ACTA DE SUPERVISIÓN
GJU-ADQ-FO-06, Versión 5
GESTIÓN JURÍDICA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

ACTA DE SUPERVISIÓN Nro. 1 DEL CONTRATO Nro. 313 DE 2026

PERIODO:				PLAZO EJECUTADO:	8,40%
DESDE:	09 DE ABRIL DE 2026	HASTA:	30 DE ABRIL DE 2026	PRESUPUESTO EJECUTADO:	10,19%

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO.

OBJETO DEL CONTRATO:	SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER			FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:	09 DE ABRIL DE 2026
CLASE DE CONTRATO:	SUMINISTROS		PLAZO:	DESDE EL INICIO A LA EJECUCION HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2026	
CONTRATISTA:	MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.		TIPO DE IDENTIFICACIÓN:	NIT	901.371.354-1
SUPERVISOR:	DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ		CARGO:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN SALUD – NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	
VALOR INICIAL:	$ 4.607.680.000		VALOR FINAL:	$ 4.607.680.000	
FECHA DE INICIO:	09 DE ABRIL DE 2026	FECHA INICIAL DE TERMINACIÓN:	15 DE DICIEMBRE DE 2026	FECHA FINAL DE TERMINACIÓN:	15 DE DICIEMBRE DE 2026

SOPORTE FINANCIERO

CONCEPTO	NÚMERO	FECHA	CÓDIGO DE RUBRO	NOMBRE DEL RUBRO	VALOR
CDP	702	01/04/2026	2.4.5.01.03.05	ALIMENTACION	$ 4.607.680.000
RP	931	09/04/2026	2.4.5.01.03.05	ALIMENTACION	$ 4.607.680.000

SOPORTE JURÍDICO

TIPO DE PÓLIZA	ASEGURADORA	Nro. PÓLIZA	CONCEPTO	CUANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO			
					EXPEDICIÓN	DESDE	HASTA	APROBACIÓN
Cumplimiento	Seguros Generales Suramericana S.A.	4487763	Calidad del servicio	$ 921.536.000	09/04/2026	01/04/2026	15/12/2027	09/04/2026
			Calidad del suministro	$ 921.536.000		01/04/2026	15/12/2027	
			Cumplimiento del contrato	$ 460.768.000		01/04/2026	15/06/2027	
Responsabilidad Civil Extracontractual	Seguros Generales Suramericana S.A.	013001064277	Responsabilidad civil	$ 700.362.000	09/04/2026	01/04/2026	15/12/2026	09/04/2026

2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

2.1. BALANCE FINANCIERO.

VALOR INICIAL:	$ 4.607.680.000
VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	$ 4.607.680.000

Nro. FACTURA	FECHA DE EXPEDICION	Nro. COMPROBANTE DE ENTRADA	DESCRIPCION DEL PERIODO	VALOR EJECUTADO	SALDO
FEVE 512	14/05/2026	N/A	DEL 09 AL 30 DE ABRIL DE 2026	$ 469.656.527	$ 4.138.023.473
				VALOR A PAGAR:	$ 469.656.527
				VALOR TOTAL EJECUTADO:	$ 469.656.527
				SALDO DEL CONTRATO:	$ 4.138.023.473

2.2. RELACIÓN DEL TALENTO HUMANO

Se relaciona el Talento Humano de acuerdo con la monitorización y asignación del recurso humano de las empresas contratistas teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en el documento PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DEL CUBRIMIENTO DE TIEMPOS CONTRATADOS (GTH-PTH-PR-01); los soportes reposan en custodia de cada uno de los supervisores, dando cumplimiento a las instrucciones establecidas por el proceso Gestión Documental.

ACTA DE SUPERVISIÓN
GJU-ADQ-FO-06, Versión 5
GESTIÓN JURÍDICA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

ITEM	NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	SERVICIO PRESTADO	PERIODO CUBIERTO
1	ACERO PAULA	1098818918	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
2	CRISTHIAN DEGLER BAYTER YEPEZ	4913471	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
3	ANGIE LISETH BENAVIDES DUQUE	1100971350	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
4	ESTHER ANDREA BETANCOURT GAITAN	1102390536	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
5	ANGELICA CASTRO	1005326181	NUTRICIONISTA	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
6	LISETH DAYANA CELIZ TRASLAVIÑA	1099542484	NUTRICIONISTA	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
7	LUZ HERMINDA CORREA MANCILLA	63498818	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
8	DIANA MARIA DUARTE PINTO	37727164	AUXILIAR DE PRODUCCION	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
9	SILVIA FLOREZ	1098749107	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
10	FLOREZ ORTIZ LETY XIMENA	63550383	PROFESIONAL EN CALIDAD	13 AL 30 DE ABRIL DE 2026
11	YURANI ANDREA GARAVITO CEPEDA	1095810984	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
12	KAREN LISETH GARCÍA RODRÍGUEZ	1101209787	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
13	LISETH CAROLINA GOMEZ OREJARENA	1102723419	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
14	MARIA GONZALEZ	1098780293	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
15	AURA GUERRERO	37338193	AUXILIAR DE DISTRIBUCCION DE COMEDOR DE MEDICOS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
16	KAREN TATIANA GUEVARA QUIROGA	1116504079	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
17	ALIX VIVIANA HERNANDEZ MARIÑO	63542455	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	10 AL 30 DE ABRIL DE 2026
18	LIZETH JAIMES	1102358066	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
19	YENNY LILIANA JAIMES	1101597898	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
20	HENRY CAMILO LOPEZ SUESCUN	1097870093	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
21	BLANCA NELLY MORENO JAIMES	1098622325	AUXILIAR DE LIMPIEZA Y	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026

			DESINFECCION	
22	DIANA PATRICIO NIÑO MELO	1005179036	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
23	LUZ ADRIANA PEREZ VILLAMIZAR	1007189543	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
24	KELLY JOHANA POLANCO BUITRAGO	1098806376	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
25	CRISTIAN QUINTERO	1000118768	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
26	JHONNY ALEXANDER RAMIREZ DELGADO	1097911367	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
27	YULEXY RIVERO	4962200	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
28	CLAUDIA PATRICIA ROJAS RODRIGUEZ	28443764	AUXILIAR DE PRODUCCION	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
29	ARANYERIS ALCIRA SANCHEZ DIAZ	37753306	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
30	MAYRA SANCHEZ	1059422980	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
31	SAIRA SANTOS BARON	63526700	AUXILIAR DE PRODUCCION	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
32	LISBETH KATHERINE TRUJILLO MARTINEZ	1193212712	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
33	MARTHA VARGAS	37750427	AUXILIAR DE DISTRIBUCCION DE COMEDOR DE MEDICOS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
34	DARLY DAYANA VERA RODRIGUEZ	1005328851	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
35	ANGEL VILLAMIZAR	1094779437	AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026
36	MARTHA CECILIA ORDUZ HERNANDEZ	63439890	AUXILIAR NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCCION DE DIETAS	09 AL 30 DE ABRIL DE 2026

2.3. EVALUACIÓN DEL CONTRATISTA.

N/A

3. MULTAS O SANCIONES CONTRACTUALES.

SANCIÓN / MULTA	RESOLUCIÓN QUE IMPUSO LA SANCIÓN	RESOLUCIÓN QUE RESUELVE LOS RECURSOS	VALOR DE LA SANCIÓN
N/A	N/A	N/A	N/A
		TOTAL MULTAS Y SANCIONES:	N/A

NOTA: Revisado el archivo del Expediente Contractual, no se encontró ni se tiene conocimiento de la existencia de ningún acto administrativo en firme y debidamente ejecutoriado que decrete multa o sanción alguna impuesta al contratista en desarrollo del contrato del objeto de la presente acta.

4. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO.

En calidad de Supervisor, certifico que el contratista **MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.,** viene desarrollando el Objeto "SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER" del Contrato Nro. 313 de 2026, verificando el cumplimiento de las

obligaciones específicas y generales durante el periodo comprendido del nueve (09) al treinta (30) del mes de abril de 2026; de igual modo, el pago de los aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.

Se anexa el pago de parafiscales y seguridad social del último mes en que se firma la presente acta.

5. OBSERVACIONES.

Se descontará servicios públicos correspondientes al periodo del mes de abril de 2026 por un valor de $ 4.666.088 pesos m/cte, según certificación de servicios básicos. El valor a facturar corresponde al valor total del servicio ejecutado **$ 469.656.527,** el cual al momento del pago, se realizará el descuento por **concepto de servicios públicos $ 4.666.088**, dado que el literal G del artículo 617 del Estatuto Tributario obliga a facturar la totalidad del servicio prestado y el artículo 657 de la misma normatividad fija las sanciones por no realizar de esta manera la facturación.

Se expide en Bucaramanga, a los dos (02) días del mes junio de 2026.

DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ
Profesional Universitario en Salud – Nutrición y Dietética
Supervisor

Proyectó: Sandra Milena Celis Badillo
Apoyo Nivel Técnico - Sortesalud

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

RADICADO NO.: HUS-IN-20260602-2230-000000210

Bucaramanga, 2 junio 2026.

Salud, Nutrición y Dietética
DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
Profesional Universitario Salud, Nutrición y Dietética

ASUNTO: TASACIÓN SERVICIOS PÚBLICOS NUTRICIÓN DEL MES DE ABRIL 2026.

Cordial Saludo.

Cordial saludo;

De manera atenta me permito informar el consumo de los servicios públicos del acueducto, la energía y el gas, utilizados en el servicio de nutrición en el mes de Abril 2026.

SERVICIO	VALOR MES AGOSTO 2023	VALOR MES SEPTIEMBRE 2023	VALOR TOTAL
ACUEDUCTO	$ 588.030	$ 422.663	$ 505.347
		VALOR A PAGAR	$ 505.347

SERVICIOS	LECTURA ANTERIOR	LECTURA ACTUAL	CONSUMO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ENERGÍA	94697	98488	3791	$ 627	$ 2.376.957
GAS	12222	12416	761	$ 2.344	$ 1.78378
				VALOR A PAGAR	$ 4.160.741

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

De acuerdo a lo anterior, el valor total a pagar para Abril de 2026 es de **$ 4.666.088**

Nota: Se realiza el promedio de los valores totales del mes de agosto y septiembre de 2023, respecto al servicio del acueducto para generar el valor del mes de septiembre 2024; teniendo en cuenta que el área de nutrición piso 1 no tiene contador exclusivo del acueducto.

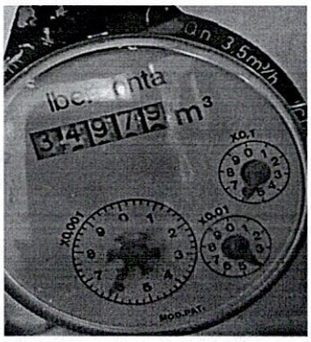
ANGIE MELISSA VARGAS QUINTRO
GRUPO DE TRABAJO SERVICIOS BASICOS

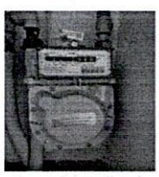
Aprobado el: 02/junio/2026 11:46:51 a. m.
Hash: CI-BdCBzNteZLx2aRnHut+4cj/tXia6Q3eX

Anexos: 3

	Nombre del funcionario	Documento Firmado Digitalmente	Empresa Contratista	Cargo
Elaboró	ANGIE MELISSA VARGAS QUINTRO	hus.avargas [02/junio/2026 07:41:51 a. m.]	Ese Hospital Universitario de Santander	Profesional Universitario Servicios Básicos
Revisó	VLADIMIR LOPEZ BARON	hus.vlopez [02/junio/2026 11:28:22 a. m.]	ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	Subgerente Administrativo y Financiero
Aprobó	ANGIE MELISSA VARGAS QUINTRO	hus.avargas [02/junio/2026 11:46:51 a. m.]	Ese Hospital Universitario de Santander	Profesional Universitario Servicios Básicos

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.

CONTADORES AGOSTO 2023	CONTADORES SEPTIEMBRE 2023	CONTADORES JULIO 2024
Acueducto	Acueducto	Acueducto
		No aplica

CONTADORES MARZO 2026	CONTADORES ABRIL 2026
Energía	Energía
	
Gas	Gas
	

Proyectó: Proyectó: Cherman Antonio Barrios Pinzón - Auxiliar Administrativo – Sortesalud

CUDE: 34efde3add99dc4b4e912dacdb16587f445077f38d24619b92f2064b0be257114fbd63b79814039b06febcb9e51f9762

FECHGEN: 05/14/26 10:30

QR DIAN

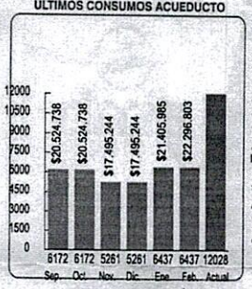
PERÍODO FACTURADO	TOTAL A PAGAR	PAGO OPORTUNO	SUSPENSIÓN DESDE	CÓDIGO PARA RECAUDO ELECTRONICO
MARZO/2026	$77.750.250	MAY/26/2026		1053458

CÓDIGO SUSCRIPTOR: 053458
CÓDIGO RUTA: 11444 - 7730 - 0000
DIRECCIÓN PREDIO: CL 32 # 32-81
DIRECCIÓN ENVÍO: CALLE 31 # 31-42
SUSCRIPTOR: ESE HOSPITAL UNIV. DE SANTANDE
USUARIO: 222222222222 CONSUMIDOR FINAL
MUNICIPIO: BUCARAMANGA
BARRIO: LA AURORA
URBANIZACIÓN:
COMERCIO:

USO: OFICIAL | CATEGORÍA: INSTITUCIONAL | METAUSUARIO

MEDICIÓN	
No. Medidor	12090243
Diámetro	4" R-80
Marca medidor	HELIX
Lectura Anterior	534447
Lectura Actual	546475
Consumo Mes (m^3)	12028
Area Común (m^3)	0
Tipo Consumo	REAL

ÚLTIMOS CONSUMOS ACUEDUCTO



PROMEDIO HISTÓRICO M^3 5957

DOC. EQUIVALENTE No. 6196627-1617503 | FECHA EXPEDICIÓN: 2026-05-15 | MESES VENCIDOS: 0.00
CICLO: 04 | Vr. ÚLTIMO PAGO: $43.061.790 | FECHA ÚLTIMO PAGO: ABR/23/2026

ACUEDUCTO

REFERENCIA CONSUMO ($/m³)	$3.464
REFERENCIA CARGO FIJO ($/mes)	$11.662
TASAS AMBIENTALES ($/m³)	6,77

CONCEPTOS	VALOR
CARGO FIJO ACUEDUCTO	11.662
CONSUMO BASICO (1-16)	55.422
CONSUMO COMPL. (17-32)	55.422
CONSUMO SUNTU. (33-12028)	41.552.345
SUBTOTAL MES	$41.674.851
SALDO EN MORA	$0
TOTAL ACUEDUCTO	$41.674.851

ALCANTARILLADO

EMPAS

REFERENCIA CONSUMO ($/m³)	$2.632
REFERENCIA CARGO FIJO ($/mes)	$7.839
T AMBIENTAL - VERTIMIENTOS ($/m³)	42,43

CONCEPTOS	VALOR
CARGO FIJO ALCANTARILLADO	7.839
CONSUMO BASICO (1-16)	42.120
CONSUMO COMPL. (17-32)	42.120
CONSUMO SUNTU. (33-12028)	31.579.350
SUBTOTAL MES	$31.671.429
SALDO EN MORA	$0
TOTAL ALCANTARILLADO	$31.671.429

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
SECRETARIA DE SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
CORRESPONDENCIA RECIBIDA
19 MAY 2026
HORA: 03:31 Pm
RECIBE: Fernanda C.

ASEO

EMAB

	OFICIAL ACTUAL	OFICIAL HIST 1	OFICIAL HIST 2	GRAN PRODUC 5-6
VBA	170	170	170	FREC BARRIDO$_7$
TRBL	0.0021	0.0021	0.0021	FREC RECOLECCIÓN$_4$
TRLU	0.0027	0.0027	0.0027	ÚLTIMOS COBROS
TRRA	-	-	-	Oct. $4.422.365
TRNA	19.9260	19.9260	19.9260	Nov. $4.422.365
TRA	0.0011	0.0011	0.0011	Dic. $4.422.365
TAFA	19.9260	19.9260	19.9260	Ene. $4.322.579
TAFNA	19.9260	19.9260	19.9260	Feb. $4.296.507
				Mar. $4.384.392

CONCEPTOS	VALOR
BARRIDO	15.058
RECOLECCION	2.447.738
DISPOSICION FINAL	674.118
COMERCIALIZACION	2.203
LIMPIEZA URBANA	2.718
TRATAMIENTO LIXIVIA	173.418
TARIFA DE APROVECHAMIENTO	170
INCREMENTO DE COMERCIALIZ	410
IAT (INCENTIVO APROVEC Y	17.576
APROVECHAMIENTO COMPARTID	251
FRECUENCIA ADICIONAL	1.070.310
SUBTOTAL MES	$4.403.970
SALDO EN MORA	$0
TOTAL ASEO	$4.403.970

ESTADO DE CUENTA FINANCIACIONES

FECHA	CONCEPTO	VALOR CUOTA	CUOTA	SALDO

TOTAL FACTURADO POR ACUEDUCTO, ALCANTARILLADO Y ASEO	$77.750.250
VALOR MÍNIMO A PAGAR	$0
VALOR NOTAS DE AJUSTE	$0
VALOR NETO A PAGAR	$77.750.250

Software ERP Propio del Acueducto Metropolitano de Bucaramanga S.A.ESP. 890.200.162-2

¿Atención Personalizada de PQR´S?
Agenda tu cita a través de: www.amb.com.co

Contact Center: • 607 6898080 • 333 033 3356

Línea de Whats App: 300 262 1947

ESCANEA Y PAGA TU FACTURA

www.amb.com.co | Acueducto Metropolitano de Bucaramanga S.A. ESP - Oficial | acueducto_bucaramanga | @AcueductoBGA | Acueducto Metropolitano De Bucaramanga (amb)

Factura de gas

Mayo 2026

Cuenta o referencia de pago 63002283

BUCARAMANGA

NIT: 890.205.952-7
Gas Natural del Oriente S.A. ESP.
www.grupoventi.com

vanti
Más formas de avanzar

Fechas importantes

1	2	3	4
Pago oportuno	Fecha de suspensión	Periodo facturado	Emisión de tu factura
28 May. 2026	29 May. 2026	Abr. - May. 2026	13 May. 2026

Conceptos facturados

Concepto	Cantidad Unidad (A)	Valor unitario (B)	IVA (C)	Subtotal D=(A*B)+C
CONSUMO GAS	761M3	2.336,98	0,00	1.779.963,78
FIJO	1UN	3.009,00	0,00	3.009,00
AJUSTE DECENA	1UN	-2,78	0,00	-2,78

1 – Total $1.782.970,00

Tus financiaciones

Tasa de interés/Concepto	Cuota Nº	Capital A	Intereses B	Subtotal C=A

2 – Total $0,00

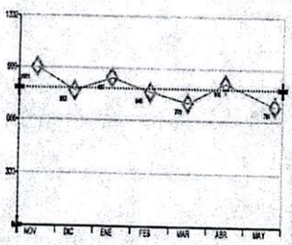
3 – Valor facturas vencidas $0,00

Total a pagar 1 + 2 + 3 $1.782.970,0

Paga por

Escanea el código QR

Tus últimos consumos



Datos de medición

Uso Comercial | Estrato/Cat. Dos | Días de consumo 33

Fecha	Lectura	Tipo
11 Abr. 2026	11663	REAL
13 May. 2026	12126	REAL

m³ corregido= 12126 - 11663 * Factor de corrección = 761

Tu próxima lectura será

Entre 07 y el 12 de Junio

Novedades de tu factura

CuVs $ 2338,98

Después de la fecha de pago oportuno, se cobrarán intereses de mora y se suspenderá el servicio. Valor de la reconexión $76.770

Revisión Periódica Obligatoria

Vencimiento Revisión Periódica Obligatoria

30 Abr. 2028

La revisión de la instalación interna es tu responsabilidad y debe realizarse en los plazos establecidos en la regulación vigente* *Resoluciones 059 de 2012 y 41365 de 2017

Agenda ya tu RPO aquí

Tarifas

El valor del m³ de gas este mes es de: $2339.

Feb. $2492 Mar. $2340 Abr. $2412

Tarifa regulada por la Comisión de Regulación de Energía y Gas (CREG).

