ampliado hasta por otro tanto. Posteriormente la ESE HUS

decidirá si se configura el hecho del incumplimiento y le informará al contratista sobre la imposición o no de esta cláusula penal. En contra de la decisión que adopte la ESE HUS, el contratista podrá solicitar la reconsideración de la misma ante la Gerencia, quien deberá responder en definitiva dentro de los siguientes diez (10) días hábiles. EL CONTRATISTA autoriza de manera expresa a la ESE HUS a descontar de los saldos pendientes a su favor, el valor pactado en esta cláusula. En caso de inexistencia de saldos a su favor se exigirá el pago al CONTRATISTA o acudirá al juez del contrato para su cobro. La aplicación de la cláusula penal por parte de la ESE HUS no comporta la realización de una actuación administrativa ni el uso de poderes especiales dada su condición de Entidad estatal, sino el ejercicio de un procedimiento consentido por las partes, que surge de la aplicación del principio de la autonomía de la voluntad de las partes suscribientes de este contrato. El pago de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que la Entidad pueda reclamar por otras vías, los perjuicios que, en exceso del valor de la cláusula penal, se le irroguen. **PARAGRAFO 1:** EL CONTRATISTA no será responsable por pérdidas o daños indirectos, consecuenciales, incidentales, especiales, inmediatos o derivados; daños punitivos, daños o pérdidas de bienes o equipos; pérdida de ganancias o ingresos, lucro cesante; pérdida del uso de los materiales, equipo o sistema del CONTRATANTE; pérdida de producción por el CONTRATANTE, pérdida o daños a otros bienes o propiedades que no sean los EQUIPOS, pérdida de información; aumento de costos de cualquier clase, incluyendo, entre otros, el costo de capital, el costo del combustible; o reclamos de terceros al CONTRATANTE. **CLÁUSULA. NOVENA. - CADUCIDAD, INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES**. Se entienden incorporadas al presente contrato las cláusulas excepcionales al derecho común de terminación unilateral, interpretación unilateral, modificación unilateral, sometimiento a las leyes nacionales y de caducidad previstas en los artículos 14 a 18 de la Ley 80 de 1993 **DÉCIMA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO.** Se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. Para lo cual el contratista prorrogará la vigencia de la garantía única de cumplimiento por el tiempo que dure la suspensión. **DÉCIMA PRIMERA. -RELACIÓN LABORAL**. El presente contrato no genera relación laboral entre la **ESE HUS** y el **CONTRATISTA**, ni tampoco entre la ESE HUS y las personas que utilice el contratista para la ejecución del contrato y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales ni de ningún tipo de emolumentos distintos, al valor acordado en la cláusula cuarta del mismo. **DÉCIMA SEGUNDA. -CESIÓN**.EL CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato, a persona natural o jurídica, sin previa autorización ´previa y por escrito de la ESE HUS. **DÉCIMA TERCERA. - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.** Con el ánimo de establecer el balance final del contrato, el presente contrato será objeto de liquidación consensuada entre las partes dentro de los cuatro (4) meses siguientes al vencimiento del plazo de ejecución. En el evento de inexistencia del acuerdo, la liquidación será efectuada por la ESE HUS dentro de los dos meses siguientes, quien, para el efecto, remitirá una comunicación al CONTRATISTA con el proyecto de acta de liquidación y le concederá un término de quince (15) días, para que, si lo considera pertinente, se pronuncie. Posteriormente la ESE HUS le informará sobre el contenido definitivo de la liquidación. EL CONTRATISTA autoriza de manera expresa a la ESE HUS a realizar la liquidación del contrato y a incorporar los saldos pendientes a su favor y las sanciones que se hayan generado. La liquidación, en los anteriores términos, no comporta la realización de una actuación administrativa, ni el ejercicio de algún poder especial de la ESE HUS, sino el ejercicio de una facultad que surge de la aplicación del principio de la autonomía de la voluntad de las partes que suscriben este contrato. **DÉCIMA CUARTA. -CAUSALES DE TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO**. La **ESE HUS** podrá dar por terminado el contrato mediante escrito dirigido al contratista en los siguientes casos: 1.) Por mutuo acuerdo de las partes 2.) Cuando el valor del contrato sea ejecutado en su totalidad o se ha ejecutado todo su valor, aun si esto sucede antes del vencimiento de la duración del mismo contemplada en la cláusula tercera. 3.) Por causas de fuerza mayor o caso fortuito que lleven a la suspensión del objeto contractual. 4.) Las partes de común acuerdo manifiestan que si el contratista no presenta a la ESE HUS los requisitos para la ejecución del contrato en el término de CINCO (05) días hábiles, contados a partir de la fecha de la suscripción de éste, se terminará anticipadamente, pudiendo la ESE HUS adjudicar y suscribir el contrato con otro proponente. 5.) Se pacta, que este contrato terminará de pleno derecho y sin derecho del contratista a solicitar indemnización alguna, en caso de que aquel sea condenado o sancionado por alguna autoridad competente, sea judicial o administrativa, por violación objetiva de preceptos legales. **PARÁGRAFO 1**. La terminación contenida en esta cláusula no comporta la realización de una actuación administrativa sino el ejercicio de una facultad que surge de aplicación del principio de la autonomía de la voluntad. **PARÁGRAFO 2.** Igualmente, el contrato podrá terminarse por mutuo acuerdo de las partes. **DÉCIMA QUINTA. - DEFINICIÓN, TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS**: **EL CONTRATISTA** declara conocer la definición, tipificación, estimación y asignación de riesgos, por lo tanto, no procederán reclamaciones basadas en la ocurrencia de alguno de los riegos asumidos por él. **DÉCIMA SEXTA. - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**. Los conflictos que sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de conciliación, amigable composición y transacción. **DÉCIMA SEPTIMA. - INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA**.**EL CONTRATISTA** actuará por su propia cuenta, con absoluta autonomía, autosuficiencia, autogobierno, autogestión, autodeterminación y no estará sometida a subordinación laboral con la **ESE HUS** y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones de la **ESE HUS y** al pago por la ejecución del contrato. **PARÁGRAFO:** En caso de recibir la **E.S.E. HUS** reclamaciones de autoridades administrativas o judiciales en materia laboral generadas con ocasión del cumplimiento del contrato **EL CONTRATISTA** autoriza el descuento directo de dichas obligaciones. **DÉCIMA OCTAVA. - CUARTA. -RESPONSABILIDAD DEL USO INADECUADO DE BIENES.** El CONTRATISTA respecto de los bienes que utilice en la ejecución del contrato responderá por: a) Daño ocasionado por manipulación incorrecta a los equipos por parte de personal no calificado para su respectivo manejo. b) Por omisión de las normas básicas de seguridad y manejo establecido por el fabricante. c) Por aplicación diferente para lo cual fue fabricado el equipo. d) Por daño intencional al equipo, e) En caso de hurto de algún equipo propiedad de la **ESE HUS** que utilice el **CONTRATISTA** para la ejecución del objeto del Contrato deberá informar a la **ESE HUS** en forma inmediata sobre el hecho,

el no cumplir con el anterior procedimiento el **CONTRATISTA** se hará responsable del valor total del activo materia del hurto. **DÉCIMA NOVENA. -DOCUMENTOS DEL CONTRATO**. Forman parte integral del contrato los estudios y documentos previos y todos los documentos que legalmente se requieran y los que se produzcan durante el desarrollo del mismo. **VIGÉSIMA. -CLÁUSULA DE INDEMNIDAD**. Será obligación del **CONTRATISTA** mantener indemne a la **ESE HUS** de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del CONTRATISTA, sus empleados o representantes, en la ejecución del presente contrato. **VIGESIMA PRIMERA. -DOMICILIO CONTRACTUAL.** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Bucaramanga **VIGÉSIMA SEGUNDA. -NOTIFICACIONES.** Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del Contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas solo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	**MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S**
R/L. **RICARDO ARTURO HOYOS LANZIANO**	R/L. **MONICA DEL PILAR DUARTE VALENZUELA**
Contratante	Contratista
DIRECCIÓN: Carrera 33 No. 28 – 126 Bucaramanga – Santander **TELEFONO:** 6912110 EXT 474 - 475	**DIRECCIÓN:** Carrera 22 N 166 – 39, Bogotá D.C. **Teléfono:** 6803499 - 3188224196
CORREO ELECTRONICO: gerencia@hus.gov.co	**CORREO ELECTRONICO:** Gerencia.operamediterranea@gmail.com

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 56 del CPACA (Ley 1437 de 2011) El contratista autoriza a la **E.S.E. HUS** para realizar la notificación de los actos administrativos vía electrónica, al correo consignado anteriormente, en el cual se surtirán las notificaciones. **VIGÉSIMA TERCERA. -PERFECCIONAMIENTO**. El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes. **VIGÉSIMA CUARTA. -EJECUCIÓN DEL CONTRATO.** Una vez perfeccionado el contrato se requiere para su legalización y ejecución: **1.** El correspondiente registro presupuestal por parte de la entidad contratante. **2.** Aprobación de las Garantías exigidas en el presente documento, cuando a ello hubiere lugar. **VIGÉSIMA QUINTA. - FIRMA ELECTRÓNICA** La suscripción del contrato se realizará a través del uso de la plataforma SECOP II y mediante la firma electrónica de las partes, conforme los lineamientos de uso de la plataforma emitidos por Colombia Compra Eficiente y el Decreto 2364 de 2012. De la suscripción se dejará constancia en el expediente mediante la impresión de la constancia de firma electrónica descargada directamente de la plataforma.

El presente documento se firmó y aprobó transaccionalmente por las partes de manera electrónica, en la plataforma SECOP II, el día

YESSICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS
Aprobó Aspectos Jurídicos

Revisó Aspectos Jurídicos: *Yesenia Trujillo Cardoso*
Abogado de Apoyo a la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS – Contratista

Proyecto Aspectos Jurídicos: *Andrés Eduardo Vega Arguello*
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS