ANEXO NRO. 01 AL CONTRATO ELECTRÓNICO NRO.

067-2026

Clase de Contrato	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
Entidad contratante:	E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA
Nit Nro.:	890.202.024-3
Contratista:	SERVICIOS INDUSTRIALES Y NEGOCIOS DE COLOMBIA SERINNCO SAS R.L. ALVARO MARMOL ROJAS C.C N° 1.098.610.729 de Bucaramanga.
Identificación del Contratista:	NIT. 901.117.976-5
Valor:	CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($420.000.000)
Rubro Presupuestal:	2.4.5.02.06.01 ALIMENTACIÓN

MÓNICA BARRIOS BASTIDAS, mayor de edad, vecina y domiciliada en el Municipio de Floridablanca (Santander) identificada con la cedula de ciudadanía Nro. 63.450.913 expedida en Floridablanca, quien actúa en su condición de Gerente de La E.S.E. Hospital San Juan De Dios De Floridablanca (Santander), de conformidad al Decreto Nro. 377 del 22 de marzo de 2024 emanado de la Gobernación de Santander y Acta de Posesión Nro. 016 del 01 de abril 2024, quien para los efectos del presente documento se denominará **EL CONTRATANTE**, por una parte; y por la otra la Empresa SERVICIOS INDUSTRIALES Y NEGOCIOS DE COLOMBIA SERINNCO SAS. Identificada con NIT N° 901117976-5, representada legalmente por **ALVARO MARMOL ROJAS**, identificado con la cédula de ciudadanía N° 1098610729 de Bucaramanga, quien se denominará **EL CONTRATISTA** y declara que tiene capacidad para celebrar este contrato, que no incurre en causal de inhabilidad e incompatibilidad de las previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 y demás normas constitucionales y legales, hemos acordado celebrar el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes:

CLÁUSULAS:

1) Objeto

"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROCESO INTEGRAL PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS PARA LA ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA".

2) Plazo

El plazo de ejecución será de **TRES (03) MESES** contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución y perfeccionamiento.

3) Alcance del objeto o características y/o especificaciones del bien o servicio

En desarrollo del objeto contractual y de conformidad con las necesidades de la ESE HSJDF, el contratista se obliga a ejecutar las actividades que se describen a continuación:

ITEM	TIPO DE DIETA	DESAYUNO (PRECIO UNITARIO)	MEDIA MAÑANA (PRECIO UNITARIO)	ALMUERZO (PRECIO UNITARIO)	MEDIA TARDE (PRECIO UNITARIO)	COMIDA (PRECIO UNITARIO)	CENA (PRECIO UNITARIO)	COSTO TOTAL
1	NORMAL	$8.841	$3.290	$12.644	$3.290	$11.514	$3.290	$42.868
2	HIPERPROTEICA	$9.766	$3.290	$14.496	$3.290	$12.438	$3.290	$46.568
3	HIPOGLUCIDA	$8.841	$3.290	$12.644	$3.290	$11.514	$3.290	$42.868
4	HIPOSODICA	$8.841	$3.290	$12.644	$3.290	$11.514	$3.290	$42.868
5	LIQUIDA COMPLETA	$6.168	$3.290	$6.579	$3.290	$6.168	$3.290	$28.784
6	LIQUIDA HIPERPROTEICA	$8.841	$3.290	$12.644	$3.290	$11.514	$3.290	$42.868
7	NORMAL PEDIATRICA	$8.841	$3.290	$12.644	$3.290	$11.514	$3.290	$42.868
8	DIETAS ESPECIALES	$12.336	$5.140	$16.448	$5.140	$13.364	$5.140	$57.568
9	ADICIONALES	$6.000	$6.000	$6.000	$6.000	$6.000	$6.000	$36.000
10	BOTELLA AGUA	$3.000	$3.000	$3.000	$3.000	$3.000	$3.000	$56.000

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. Ofrecer menús teniendo en cuenta los estándares del Manual de dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E HSJDF y la prescripción dietaría por parte de la nutricionista clínica y/o personal médico, según las necesidades especiales. Se tiene establecido los Tipos de dietas a continuación descritos:

a. **Valor Nutricional**: Se suministrará una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. El valor calórico, la distribución porcentual de

macronutrientes y aporte de micronutrientes será establecido de acuerdo con el régimen alimentario señalado en el Manual de Dietas Terapéuticas de la E.S.E HDJSF

b. **Refrigerio compuesto:** Se caracteriza por incluir una bebida con o sin leche, jugo o porción de fruta, garantizando un aporte nutricional promedio del 25%. Los cuales se suministrarán para los 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.
c. **La minuta patrón y el ciclo de menús:** Presentar un ciclo de 15 menús con su respectivo valor o aporte nutricional para la dieta Normal y su derivación para las dietas terapéuticas de adultos, se deberá incluir preparaciones de plato único en tiempo de comida. El menú diario debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad diaria en lo relacionado con textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación, se debe controlar el exceso de azúcar y sal de las preparaciones, adicional se debe contar con registro del proceso de verificación de la calidad de los alimentos del área de ensamble.

   - La documentación en aspecto técnico-nutricional y ciclos de menús, deberá estar firmada por el profesional, que lo elabora el cual deber tener el perfil del Nutricionista Dietista con matrícula profesional, para posterior ser avalados o aprobados por el Profesional Universitario de Salud, nutrición y dietética de la E.S.E HSJDF.
   - Se deberá garantizar el uso de aderezos naturales para las preparaciones de los ciclos de menú con indicación hiposódica

d. **Especificaciones de Carnes:** Deberá cumplir con las especificaciones de los productos de carne, cumpliendo con la Normativa de referencia Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
e. En el suministro de pollo se especifica el otorgamiento de pechuga sin piel y sin hueso, pollo en porción pierna pernil completa con frecuencia de 3 a 5 veces por ciclo, no se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.
f. Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%, cortes magros contenido entre el 2 -- 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 -- 8% de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.
g. Los productos panificados deberán entregarse en empaque individual, termosellado que garantice la conservación del producto, así mismo especificar fecha de vencimiento y lote por unidad.

2. **Características de suministro de la dieta:**
   a. La dieta terapéutica se suministrará hasta la cama del paciente hospitalizado en la ESE SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA en los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida) y/o sus refrigerios o fracciones correspondientes.
   b. Se suministrará la alimentación a la **IPS VIVA SALUD**; de conformidad con el contrato Nro. 247-2019, o el que lo modifique y/o los que se llegaren a suscribir. Las dietas serán entregadas al personal de enfermería responsable del área o del paciente en los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida) y/o sus refrigerios o fracciones correspondientes.
   c. Se suministrará la alimentación a la **CLINICA GUANE**, de conformidad con el contrato suscrito por la ESE SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA. Las dietas serán entregadas hasta la cama del paciente hospitalizado en los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida).

d. Se obliga a dar cabal cumplimiento a los horarios de distribución de las dietas (comidas principales, nueves, onces y refrigerios) en los diferentes servicios hospitalarios, de la siguiente manera:

HORARIOS DE DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS EN LAS AREAS DE HOSPITALIZACIÓN DE LA E.S.E HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA, HOSPITALIZACIÓN IPS VIVA SALUD Y CLÍNICA GUANE
Desayuno: 7:30 a.m. a 8:30 a.m. de Lunes a Domingo
Media mañana: 10:00 a.m. a 10:30 a.m. de Lunes a Domingo
Almuerzo: 12:00 p.m. a 1:00 p.m. de Lunes a Domingo
Media tarde: 3:00 p.m. a 3:30 p.m. de Lunes a Domingo
Comida: 5:00 p.m. a 6:00 p.m. de Lunes a Domingo
Cena: 6:30 p.m. a 7:00 p.m. de Lunes a Domingo

e. La ración alimentaria se suministrará con individual de material reciclable y/o biodegradable, y se atenderá lo dispuesto mediante la Resolución Nro. 116 del 5 de septiembre, *"Por la cual se prohíbe el uso de icopor en las instalaciones de la E.S.E HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA y SEDE UNIDAD MATERNO INFANTIL"*.
f. Los alimentos de refrigerio de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, cubiertos, vaso de bebida con tapa y/o vinipel se colocarán sobre la bandeja antes de ser transportados y distribuidos a los diferentes servicios, para evitar la contaminación y brindar una excelente presentación.
g. Se suministrará dieta en loza desechable a pacientes con orden médica o solicitud del nutricionista clínico que por evolución o estado de salud requieran aislamiento preventivo; el suministro de este tipo de menaje deberá estar registrado en la orden médica.
h. La alimentación suministrada deberá garantizar la temperatura de alimentos en caliente y frio, hasta el tiempo de entrega la paciente.
i. Para pacientes hospitalizados con exámenes de laboratorio, ayudas diagnósticas o de monitoreo, se reservará el tiempo de comida correspondiente hasta una hora después del servicio, previo reporte del Nutricionista Clínico Asistencial.
j. La vajilla y menaje será retirada de las habitaciones en un tiempo máximo de 60 minutos después de la distribución de los alimentos.

3. **Suministro de agua:** El contratista garantizará en cada uno de los servicios de hospitalización, el suministro de jarras de agua filtrada, así como la limpieza y desinfección de las mismas, las cuales se realizarán en el área de ensamble de alimentos, de acuerdo a la Resolución 4445 de 1996 *"Por el cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Titulo IV de la Ley 09 de 1979, en lo referente a las condiciones sanitarias que deben cumplir las Instituciones Prestadoras da Servicios de Salud y se dictan otras* ***disposiciones*** *técnicas y administrativas"*.
4. Se realizará el suministro de botella de agua a los pacientes con aislamiento en volumen establecido según solicitud de área de nutrición clínica.
5. Plantear e implementar acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento y ensamble de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran el adecuado manejo del suministro de agua.
6. **Saneamiento básico:** Se exigirá al contratista el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura basado en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de la Protección Social.

6.1 Manual de Limpieza y Desinfección: El manual debe contener los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), referente a: Manipulador de alimentos, alimentos, planta Física, equipos, vajilla y menaje

6.2. Manual de Control y Manejo Integrado de Plagas: Además de presentar el programa, el contratista efectuará a todo costo fumigación del área de producción en forma periódica, cada 3 meses, por empresa reconocida en el mercado y de acuerdo a las normas establecidas por salud Pública.

6.3. Manual de Disposición de Residuos Sólidos: La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista teniendo en cuenta el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores.

7. **Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (Interno):** El contratista suministrará a médicos internos un tiempo de comida: Almuerzo el cual será distribuidos en el comedor.

   a. El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para el personal autorizado y en formación de medicina que realizan sus prácticas en la ESE - HSJDF cumpliendo con el valor calórico y nutricional.
   b. El Contratista deberá realizar un ciclo de 15 menús dirigido a personal autorizados y médicos en formación por tiempo de comida que incluya proteína en porción a la hora del almuerzo cumpliendo con valor nutricional de dieta hiperproteica.
   c. Se obliga a dar cabal cumplimiento a los horarios de alimentación para personal en formación médicos internos: Almuerzos: 12:30 pm hasta 2:30 p.m.

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

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN	1	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	PROFESIONAL EN CALIDAD	1	Profesional Universitario en Ingeniería y/o administrador de empresas	Experiencia de un (1) año como profesional en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.
3	AUXILIAR DE COCINA Y/O ENSAMBLE DE DIETAS Y DISTRUBUCION	6	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.

9. **Talento humano:** El contratista se comprometerá a proveer el personal idóneo, necesario para la ejecución del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, dentro de los términos establecidos de horario y demás especificaciones, dicho proceso deberá cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad vigente para la prestación del servicio.

   El contratista debe garantizar que los cambios en el personal ejecutor del proceso se cumplan con todos los requisitos relacionados en los perfiles establecidos y remitir las hojas de vida en cumplimiento al procedimiento.

   El contratista debe garantizar que el personal asignado realice la Inducción General de la ESE HSJDF, la cual debe ser coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la ESE HSJDF
10. **Sistema de seguridad y salud en el trabajo:** Se exigirá al contratista presentar en la propuesta el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo dando cumplimiento a la normatividad vigente: Decreto 1072 de 2015 y Resolución 1111 de 2017 y demás normas que sean expedidas durante la vigencia del presente contrato.
11. **Mecanismos de escucha:** 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.
12. **Manipulador de alimentos:** El personal vinculado deberá contar con exámenes de ingreso en el cual se contempla que es apto para el desarrollo de actividades de manipulación de alimentos y certificado de capacitación en BPM.
    a. El personal que ejecute la distribución de los alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar las normas de Bioseguridad y control de infecciones (Manejo del Paciente con aislamiento, uso de elementos de Protección personal e Higiene de manos).
    b. Los manipuladores de alimento deberán contar con curso de manipulación de alimentos y servicio al cliente.
    c. Presentar ante el contratante el certificado médico (Examen coprológico, frotis faríngeo y KOH uñas), vigente de cada uno de los manipuladores de alimentos y profesionales a cargo de la verificación en el proceso de producción o ensamble de alimentos.
    d. Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros
13. Garantizar la adecuada segregación de residuos de acuerdo con la normativa nacional, garantizando los insumos necesarios según el código de colores. La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista de acuerdo con la ruta de recolección hospitalaria, los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores, ubicándolos en los cuartos de recolección temporal.
14. Garantizar el acompañamiento por parte de los profesionales de la empresa contratista en el suministro de alimentación en los servicios hospitalarios para garantizar la adherencia a los protocolos de atención por parte de los auxiliares de dietas.
15. **Dotación del personal requerido para la ejecución del proceso:** La presentación del personal de quienes manipulen los alimentos deben ser la adecuada para dicha actividad motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios; así mismo el personal asignado para desarrollar

el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos y cumplir con las siguientes especificaciones:

a. Uniformidad en la presentación para esto debe estar dotado de un mínimo de 2 uniformes completos: pantalón y chaqueta, delantal de tela, gorro de tela, malla para el cabello, tapabocas, zapatos con suela antideslizante, guantes domésticos. Igualmente deberá suministrar los elementos de protección personal necesarios para la actividad.
b. El uniforme deberá ser de color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento y sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.
c. El delantal deberá permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
d. El uniforme deberá ser utilizado sólo durante toda la jornada laboral asignada en la E.S.E HSJDF y en perfecto estado de presentación e higiene.
e. Los elementos de protección especial como gorros, delantales, tapabocas, son de uso obligatorio para el personal encargado de ejecutar este contrato.
f. Identificados con escarapela como personal del contratista, la cual deberá proporcionar la siguiente información: Logotipo de la empresa contratista, nombre del empleado, cargo del servicio que presta, número de cédula, grupo sanguíneo y A.R.L; su uso es de carácter obligatorio para todos los trabajadores.
g. Se compromete a suministrar la dotación y elementos de protección personal para el personal que realiza la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infecto-contagiosas, en caso de presentarse las mismas. El contratante queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad en caso de incumplimiento por parte del contratista.

16. **Planta física, equipos y servicios públicos:** La E.S.E. HSJDF suministrará el área física para el proceso de preparación, ensamble y distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, y unidades sanitarias y vestier, así como los servicios públicos de agua, energía eléctrica y gas en condiciones normales del servicio, en caso de contingencia en alguno de los servicios públicos, el contratista deberá hacerse cargo de estos y suministrarlos.
Nota aclaratoria: Se dispondrá para la ejecución del proceso el uso de equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E HSJDF en calidad de préstamo y que será inventariado al inicio del contrato, en caso de requerir aumento para la cobertura de la prestación del servicio el operador deberá garantizar la disponibilidad de estos elementos.

a. El contratista asumirá los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos asignados en préstamo, presentando el cronograma de mantenimientos y los soportes de la realización en la radicación de las cuentas.
b. El contratista velara por el mantenimiento adecuado de la infraestructura prestada para la ejecución de la labor del área de ensamble de alimentos.
c. Cuando exista la necesidad debidamente sustentada por el contratista de realizar modificaciones en las áreas asignadas, deberán ser aprobadas por la supervisión. Los costos de las remodelaciones autorizadas serán sufragados en su totalidad por el Contratista, La E.S.E HSJDF no reconocerá el costo de las mejoras.
d. El Contratista se comprometerá a realizar el mantenimiento locativo de las áreas asignadas durante la operación del contrato, el cual comprenderá la pintura de muros, paredes, techos internos, muebles, puertas y otros, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos, cambio de bombillos y carga de extintores. Así mismo, se encargará de realizar las adecuaciones físicas e instalación de accesorios que se requieran con el fin de cumplir con las normas sanitarias. Los costos originados por las adecuaciones físicas e instalación de accesorios no serán reconocidos por la ESE HSJDF al Contratista y podrán ser retirados del

inmueble y recuperados por el contratista al finalizar el contrato; lo anterior siempre y cuando no impliquen daño en el inmueble y se garantice dejarlo en su estado inicial. (De todo esto deberá quedar constancia en acta inventariada con registro fotográfico).

e. El contratista garantizará suministrar los equipos e insumos para el cabal cumplimiento del contrato conforme las normas ambientales, técnicas y sanitarias.
f. La ESE HSJDF realizará las reparaciones de planta física relacionadas con grifería, ductos y trampas, sistema hidráulico, electricidad y de comunicaciones que se requieran.

17. **Equipos, vajilla y menaje:** La E.S.E HSJDF suministrará los equipos que tiene disponibles en el área de preparación y ensamble, los cuales se entregarán debidamente inventariados para su utilización mediante acta en la que se consignará el estado actual de funcionamiento de cada uno.
18. El contratista deberá mantener a disposición del supervisor las hojas de vida de equipos de su propiedad, con su respectivo programa de mantenimiento preventivo.
19. El Contratista llevará actualizadas las hojas de vida de cada uno de los equipos entregados por la E.S.E HSJDF con el tipo de mantenimiento que se les realice. El mantenimiento de los equipos propiedad de la ESE HSJDF quedará a cargo del contratista.
20. El contratista deberá realizar las labores de limpieza, aseo y desinfección de las áreas que utilice para la preparación de los alimentos, esto incluye el suministro de los agentes limpiadores y desinfectantes que se requieran para ello.
21. El contratista se comprometerá al término del contrato, a devolver los equipos vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E en las condiciones de funcionamiento recibidas, salvo el deterioro normal que se derive del correcto uso de los mismos. Deberá capacitar a sus empleados en el manejo adecuado de los equipos y demás bienes de la ESE.
22. El contratista asumirá la responsabilidad ante daños o pérdidas de los equipos, vajilla o menaje, ocasionados por sus trabajadores durante el ejercicio de sus labores. Sustituirán los equipos, vajilla o menaje, afectados por eventualidades de daño o falta de mantenimiento.
23. **Quejas, reclamos y sugerencias:** Responder, corregir y compensar a los usuarios las fallas atribuibles a su servicio dentro de las 24 horas siguientes a su ocurrencia. Así mismo deberá responder en forma oportuna y dentro de los términos dados las quejas, peticiones y reclamos realizadas por los entes de control. La empresa contratista elaborará un plan de mejora en el formato establecido por la institución y carta de disculpas dirigida al paciente para todas las PQR reportadas por el servicio de SIAU y/o SIGED; este plan de mejora deberá ser entregado en un tiempo no mayor de 24 horas desde su notificación. La ejecución del plan de mejora no podrá superar un mes.
24. **Transporte para alimentos:** El contratista deberá contar con los vehículos para el transporte de los alimentos, los cuales deberán cumplir con todos los requerimientos legales y sanitarios que exija la ley.
25. **Planes de contingencia:** El contratista se comprometerá a entregar al Supervisor del contrato o quien haga sus veces, dentro de los 15 días calendario al inicio de la contratación, los PLANES DE CONTINGENCIA, para ser puestos en marcha y sin costo para la ESE HSJDF, en caso de presentarse los siguientes eventos:
    a. Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.
    b. Paro de trabajadores del contratista
    c. Fallas en el fluido eléctrico
    d. Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia
    e. Escasez de materia prima o de mano de obra.
    f. En caso de Emergencia Sanitaria

26. 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:
    a. Ciclo de menús mensual
    b. Relación de dietas suministradas a pacientes por tipo de dieta y tiempo de comida (La E.S.E HSJDF reconocerá únicamente las dietas efectivamente entregadas).
    c. Escáner de planillas de alimentación del servicio adicional de médicos internos (mensual)
    d. Escáner de solicitudes de pedidos especiales y refrigerios.
    e. Escáner Registros de control de temperatura de alimentos recibidos en el área de ensamble y equipos de refrigeración.
    f. Cumplimiento del cronograma de fumigaciones y registros.
    g. Planes de mejora de acuerdo a inconformidades presentadas en el servicio, con sus respectivos soportes de aplicabilidad.
    h. Archivo electrónico de solicitud de dietas realizado diariamente y por tiempo de comida por el Profesional de Nutrición Clínica.
    i. El contratista durante la ejecución del contrato deberá acreditar mediante, facturas, contrato o certificación del proveedor que mínimo el 30% de las compras realizadas para el suministro de alimentación en cumplimiento del contrato es adquirido a pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, fomentando así el desarrollo y fortalecimiento de la economía local tal y como lo establece el DECRETO 248 DE 2021.
    j. Resultados de análisis microbiológicos tomados por un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS, habilitado por la secretaria de Salud, el cual tomará, muestras de productos seleccionados aleatoriamente con la participación del supervisor así: una muestra por producto crudo, cocido, ensalada cruda, jugo, además superficies de trabajo, manos y uñas de los empleados, trimestral.

27. Las dietas que no cumplan con las condiciones solicitadas o presenten alteraciones fisicoquímicas u organolépticas no adecuadas y se requiera de cambio no serán reconocidas dentro del proceso de facturación mensual generando su descuento.
28. Realizar los contratos y afiliaciones a que laboral y legalmente tenga derecho el personal que participe en la ejecución del objeto contratado. Al igual que la realización del pago oportuno de la compensación salarial pactada, y demás emolumentos a que por ley se tenga derecho.
29. Aceptar las modificaciones o sugerencias que de acuerdo con las necesidades del servicio por intermedio del o (los) supervisor(es) del Contrato se sugiera.
30. Cuidar los recursos de la entidad (física, técnica, económica) incluida la propiedad intelectual y derechos de autor y elementos entregados por el Hospital para la debida ejecución de las actividades convenidas y 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 o pérdida que sufran estos, a excepción del deterioro natural por el uso o fuerza mayor.
31. Respetar la confidencialidad de toda información que le sea entregada bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá patrimonialmente por los perjuicios, utilización indebida, o por la pérdida de información ya sea de archivos digitales creados durante la ejecución del contrato o de documentos físicos que pertenezcan a la entidad.
32. Responder dentro del término señalado por la normatividad vigente las peticiones, quejas y reclamos que sean de su competencia, y las que sean elevadas por el supervisor o el Gerente.
33. Rendir informes que sean requeridos por el supervisor, y/o Gerente, sobre la ejecución de las obligaciones derivadas del contrato, para esto el contratista deberé acreditar la realización oportuna del pago relativo al sistema de seguridad social

	integral, de conformidad con los plazos establecidos, en el Decreto 728 de 2008 y presentar los soportes en medio físico o digital al finalizar el contrato. El contratista asume la obligación de presentar en medio digital el informe consolidado de su gestión, en los formatos definidos por la ESE. **34.** Apoyar las acciones encaminadas a proteger la entidad de actividades que provengan del lavado de activos y financiamiento al terrorismo. **35.** Adelantar los procesos de su competencia, por las faltas disciplinarias de conformidad con lo establecido en el reglamento interno de trabajo, por tanto en el evento de faltas o fallas de atención, incumplimientos o cualquier situación que altere el cumplimento oportuno e idóneo del contrato será comunicada al contratista, quien adoptará las medidas y correctivos que considere, sin excluir la posibilidad de ser llamado en garantía a fin de que responda por las actividades derivadas del hecho, que resulte de la prestación del servicio y que se presenten en reclamación civil, penal o administrativa de tipo jurisdiccional, ante la ESE. **36.** El contratista deberá velar porque sus trabajadores observen en todo lugar, un trato respetuoso, cordial y amable para con las personas vinculadas de cualquier forma con la ESE y en especial para con los usuarios del proceso de salud, observando los derechos fundamentales y los principios constitucionales, tales como la igualdad y dignidad de los seres humanos, el reconocimiento de la diversidad personal y cultural, el rechazo a todo tipo de discriminación, la libertad de ideas y creencias y demás contenidas en la Carta Política. Así mismo deberá cuidar su presentación personal. **37.** Velar que los trabajadores cumplan, sin perjuicio de la observancia del suyo propio, los reglamentos internos de la entidad. Los trabajadores deberán acogerse a los planes de emergencia y evacuación de la ESE y de contingencia del área de mantenimiento. Si la actividad lo amerita, usar elementos de protección personal. **38.** Suministrar la dotación al personal que vincule y legalmente deba entregársele, en las condiciones, términos y cantidades establecidas en la Ley. **39.** El Contratista deberá conservar las copias de los contratos laborales suscritos con sus trabajadores, los cuales estarán a disposición de la ESE contratante cada vez que sean requeridos por la supervisión del contrato o la Gerencia de la Entidad. **40.** El Contratista se obliga a informar con claridad y suficiencia jurídica a sus trabajadores acerca del alcance y obligaciones derivadas del contrato suscrito entre las partes, especialmente en lo que se refiere al pago de salarios, seguridad social y demás aportes o emolumentos que por Ley correspondan. **41.** Garantizar durante toda la ejecución del contrato, la cantidad mínima de personal y horas requeridas por la Entidad, según los detalles y especificaciones establecidas en el presente proceso contractual. **42.** Todas las demás, inherentes y necesarias para el buen desarrollo del objeto del contrato. Nota: Las demás obligaciones específicas y generales se encuentran en el estudio previo.
4) Valor	El valor total del contrato es por la suma de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($420.000.000) INCLUIDO IVA. **Parágrafo I.** El CONTRATISTA está sometido al régimen especial, que se entenderá para todos los efectos fiscales. El presente contrato está sujeto a todos los impuestos y gravámenes que le sean aplicables según el Estatuto Tributario, además de las contribuciones que se establezcan en el orden municipal y departamental las cuales están a cargo de EL CONTRATISTA, en el marco de su naturaleza jurídica. **Parágrafo II.** Este valor es la única contraprestación que reconocerá el HOSPITAL al CONTRATISTA, toda vez que dentro de él quedan incluidos todos los costos directos e indirectos del contrato y en general la totalidad de los costos en que incurriere el CONTRATISTA para el cumplimiento del objeto del Contrato.
5) Imputación Presupuestal	Los pagos de dinero que asume la E.S.E. en virtud del presente Contrato, se cancelaran con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nro. 26000329 del 23 de Junio de 2026 afectando el Rubro 2.4.5.02.06.01 Alimentación.
6) Forma de pago	La Empresa Social del Estado Hospital San Juan de Dios de Floridablanca, pagará al contratista por la cantidad de raciones alimentarias efectivamente suministradas dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura y demás documentos junto con la constancia y/o certificación del cumplimiento del objeto contractual suscrita por

	el supervisor técnico, igualmente deberá anexar certificación de pago de aportes parafiscales 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 cláusula quedará sujeto a la disponibilidad de recursos en caja. **PARÁGRAFO 1:** En el caso de presentarse inconsistencias o requerimientos por parte de la E.S.E. 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 de la cobertura contratada de acuerdo a la certificación del supervisor y la interventoría técnica y financiera.
7) Supervisión	La supervisión del contrato será ejercida por la oficina de TALENTO HUMANO, quien haga sus veces, o quien designe el Representante Legal de la ESE, quien deberá cumplir y acatar lo ordenado en el Manual de Contratación, en concordancia con la Resolución del Manual de Supervisión e Interventoría.
8) Documentos integrantes del contrato	Hacen parte del presente contrato el CDP y los demás documentos expedidos en la etapa precontractual, contractual y postcontractual. Las demás cláusulas no dispuestas en el presente documento se encuentran en el estudio previo.
9) Exclusión de Relación Laboral	Por tratarse la contratación de una prestación de servicios, la ejecución del mismo no genera relación o vínculo laboral alguno entre LA ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA y el CONTRATISTA, ni con los afiliados que este disponga para la ejecución del presente contrato. En consecuencia, EL HOSPITAL no responderá judicial ni extrajudicialmente por deudas, obligaciones y demás que surjan diferentes a los honorarios expresamente pactados.
10) Inhabilidades e Incompatibilidades	El CONTRATISTA manifiesta que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad para celebrar el presente Contrato, de acuerdo con los términos establecidos en los Artículos 8o. y siguientes de la Ley 80 de 1993.
11) Contratos Adicionales	Para el desarrollo eficaz del objeto contractual pactado podrán ser suscritos contratos adicionales a este, cuyo objeto sea proporcional al tiempo y valor establecidos inicialmente, los cuales además no podrán exceder en la totalidad del cincuenta por ciento (50%) de la cuantía originalmente pactada, expresada en salarios mínimos mensuales legales vigentes. Los contratos adicionales al valor quedaran perfeccionados una vez suscritos y una vez se expida el registro presupuestal.
12) Cesión	Este contrato es intransferible y el CONTRATISTA no podrá sin previo permiso escrito del HOSPITAL, subcontratar o ceder a terceros total o parcialmente la ejecución del presente contrato.
13) Indemnidad	EL CONTRATISTA mantendrá indemne a la ESE HSJDF frente a cualquier reclamo, demanda o acción legal instaurada por parte de sus contratistas y/o de sus dependientes y, terceros ajenos a la relación contractual. Para estos efectos, EL CONTRATISTA asumirá los costos que lleguen a causarse por daños o lesiones a personas o bienes de terceros siempre que hayan sido consecuencia de actos o acciones suyas o sus dependientes, vinculados estos bajo cualquier modalidad contractual, durante la ejecución del presente contrato. En caso de formulación de reclamo, demanda o cualquier acción jurídico administrativa por parte de alguno de los dependientes o vinculados del CONTRATISTA, la ESE HSJDF le comunicará a la brevedad posible y por el medio más expedito para que adopte de manera oportuna, suficiente, por su propia cuenta y recursos, las medidas necesarias para que mantenga indemne al Hospital, procurando de preferencia fórmulas de arreglo directo que mitiguen el riesgo jurídico económico. Ahora, de presentarse acción judicial y EL CONTRATISTA no asume la debida y oportuna defensa y/o los gastos que esta conlleve, la ESE HSJDF podrá apropiarse de esta directamente, previa comunicación al CONTRATISTA, en cuyo caso este último deberá reconocer y pagar el valor de los gastos en que incurra el Hospital para el caso o casos en concreto. Asimismo, si de la reclamación o demanda resultare obligada o condenada la ESE HSJDF, esta podrá repetir contra EL CONTRATISTA por concepto del capital y de los intereses que se generen desde el momento que se efectúe el pago a

	terceros. El cobro por parte de la ESE HSJDF al CONTRATISTA procederá siempre que las sumas conciliadas, transadas o definidas en la condena no hayan sido cubiertas por los amparos o pólizas constituidos como garantía del presente contrato.
14) Caducidad	En caso de que se presente algún hecho constitutivo de incumplimiento por parte de EL CONTRATISTA que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato, EL CONTRATANTE, mediante acto administrativo debidamente motivado y atendiendo las prescripciones del Manual de Contratación, Resolución Nro. 177 de 2024, podrá declarar la caducidad del contrato, dando por terminado el mismo y ordenando su liquidación en el estado en que se encuentre, sin perjuicio de las acciones judiciales de orden penal y/o civil a que hubiere lugar.
15) Cláusulas excepcionales	De conformidad con el artículo 195 de la Ley 100 de 1993 la entidad aplicara las cláusulas exorbitantes previstas en los artículos 15 al 18 de la Ley 80 de 1993 estatuto General de Contratación de la Administración Pública. (Caducidad, Terminación Unilateral, Interpretación Unilateral, Modificación Unilateral)
16) Causales de Terminación	El contrato también podrá terminarse por cualquiera de los siguientes eventos: **i)** Por acuerdo de las partes; **ii)** Por agotamiento del objeto o por vencimiento del plazo; **iii)** Por caso fortuito o fuerza mayor.
17) Riesgo de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo (SARLAFT)	EL CONTRATISTA manifiesta que la información aportada verbalmente y/o por escrito, relacionada con el sistema para la administración del riesgo del lavado de activos y financiación del terrorismo - SARLAFT-, es veraz y verificable, y se obliga, de acuerdo a las normas jurídicas vigentes, la jurisprudencia y las directrices o lineamientos impartidos por la Superintendencia Financiera de Colombia, a: 1. Suministrar el formulario del CONTRATANTE para el conocimiento del cliente y demás documentos y/o soportes que esta requiera para la verificación o contrastación de veracidad de la información suministrada. 2. Actualizar los documentos, datos e información que requiera EL CONTRATANTE en cualquier momento para efectos de conocimiento del cliente. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Cualquiera de las partes podrá terminar en forma unilateral y en cualquier momento el presente contrato, sin necesidad de preaviso ni indemnización alguna, en el evento que: 1. La otra parte resulte formalmente incluida en la orden ejecutiva número 12.978 "Specially Designated Narcotics Traffickers - SDNT", conocida en Colombia como "Lista Clinton", en la lista Office of Foreign Assets Control (OFAC), en las listas de personas buscadas en el Federal Bureau Of Investigation (FBI) y, en general las listas de las agencias internacionales que identifican personas vinculadas al lavado de activos y financiación del terrorismo; 2. Que sea formal y directamente acusada o, se acuse a cualquiera de sus accionistas, socios o representantes legales ante un Juez, por la comisión de delitos de narcotráfico, lavado de activos, terrorismo o tráfico de armas, en los términos indicados por las leyes colombianas. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** EL CONTRATISTA declara que sus recursos no provienen de ninguna actividad ilícita contemplada en el Código Penal Colombiano o en cualquier otra norma que lo modifique o adicione. Por otro lado, declara que ni él, ni sus gestores, accionistas, representantes o directivos, se encuentran incluidos dentro de alguna de las listas de personas sospechosas por lavado de activos y Financiación del Terrorismo o vínculos con el narcotráfico y terrorismo.
18) Cláusula Penal Pecuniaria	En caso de declaratoria de caducidad, de incumplimiento o de inejecución, total o parcial de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, la ENTIDAD hará efectiva la presente clausula penal pecuniario en un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. Si los perjuicios que se llegaren a probar excedieren del monto aquí definido, LA ENTIDAD podrá hacer exigible el valor adicional con fundamento en el presente contrato constitutivo de título ejecutivo, entendiéndose y avalándose por las partes que este presta merito ejecutivo conforme las prescripciones legales vigentes en Colombia. A elección de la ENTIDAD, esta podrá hacer efectivo el pago de la pena de forma directa atendiendo las reglas aquí acordadas o, mediante la activación de la garantía constituida por EL CONTRATISTA para el cumplimiento del presente contrato. EL CONTRATISTA renuncia a la constitución en mora autorizando a la ENTIDAD para que liquide los daños o perjuicios a pagar durante las liquidaciones parciales o, a más tardar en la liquidación final del contrato y, aplique directamente el descuento correspondiente sobre el pago o pagos

	pendientes, a menos que este efectúe el pago previa y directamente a la ENTIDAD. El pago de la pena aquí establecida no exime al CONTRATISTA del cumplimiento de la obligación contractual principal. Esta pena encuentra sustento en el Artículo 55 del Manual de Contratación de LA ENTIDAD. **PARÁGRAFO.** La presente clausula se podrá hacer efectiva por parte de LA ENTIDAD sin perjuicio de las sanciones o multas previstas en otras estipulaciones del presente contrato.
19) Multas y Sanciones	LA ENTIDAD podrá imponer las siguientes sanciones: 1. MULTAS POR INCUMPLIMIENTO: En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente acreditados, las partes acuerdan que LA ENTIDAD, mediante acto administrativo, podrá imponer al CONTRATISTA multas sucesivas, cuyo valor se liquidará entre un cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor del contrato sin que exceda el diez por ciento (10) del valor total del mismo. 2. MULTAS POR MORA EN CONSTITUCIÓN DE REQUISITOS: En el caso especial que EL CONTRATISTA no constituya las garantías o incumpla los demás requisitos de perfeccionamiento y legalización del contrato, desconociendo los términos y formas previstas en el Estatuto y Manual de Contratación de LA ENTIDAD en concordancia con las estipulaciones contractuales, LA ENTIDAD mediante acto administrativo podrá imponer una multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días calendario, al cabo de los cuales LA ENTIDAD podrá declarar la caducidad. Estas multas se aplicarán sin perjuicio de que LA ENTIDAD haga efectiva la cláusula penal pecuniaria y/o declare la caducidad del contrato. **PARÁGRAFO 1:** Para la imposición de las multas aquí establecidas, LA ENTIDAD deberá observar y garantizar de manera irrestricta el debido proceso al CONTRATISTA. El trámite administrativo sancionatorio se sujetará a las prescripciones de la Ley 1474 de 2011 y demás normas que los modifiquen, adicionen o reglamenten, debiéndose realizar como mínimo una audiencia de descargos, a la cual se citará al CONTRATISTA con un término no inferior a cinco (5) días calendario, citación que contendrá una exposición sucinta de los hechos y los cargos. Una vez ejecutoriadas las decisiones que imponen multas, LA ENTIDAD procederá con el cargue del acto administrativo en la plataforma del SECOP y librará comunicación a la correspondiente Cámara de Comercio o entidad que haga sus veces. **PARÁGRAFO 2:** EL CONTRATISTA autoriza expresa e inequívocamente a LA ENTIDAD para que una vez se encuentre en firme la declaratoria de incumplimiento, se tome el valor de las multas directamente de cualquier suma que se le adeude al CONTRATISTA, si la hubiere, o en su defecto se active la Garantía de Cumplimiento constituida, si la hubiere. Si lo anterior no fuere posible, LA ENTIDAD podrá cobrar ejecutivamente con fundamento en lo acordado el presente contrato, en particular que se hace constitutivo de título ejecutivo, entendiéndose y avalándose por las partes que este presta merito ejecutivo conforme las prescripciones legales vigentes en Colombia. No obstante, EL CONTRATISTA podrá realizar el pago de las multas directamente comunicando en forma expresa y escrita a LA ENTIDAD, para lo cual dispondrá de diez (10) días hábiles contados a partir de la fecha en que haya radicado la comunicación. Si el pago voluntario no se realiza en término ya definido, LA ENTIDAD dará impulso a las gestiones y/o trámites previstos para hacer efectivo el pago de las multas.
20) Tratamiento de datos personales.	La información suministrada por EL CONTRATISTA en el marco del CONTRATO que sea de carácter personal gozará de la respectiva privacidad, siendo objeto de tratamiento especial, de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales (Políticas de Privacidad) de EL CONTRATISTA, y conforme a lo establecido en la Ley 1581 de 2012, y en el Decreto 1377 de 2013. La misma, solamente podrá ser suministrada a los titulares, sus causahabientes, representantes legales, a las entidades públicas o administrativas en ejercicio de sus funciones legales o por orden judicial, o a los terceros autorizados por el Titular o por la ley, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 13 de la mencionada Ley. Los datos personales serán usados únicamente para el desarrollo de la relación comercial existente entre las PARTES. EL CONTRATANTE podrá, en cualquier momento, solicitar AL CONTRATISTA actualizar, corregir, completar, precisar o suprimir sus datos

	personales, enviando su solicitud a cualquiera de las siguientes direcciones: serinnco@gmail.com; o por carta escrita a la CONTRATISTA. Con la firma del CONTRATO se establece que EL CONTRATANTE conoce y acepta las Políticas de Tratamiento de Datos Personales del CONTRATISTA y declara libremente que consiente en suministrar los datos que le sean solicitados debido a la ejecución del CONTRATO para que EL CONTRATISTA pueda almacenarlos y tratarlos conforme a los lineamientos establecidos en sus Políticas de Privacidad y en el CONTRATO.
21) Liquidación del Contrato	La liquidación del contrato se hará teniendo en cuenta lo dispuesto en artículo 22 del Acuerdo Nro. 017 de 2024 (Estatuto de Contratación).
22) Solución de Controversias Contractuales	Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de acuerdo directo, conciliación o transacción.
23) Garantía	En cumplimiento a lo establecido en el Manual de contratación de la ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA y con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión al desarrollo de los procesos contractuales en sus diferentes etapas, se han tipificado los posibles riesgos y a continuación se determinarán las correspondientes garantías: a) **CUMPLIMIENTO:** El amparo de cumplimiento cubre a la ESE contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al contratista de las obligaciones emanadas del contrato celebrado. Este amparo se deberá prestar por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más. b) **CALIDAD DEL SERVICIO:** El amparo de calidad del servicio cubre a la entidad contra los perjuicios derivados de la prestación de un mal servicio, imputable al afianzado sobre las especificaciones y requisitos mínimos del servicio contratado. Este amparo se deberá prestar por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de ejecución del Contrato y seis (6) meses más. c) **AMPARO DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Este amparo cubre a la ESE contra el riesgo de incumplimiento de las obligaciones laborales a que está obligado el contratista, relacionado con el personal utilizado para la ejecución del contrato. El valor de esta garantía no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más.
24) Declaraciones	Las partes declaran que conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el presente anexos del contrato electrónico y los demás documentos que forman parte integral del mismo, cuya interpretación se sustentará en el principio de la autonomía de la voluntad de las partes con fundamento en el artículo 1602 del Código Civil Colombiano.
25) Requisitos de perfeccionamiento y ejecución	El presente contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes asumiendo con ello su plena validez, la aceptación del Contrato Electrónico en el Sistema Electrónico de Contratación Pública - Secop II y/o firma física en caso de indisponibilidad del SECOP II y Certificado de Disponibilidad Presupuestal. Para el inicio de su ejecución se requiere de la expedición del respectivo Registro Presupuestal, la aprobación de la(s) garantía(s) que se hubieren exigido por parte del HOSPITAL, la afiliación a la ARL (en caso que aplique) y la acreditación de encontrarse al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.
26) Cuenta bancaria	El contratista deberá allegar certificación bancaria para que la E.S.E Hospital San Juan de Dios de Floridablanca realice los pagos correspondientes a las Cuentas de Cobro y/o Facturas aprobadas por el Supervisor Designado.
27) Notificaciones	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y, particularmente las notificaciones que las partes deban hacer en virtud de la relación contractual constarán por escrito y se entenderán debidamente efectuadas, siempre que estas se realicen personal y físicamente en las direcciones indicadas o, a través de los correos electrónicos aquí dispuestos, a elección del interesado:

	CONTRATANTE	CONTRATISTA
	Dirección: Carrera 5 Nro. 6-32, Casco antiguo Floridablanca	Dirección: Carrera 24 # 36-48 Oficina 101 de Bucaramanga (S/der) /
	Correo Electrónico: contratacion@hospiflorida.gov.co	Correo Electrónico: serinnco@gmail.com
	Teléfono(s): (607)7000080 - 3133954993	Teléfonos: 3008960509-3006221862
	Para efectos de comunicaciones no formales que deban efectuarse para el buen y eficiente desarrollo de la relación contractual, los representantes de las partes podrán hacer uso de otros medios como teléfono y WhatsApp.	
28) Fecha de Firma	Se tendrá como fecha de firma del documento la Aceptación del Contrato Electrónico en el Sistema Electrónico de Contratación Pública - Secop II, por parte del contratista y/o firma física en caso de indisponibilidad del SECOP II.	

Por la ESE,

MÓNICA BARRIOS BASTIDAS
GERENTE
E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DIOS DE FLORIDABLANCA
CONTRATANTE

Proyecto Aspectos Jurídicos:	MARIA JOSE DIAZ RUEDA	Abogada Contratista	Firma: MJDR
Reviso Aspectos Jurídicos:	LINO GERARDO OCHOA ARGUELLO	Asesor Jurídico Externo de Gerencia	Firma:
Proyectó aspectos técnicos	LUIS CARLOS MANTILLA MANTILLA	Profesional Universitario de Talento Humano	Firma:
Aprobó Aspectos Técnicos y Financieros:	ZULMA JUDITH ARENAS GONZÁLEZ	Subgerente	Firma:

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y/o técnicas vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma de la Gerente de la E.S.E Hospital San Juan de Dios de Floridablanca.