Componentes tarifarios

Gm: 1368.75 Tm: 401.2 Dm: 532.91 Cm: 2338.98
P: 36.12 Cvm: 0.0 Cufm: 3039.0 Cuvm: 2338.98
Czm: 0.0 Fpcm: 40.5 DAUR: 0.0 DAUMR32.91

kWh* Tu consumo en m³ de gas equivale: 8562
kWh y el precio unitario del kWh es: $208,243

Factor de corrección

Vm: 463 Ka: 1.67189 Kt: 0.97954 Pt: 1.64337
Vc: 761 Tm: 21.55 Tc: 15.56 Pc: 1.01008
Pz: 0.91 Pm: 0.7646 F pc: 1.0

Factor de corrección: 1.64337

Indicadores de calidad

IRST: 100.0 DES: 0.0 IC: 100.0 IPR: 100.0



(415)7709998732421(8020)63002283(3900)00000001782970

Factura No. F1665211865

01

269

ESSA | Grupo·epm

Nit: 890.201.230-1
Carrera 19 No.24-56
Bucaramanga, Santander Colombia
Conmutador 57 (7) 633 9767

Número de cuenta: 1648222

Escanea y paga tu factura aquí

www.essa.com.co

ESSA Grupo EPM @ESSAGrupoEPM
essa epm essagrupoepm

Componentes de Costo (CU)

Generación (G):	277.7757 $/kWh
Transmisión (T):	57.6320 $/kWh
Distribución (D):	92.1965 $/kWh
Restricciones (R):	31.4038 $/kWh
Pérdidas (PR):	20.6935 $/kWh
Comercialización (C):	90.1151 $/kWh

G+T+D+Cv+PR+R=CUv ($/kWh): 569.81

1 Energía | 2 Alumbrado Público | 3 ESSA en casa | 4 Aseo

Cliente: **HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**
Documento Nº: **900006037**
CRA 33 28 126 LA AURORA
Bucaramanga, Santander
Ruta: 057 01-01-017-1080
Entidad: 001006
Tel: 3012376444

Datos del Medidor

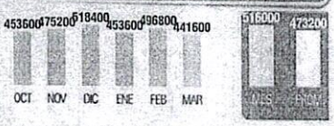
Número:	37239234158
%consumo kWh/mes AC:	0
Marca:	INH
Factor:	2400
Cifras:	6-2
Tipo:	A5

31 Días de consumo
7877 Lectura Actual
7692 Lectura Anterior
516000 kWh Consumo
2400 Factor multiplicación
516000 Diferencia

Datos Técnicos y Calidad del Servicio

Grupo de calidad: 11	**Transformador:** 7800787
Duración Ivtrimestre: 0	**Código del CU:** 3 Nivel 3
Valor Compensado: $0	**Carga adicional:** 0
Ciclo: 57 CUENTAS AGRUPADAS BGA	**Cuentas Áreas Comunes:** N/A
Ruta: 057 01-01-017-1080	**Consumo mensual promedio:** 473200
Clase de usuario: 4 Oficial	**Consumo:** 516000
Estrato/Nivel: 0 / 3	DIUG j,n,g: 19,624
Tarifa: 501 Oficial	FIUG j,n,g: 13,6
Subestación: 10 CONUCO	Dlt,t,u,le=Dlt,u,n,g,m: 1,311
Circuito: 403 CONUCO - PRINCIPA	Flt,u,te=FIU,n,g,m: 2

Histórico de consumo (kWh)



- Consumo cobrado por Lectura Tomada

Liquidación Bienes, Servicios, Conexos y Otros

Concepto	Valor Mes	Saldo
Consumo Activa	$ 294,025,417	0

Total servicio $ 294,025,4

La presente factura presta mérito ejecutivo de conformidad al Art.130 ley 142/94

Aseo $0 + ESSA en casa $0 + ESSA $294,025,417 = **$294,025,4**

(415)7707266014651(8020)200164822266(3900)00025402541 7(96)20260506

Esto es el valor que pa sin impuesto de alumbrado publi

Alumbrado público $29,402,542 + Aseo $0 + ESSA en casa $0 + ESSA $294,025,417 = **$323,427,9**

Valor total a pagar

(415)7707266014651(8020)201016482226 6(3900)00032347959 9(96)20260506

Este es el valor que pagas: servicio de energía, impuest alumbrado público, otros conce

Mayor información Línea gratuita
018000 971 903

Reporta daños y emergencias en nuestro portal web, nuestra app o en la línea **115**

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Código:
Versión
Página 1/1

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
Nº 702

EL SUSCRITO RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO
CERTIFICA

Que en el Presupuesto de Gastos la entidad, para la vigencia 2026 existe disponibilidad en el (los) siguiente(s) rubro(s) presupuestal(es)

RUBRO	NOMBRE DEL RUBRO	VALOR
2.4.5.01.03.05	*ALIMENTACION*	*4.607.680.000,00*
Saldo Rubro:	*5.375.151.451,00*	

Valor Total del Certificado: 4.607.680.000,00

OBJETO CDP SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Por un plazo hasta **31/12/2026**

Expedido en Bucaramanga a **01/04/2026**

DRA. OFELMINA DELGADO MANRIQUE
PROFESIONAL UNIVERSITARIO PRESUPUESTO

Nombre reporte : PSRPGDisponibilidad

Usuario: AJLN

LICENCIADO A: [EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.] NIT [900006037-4]

CONTRATO DE SUMINISTRO CELEBRADO ENTRE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER Y MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.
No. 313 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 DANIELA ESPARZA CACERES ARISMENDY, 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. 458 del 31 de marzo 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, para atender el requerimiento efectuado y en el marco de las modalidades de selección previstas en el Manual de contratación vigente, la ESE HUS tramitó el proceso invitación pública No 04 de 2026, el cual culminó en la RESOLUCIÓN NO 136 DEL 31 DE MARZO DE 2026, POR MEDIO DE LA CUAL SE DECLARA DESIERTA LA INVITACION PUBLICA NO 04 DE 2026 CUYO OBJETO ES EL "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER", decisión a la que se llegó teniendo en cuenta que las ofertas recibidas, no cumplieron con todos los requisitos habilitantes exigidos. **4).** Que es procedente la contratación directa mediante la solicitud de una sola oferta de conformidad con lo establecido en el artículo 29.2.4., del Manual de Contratación de **LA ESE HUS** que establece como causal de contratación directa, *"Cuando una invitación pública o privada haya terminado sin presentarse o aceptarse ninguna oferta o haya precedido la declaratoria de desierto del proceso, caso en el cual la Empresa que se invite deberá cumplir con los requisitos habilitantes y requisitos mínimos de la oferta"*. **5).** 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. **6).** 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. **7).** 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 702 de fecha 01 de abril de 2026 por la suma de **$ 4.607.680.000. 8).** 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. **9).** 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. **10).** 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. **11).** 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. **12).** 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 legitimo 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 manipolación 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 dietarias 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.

i. 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 390 ml	3500
Agua botella 600 ml	1600
Jarra de jugo 1 Lt	10

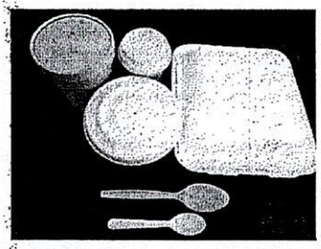
Nota aclaratoria: Las estadísticas presentadas pueden aumentar o disminuir en función de la programación del Hemocentro, las actividades de capacitación de brigadistas, los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS, así como otros factores externos que puedan incidir durante la ejecución del contrato. 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.

21. 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.

22. 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.

23. 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)
    - El contratista se compromete a garantizar que estos elementos cumplan con estándares de calidad y características biodegradables, conforme a la normatividad ambiental vigente.



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

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD
1	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN	2
2	PROFESIONAL EN CALIDAD	1
3	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2
4	AUXILIAR DE PRODUCCIÓN	3
5	AUXILIAR NUTRICIÓN PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS	22
6	AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2
7	AUXILIAR DE BODEGA	1
8	AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS	3

25. 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. Paragrafo: 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 **DESDE EL INICIO A LA EJECUCIÓN HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2026,** 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 **CUATRO MIL SEISCIENTOS SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE ($ 4.607.680.000),** 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	$ 3.558	$ 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	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 10.100	$ 4.006	$ 13.675	$ 4.005	$ 13.161	$ 3.949	$ 48.896
14	Liquida Clara (LIQCL)	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 17.103
15	Liquida 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

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
29	Suministro de loza desechable biodegradable (Plato para seco con divisiones y tapa, plato para sopa con tapa, cuchara en empaque individual, vaso con tapa)	$ 1.863	$ 354	$ 2.217

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. **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 facturacionelectronica@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, este 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. **3.** La ESE HUS, a través del supervisor del contrato deberá realizar cada 4 meses durante el plazo del contrato, la Consulta de Inhabilidades por Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años (Ley 1918 de 2018), reglamentada por el Decreto 753 de 2019 expedido por la Policía Nacional. **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. AMPRO DE 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, el cumplimiento tardío, defectuoso o imperfecto de las mismas. Este amparo comprende el pago de las sanciones moratorias y el valor de la cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva. El pago de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que la Entidad use otras vías para reclamar los perjuicios que en exceso de este valor y le causen. ***El valor del amparo de cumplimiento no será inferior al monto de la cláusula penal pecuniaria ni al diez por ciento (10%) del valor del contrato. La vigencia de este amparo será del plazo del contrato y seis (6) meses más contados a partir del Inicio de ejecución. B.*** **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.*** 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 **400 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. **PARAGRAFO.** Ante la eventualidad que por adiciones que se hagan al precio del contrato, el acumulado del valor supere el equivalente a 5.001 Salarios mínimos mensuales vigencia 2026, el contratista deberá actualizar el valor del amparo de responsabilidad civil extracontractual (RCE) a un valor equivalente al **500 SMMLV. 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, termino 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. DANIELA ESPARZA CACERES ARIZMENDY
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 Cardeso*
Abogado de Apoyo a la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS – Contratista

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Compromiso Nº 931

A favor de **MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S**

Con identificación No. 901371354 se le constituyó Registro Presupuestal según documento CTO 313 DE 2026 con cargo al (los) rubro(s) :

CDP	FECHA CDP	RUBRO	NOMBRE RUBRO	VALOR
702	01/04/2026	2.4.5.01.03.05	ALIMENTACIÓN	4.607.680.000,00

Valor Total Registro Presupuestal: **4.607.680.000,00**

Objeto:

CONTRATO No. 313 DE 2026 CUYO OBJETO ES SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Fecha de Vencimiento: **31/12/2026**

Expedido en Bucaramanga, el **09/04/2026**

DRA. OFELMINA DELGADO MANRIQUE
PROFESIONAL UNIVERSITARIO PRESUPUESTO

Nombre reporte : PSRPGCompromiso

Usuario: AJLN

LICENCIADO A: [EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.] NIT [900006037-4]

Número Póliza: 4487763



SEGURO DE CUMPLIMIENTO

Hola, MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.

Este documento es la carátula de tu seguro y contiene la información del compromiso que SURA adquiere contigo.

INFORMACIÓN DEL TOMADOR

Nombre y apellidos o razón social	Tipo de identificación	Número de identificación
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.	NIT	9013713541
Dirección	**Ciudad**	**Teléfono**
CR 8 8 50	FLORIDABLANCA	6076058669

INFORMACIÓN DEL GARANTIZADO

Nombre y apellidos o razón social	Tipo de identificación	Número de identificación	Dirección	Ciudad	Teléfono
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.	NIT	9013713541	CR 8 8 50	FLORIDABLANCA	6076058669

INFORMACIÓN DEL BENEFICIARIO Y/O ASEGURADO

Nombre y apellidos o razón social	Tipo de identificación	Número de identificación
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER	NIT	9000060374

INFORMACIÓN BÁSICA DE LA PÓLIZA

Número de documento	Operación	Oficina	Ciudad expedición	Fecha de expedición
17230616	POLIZA NUEVA	2450	BUCARAMANGA	2026-04-09
Forma de pago	**Número de riesgos vigentes**	**Referencia de pago**	**Producto**	**Moneda**
CONTADO	1	01217230616	SEGURO DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE PARTICULARES	PESO COLOMBIANO

COBERTURAS

Nombre	Fecha inicial	Fecha vencimiento	Valor asegurado	Prima
CALIDAD DEL SERVICIO	01-ABR-2026	15-DIC-2027	$921.536.000,00	$2.359.385
CALIDAD DEL SUMINISTRO	01-ABR-2026	15-DIC-2027	$921.536.000,00	$2.359.385
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	01-ABR-2026	15-JUN-2027	$460.768.000,00	$833.170

VALORES A PAGAR

Valor prima sin IVA	Valor IVA	Total a pagar	Valor asegurado	Total valor asegurado
$5.551.940	$1.054.869	$6.606.809	$2.303.840.000,00	$2.303.840.000,00

VALOR A PAGAR EN LETRAS : SEIS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL OCHOCIENTOS NUEVE PESOS M/L

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9

VIGENCIAS MOVIMIENTO Y PÓLIZA

Vigencia movimiento desde	Vigencia movimiento hasta	Número de días	Vigencia póliza desde	Vigencia póliza hasta
01-ABR-2026	15-DIC-2027	623	01-ABR-2026	15-DIC-2027

Ramo	Producto	Oficina	Usuario
012	NDX	2450	40396

INTERMEDIARIO

Nombres y apellidos o razón social	Código	Compañía	Categoria	% participación	Prima
CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE	276059	SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	INDEPENDIENTES	100%	5.551.940

COASEGURO

Tipo coaseguro	Número póliza lider	Documento compañía líder
DIRECTO		

CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Nombre	Fecha a partir de la cual se utiliza	Tipo y número de la entidad	Tipo de documento	Ramo al cual pertenece	Identificación interna de la proforma	Canal de comercialización
CLAUSULADO	2024-02-15	1318	P	05	F-13-18-0012-102	
NOTA TÉCNICA	2017-06-25	13 - 18	NT-P	5	N-01-012-010	

TEXTOS Y ACLARACIONES ANEXAS :

NRO. DE CONTRATO NO. 313 DE 2026.
OBJETO:
SUMINISTRO DE ALIMENTACION
HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E.
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER.
NOTA ACLARATORIA
LA PRESENTE POLIZA DE CUMPLIMIENTO SE RIGE BAJO EL CLAUSULADO CONDICIONES GENERALES DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO ANTE ENTIDADES PUBLICAS CON REGIMEN PRIVADO DE CONTRATACION, IDENTIFICADO CON LA PROFORMA F-13-18-0012-090, NOTA TECNICA CLAUSULADO 25/06/2017 13 18 NT P 05 N 01 012-0011

Seguros Generales Suramericana S.A NIT 890.903.407-9.Somos Grandes Contribuyentes. Por favor no efectuar retención sobre IVA. Las primas de seguros no están sujetas a retención en la fuente (Decreto reglamentario 2509/85 Art 17). Autorretenedores Resolución 009961 de 2010. Responsable de impuesto sobre las ventas régimen común agentes de retención. En virtud del numeral 28 del artículo 530 del Estatuto Tributario, el presente documento se encuentra exento del impuesto de timbre.

INFORMACIÓN ADICIONAL

LA PRESENTE PÓLIZA SE RIGE POR LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA PROFORMA. F-13-18-0012-102 LAS CUALES SE ADJUNTAN.

TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO DE SEGURO DE ACUERDO CON EL ARTICULO 1068 DEL CODIGO DE COMERCIO: LA MORA DEL PAGO DE LA PRIMA DE LA POLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACION.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE LA COMPAÑÍA ES CR 63 49 A 31 P 1 ED CAMACOL MEDELLIN SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9 RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS RÉGIMEN COMÚN.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9

Firma autorizada

Firma tomador

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

IMPORTANTE: ESTE DOCUMENTO SÓLO ES VÁLIDO COMO RECIBO DE PRIMA, SI ESTÁ FIRMADO POR UN CAJERO O COBRADOR AUTORIZADO POR LA SURAMERICANA. SI SE ENTREGA A CAMBIO DE UN CHEQUE. LA PRIMA SÓLO SERÁ ABONADA AL RECIBIR SURAMERICANA SU VALOR.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890 903 407-9

Número Póliza: 013001064277

SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

Hola, MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.

Este documento es la carátula de tu seguro y contiene la información del compromiso que SURA adquiere contigo.



INFORMACIÓN DEL TOMADOR/CONTRATANTE

Nombre y apellidos o razón social	Tipo de identificación	Número de identificación
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.	NIT	9013713541
Dirección	**Ciudad**	**Teléfono**
CR 8 8 50	FLORIDABLANCA	6076058669

INFORMACIÓN DEL ASEGURADO

Nombre y apellidos o razón social	Tipo de identificación	Número de identificación
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.	NIT	9013713541

INFORMACIÓN DEL BENEFICIARIO

Nombre y apellidos o razón social	Tipo de identificación	Número de identificación
TERCEROS AFECTADOS		

INFORMACIÓN BÁSICA DE LA PÓLIZA

Número de documento	Operación	Oficina y ciudad expedición	Fecha expedición	Moneda
14236145	POLIZA NUEVA	2450 - BUCARAMANGA	2026-04-09	PESO COLOMBIANO
Forma de pago	**Número de riesgos vigentes**	**Referencia de pago**	**Producto**	**Índice variable**
ANUAL	1	01314236145	SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL DERIVADO DE CUMPLIMIENTO	0%

INFORMACIÓN DEL RIESGO ASEGURADO

Dirección	Ciudad	Departamento	Descripción sector
CR 8 # 8 50	FLORIDABLANCA	SANTANDER	SECTOR SERVICIOS
Actividad	**Código actividad**	**Descripción riesgo**	**Riesgo número**
HOSPITALES GENERALES, CLINICAS , CENTROS MEDICOS Y SIMILARES	153		1

COBERTURAS

Nombre	Valor asegurado	Valor movimiento	Índice variable	Prima	Valor IVA	Valor total a pagar
BASICO RESPONSABILIDAD CIVIL	$700.362.000,00	$525.271.500	0%	$742.576	$141.089	$883.665

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

DEDUCIBLES Y VALORES ASEGURADOS POR COBERTURA

Cobertura	Valor asegurado	Deducible
BASICO RESPONSABILIDAD CIVIL	$700.362.000,00	10% DE LA PÉRDIDA, MÍNIMO 30 SMDLV

VALORES A PAGAR

Valor prima sin IVA	Valor IVA	Total a pagar
$742.576	$141.089	$883.665
Valor asegurado	**Valor índice variable**	**Total valor asegurado**
$700.362.000	0%	$700.362.000

VALOR A PAGAR EN LETRAS : OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/L

VIGENCIAS MOVIMIENTO Y PÓLIZA

Vigencia movimiento desde	Vigencia movimiento hasta	Número de días	Vigencia póliza desde	Vigencia póliza hasta
01-ABR-2026	15-DIC-2026	258	01-ABR-2026	15-DIC-2026

Ramo	Producto	Oficina	Usuario
013	AG5	2450	40396

INTERMEDIARIO

Nombres y apellidos o razón social	Código	Compañía	Categoría	% participación	Prima
CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE	276059	SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	INDEPENDIENTES	100%	742.576

COASEGURO

Tipo coaseguro	Número póliza líder	Documento compañía líder
DIRECTO		

CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Nombre	Fecha a partir de la cual se utiliza	Tipo y número de la entidad	Tipo de documento	Ramo al cual pertenece	Identificación interna de la proforma	Canal de comercialización
CLAUSULADO	2009-06-01	13 - 18	P	6	F-01-13-040	

TEXTOS Y ACLARACIONES ANEXAS :

POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL DERIVADA DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO 012004487763. NO. DE CONTRATO NO. 313 DE 2026.
LA PRESENTE POLIZA CUENTA CON UNA COBERTURA DE 525,271 PARA CUBRIR LOS PERJUICIOS QUE CAUSE EL ASEGURADO TANTO EN LA MODALIDAD DE DAÑO EMERGENTE, COMO EN LA MODALIDAD DE LUCRO CESANTE; AL IGUAL QUE LA DE PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES.
NRO. DE CONTRATO NO. 313 DE 2026.
OBJETO:
SUMINISTRO DE ALIMENTACION
HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER.
****
SE INCLUYE COMO ASEGURADOS:
EMPREESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER ¿ ESE HUS, NIT 900.006.037-4
****
SE INCLUYEN LOS SIGUIENTES AMPAROS ADICIONALES:
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

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

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.

Seguros Generales Suramericana S.A NIT 890.903.407-9.Somos Grandes Contribuyentes. Por favor no efectuar retención sobre IVA. Las primas de seguros no están sujetas a retención en la fuente (Decreto reglamentario 2509/85 Art 17). Autorretenedores Resolución 009961 de 2010. Responsable de impuesto sobre las ventas régimen común agentes de retención. En virtud del numeral 28 del artículo 530 del Estatuto Tributario, el presente documento se encuentra exento del impuesto de timbre.

INFORMACIÓN ADICIONAL

DEFINICIONES:SMMLV SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL VIGENTE - SMDLV SALARIO MÍNIMO DIARIO LEGAL VIGENTE - SUBLÍMITE TODOS LOS VALORES ESTABLECIDOS COMO SUBLIMITES EN CUALQUIERA DE LAS COBERTURAS DE ESTA PÓLIZA SE ENTIENDEN, INCLUIDOS DENTRO DE LA SUMA ASEGURADA O LÍMITE MÁXIMO DE RESPONSABILIDAD ASEGURADO, Y POR LO TANTO NO ADICIONAN VALOR ASEGURADO.

TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO DE SEGURO DE ACUERDO CON EL ARTICULO 1068 DEL CODIGO DE COMERCIO: LA MORA DEL PAGO DE LA PRIMA DE LA POLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICIÓN DEL CONTRATO PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACION.
PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE LA COMPAÑÍA ES CR 63 49 A 31 P 1 ED CAMACOL MEDELLIN SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9 RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS RÉGIMEN COMÚN.

Firma autorizada

Firma tomador

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

IMPORTANTE: ESTE DOCUMENTO SÓLO ES VÁLIDO COMO RECIBO DE PRIMA, SI ESTÁ FIRMADO POR UN CAJERO O COBRADOR AUTORIZADO POR LA SURAMERICANA. SI SE ENTREGA A CAMBIO DE UN CHEQUE. LA PRIMA SÓLO SERÁ ABONADA AL RECIBIR SURAMERICANA SU VALOR.

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S
NIT 901.371.354-1
CALLE 54 # 31-50
Tel: (3125193655)
Bucaramanga - Colombia
contabilidad@mediterraneadecatering.com

Factura electrónica de venta
No. FEVE 512

Señores	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E		
NIT	900.006.037-4	**Teléfono**	(607) 6350117
Dirección	CARRERA33 28 - 126	**Ciudad**	Bucaramanga - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	14/05/2026, 15:55
Expedición	14/05/2026, 15:55
Vencimiento	12/08/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto	Valor Impto.Cargo	Impto. Cargo	Impto. Rete.
1	SERVICIO DE ALIMENTACION PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL 9 ABRIL DE 2026 AL 30 ABRIL 2026	1.00	415,447,226.00	0.00	0 %	0 %
2	SERVICIO DE ALIMENTACION PROGRAMAS ESPECIALES DEL 9 DE ABRIL DE 2026 AL 30 DE ABRIL DE 2026 CONTRATO 313 - 2026 INTERNOS, MEDICOS RESIDENTES RESIDENTES	1.00	54,209,301.00	0.00	0 %	0 %

Total items: 2

Total Bruto	469,656,527.00
Total a Pagar	469,656,527.00

Valor en Letras:
Cuatrocientos sesenta y nueve millones seiscientos cincuenta y seis mil quinientos veintisiete pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2026-08-12 por $ 469,656,527.00

Observaciones:
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER - NUTRICION
PERIODO 9 AL 30 DE ABRIL DE 2026
FAVOR CONSIGNAR A LA CUENTA CORRIENTE 79500003820 BANCOLOMBIA

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. Número Autorización Electrónica 18764098986312 aprobado en 20250922 prefijo FEVE desde el número 375 al 2000 Vigencia: 12 Meses
Responsable de IVA - Actividad Económica 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas Tarifa
CUFE: b8b848ed6cbce5f3b3b73317b7c0d11db88eb3d10665afd0177b749c733e1b0f1aa4bb00f6b9e4edfdd0ad05a4dac0c2

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

Suma de TOTAL	Etiquetas de columna		
Etiquetas de fila	DIETA	LOZA DESECHABLE	Total general
UCIA PISO 1	$ 11.452.875,13	$ 33.255,00	$ 11.486.130,13
UCIA PISO 4	$ 6.108.189,68	$ 192.879,00	$ 6.301.068,68
URGENCIAS PEDIATRICAS	$ 4.990.231,21	$ 19.953,00	$ 5.010.184,21
CIRUGÍA PISO 8	$ 43.438.230,90	$ 802.554,00	$ 44.240.784,90
ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS	$ 27.899.637,39	$ 190.662,00	$ 28.090.299,39
GINECOLOGÍA	$ 25.658.367,69	$ 59.859,00	$ 25.718.226,69
MEDICINA INTERNA HEMATOLOGIA PISO 6	$ 20.418.498,07	$ 166.275,00	$ 20.584.773,07
PEDIATRÍA, UCI PEDIÁTRICA	$ 29.003.489,49	$ 203.964,00	$ 29.207.453,49
RECUPERACION DE CIRUGIA	$ 4.204.923,61	$ 0,00	$ 4.204.923,61
UCIA PISO 3	$ 6.648.146,38	$ 148.539,00	$ 6.796.685,38
UCIA PISO 9	$ 5.115.777,95	$ 228.351,00	$ 5.344.128,95
UNIDAD DE QUEMADOS	$ 17.088.865,73	$ 2.217,00	$ 17.091.082,73
URGENCIA ADULTOS C1+ C2+C3	$ 27.440.584,73	$ 62.076,00	$ 27.502.660,73
URGENCIAS ADULTOS C4+C5	$ 19.173.067,19	$ 152.973,00	$ 19.326.040,19
URGENCIAS ADULTOS C6	$ 10.499.877,83	$ 39.906,00	$ 10.539.783,83
URGENCIAS ADULTOS C7+C8	$ 17.599.222,81	$ 447.834,00	$ 18.047.056,81
URGENCIAS ADULTOS C9+C10+C11	$ 30.096.506,22	$ 6.651,00	$ 30.103.157,22
URGENCIAS ADULTOS PISO 1 INGRESOS	$ 44.527.960,93	$ 239.436,00	$ 44.767.396,93
URGENCIAS GINECO OBSTÉTRICAS	$ 7.958.060,38	$ 13.302,00	$ 7.971.362,38
URGENCIAS PISO 1 TRAUMA	$ 5.251.252,72	$ 0,00	$ 5.251.252,72
MEDICINA INTERNA HOMBRES PISO 7	$ 15.993.258,65	$ 33.255,00	$ 16.026.513,65
MEDICINA INTERNA MIXTO PISO 7	$ 15.349.185,92	$ 268.257,00	$ 15.617.442,92
MEDICINA INTERNA MUJERES PISO 7	$ 15.797.587,38	$ 421.230,00	$ 16.218.817,38
Total general	**$ 411.713.798,00**	**$ 3.733.428,00**	**$ 415.447.226,00**

Etiquetas de fila	INTERNOS CANTIDAD_	TOTAL_	RESIDENTES CANTIDAD_	TOTAL_	Total CANTIDAD_	Total TOTAL_
9/04/2026	93	$ 1.359.938,00	48	$ 727.488,00	141	$ 2.087.426,00
10/04/2026	93	$ 1.348.028,00	52	$ 787.915,00	145	$ 2.135.943,00
11/04/2026	62	$ 880.535,00	21	$ 304.542,00	83	$ 1.185.077,00
12/04/2026	59	$ 845.206,00	10	$ 124.486,00	69	$ 969.692,00
13/04/2026	97	$ 1.425.676,00	45	$ 684.219,00	142	$ 2.109.895,00

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

14/04/2026	90	$ 1.311.358,00	57	$ 873.334,00	147	$ 2.184.692,00
15/04/2026	90	$ 1.295.372,00	32	$ 492.538,00	122	$ 1.787.910,00
16/04/2026	108	$ 1.615.013,00	44	$ 664.432,00	152	$ 2.279.445,00
17/04/2026	89	$ 1.307.504,00	51	$ 790.713,00	140	$ 2.098.217,00
18/04/2026	56	$ 809.824,00	21	$ 292.579,00	77	$ 1.102.403,00
19/04/2026	69	$ 968.351,00	12	$ 189.168,00	81	$ 1.157.519,00
20/04/2026	83	$ 1.210.291,00	49	$ 748.563,00	132	$ 1.958.854,00
21/04/2026	92	$ 1.350.826,00	47	$ 711.724,00	139	$ 2.062.550,00
22/04/2026	53	$ 790.428,00	98	$ 1.437.470,00	151	$ 2.227.898,00
23/04/2026	106	$ 1.560.900,00	44	$ 661.803,00	150	$ 2.222.703,00
24/04/2026	99	$ 1.473.084,00	31	$ 467.440,00	130	$ 1.940.524,00
25/04/2026	64	$ 909.381,00	14	$ 200.793,00	78	$ 1.110.174,00
26/04/2026	63	$ 902.898,00	8	$ 99.557,00	71	$ 1.002.455,00
27/04/2026	86	$ 1.280.115,00	47	$ 691.821,00	133	$ 1.971.936,00
28/04/2026	94	$ 1.362.451,00	50	$ 769.638,00	144	$ 2.132.089,00
29/04/2026	85	$ 1.255.070,00	52	$ 766.671,00	137	$ 2.021.741,00
30/04/2026	97	$ 1.425.623,00	38	$ 569.848,00	135	$ 1.995.471,00
Total general	**1828**	**$ 26.687.872,00**	**871**	**$ 13.056.742,00**	**2699**	**$ 39.744.614,00**

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

FECHA	SERVICIO	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
9/04/2026	AFERESIS	$ 10.797		$ -
9/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
9/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546		$ -
9/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031		$ -
9/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	17	$ 102.527
9/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	74	$ 114.404
9/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	58	$ 179.394
9/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
10/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
10/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
10/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	2	$ 3.092
10/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031		$ -
10/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	15	$ 90.465
10/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	64	$ 98.944
10/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	65	$ 201.045
10/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461	3	$ 31.383
11/04/2026	AFERESIS	$ 10.797		$ -
11/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
11/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546		$ -
11/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031		$ -
11/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031		$ -
11/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	64	$ 98.944
11/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	55	$ 170.115

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

11/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461	2	$ 20.922
12/04/2026	AFERESIS	$ 10.797		$ -
12/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031	-	$ -
12/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546		$ -
12/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031		$ -
12/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031		$ -
12/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	52	$ 80.392
12/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	54	$ 167.022
12/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
13/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
13/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031	-	$ -
13/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	32	$ 49.472
13/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
13/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	16	$ 96.496
13/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	53	$ 81.938
13/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	49	$ 151.557
13/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
14/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
14/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
14/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	32	$ 49.472
14/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
14/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	15	$ 90.465
14/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	54	$ 83.484
14/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	54	$ 167.022

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

14/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
15/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
15/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
15/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	32	$ 49.472
15/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
15/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	15	$ 90.465
15/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	54	$ 83.484
15/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	60	$ 185.580
15/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
16/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	4	$ 43.188
16/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
16/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	24	$ 37.104
16/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
16/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	19	$ 114.589
16/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	62	$ 95.852
16/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	53	$ 163.929
16/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461	45	$ 470.745
17/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
17/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
17/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	94	$ 145.324
17/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
17/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031		$ -
17/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	71	$ 109.766
17/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	59	$ 182.487

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

17/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
18/04/2026	AFERESIS	$ 10.797		$ -
18/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
18/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	40	$ 61.840
18/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	40	$ 241.240
18/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031		$ -
18/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	72	$ 111.312
18/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	49	$ 151.557
18/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
19/04/2026	AFERESIS	$ 10.797		$ -
19/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
19/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	40	$ 61.840
19/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	40	$ 241.240
19/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031		$ -
19/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	77	$ 119.042
19/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	45	$ 139.185
19/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
20/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
20/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031	40	$ 241.240
20/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	72	$ 111.312
20/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
20/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	17	$ 102.527
20/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	76	$ 117.496
20/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	48	$ 148.464

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

20/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
21/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	3	$ 32.391
21/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031	30	$ 180.930
21/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	63	$ 97.398
21/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
21/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	17	$ 102.527
21/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	62	$ 95.852
21/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	46	$ 142.278
21/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
22/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
22/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031	40	$ 241.240
22/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	72	$ 111.312
22/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
22/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	14	$ 84.434
22/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	70	$ 108.220
22/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	49	$ 151.557
22/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
23/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	8	$ 86.376
23/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031	30	$ 180.930
23/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	58	$ 89.668
23/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
23/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	19	$ 114.589
23/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	66	$ 102.036
23/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	48	$ 148.464

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

23/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461	6	$ 62.766
24/04/2026	AFERESIS	$ 10.797		$ -
24/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031	40	$ 241.240
24/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	60	$ 92.760
24/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	20	$ 120.620
24/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031		$ -
24/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	60	$ 92.760
24/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	46	$ 142.278
24/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461	18	$ 188.298
25/04/2026	AFERESIS	$ 10.797		$ -
25/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031	30	$ 180.930
25/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	70	$ 108.220
25/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	40	$ 241.240
25/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031		$ -
25/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	58	$ 89.668
25/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	44	$ 136.092
25/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461	12	$ 125.532
26/04/2026	AFERESIS	$ 10.797		$ -
26/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
26/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	40	$ 61.840
26/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031	40	$ 241.240
26/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031		$ -
26/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	56	$ 86.576
26/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	40	$ 123.720

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

26/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
27/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
27/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
27/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	2	$ 3.092
27/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031		$ -
27/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	14	$ 84.434
27/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	49	$ 75.754
27/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	38	$ 117.534
27/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
28/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
28/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
28/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	2	$ 3.092
28/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031		$ -
28/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	17	$ 102.527
28/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	54	$ 83.484
28/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	50	$ 154.650
28/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
29/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
29/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	2	$ 3.092
29/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	46	$ 71.116
29/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	50	$ 154.650
29/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
29/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031		$ -
29/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	15	$ 90.465

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

29/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461		$ -
30/04/2026	AFERESIS	$ 10.797	2	$ 21.594
30/04/2026	AGUA BOTELLA 300 CC	$ 1.546	2	$ 3.092
30/04/2026	AGUA PET 300 CC PACIE.	$ 1.546	52	$ 80.392
30/04/2026	AGUA PET 600 CC PACIE.	$ 3.093	51	$ 157.743
30/04/2026	HEMOCENTRO	$ 6.031		$ -
30/04/2026	MADRE CANGURO	$ 6.031	16	$ 96.496
30/04/2026	SERVICIOS ESPECIALES	$ 10.461	163	$ 1.705.143
30/04/2026	INTRAMURAL	$ 6.031		$ -
TOTAL				**$ 14.464.687**

Factura Electrónica de Venta FEP - 74

Representación Gráfica
Autorización Numeración de Facturación Electrónica
No. 18764089128189 de 19/02/2025 - 19/02/2027 autoriza FEP - 1 a FEP - 500

Actividad Económica Principal 0150
No somos Gran Contribuyente
No somos Agente Retenedor del Impuesto sobre las Ventas - IVA
No somos Autorretenedor del Impuesto sobre la Renta y Complementarios

Tipo de Operación	Estandar
Fecha de Generación	25/05/2026 15:49
Fecha de Vencimiento	24/06/2026 15:49
Fecha de Validación	25/05/2026 15:47
Forma de Pago	Crédito 30 DÍAS
Medio de Pago	Consignación bancaria
Moneda	COP

DATOS DEL EMISOR

Razón Social	ASOCIACION PROGRESO AMBIENTAL, SOCIAL Y LOGISTICO
Nombre Comercial	PROAMSOL
NIT	900986685
Obligación	NO APLICA
Email	ASOCIACIONPROAMSOL@GMAIL.COM
Teléfono	3154300162
Dirección Fiscal	FCA EL BANCO VDA CENTRO, SAN ANDRES, (SANTANDER, CO)

DATOS DEL CLIENTE

Razón Social	MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S
Nombre Comercial	MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S
NIT	901371354
Obligación	NO APLICA
Email	facturaselectronicas@mediterraneadecatering.com
Teléfono	
Dirección	
Ciudad, Depart.	

No	REF	DESCRIPCIÓN	CANT	U/M	PRECIO	IMP	SUBTOTAL	TOTAL ITEM
1	HUEVOS	HUEVOS	7,900	EA	$750.00		$5,925,000.00	$5,925,000.00
2	CARNE DE RES	CARNE DE RES	1,119	EA	$26,550.00		$29,709,450.00	$29,709,450.00
3	MANZANA	MANZANA KL	365	EA	$2,500.00		$912,500.00	$912,500.00
4	PULPA DE FRUTA	PULPA DE FRUTA	250	EA	$9,650.00		$2,412,500.00	$2,412,500.00
5	PANELA	PANELA KL	95	EA	$3,000.00		$285,000.00	$285,000.00
6	QUESO	QUESO KL	210	EA	$14,900.00		$3,129,000.00	$3,129,000.00
7	AVENA	AVENA KL	253	EA	$9,000.00		$2,277,000.00	$2,277,000.00
8	AHUYAMA	AHUYAMA KL	671	EA	$5,550.00		$3,724,050.00	$3,724,050.00
9	AJO	AJO KL	121	EA	$4,500.00		$544,500.00	$544,500.00
10	CEBOLLA CABEZONA	CEBOLLA CABEZONA KL	274	EA	$7,410.00		$2,030,340.00	$2,030,340.00
11	HABICHUELA	HABICHUELA KL	117	EA	$3,550.00		$415,350.00	$415,350.00
12	LECHUGA CHURCA	LECHUGA CHURCA KL	139	EA	$2,800.00		$389,200.00	$389,200.00
13	PAPA COMUN	PAPA COMUN KL	1,105	EA	$1,300.00		$1,436,500.00	$1,436,500.00
14	PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA KL	1,774	EA	$1,800.00		$3,193,200.00	$3,193,200.00
15	PIMENTON	PIMENTON KL	604	EA	$1,300.00		$785,200.00	$785,200.00

CUFE: c94287258ab13661bd8f72480039ce8411104956beac4df3bf203ea0c0f24e5bd103868db3a84341d5f1f8b8b6e4225f

Software DATAICO fabricado por Proveedor Tecnológico DATAICO SAS 901223648

Factura Electrónica de Venta FEP - 74

Representación Gráfica
Autorización Numeración de Facturación Electrónica
No. 18764089128189 de 19/02/2025 - 19/02/2027 autoriza FEP - 1 a FEP - 500

Actividad Económica Principal 0150
No somos Gran Contribuyente
No somos Agente Retenedor del Impuesto sobre las Ventas - IVA
No somos Autorretenedor del Impuesto sobre la Renta y Complementarios

Tipo de Operación	Estandar
Fecha de Generación	25/05/2026 15:49
Fecha de Vencimiento	24/06/2026 15:49
Fecha de Validación	25/05/2026 15:47
Forma de Pago	Crédito 30 DÍAS
Medio de Pago	Consignación bancaria
Moneda	COP

16	PLATANO MADURO	PLATANO MADURO KL	1,180	EA	$1,900.00	$2,242,000.00	$2,242,000.00
17	PLATANO HARTON VERDE	PLATANO HARTON VERDE KL	721	EA	$2,400.00	$1,730,400.00	$1,730,400.00
18	REPOLLO BLANCO	REPOLLO BLANCO KL	389	EA	$2,400.00	$933,600.00	$933,600.00
19	TOMATE	TOMATE KL	770	EA	$2,500.00	$1,925,000.00	$1,925,000.00
20	YUCA	YUCA KL	1,444	EA	$2,600.00	$3,754,400.00	$3,754,400.00
21	ZANAHORINA	ZANAHORINA KL	1,050	EA	$2,100.00	$2,205,000.00	$2,205,000.00
22	PEREJIL	PEREJIL KL	245	EA	$2,700.00	$661,500.00	$661,500.00
23	PAPAYA	PAPAYA KL	1,110	EA	$2,600.00	$2,886,000.00	$2,886,000.00
24	LIMON TAHITY	LIMON TAHITY KL	64	EA	$1,800.00	$115,200.00	$115,200.00
25	LIMON	LIMON KL	250	EA	$7,800.00	$1,950,000.00	$1,950,000.00
26	MANDARINA	MANDARINA	388	EA	$2,850.00	$1,105,800.00	$1,105,800.00
27	CEBOLLIN	CEBOLLIN KL	414	EA	$2,850.00	$1,179,900.00	$1,179,900.00
28	LULO	LULO KL	691	EA	$2,000.00	$1,382,000.00	$1,382,000.00
29	CILANTRO	CILANTRO KL	487	EA	$2,000.00	$974,000.00	$974,000.00
30	BANANO	BANANO KL	150	EA	$3,550.00	$532,500.00	$532,500.00
31	MELON	MELON KL	300	EA	$3,300.00	$990,000.00	$990,000.00
32	PERA	PERA KL	385	EA	$3,100.00	$1,193,500.00	$1,193,500.00
33	TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL KL	111	EA	$2,450.00	$271,950.00	$271,950.00
34	CURUBA	CURUBA KL	100	EA	$2,400.00	$240,000.00	$240,000.00
35	ING REC X TERC	CONTRIBUCIONCION PARAF. ASOHOFRUCOL 1% BASE	1	EA	$738,058.00	$738,058.00	$738,058.00
36	ING REC TERC.	CONTRIBUCION PARAFISCAL FEDEPAPA 1% BASE	1	EA	$46,297.00	$46,297.00	$46,297.00

36

Subtotal	$84,225,895.00
Ret. FUENTE	-$1,251,623.00
Total a Pagar	**$82,974,272.00**

Unidades de medida: EA = cada

CUFE: c94287258ab13661bd8f72480039ce8411104956beac4df3bf203ea0c0f24e5bd103868db3a84341d5f1f8b8b6e4225f

Software DATAICO fabricado por Proveedor Tecnológico DATAICO SAS 901223648

Factura Electrónica de Venta FEP - 74

Representación Gráfica
Autorización Numeración de Facturación Electrónica
No. 18764089128189 de 19/02/2025 - 19/02/2027 autoriza FEP - 1 a FEP - 500

Actividad Económica Principal 0150
No somos Gran Contribuyente
No somos Agente Retenedor del Impuesto sobre las Ventas - IVA
No somos Autorretenedor del Impuesto sobre la Renta y Complementarios

Tipo de Operación	Estandar
Fecha de Generación	25/05/2026 15:49
Fecha de Vencimiento	24/06/2026 15:49
Fecha de Validación	25/05/2026 15:47
Forma de Pago	Crédito 30 DÍAS
Medio de Pago	Consignación bancaria
Moneda	COP

FIRMA EMISOR

FIRMA CLIENTE

CUFE: c94287258ab13661bd8f72480039ce8411104956beac4df3bf203ea0c0f24e5bd103868db3a84341d5f1f8b8b6e4225f

Software DATAICO fabricado por Proveedor Tecnológico DATAICO SAS 901223648

Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CERTIFICADO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Señores:
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Bucaramanga.

El suscrito Representante Legal de **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S** Con el NIT 901.371.354-1 de acuerdo con lo señalado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y Ley 1150 de 2007, **DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO** y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el código penal en su artículo 442, se encuentra al día y a PAZ Y SALVO el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos laborales) y de los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y Caja de Compensación Familiar) pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de ejecución del contrato, dichos pagos corresponden a los montos contabilizados y pagados por la compañía durante dichos seis (6) meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, a lo contenido en la Ley 828 de 2003, al artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y demás normas complementarias y modificatorias.

De igual forma certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos de la Ley 1819 de 2016, Artículo 65 el cual adiciona el artículo 114- 1 del E.T., sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales y salud. Periodo correspondiente del 01 al 31 mes de Marzo, pago realizado por transferencia de BANCOLOMBIA el día 13 de Abril de 2026 según planilla número 9502986302.

Dada en Bucaramanga, a los (14) días del mes de Mayo de 2026.

Atentamente,

DANIELA ESPERANZA CACERES ARISMENDY
C.C. 1.095.953.100
REPRESENTANTE LEGAL
MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 12-AGO-1998

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

18-AGO-2016 GIRON
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

P-2709100-00852636-F-1095953100-20161003 0051546511A 2 32760271

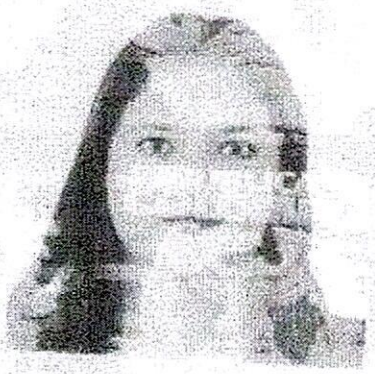
REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.095.953.100
CACERES ARISMENDY

APELLIDOS
DANIELA ESPERANZA

NOMBRES
Daniela Esperanza Caceres

FIRMA



Mediterránea
FACILITY MANAGEMENT
S.A.S

CERTIFICACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

MODELO CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002, LEY 828 DE 2003 Y LEY 1150 DE 2007
PERSONA JURIDICA

JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS identificada con cédula de ciudadanía N° 37.752.679 de Bucaramanga, actuando como Revisora Fiscal de la empresa **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S** bajo **NIT 901.371.354 - 1**, debidamente inscrita y registrada en el certificado de la sociedad, como aparece en la Cámara de Comercio de Bucaramanga, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos laborales) y de los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y Caja de Compensación Familiar) pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de ejecución del contrato, dichos pagos corresponden a los montos contabilizados y pagados por la compañía durante dichos seis (6) meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, a lo contenido en la Ley 828 de 2003, al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas complementarias y modificatorias.

Certifico que se ha dado cumplimiento oportuno y completo con los aportes y demás obligaciones legales que le corresponden respecto del Sistema de Seguridad Social cuando a ello ha habido lugar, en cuanto a su salud, pensiones, riesgos laborales, y cuando ha sido del caso con los aportes al Servicio Nacional de Aprendizaje, instituto colombiano de bienestar familiar y cajas de compensación familiar.

Certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos de Articulo 114-1 del Estatuto Tributario, el Articulo 65 de la Ley 1819 de 2016 y el Decreto 1828 de 2013 sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales (SENA e ICBF) y salud.

Dada en Bucaramanga, a los (14) días del mes de Mayo de 2026.

Atentamente,

Jhemy Paola Ortega N.

JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS
C.C. 37.752.679 de Bucaramanga
REVISOR FISCAL
MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901371354	1	MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	HUS NUTRICION	CALLE 30 24 38 OFICINA 503	FLORIDABLANCA-SANTANDER	7000470	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-03	2026-04	215448326	9502986302	E	2026/04/15	2026/04/13	BANCOLOMBIA	0	$16,216,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES															PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: HUS NUTRICION (37 Afiliados)																						$62,626,130	$10,013,700			$62,626,130	$2,498,600			$58,985,440	$2,361,300			$62,626,130		$1,343,200		$0	$0		$16,216,800
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 0 (37 Afiliados)																						$62,626,130	$10,013,700			$62,626,130	$2,498,600			$58,985,440	$2,361,300			$62,626,130		$1,343,200		$0	$0		$16,216,800
Ciudad: BUCARAMANGA Depto: SANTANDER (36 Afiliados)																						$58,626,130	$9,373,700			$58,626,130	$2,338,600			$54,985,440	$2,201,300			$58,626,130		$1,245,700		$0	$0		$15,159,300
1	CC	1098818918	ACERO PAULA											X							230301	25	$1,459,088	$233,500	EPS002	25	$1,459,088	$58,400	CCF40	25	$1,459,088	$58,400	14-11	25	$1,459,088	2.436%	$35,600	25	$0	$0	Si	$385,900
2	CC	1098818918	ACERO PAULA											X							230301	1	$58,364	$9,400	EPS002	1	$58,364	$2,400	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$58,364	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$11,800
3	CC	1098818918	ACERO PAULA											X							230301	2	$116,728	$18,700	EPS002	2	$116,728	$4,700	CCF40	2	$0	$0	14-11	2	$116,728	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$23,400
4	CC	1098818918	ACERO PAULA											X							230301	2	$116,728	$18,700	EPS002	2	$116,728	$4,700	CCF40	2	$0	$0	14-11	2	$116,728	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$23,400
5	CC	1102175090	ARGUELLO JORGE		X																230301	6	$500,600	$80,100	EPS002	6	$500,600	$20,100	CCF40	6	$1,147,208	$45,900	14-11	6	$500,600	2.436%	$12,200	6	$0	$0	Si	$158,300
6	PT	4913471	BAYTER CRISTHIAN	X																	230201	14	$817,089	$130,800	EPS037	14	$817,089	$32,700	CCF40	14	$817,089	$32,700	14-11	14	$817,089	2.436%	$20,000	14	$0	$0	Si	$216,200
7	CC	1100071650	BENAVIDES ANGIE																		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
8	CC	1102290536	BETANCOURT ESTHER																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
9	CC	1005326181	CASTRO ANGELICA																		25-14	30	$2,770,000	$443,200	EPS046	30	$2,770,000	$110,800	CCF40	30	$2,770,000	$110,800	14-11	30	$2,770,000	2.436%	$67,500	30	$0	$0	Si	$732,300
10	CC	1099[illegible]2484	CELIZ LISETH																		230201	30	$2,770,000	$443,200	EPS037	30	$2,770,000	$110,800	CCF40	30	$2,770,000	$110,800	14-11	30	$2,770,000	2.436%	$67,500	30	$0	$0	Si	$732,300
11	CC	63498818	CORREA LUZ																		231001	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
12	CC	37727164	DUARTE DIANA																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
13	CC	1098749107	FLOREZ SILVIA	X																	230301	21	$1,225,634	$196,200	EPS002	21	$1,225,634	$49,100	CCF40	21	$1,225,634	$49,100	14-11	21	$1,225,634	2.436%	$29,900	21	$0	$0	Si	$324,300
14	CC	1095810984	GARAVITO YURANI																		230301	1	$58,364	$9,400	EPS041	1	$58,364	$2,400	CCF40	1	$58,364	$2,400	14-11	1	$58,364	2.436%	$1,500	1	$0	$0	Si	$15,700
15	CC	1095810984	GARAVITO YURANI											X							230301	3	$175,091	$28,100	EPS041	3	$175,091	$7,100	CCF40	3	$0	$0	14-11	3	$175,091	0.000%	$0	3	$0	$0	Si	$35,200
16	CC	1095810984	GARAVITO YURANI											X							230301	3	$175,091	$28,100	EPS041	3	$175,091	$7,100	CCF40	3	$0	$0	14-11	3	$175,091	0.000%	$0	3	$0	$0	Si	$35,200
17	CC	1095810984	GARAVITO YURANI											X							230301	3	$175,091	$28,100	EPS041	3	$175,091	$7,100	CCF40	3	$0	$0	14-11	3	$175,091	0.000%	$0	3	$0	$0	Si	$35,200
18	CC	1095810984	GARAVITO YURANI											X							230301	5	$291,818	$46,700	EPS041	5	$291,818	$11,700	CCF40	5	$0	$0	14-11	5	$291,818	0.000%	$0	5	$0	$0	Si	$58,400
19	CC	1095810984	GARAVITO YURANI											X							230301	15	$875,454	$140,100	EPS041	15	$875,454	$35,100	CCF40	15	$0	$0	14-11	15	$875,454	0.000%	$0	15	$0	$0	Si	$175,200
20	CC	1101209787	GARCIA KAREN																		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS017	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
21	CC	1102723419	GOMEZ LISETH																		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
22	CC	1098780293	GONZALEZ MARIA																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
23	CC	37338193	GUERRERO AURA																		230201	30	$1,750,905	$280,200	ES5C24	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
24	CC	1116504079	GUEVARA KAREN																		230301	28	$1,634,178	$261,500	EPS005	28	$1,634,178	$65,400	CCF40	28	$1,634,178	$65,400	14-11	28	$1,634,178	2.436%	$39,900	28	$0	$0	Si	$432,200
25	CC	1116504079	GUEVARA KAREN											X							230301	2	$116,727	$18,700	EPS005	2	$116,727	$4,700	CCF40	2	$0	$0	14-11	2	$116,727	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$23,400
26	CC	1102358066	JAIMES LIZETH																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
27	CC	1101597898	JAIMES YENNY																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100

en línea

28	CC	1097870093	LOPEZ HENRRY																		23020 1	30	$1,7[illegible]	$280,200	EPS04 1	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	[illegible]50,905	$70,100	14-[illegible]	[illegible]	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
29	CC	37555410	MEDAGLIA ANGELICA	X	X																23020 1	1	$58,364	$9,400	EPS00 5	1	$58,364	$2,400	CCF40	1	$60,796	$2,500	14-11	1	$58,364	2.436%	$1,500	1	$0	$0	Si	$15,800
30	CC	1098622325	MORENO BLANCA																		23030 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS00 2	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
31	CC	1005179036	NIÑO DIANA											X							23030 1	25	$1,459,089	$233,500	ESSC2 4	25	$1,459,089	$58,400	CCF40	25	$0	$0	14-11	25	$1,459,089	0.000%	$0	25	$0	$0	Si	$291,900
32	CC	1005179036	NIÑO DIANA											X							23030 1	4	$233,455	$37,400	ESSC2 4	4	$233,455	$9,400	CCF40	4	$0	$0	14-11	4	$233,455	0.000%	$0	4	$0	$0	Si	$46,800
33	CC	1005179036	NIÑO DIANA											X							23030 1	1	$58,364	$9,400	ESSC2 4	1	$58,364	$2,400	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$58,364	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$11,800
34	CC	1007189543	PEREZ LUZ																		23030 1	28	$1,634,178	$261,500	EPS01 0	28	$1,634,178	$65,400	CCF40	28	$1,634,178	$65,400	14-11	28	$1,634,178	2.436%	$39,900	28	$0	$0	Si	$432,200
35	CC	1007189543	PEREZ LUZ											X							23030 1	2	$116,727	$18,700	EPS01 0	2	$116,727	$4,700	CCF40	2	$0	$0	14-11	2	$116,727	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$23,400
36	CC	1098806376	POLANCO KELLY																		23030 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS00 2	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	0.522%	$9,200	30	$0	$0	Si	$429,600
37	CC	1000118768	QUINTERO CRISTIAN																		23030 1	28	$1,634,178	$261,500	EPS00 5	28	$1,634,178	$65,400	CCF40	28	$1,634,178	$65,400	14-11	28	$1,634,178	0.522%	$8,600	28	$0	$0	Si	$400,900
38	CC	1000118768	QUINTERO CRISTIAN											X							23030 1	2	$116,727	$18,700	EPS00 5	2	$116,727	$4,700	CCF40	2	$0	$0	14-11	2	$116,727	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$23,400
39	CC	1097911367	RAMIREZ JHONNY																		23020 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS03 7	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
40	PT	4962200	RIVERO YULEXY																		23020 1	30	$1,750,905	$280,200	ESSC2 4	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
41	CC	28443764	ROJAS CLAUDIA																		23030 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS03 7	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
42	CC	37753306	SANCHEZ ARANYERIS																		23030 1	29	$1,692,542	$270,900	EPS03 7	29	$1,692,542	$67,800	CCF40	29	$1,692,542	$67,800	14-11	29	$1,692,542	2.436%	$41,300	29	$0	$0	Si	$447,800
43	CC	37753306	SANCHEZ ARANYERIS										X								23030 1	1	$58,364	$7,100	EPS03 7	1	$58,364	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$58,364	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$7,100
44	CC	1095942980	SANCHEZ MAYRA		X																23020 1	18	$1,050,543	$168,100	EPS03 7	18	$1,050,543	$42,100	CCF40	18	$1,138,088	$45,600	14-11	18	$1,050,543	2.436%	$25,600	18	$0	$0	Si	$281,400
45	CC	1095942980	SANCHEZ MAYRA										X								23020 1	1	$58,364	$7,100	EPS03 7	1	$58,364	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$58,364	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$7,100
46	CC	1095942980	SANCHEZ MAYRA										X								23020 1	1	$58,364	$7,100	EPS03 7	1	$58,364	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$58,364	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$7,100
47	CC	63526700	SANTOS SAIRA																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS01 0	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
48	PT	5007304	SUAREZ SANDRA		X																23020 1	3	$175,091	$28,100	EPS01 0	3	$175,091	$7,100	CCF40	3	$700,363	$28,100	14-11	3	$175,091	2.436%	$4,300	3	$0	$0	Si	$67,600
49	PT	5007304	SUAREZ SANDRA											X							23020 1	2	$116,727	$18,700	EPS01 0	2	$116,727	$4,700	CCF40	2	$0	$0	14-11	2	$116,727	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$23,400
50	CC	1193212712	TRUJILLO LISBETH																		23020 1	25	$1,459,088	$233,500	EPS00 2	25	$1,459,088	$58,400	CCF40	25	$1,459,088	$58,400	14-11	25	$1,459,088	2.436%	$35,600	25	$0	$0	Si	$385,900
51	CC	1193212712	TRUJILLO LISBETH											X							23020 1	5	$291,818	$46,700	EPS00 2	5	$291,818	$11,700	CCF40	5	$0	$0	14-11	5	$291,818	0.000%	$0	5	$0	$0	Si	$58,400
52	CC	37750427	VARGAS MARTHA																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS03 7	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
53	CC	1005328851	VERA DARLY																		23030 1	26	$1,517,451	$242,800	EPS00 2	26	$1,517,451	$60,700	CCF40	26	$1,517,451	$60,700	14-11	26	$1,517,451	2.436%	$37,000	26	$0	$0	Si	$401,200
54	CC	1005328851	VERA DARLY											X							23030 1	2	$116,728	$18,700	EPS00 2	2	$116,728	$4,700	CCF40	2	$0	$0	14-11	2	$116,728	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$23,400
55	CC	1005328851	VERA DARLY											X							23030 1	1	$58,364	$9,400	EPS00 2	1	$58,364	$2,400	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$58,364	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$11,800
56	CC	1005328851	VERA DARLY										X								23030 1	1	$58,364	$7,100	EPS00 2	1	$58,364	$0	CCF40	1	$0	$0	14-11	1	$58,364	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$7,100
57	CC	1094779437	VILLAMIZAR ANGEL																		23020 1	30	$1,750,905	$280,200	EPS03 7	30	$1,750,905	$70,100	CCF40	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	2.436%	$42,700	30	$0	$0	Si	$463,100
Ciudad: FLORIDABLANCA Depto: SANTANDER (1 Afiliados)																							$4,000,000	$640,000			$4,000,000	$160,000			$4,000,000	$160,000			$4,000,000		$97,500		$0	$0		$1,057,500
58	CC	1098688087	GOMEZ EDINSON																		23020 1	30	$4,000,000	$640,000	EPS03 7	30	$4,000,000	$160,000	CCF40	30	$4,000,000	$160,000	14-11	30	$4,000,000	2.436%	$97,500	30	$0	$0	Si	$1,057,500
Total	Afiliados(37)																						$62,626,130	$10,013,700			$62,626,130	$2,498,600			$58,985,440	$2,361,300			$62,626,130		$1,343,200		$0	$0		$16,216,800

en línea

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				37	$10,013,700	$0	$0	$10,013,700
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$280,200	$0	$0	$280,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	5	$1,564,000	$0	$0	$1,564,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	16	$4,195,200	$0	$0	$4,195,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	15	$3,974,300	$0	$0	$3,974,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				37	$1,343,200	$0	$0	$1,343,200
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	37	$1,343,200	$0	$0	$1,343,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				37	$2,361,300	$0	$0	$2,361,300
COMFENALCO SANTANDER	CCF40	890,201,578	7	37	$2,361,300	$0	$0	$2,361,300
EPS (ADMINISTRADORAS: 8)				37	$2,498,600	$0	$0	$2,498,600
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	3	$210,400	$0	$0	$210,400
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	3	$152,000	$0	$0	$152,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	2	$140,200	$0	$0	$140,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	11	$834,000	$0	$0	$834,000
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	4	$280,800	$0	$0	$280,800
SALUD MIA EPS	EPS046	900,914,254	1	1	$110,800	$0	$0	$110,800
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	9	$557,700	$0	$0	$557,700
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	4	$212,700	$0	$0	$212,700
TOTAL				37	$16,216,800	$0	$0	$16,216,800

ARL | sura

Medellín, 25 de Mayo de 2026

LA DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO SEGUROS OBLIGATORIOS

HACE CONSTAR:

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. como trabajadores de MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT SAS, en el centro de trabajo 0000000021 - HUS NUTRICION, Clase de riesgo 3, Porcentaje de cotización 2.436%.

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio afiliación	Fecha fin afiliación	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
C63550383	FLOREZ ORTIZ LETY XIMENA	13/04/2026		25316618	DEPENDIENTE	EN COBERTURA
C63542455	HERNANDEZ MARIÑO ALIX VIVIANA	10/04/2026		23157184	DEPENDIENTE	EN COBERTURA
C63439890	ORDUZ HERNANDEZ MARTHA CECILIA	08/04/2026		17524118	DEPENDIENTE	EN COBERTURA
C1095929717	OROZCO RANGEL YERLY PAOLA	09/04/2026		21222418	DEPENDIENTE	EN COBERTURA
C1098715092	TARAZONA PARRA LUZ DARY	11/04/2026		19912240	DEPENDIENTE	EN COBERTURA

Si desea validar que este certificado haya sido realmente emitido por ARL Sura y la información aquí contenida sea real, visite www.arlsura.com.co / validar certificados e ingrese el siguiente código único de generación válido por un mes:C10959531002614531633

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Dirección de Aseguramiento Seguros Obligatorios

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 25/05/2026 08:47:12 .
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados Independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 186.147.84.175, 192.230.104.14, 172.16.42.57

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

37752679
NUMERO

ORTEGA NAVAS
APELLIDOS

JHEMY PAOLA
NOMBRES

Jhemy Paola Ortega N.
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 21-JUN-1980
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.59 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

18-AGO-1998 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

A-2700100-59097891-F-0037752679-20020211 01306020428 01 118961310

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

264750-T



JHEMY PAOLA
ORTEGA NAVAS
C.C. 37752679
RES. INSCRIPCION 1707 DEL 28/10/2019
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL

281063 295442

Identificación Plástica S.A. 180942/0119

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

FIRMA

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

C7EDAD6ZC3BE1745

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 37752679 de BUCARAMANGA (SANTANDER) Y Tarjeta Profesional No 264750-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 12 días del mes de Febrero de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado