CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE SUMINISTRO No. CDP20250001 DE 2025 SUSCRITO ENTRE LA E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUNDACION Y MARIELA HERRERA FLORIAN.

Entre los suscritos, **SERGIO ANTONIO ARAGON COTES**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía número **12.599.408** expedida en Plato Magdalena, actuando como gerente encargado de la **E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN RAFAEL DE FUNDACIÓN– MAGDALENA**-, Nit: **891780008-7**, de acuerdo al **Decreto 557 del 13 de noviembre de 2024**, expedido por el Señor Gobernador del Departamento del magdalena y Acta de Posesión No. 0085 de fecha 14 de noviembre del año 2024; emanados del Gobernador del Departamento del Magdalena; quien para efectos de este contrato se denominará EL CONTRATANTE, obrando en conformidad con lo prescrito en la Ley 100 de 1993, el Decreto 1876 de 1994, aclarado mediante Decreto 1621 de 1995 y su propio Manual de Contratación (Resolución No. 084 de 2018), y por la otra, **MARIELA HERRERA FLORIAN,** mayor de edad, quien para efectos del presente contrato se denominará **LA CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al contrato de Prestación de Suministro, ***suscrito por firma electrónica en SECOP II, a través de mensaje de datos***, el cual se regirá por las disposiciones de derecho privado y en especial por las siguientes consideraciones: **a)** Que **EL CONTRATANTE**, debe satisfacer la necesidad que tiene a través de la presente contratación; **b)** Que del contrato celebrado no se deriva para **EL CONTRATANTE** ningún tipo de relación laboral; **c)** Que se realizó el estudio previo respectivo, donde se considera conveniente y oportuno realizar la presente contratación; **d)** Que se verificó la pertinencia de contratar el objeto del presente acuerdo de voluntades. **e)** Que **EL CONTRATANTE,** cuenta con las apropiaciones presupuestales para realizar el presente contrato, respaldadas con el certificado de disponibilidad presupuestal con vigencia de 2024; **f)** Que de conformidad con la cuantía del contrato, el Manual de Contratación prevé como modalidad de selección de LA CONTRATISTA la Contratación Directa. **g)** Que **LA CONTRATISTA,** presentó propuesta de conformidad con los términos de la solicitud de oferta elaborada por la Empresa Social del Estado, y revisada la hoja de vida aportada y documentos aportados por **LA CONTRATISTA** se verificó que cuenta con idoneidad necesaria para la correcta ejecución del objeto del presente contrato; **h)** Que una vez realizada la evaluación de la propuesta presentada, la cual resultó favorable para los intereses del contratante, lo que procede es la elaboración del presente contrato, que se regirá por el derecho privado y las siguientes cláusulas: **CLAUSULA PRIMERA — OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS REQUERIDAS, PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN RAFAEL DE FUNDACION MAGDALENA. CLAUSULA SEGUNDA. ALCANCE DEL OBJETO CONTRATACTUAL.** En desarrollo del objeto contractual, LA CONTRATISTA deberá suministrar oportunamente al CONTRATANTE los alimentos intrahospitalarios, en las raciones diarias requeridas, para los pacientes hospitalizados de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUNDACION — MAGDALENA por los valores y productos que se relacionan seguidamente, los cuales serán facturados de acuerdo al pedido que efectué el CONTRATANTE, teniendo en cuenta las necesidades presentadas en el momento, los cuales se indican en la siguiente ficha técnica:

DESCRIPCION	VALOR UNITARIO
DESAYUNO	$ 9.000 c/u
DESAYUNO LIQUIDO	$6.000 c/u
ALMUERZO	$ 15.000 c/u
ALMUERZO LIQUIDO	$6.000 c/u
CENA	$15.000 c/u
CENA LIQUIDA	$6.000 c/u

Desayuno normal:

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
BEBIDA LACTEA	CAFÉ-TE-CHOCOLATE- CEREALES	200 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO, QUESO, POLLO	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO CUALQUIER PREPARACION	50 GR

Almuerzo normal:

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	80 GR-30 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	60-80 GR

Comida de la noche normal:

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO 1 - O ENERGETICO 2	CEREALES - ARROZ – PASTAS O AREPAS TUBERCULOS – RAICES - PLATANO	100 GR
VERDURAS	COCIDAS - CRUDAS	70 - 80 GR

PARAGRAFO: Ante la necesidad originada por una determinada patología presentada por un usuario o por la presentación de un evento epidemiológico y estos requieran de una ración de alimento especial para atender la necesidad del paciente, se solicitará al contratista y se cargará el valor de este al rubro establecido. Los valores de dichas raciones de alimentos estarán sujetos a los precios del mercado que serán corroborados a través de cotizaciones que realice la entidad. **CLAUSULA TERCERA. VALOR:** el presente contrato tendrá un valor de **SESENTA MILLONES DE PESOS M/L ($60.000.000,00) MENSUALES PARA UN VALOR TOTAL DE CIENTO OCHENTA MILLONES DE PESOS M/L ($180.000.000,00)** incluidos los costos directos e indirectos, impuestos, deducciones, tasas y contribuciones

a que haya lugar. Que serán cancelados al contratista en tres (03) pagos, cada uno por el valor de **SESENTA MILLONES DE PESOS M/L ($60.000.000,00)** previa presentación de las facturas, respuesta satisfactoria a las objeciones que se presenten, la expedición de la constancia de recibido con visto bueno del supervisor y el cumplimiento de sus obligaciones de pago al sistema de seguridad social integral, aportes parafiscales y demás consagradas en la Ley. **CLAUSULA CUARTA. PLAZO DE EJECUCION:** El contrato tendrá una duración de tres (03) mes y/o hasta agotar los recursos, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de garantías exigidas. **CLAUSULA QUINTA. OBLIGACIONES DE LAS PARTES. I. OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA.** Para el desarrollo del objeto contractual, LA CONTRATISTA se obliga, pero no se limita, a: **1)** Suministrar oportunamente las raciones de alimentos en las porciones diarias solicitadas por el CONTRATANTE, como desayunos, almuerzos y cenas, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad y nutrición relacionados en la ficha técnica. **2)** LA CONTRATISTA se obliga a cumplir cabalmente el siguiente horario de distribución de raciones de alimentos: a) los DESAYUNOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUNDACIÓN a las siete (7) horas y quince (15) minutos de la mañana (7:15 a.m.). b) los ALMUERZOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUNDACIÓN a las doce (12) horas y treinta (30) minutos de la tarde (12:30p.m.). c) para la CENA, los alimentos especiales se establecerán los horarios que hagan parte de los regímenes dieto terapéuticos determinados, prescritos por el nutricionista o el médico, los cuales serán informados anticipadamente por parte DEL CONTRATANTE a través del supervisor del contrato. **Parágrafo 1**. En caso de contingencia del servicio, solo la nutricionista podrá requerir o autorizar el cambio en el horario de distribución del servicio de alimentación. **3)** Cumplir de manera irrestricta el horario de recibo de las órdenes de dietas. **Parágrafo 1**: Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral. **Parágrafo 2**: La nutricionista suministrará la información en dos horarios - para desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las seis (6) de la mañana (6:00am) y para el almuerzo entregará el reporte hasta las diez de la mañana (10:00am), para los feriados el reporte será entregado por la jefa de enfermería, se podrán presentar solicitudes extemporales de desayunos y/o almuerzos especiales para tener en cuenta el ingreso de los diabéticos. **4)** Suministrar la alimentación en vajillas y bandejas de acero inoxidable y/o desechables según las normas de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, de buena calidad y presentación **5.)** Emplear para el transporte de los alimentos como frutas y verduras, que requieren protección ambiental, cobertura con vinypel o cualquier otro tipo de material protector, o medida de asepsia y seguridad para evitar la contaminación. **6)** Preparar los alimentos de acuerdo a las medidas de seguridad ajustadas a las disposiciones legales aplicables. **7)** Atender todas la directrices y recomendaciones que realice el CONTRATANTE, por conducto del supervisor **8)** LA CONTRATISTA se obliga a someter a todos sus trabajadores a controles médicos con una frecuencia no inferior a tres (3) meses, estudios bacteriológicos, de uñas, cabellos, frotis de faringe y examen coprológico. **9)** Garantizar el control de plagas y roedores en las instalaciones en las cuales se elaboren los alimentos objeto del contrato mediante ejecución de empresas autorizadas **10)** Garantizar el suministro de azúcar y sal en dosis individuales, y también utilizar edulcorante dietético **11)** Le está prohibido al contratista suspender el suministro de los alimentos contratados, por causa distinta al caso fortuito o fuerza mayor. **12).** LA CONTRATISTA debe acreditar durante toda la vigencia del contrato, el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales. **13)** Las demás Actividades que por Ley correspondan. **14)** Ejecutar el contrato de buena fe, conforme lo establece el artículo 1603 del código civil. **15)** Establecer protocolos de bioseguridad en la preparación, empaque y transporte de los alimentos objeto del contrato con la finalidad de mitigar la propagación de cualquier virus. **CLAUSULA SEXTA – OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE.** Para dar cumplimiento al objeto del presente contrato EL HOSPITAL se obliga para con LA CONTRATISTA a: 1) Emitir el registro presupuestal.2) Efectuar las operaciones y registros contables y presupuestales para cumplir cabalmente

con el pago de bienes los suministrados por LA CONTRATISTA. 3). Ejercer supervisión y verificar el cumplimiento del contrato. **CLAUSULA SÉPTIMA. CONFIDENCIALIDAD:** LA CONTRATISTA no suministrara información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del contrato. **CLAUSULA OCTAVA - SUPERVISION**: La supervisión del presente contrato la ejercerá una vez legalizado el contrato, **EL CONTRATANTE,** a través del profesional idóneo que designe el Gerente de la E.S.E, quien deberá cumplir con las obligaciones propias de esta actividad y las demás que sean necesarias y se requieran para el correcto desarrollo y ejecución del presente contrato. Ejercerá, entre otras, las siguientes actividades: a) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado; b) Buscar el cumplimiento de los fines del presente contrato y de los resultados esperados con la celebración del mismo; c) Exigir al contratista los documentos o trabajos producidos, ya sea en medio impreso o por cualquier medio electrónico; d) Exigir al contratista junto con el informe de actividades, los soportes de pago correspondientes a los aportes a los sistemas de pensión, salud y ARL, de acuerdo con lo estipulado por las normas vigentes; e) Vigilar la correcta ejecución del objeto del presente contrato; f) Proteger los derechos del E.S.E, de LA CONTRATISTA y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del mismo; g) Remitir oportunamente a la oficina de gerencia los cumplidos de prestación del servicio a satisfacción, junto con los soportes correspondientes, para efectos del pago respectivo; h) Informar oportunamente al área Financiera sobre las irregularidades o incumplimientos de LA CONTRATISTA en la ejecución del contrato. h) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. **CLAUSULA NOVENA – INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** LA CONTRATISTA declara bajo juramento, que se entenderá prestado con la firma de su hoja de vida, que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades señaladas por la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, y demás disposiciones que rijan la materia. **PARÁGRAFO. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES SOBREVINIENTES.** Si llegare a sobrevenir inhabilidad e incompatibilidad en LA CONTRATISTA, éste cederá el contrato previa autorización escrita del HOSPITAL o, si ello no fuere posible, renunciará a su ejecución. **CLAUSULA DECIMA- PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN**: El presente contrato se entiende perfeccionado a partir del acuerdo de voluntades de las partes y de la suscripción del mismo. Para su ejecución, requiere la expedición del registro presupuestal y la suscripción del acta de inicio. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA - CLAUSULAS EXCEPCIONALES** Al presente contrato le serán aplicables las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, conforme a lo establecido en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993. PARÁGRAFO PRIMERO: Para la imposición de las sanciones, multas o declaratorias de incumplimiento, la entidad adoptará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA- TERMINACIÓN UNILATERAL:** EL HOSPITAL podrá dar por terminado el presente contrato antes del vencimiento del plazo, sin tener que pagar indemnización alguna, por las causales contempladas en la Ley y en los siguientes casos: 1) Por incumplimiento del Objeto Contractual. 2) LA CONTRATISTA podrá solicitar la terminación anticipada del contrato con previo aviso mediante comunicación escrita no inferior a quince días corrientes con el fin de que EL HOSPITAL autorice la terminación bilateral del contrato; lo anterior teniendo en cuenta que no se afecte gravemente el Servicio Público prestado por esta entidad. **CLAUSULA DECIMA TERCERA. LIQUIDACIÓN.** El presente contrato se liquidará dentro de los cuatro (04) meses siguientes a su terminación. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA CESIÓN.** En atención a que se trata de un contrato estatal y estos son intuito persona, una vez celebrada, no podrá cederse sin previa autorización escrita de la autoridad contratante. **CLAUSULA DECIMA QUINTA – DOMICILIO CONTRACTUAL**. Para efectos de la ejecución del contrato, el domicilio contractual será en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN RAFAEL DE FUNDACIÓN, ubicada en la ciudad de Fundación (Magdalena). **CLÁUSULA DECIMA SEXTA. INDEMNIDAD**. LA CONTRATISTA se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne al HOSPITAL contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos de

cualquier tipo o naturaleza que sea entablada y puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aun terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. **CLAUSULA DECIMA SEPTIMA. GARANTÌA UNICA**. Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales LA CONTRATISTA se obliga a tomar una póliza de garantía con una empresa legalmente constituida en Colombia, que ampare los siguientes riesgos: a) **Cumplimiento**, por el 10% del valor total del contrato y una vigencia igual al contrato y seis (6) meses más. **CLAUSULA DECIMO OCTAVA: DE LA RESPONSABILIDAD DEL CONTRATANTE FRENTE A LA VINCULACIÓN DE PERSONAL:** Los honorarios, salarios y demás pagos del personal que **LA CONTRATISTA** vincule para el cumplimiento del objeto y las obligaciones del presente contrato, serán por cuenta y riesgo de LA CONTRATISTA, en consecuencia, **EL CONTRATANTE** queda exonerado de toda responsabilidad y gastos que se ocasiones por fuera del valor estipulado en el presente contrato. **DÉCIMA NOVENA.- PENAL PECUNIARIA:** Se estipula como cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al diez (10%) del valor del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen al contrato, acompañado de cualquier medio idóneo de prueba del incumplimiento por parte de LA CONTRATISTA, valor que se hará efectivo sin perjuicio de la imposición de multas. **EL CONTRATANTE**, podrá tomar directamente el valor de la cláusula penal, de los saldos que adeude al contratista, por razón del contrato, de no ser posible, se cobrará acudiendo a la jurisdicción competente. **LA CONTRATISTA**, renuncia a cualquier requerimiento judicial o privado, para hacer efectiva las obligaciones garantizadas. No obstante, **EL CONTRATANTE** podrá solicitar al contratista la totalidad del valor de los perjuicios causados que excedan el valor de la cláusula penal pecuniaria, de acuerdo con la facultad que otorgan sobre el articular los artículos 1594 y 1600 del Código Civil, y en tal sentido se establece contractualmente que el pago de las penas previstas no extinguen la obligación principal contratada y que el acreedor de las obligaciones podrá a su arbitrio pedir el pago de la pena y la indemnización de los perjuicios causados. **VIGÉSIMA.- RELACIÓN LABORAL:** El presente no genera relación laboral con **LA CONTRATISTA** y en consecuencia, tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumento distinto del valor acordado en la cláusula tercera del mismo. **VIGÉSIMA PRIMERA.-DOCUMENTOS ANEXOS:** Hacen parte integral del presente contrato los siguientes documentos: a) Estudios Previos de necesidad y conveniencia. b) Certificado de Disponibilidad Presupuestal. c) La propuesta presentada por LA CONTRATISTA con sus documentos adjuntos, los cuales se tomarán como anexos del mismo. **VIGÉSIMA SEGUNDA.-IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** El valor del presente contrato se imputará con cargo del Presupuesto de Gastos de la vigencia fiscal del 2025. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO POR RAZONES DE NULIDAD ABSOLUTA.** La parte contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato mediante acto administrativo debidamente motivado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, siempre que el mismo se celebre con personas incursas en causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la constitución y la ley, se celebre contra expresa prohibición legal o se declaren nulos los actos administrativos en que se fundamenten. Para constancia se firma el presente documento de cláusulas adicionales ***por firma electrónica en SECOP II, a través de mensaje de datos.***

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. CDSAF20250002 DE 2024 CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE Y MARIELA HERRERA FLORIAN PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL.

Entre los suscritos a saber **NORA ELVIRA ANILLO ROMERO,** Mayor de edad, identificado con Cedula de Ciudadanía **No 45.523.791** De Cartagena (Bolívar), domiciliado y residenciado en la ciudad Santa Marta, obrando en su calidad de Gerente, conforme al decreto de nombramiento y acta de posesión emanado de la Gobernación de la Magdalena de la **E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE,** identificado con el NIT. N.º 891.780.185 – 2, creado mediante Decreto 377 del 23 de Diciembre de 2005, cuya denominación fue modificada mediante Ordenanza No. 084 del 03 de diciembre de 2018, facultado para contratar de conformidad con los establecido en el Acuerdo 009 de 2015, y demás modificaciones, quien para los efectos de este contrato se denominará **EL CONTRATANTE** por una parte y por la otra parte **MARIELA HERRERA FLORIAN,** mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **39.013.901,** quien funge como **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL**, identificada con el NIT. No **39.013.901-1**, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al Contrato, suscrito por Firma electrónica en **SECOP II**, a través de mensajesde datos:

CONTRATANTE	**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** **NIT.: 891.780.185-2** **REPRESENTANTE LEGAL: NORA ELVIRA ANILLO ROMERO** **CEDULA DE CIUDADANÍA N.º 45.523.791. de Cartagena**
CONTRATISTA	**MARIELA HERRERA FLORIAN** **CÉDULA DE CIUDADANÍA: 39.013. 901** **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DECOMERCIO "PROVEAL"** **NIT: 39.013.901-1**
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y TERAPEUTICA PARA LOS PACIENTES Y EL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y ASISTENCIAL QUE LLEGARE A REQUERIRLO EN VIRTUD DE SUS ACTIVIDADES EN LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE.EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN EL ESTUDIO PREVIO Y LA OFERTA, QUE HACEN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**OBLIGACIONES GENERALES:** **1.** Desarrollar el objeto del contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el estudio técnico, ficha técnica (si aplica), estudios previos y demás documentos constitutivos del mismo. **2.** Dar a conocer a la E.S.E. cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones.

	3. Comunicarle a la E.S.E cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Contrato. **4.** El Contratista debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventarios y/o materiales que sean puestos a su disposición para la ejecución objeto de este contrato (si aplica). **5.** Estar a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales. **6.** En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial. **7.** Presentar informe al Supervisor(a) y/o Interventor del contrato, sobre el cumplimiento de las obligaciones, para la realización del respectivo pago (si aplica). **8.** Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del CONTRATISTA con la E.S.E. **9.** Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del contrato y de la ejecución del mismo **10.** Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato le imparta la E.S.E para la correcta ejecución del mismo. **11.** Presentar oportunamente todos y cada uno de los documentos exigidos por el Supervisor. **12.** Dar cumplimiento a lo señalado en el Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios - PEGIR-, Interno de la E.S.E. **13.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley que pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho ilegal. Cuando se presenten tales situaciones el contratista deberá informal tal evento a la E.S.E y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas necesarias. **14.** 14. Las demás que se requieren para el cumplimiento del objeto del presente contrato que se originen de su naturaleza y de los estudios previos. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** **1.** Suministrar los alimentos en las raciones diarias solicitadas por el HOSPITAL como desayuno, almuerzo, comida y meriendas de mañana y tarde y colación nocturna, según lo solicitado por el

	profesional nutricionista o médico tratante, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad, nutrición. Los horarios de distribución son: • Desayuno: 7:30am • Refrigerios: 10:00 am • Almuerzo: 12:015/12:30 pm. • Refrigerio: 3:00 pm • Cena y refrigerio: 4:30pm **2.** Recolección de bandejas: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el contratista debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, pocillos, desperdicios etc.) **3.** El servicio se prestará hasta la cama del paciente en todos los tiempos de comida y en el horario establecido. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este se debe entregar a temperatura adecuada y no inferior a 65°c., y debidamente cubierto y con papel vinipel. La entrega de dietas y los alimentos será supervisada por los profesionales en nutrición y dietética del contratista. Cada dieta debe rotularse con ficha según el servicio, indicando # de cama, tipo de dieta suministrada, nombre del paciente. **4.** El contratista no podrá disponer de las comidas que no se entreguen por muerte o retiro voluntario del paciente. Notificará al supervisor del contrato. **5.** En todos los tiempos de comida el auxiliar de nutrición saludará al paciente. **6.** Para la entrega de la alimentación el auxiliar tendrá un uniforme adicional. En todo momento excelente presentación personal, amabilidad y respeto para con el paciente. **7.** El auxiliar del servicio de alimentación estará atento a las peticiones y /o modificaciones solicitadas por el nutricionista y el paciente (consultar con nutricionista tratante). **8.** VAJILLA, BANDEJAS Y CARROS TERMOS: El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de equipo y menajes necesarios. Para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta.

Una relación de los equipos y el menaje complementario que ofrece. Además, balanza de alimentos, tazas medidoras. Molino de carne, molino de maíz etc. Batidora industrial (opcional).

9. Se debe adelantar un empalme para asegurar la preparación y suministro de la alimentación a partir del perfeccionamiento del contrato- inducción para los integrantes del grupo que atenderá el servicio de alimentación sobre conocimiento de las instalaciones, régimen interno del HOSPITAL procedimientos, disciplina, relaciones interpersonales, prohibiciones, conocimientos de los usuarios.

10. La solicitud de dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas avaladas con la firma del personal de nutrición y enfermería. Esta solicitud se diligenciará en original y una copia así: original para el contratista, una copia para el hospital.

11. El contratista se compromete a mantener los stocks mininos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta.

12. En el caso de alguna dieta no cumpla con la característica de calidad esperadas, el operador estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata sin costo adicional para el contratante, en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulado en el contrato.

13. No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni utilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a este.

14. Los cambios a realizar en las dietas, se deben reportar al supervisor y/o interventor con anticipación, en caso de no cumplir se glosará el número de dietas suministrada.

15. Suministrar los elementos de aseo necesario para garantizar la limpieza.

16. Garantizar y acreditar el pago de la seguridad social en salud de sus trabajadores y prestaciones sociales del personal a su cargo, así como en el pago de salarios dentro los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada mes calendario.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

REQUERIMIENTOS CALÓRICOS

1) USUARIOS HOSPITALIZADOS: 2200 KCALS

2) USUARIOS PSIQUIATRÍA: 2.600- 2800 KCALS- ANEXO 1

3) DISTRIBUCIÓN CALÓRICA
PROTEINA: 14%-20%
GRASA: 27%-30%
CHO: 55%-60%

4) USUARIOS HOSPITALIZADOS PEDIATRÍA
0-6 MESES: LM
6-8 MESES: 200 KCALS. LM + A.C. I-II
9-11 MESES: 300 KCALS. LM + AC. II
12 MESES: 500 KCALS. LM + AC. III
24 MESES: 600 KCALS.
PRE-ESCOLAR: 720 KCALS.
ESCOLAR: 1050 KCALS.
ADOLESCENTE: 2.200 KCALS.

% DE ENERGIA TOTAL DIARIA			
MACRONUTRIENTE	NIÑOS1-3 AÑOS	NIÑOS 4-18 AÑOS	ADULTOS
PROT	10%-20%	10%-20%	14%-20%
GRASA	30%-40%	25%-35%	20%-35%
CHO	50%-65%	50%-65%	50%-65%

5) FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS
CALORÌAS: 2.500 – 2.600 KCALS
PROTEINA: 14%-20%
GRASA: 20%-35%
CHO: 50%-65%

6) VOLUMEN TOTAL DE COMIDAS PRODUCIDAS/ DÍA: 650-800 COMIDAS
RACIONES PRODUCIDAS DÍA: 216-266 RACIONES.

7) CICLO DE MINUTAS POR 21 DÌAS

8) SE OFRECERÁ 2 TIPOS DE PREPARACIÓN DE PROTEINA EN CADA MENÚ, TAMBIEN SE OFRECERÁ 2 TIPOS DE ARROZ PARA EL TIEMPO DEL ALMUERZO, TAMBIÉN SE OFERECERÁ DOS TIPOS DE SOPAS. CUENTA SOLO PARA EL ÁREA DE

	HOSPITALIZACIÓN CLÍNICA. CARTA DE COMPROMISO DEL CONTRATISTA. **ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MINUTAS** El proponente deberá comprometerse (carta de compromiso), a suministrar una alimentación nutricionalmente balanceada que cubra todas las recomendaciones, según las características de los usuarios y según la dietoterapia prescrita por el nutricionista clínico y debe presentar: **1)** Derivación de dietas (para 21 días o 30 días), que incluya DESAYUNO, MEDIAS MAÑANA, ALMUERZO, MEDIAS TARDE, CENA, MERIENDA NOCTURNA (éste último para dieta Hipoglucida). **2)** Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional de la minuta patrón de las 6 dietas: NORMAL HIPERPROTEICA HGL RENAL HIPOPROTEICA - RENAL COMPLEMENTARIA 1 Y COMPLEMENTARIA 2 MINUTA PATRÓN DE PSIQUIQTRÍA. Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional de la minuta patrón de médicos residentes, internos rotatorios, practicantes. **3)** Debe cumplir con todas las especificaciones técnicas y observaciones generales del ciclo de minutas y sus respectivas derivaciones. **4)** Para la dieta vegetariana (los tres tipos) y semi blanda y liquida presentar menús por 7 días mínimo. Carta de compromiso. **5)** La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por el Nutricionista Dietista de la E.S.E. H.U.J.M.B **ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS** **1)** El proponente se compromete a adquirir los insumos y víveres de óptima calidad y a mantener los stocks mínimos de víveres de óptima calidad nacional, y abarrotes, carnes, frutas, verduras, huevos, lácteos, y una vez iniciado el contrato se deben presentar las hojas de vida de los proveedores y ficha técnica para alimentos procesados, perecederos y no perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación (carta de compromiso).

	2) Los siguientes insumos no se adicionarán a las preparaciones de la alimentación del área clínica: Salsa de tomate Mayonesa Mostaza Picante Color Comino Maggi- caldos, cremas, pastillas Knor- caldos, cremas, pastillas Enlatados y encurtidos Harina pan- promasa (dietas especificas) **3)** Para las dietas hipograsa y semi blanda, el proponente se compromete a procesar la carne molida. No se admitirá pedir al proveedor carne molida. Respecto al tipo de carne será de primera calidad. De la carne del pollo quedan excluidas la utilización de alas, rabadilla, pescuezo. **4)** Las vísceras se utilizarán para Psiquiatría, y para la dieta que lo requiera. **5)** El pescado debe ofrecerse por lo menos 1 vez a la semana para la alimentación normal y para psiquiatría hasta 2 veces por semana. **6)** Los jugos para hospitalización serán entregados bajo de azúcar y/o sin azúcar. **7)** Para el desayuno se entregará fruta picada. Se restringe el jugo. **8)** Para el diseño del menú normal patrón se tendrá en cuenta los actuales lineamientos nutricionales. **9)** Para el área de neurocirugía y para los diagnósticos de estreñimiento se diseñarán menús altos en fibra. Consideración: no ofrecer arroz en las tardes como plato energético, debe optarse por otra preparación. La fruta se suministrará en pulpa y en porción grande. Se dispondrá de salvado, avena entera etc. Se manejan preparaciones con maíz cocido. El caldo se ofrecerá en cantidad de 300 ml para los pacientes de neurocirugial. **10)** Los insumos para la alimentación del paciente con diagnóstico de cáncer o en etapa terminal, podrán en ocasiones no estar contemplados en la minuta del día. Ésta se considerará como alimentación especial. La institución podrá proponer los menús para pacientes terminales, con quimioterapia y radioterapia. **11)** El proponente dispondrá del siguiente tipo de aromáticas: Cidron Manzanilla

Yerbabuena
Albahaca
Para la aromática de canela se dispondrá solo por solicitud del nutricionista.

12) Disponer de gelatina, flan y azúcar para diabéticos y gelatina sin sabor.
13) Se restringen los jugos ácidos para hospitalización
14) Se dispondrá de aceite de oliva y mantequilla de maní con o sin azúcar para dietas.
15) Se dispondrá de aguacate para la dieta que por aporte calórico lo requiera y el nutricionista lo solicite.
16) No se permiten los siguientes alimentos en el suministro de alimentos a pacientes hospitalizados:
Frutas ácidas
Repollo
Pimentón

ESPECIFICACIONES TECNICAS PRINCIPALES:

I – DEL REGIMEN ALIMENTICIO

El ciclo de Minutas que se establece es por 21 días, con las siguientes consideraciones.

1.1-Dieta Normal

- Se suministrará baja en azúcar y sin grasa saturada.
- Las dietas deben ser sensorialmente atractivas y poseer la temperatura optima evaluada por la sensibilidad táctil.
- Las carnes tienen que ser carne magra con los cortes permitidos para sudar o guisar y/o según direccionamiento de nutricionista

1.1.2-Desayuno:

- Consta de: Fruta entera diaria (100gr)
- jugo (200 cc) solo para las dietas liquidas totales y compota a las semiblandas
- bebida con leche (240 cc)
- alimento proteico (100gr)
- plato energético (130-150 gr) (si es arepa o bollo se suministrar de maíz no de harina refinada.
- La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida chocolatada, avena, soya, opcional caldo.
- En cuanto al queso o sustituto, se brindará queso bajo en sal y bajo en grasa 3 días a la semana
- tres días a la semana se ofrecerá huevo

	• una vez a la semana se brindará jamón bajo en grasa, pollo, carne o cerdo • para el área de psiquiatría podrá ofrecer salchicha-mortadela cada 2 semanas. Se valorará también preparaciones con carne, pollo y cerdo. • En cuanto a la leche, se ofrecerá en todo el área clínica y psiquiatría leche deslactosada, descremada y semidescremada **1.1.3-Almuerzo:** • Consta de: sopas de carne, pollo, pescado, caldos, cremas consistentes (300 cc) • proteico (130 gr de parte comestible cocida sin contar salsas) se dará 2 veces a la semana preparación con pollo, tres veces a la semana preparación con carne y cerdo, 2 veces a la semana preparación pescado (filete), no está permitido suministrar pescado entero con espinas. • energético 1 (cereal arroz o pasta 200 gr cocido) energético 2 (plátano, Raíz 80 gr cocido, verdura caliente, cocida fría o ensalada (80-100gr) sin contar aderezo), jugo de frutas (vaso de 240 c.c). • Se debe brindar leguminosa fresca o seca todos los días para Psiquiatría. • Se excluyen para el área clínica los siguientes cortes de carne: sobre barriga, hueso blanco, hueso negro, vísceras, menudencia, alas de pollo, corte de carne morillo de darse por alguna circunstancia, debe estar autorizado previamente por la nutricionista o se descontaría. • Para el área de Psiquiatría se valorará en los días feriados la preparación de sopas de costilla, panza, carne y leguminosas etc. • La carne molida a utilizar en las dietas debe procesarse dentro del servicio. Se excluye carne cruda molida; solo se manejará para Hamburguesa. • Para Psiquiatría se suministrará agua de panela 2 veces a la semana con limón • Las ensaladas tienen que ser variadas dar aguacate 1 ves a la semana. • Todas las dietas deben llevar postre al almuerzo, existiendo variedad y preparándolo con fruta naturales, se puede incluir flanes, bizcochos, pudines, natillas, esponjados, etc. y se dispondrán postres dietéticos según el tipo de dietas **1.1.4-Cena:** Se suministrará semejante al almuerzo excepto el caldo y sopa. Para las dietas de neurocirugía: se distribuirá fruta dulce entera ó picada 3 veces al día, no se suministrarán coladas o preparaciones liquidas con

	harinas refinadas. En el tramo de la cena se excluye el arroz. se manejarán preparaciones ricas en fibra. Para las dietas terapéuticas y normales se suministrará arroz 4-5 veces a la semana Para el área clínica se emplearán frutas dulces; para psiquiatría podrá incluir todo tipo de frutas. Se valorará la utilización de aceite vegetal de marca nacional proteínas en dietas especiales. **2-DEL ANÁLISIS QUIMICO DEL CICLO DE MINUTAS** Todos los menús se presentarán con el análisis químico de macro y micronutrientes. Se realizará el análisis químico para el rango de 2.600- 2.800 kcal, alimentación psiquiatría. Se realizará el análisis químico para el rango de 2.000 kcal, alimentación área clínica **3.- DE LA ATENCION DE REFRIGERIOS.** La prestación de este servicio se refiere al despacho entre comidas de las dietas fraccionadas, a las solicitudes extemporáneas realizadas por las nutricionistas del hospital. Para esto la institución tiene definido las siguientes opciones: **3.1-REFRIGERIOS SENCILLO:** • Milo (1 vaso de 180 c.c) • Compota (1 und) • Refrescos de avena (7-8 oz.) • Jugo de Fruta (7-8 oz.) • Café con leche (1 pocillo de 200 c.c) • Consomé (1 pocillo de 200 c.c) • Fruta picada (1 porción de 120 gr) • Colada (1 pocillo de 200 c.c) • Gelatina (3.5 oz) • Flan (3.5 oz.) • Yogurt (1 und) • Soy Plus **3.2- REFRIGERIO ESPECIAL:** Consta de una de las bebidas anteriores y una harina como pan de 30 gr. 0 3 unidades de galletas en paquetes individuales. Galletas normal o integral, club social normal o integral, club social ó ducales. Soy plus. **3.3-MERIENDA DE DIABETICO:**

	Está definido para la dieta hipoglucida; consta de bebida con leche de soya y porción de fruta de 120 gr.-130 gr. Ensoy diabéticos. **3.3.1-AUTORIZACION MERIENDA DIABETICO:** Las meriendas especiales se entregarán en casos especiales según lo solicite el personal de nutrición y/o el médico tratante**.** **COMPOSICION DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)** Esta dieta es exenta de lácteos y azúcares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspárteme, Acesulfame K, Sacarina o Sucralosa, si lo solicitara el nutricionista. No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua. La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Esta dieta debe suministrarse en consistencia a solicitud de Nutrición. La compota de fruta industrializada debe ser sin azúcar o con azúcar dietética en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso. No se debe incluir avena. La entidad considera frutas astringentes permitidas: pera, manzana y durazno. Verduras astringentes permitidas: zanahoria y ahuyama. **COMPOSICION DIETA BLANDA (BL)** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, vegetales cocidos, solo deben incluirse verduras crudas a solicitud de Nutrición. No debe incluirse productos de salsamentaría preparaciones fritas, condimentos ni irritantes. La Entidad considera: Frutas acidas: no suministrar. No se acepta incluir leguminosas. **COMPLE II ASTRINGENTE** No se permite azúcar. Sin adición de sal. No se permite el uso de gelatina dietética. No se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas ácidas, chocolate, fresas. Alimentos permitidos: Edulcorante dietético, purés de plátano, zanahoria, ahuyama, guayaba, manzana, pera, durazno. Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda. No suministrar alimentos que produzcan flatulencia. Restringir la guayaba. Ofrecer muscilago de arroz.

	La leche debe ser de continuación en polvo en preparación al 100%. Los alimentos tendrán consistencia firme y textura con trocitos, no alergénicos. No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo. A solicitud de Nutrición puede suministrarse huevo. No se permite el suministro de fresa, leche entera ni ácidos. **COMPOSICION DIETA HIPOGLÙCIDA** Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples. Los lácteos autorizados únicamente serán con leche descremada. Se suministrará edulcorante suficiente en bolsa tipo apártame, acesulfame k, sucralosa o sacarina. La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido. Se suministrará en consistencia normal blanda o semiblanda a solicitud de nutrición. Frutas y verduras no permitidas banano, manzana, uvas, pera, ahuyama y remolacha. La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal. Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa. Puede ofrecer bebida láctea con té. El farináceo debe ser variado al almuerzo y a la comida. Puede incluirse dentro de los farináceos Cereales Integrales. Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa. **COMPOSICION DIETA SEMIBLANDA (SEMIBLANDA).** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Se deben suministrar suficientes pitillos curvos plásticos y de empaque individual y cucharitas, para las bebidas. Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colado tipo miel. No se permite el suministro de alimentos que produzcan flatulencia. No se permite el uso de pan integral. Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel. Los alimentos deben servirse en compoteras, cada alimento por separado. Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere.

	Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5 g , 1 porción de sorbete: 5 g , 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de milo:10 g, 1 porción de candil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5 g , Los purés de proteína, verdura, farináceo y arroz pueden requerir espesante para dar la consistencia miel. SEMIBLANDA T.D = Las Semiblandas con observación TD. (Trastorno de deglución) no incluir en la sopa verdura como apio, habichuelas y arveja. No incluir pan, gelatina ni avena en hojuelas, no jugo feijoa. **COMPOSICION DIETA HIPOGRASA** **CARACTERÌSTICAS** En esta dieta no se permite chocolate, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos, irritantes. La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo de 300 mg por día. No ofrecer leguminosas. Aplica también a la dieta bl hgr. **COMPOSICIÒN DIETA ESTERIL- ASTRINGENTE** **CARACTERISTICAS:** • Pobre en residuos. • Se ofrecerán vegetales cocidos. • Se evitarán vegetales que produzcan flatulencia ó que estimulen el peristaltismo intestinal. • Se ofrecerán preparaciones bajas en grasa. • Las carnes rojas se ofrecerán tres veces por semana. Se tendrá en cuenta las especificaciones del Nutricionista. • Es fraccionada. • Se suministrarán preparaciones astringentes **COMPOSICIÓN DIETA HIPOSODICA** El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo de 2 gr. Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de Nutrición. Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural separados del plato principal. No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, acelga salsas industrializadas, debe utilizarse la leche descremada y café descafeinado. No ofrecer leguminosas.

	Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú de desayuno, Almuerzo, Comida. Esta observación aplica también a la dieta Hiposodica de consistencia Blanda. **COMPOSICION DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG).** Debe utilizar leche de soya y sustitutos de proteína a base de Soya cuando se solicite. A los nueves debe ofrecerse yogurt mínimo 3 veces por semana. **COMPOSICION DIETA LIQUIDA CLARA (LIQ CL).** **CARACTERISTICAS:** • La bebida puede ser aromática, té o Nestea, Consomé o naranja. • El consomé debe ser claro y desgrasado, preparado con carne magra de res o pollo sin piel, se permite condimentar con hierbas naturales o vegetales para dar sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. Siempre se debe servir a temperatura de 60°c. • Esta dieta es normal sódica y debe permanecer disponible en el Servicio de Alimentación, en caso de cualquier requerimiento. • La gelatina, si se requiere se ordenará líquida. En caso de ser hipoglucida se debe ofrecer gelatina dietética. • Además de lo anterior al paciente se le debe ofrecer una jarra de líquido preferiblemente agua pura o aromática- No se permite consomé instantáneo con caldo de gallina. • La variedad de las bebidas que componen esta dieta debe ser recordada al paciente para que el mismo elija consumir. Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas. No se permite el suministro de lácteos, frutas ni verduras. El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo con carne preparado con carne magra no deben ir micelas de grasa. **COMPOSICIÓN DIETA LIQUIDA COMPLETA** **CARACTERISTICAS** Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente, cucharas y cucharitas en todas las comidas. Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel.

	Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5 g, 1 porción de sorbete: 5 g , 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de milo:10 g, 1 porción de candil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5g. El licuado de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga y el caldo con carne preparado con carne magra. El Helado en agua se suministrará a solicitud de Nutrición El yogurt no debe contener trozos de fruta. Los alimentos preparados como la sopa deben ser licuados y COLADOS. Líquida Espesa T.D. La dieta Líquida espesa con observaciones T.D. (Trastorno de deglución) no debe incluir gelatina, ni helado de crema ni avena en hojuelas. No jugo de Feijoa. Su dispensación será en volumen de 240-300 ml **COMPOSICION DIETA NORMAL (N) MINUTA PATRON** **CARÁCTERÌSTICAS** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 60%. Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 – 62.9 gr (tipo A). Carne blanca, pescado mínimo una vez a la semana. En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo y papaya. **COMPOSICIÓN DIETA RENAL** Nueves, onces y refrigerio para diabético renal 50gr: se suministrará solo fruta para renal en porción de 60 g. Frutas restringidas: naranja, anón, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate árbol, kiwi, níspero, coco, borojó, chontaduro, zapote, melón, guanábana, uvas y carambolo. Verduras restringidas: Acelga, auyama, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, zanahoria, remolacha, tomate, pimentón, habas y frijol verde. Nota: La zanahoria solo se puede 1 vez por semana, pero no como verdura principal. Frutas Astringentes para dietas renales: pera, manzana. La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Se debe ofrecer pescado tipo bagre solo 1 vez a la semana.

	Los platos principales deben acompañarse de cascos de limón, pero separados del plato principal. Como máximo se acepta el contenido de sodio de 1.200mg y el contenido de potasio 1.800 mg Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal fuera de lo establecido deben ser solicitados por Nutrición. Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio. No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos naturales o concentrados, té, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados. Las dietas Renal Diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para paciente renal y paciente diabético deben tenerse en cuenta. No debe suministrase pan integral solo pan blanco. Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de Nutrición. No dar sopas, caldos, ni cremas; solo podrán ser autorizadas por Nutrición. Las bebidas con leche para este tipo de dietas deben llevar el 50% en leche. **ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS** **1.- DEL HORARIO DEL RECIBO DE ÓRDENES DE DIETA:** Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral; el nutricionista suministrará la información en 3 horarios: • Para el desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las 6:45 a.m., para el almuerzo entregará el reporte a las 10:30 a.m. y para la cena entregará el reporte hasta las 3:00 p.m. • Para los sábados, domingos y festivos, el reporte será entregado por Nutrición en el turno activo y en horas de la tarde será enfermería quien haga la solicitud de dieta utilizando la extensión telefónica. Se podrán hacer solicitudes ex temporales de alimentos para el ingreso de diabéticos, renales y ancianos. También se tendrá en cuenta el volumen de producción que se realizó en el Servicio de alimentación. Con base en el número y tipo de dietas el servicio de alimentación programará la producción diaria de alimentación.

	En condiciones de contingencia enfermería podrá realizar el reporte de las dietas al servicio de alimentación previa autorización. **2.- EL PROPONENTE DEBERÁ COMPROMETERSE A CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS**: **1.** Horario de suministro de alimentación: Desayuno: 7:30am Refrigerios: 10:00 am Almuerzo: 12:015/12:30 pm. Refrigerio: 3:00 pm Cena y refrigerio: 4:30pm **2.** Recolección de bandejas: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el contratista debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, pocillos, desperdicios etc.) **3.** El servicio se prestará hasta la cama del paciente en todos los tiempos de comida y en el horario establecido. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este se debe entregar a temperatura adecuada y no inferior a 65°c., y debidamente cubierto y con papel vinipel. La entrega de dietas y los alimentos será supervisada por los profesionales en nutrición y dietética del contratista. Cada dieta debe rotularse con ficha según el servicio, indicando # de cama, tipo de dieta suministrada, nombre del paciente. **4.** El contratista no podrá disponer de las comidas que no se entreguen por muerte o retiro voluntario del paciente. Notificará al supervisor del contrato. **5.** En todos los tiempos de comida el auxiliar de nutrición saludará al paciente. **6.** Para la entrega de la alimentación el auxiliar tendrá un uniforme adicional. En todo momento excelente presentación personal, amabilidad y respeto para con el paciente. **7.** El auxiliar del servicio de alimentación estará atento a las peticiones y /o modificaciones solicitadas por el nutricionista y el paciente (consultar con nutricionista tratante). **8.** VAJILLA, BANDEJAS Y CARROS TERMOS: El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de equipo y menajes necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta una relación de los equipos y el menaje complementario que

	ofrece. Además, balanza de alimentos, tazas medidoras. Molino de carne, molino de maíz etc. Batidora industrial (opcional) **9.** Se debe adelantar un empalme para asegurar la preparación y suministro de la alimentación a partir del perfeccionamiento del contrato- inducción para los integrantes del grupo que atenderá el servicio de alimentación sobre conocimiento de las instalaciones, régimen interno del HOSPITAL procedimientos, disciplina, relaciones interpersonales, prohibiciones, conocimientos de los usuarios. **10.** La solicitud de dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas avaladas con la firma del personal de nutrición y enfermería. Esta solicitud se diligenciará en original y una copia así: original para el contratista, una copia para el hospital. **11.** El contratista se compromete a mantener los stocks mininos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta. **12.** En el caso de alguna dieta no cumpla con la característica de calidad esperadas, el operador estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata sin costo adicional para el contratante, en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulado en el contrato. **13.** No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni utilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a este. **14.** Los cambios a realizar en las dietas, se deben reportar al supervisor y/o interventor con anticipación, en caso de no cumplir se glosará el número de dietas suministrada. **15.** Suministrar los elementos de aseo necesario para garantizar la limpieza. **16.** Garantizar y acreditar el pago de la seguridad social en salud de sus trabajadores y prestaciones sociales del personal a su cargo, así como en el pago de salarios dentro los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada mes calendario. **PLAN DE ASEGURAMIENTO** El proponente se compromete una vez inicie el desarrollo del contrato a diseñar y ejecutar el plan general del aseguramiento de la calidad.

PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El proponente debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología, teniendo en cuenta los límites críticos y las acciones correctivas a tomar.

MANUALDE FUNCIONES

El proponente debe contar con un manual de funciones para el personal. (Carta de compromiso)

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

El proponente debe presentar en la oferta el manual de procesos y procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas. (Carta de compromiso).

PLANES DE CONTINGENCIA

El proponente debe presentar con la propuesta planes de contingencia para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y costos.

- Vacaciones o incapacidades del recurso humano administrativo y operativo.
- Paro de trabajadores
- Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia
- Desabastecimiento prolongado de agua
- Escasez de materia prima

PLAN DE SANEAMIENTO

1) Programa de control de plagas: la propuesta debe incluir el programa de fumigación para la vigencia del mismo. Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos.

2) Programa de manejo de residuos sólidos y residuos líquidos y ceñidos al protocolo institucional del hospital.

3) Programa de limpieza y desinfección: el proponente debe adjuntar a la propuesta el programa de limpieza y desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato, debe contener todos los procedimientos para limpieza y desinfección.

- Instalaciones y planta física
- Materia prima
- Equipos y utensilios
- Vajilla y menaje

	REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL (PUBLICADO Y DIVULGADO). **SISTEMA DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Formato de entrega de elementos de protección al personal, identificación de peligros que incluya las actividades rutinarias y no rutinarias. El proponente tendrá la disponibilidad en caso de requerirse de participar en las actividades propias del copasst, brigadas de emergencias, y capacitaciones de salud ocupacional. **MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA** El proponente se compromete a realizar brigadas de adecuación y mantenimiento de la infraestructura del área del servicio de alimentos, con el fin de mantener las condiciones de habilitación, la cual será previamente acordada, supervisada y avalada por el área de mantenimiento del hospital; igualmente debe indicar el valor ofertado para las actividades mencionadas. El hospital entregará al operador el área física en óptimas condiciones según normatividad BPM. Será después responsabilidad d éste su mantenimiento durante la ejecución del contrato. Una vez terminada la contratación entregará el área en las condiciones recibidas. **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (carta de compromiso)** El proponente presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras las cuales deberán analizar en un laboratorio de análisis microbiológico y físico químico que esté habilitado por la secretaría de salud del departamento magdalena. Por lo menos 4 veces al año y/o según normatividad BPM. El proponente recogerá diariamente la contra muestra de todas las preparaciones del día. Las almacenará en temperatura de congelación por 72 horas. **RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS** El proponente se compromete a asumir la responsabilidad **como único empleador de sus trabajadores** y por tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando a la E.S.E. H.U.J.M.B de Santa Marta de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantizando que cumplirá lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud, y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentará al supervisor del contrato nutricionista dietista del hospital, para la certificación de cumplimiento del objeto del contrato. (Carta de compromiso). **DOTACIÓN DEL PERSONAL** El proponente se compromete mediante carta de compromiso a dotar a todo el personal a su cargo según especificación de los términos de

condiciones. Anexar protocolo de uso de uniforme con la foto correspondiente.

CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD

El proponente se compromete, mediante carta de compromiso a no contratar empleados con procesos judiciales vigentes, y a anexar a las hojas de vida el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico con idoneidad y sanidad, expedido por un médico especialista de medicina del trabajo o de salud ocupacional.

El proponente se compromete a realizar periódicamente laboratorios y exámenes médicos contemplado en la normatividad BPM para manipuladores

PLANTA DE PERSONAL

1) Anexar organigrama y planta de personal
2) Nutricionista Dietista con experiencia
3) Auxiliar de nutrición administrativo
4) Auxiliar de contabilidad
5) Almacenista con experiencia
6) Chef con experiencia y certificación
7) cocinero
8) Parrillero
9) Auxiliares de nutrición según volumen de producción y ocupación del hospital; en todo caso que el número de operarios vinculados en la empresa que presta el servicio de suministro de alimentación garantice la preparación, y el suministro oportuno de la alimentación al paciente; es decir que cumpla con los horarios establecidos por la Institución.
10) Auxiliares de distribución de dietas, 1 por cada 40 pacientes, con experiencia y capacitación mínima de 60 horas en manejo de dietas hospitalarias.
11) Auxiliar de servicio generales para ocupaciones de aseo.
12) Patinador por contingencia de la Institución

PROPUESTA ECONÓMICA

El proponente ofertará a la E.S.E. H.U.J.M.B el costo de la alimentación a suministrar con dos términos:

1) COSTO POR RACIÓN: es el costo global de los 3 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y merienda). Es el costo para todas las dietas.

2) COSTO POR TIEMPO DE COMIDA: es el costo detallado individual por tiempo de comida. Se agrupará y ofertará de la siguiente manera:

A--<u>COSTO DE LA DIETA NORMAL:</u>

<u>La dieta normal agrupa las siguientes dietas en estructura y composición de nutrientes</u> = (SEMIBL- BL- HSD- HGR- RENAL NORMO E

HIPOPROTEICA- HIPOALERGÉNICA- GASTROPROTECTORA- ASTRINGENTE- ESTERIL- CETOGÈNICA - ALTA EN FIBRA, ESPECIAL PARA CANCER Y PACIENTE TERMINAL), detallará de la siguiente manera:

PROPUESTA ECONOMICA

TIPO DE DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	MEDIAS NUEVE	MEDIAS TARDE	MERIENDA NOCHE	VALOR DEL DIA
DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS							
NORMAL - DERIVACIONES - C3	11.984	16.614	**15.582**	**5.200**	**5.200**	5.200	59.780
HIPOGLUCIDA (HGL)- HIPERPROTEICA (HPR)- HIPERCALORICAS (HCAL)- VEGETARIANA	14.250	18.408	15.886	5.200	5.200	**5.200**	64.144
COMPLEMENTARIA I (C1) - COMPLEMENTARIA II (C2)	7.935	9.256	9.256	5.200	5.200	5.200	42.047
LIQUIDAS QUIRURGICO (L.QX) - LIQUIDOS CLAROS (LICL)	8.967	8.967	8.967	N/A	N/A	N/A	26.901
LIQUIDO COMPLETO (L. COM) - GASTROCLISIS (GTCLISIS)	11.984	16.614	16.614	N/A	N/A	N/A	45.212

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA MINUTA PATRÓN EN PSIQUIATRÍA

VOLUMEN TOTAL DE COMIDAS PRODUCIDAS DÍA**: 220 – 240 COMIDAS**
RACIONES PRODUCIDAS DÍA**: 75 RACIONES APROXIMADAMENTE**
TIPO DE MENU**: MENÚ IMPUESTO- SELECTIVO**
POBLACIÓN HOSPITALIZADA
Población flotante: 62%
Población del INPEC: 38%
Población centro día
Población Infanto Juvenil

GENERO DE LA POBLACIÓN: masculino- femenino- población transgénero

	ESTANCIA HOSPITALARIA: Población flotante: alta rotación de cama Población crónica: estancia de 10 años **Población usuaria del INPEC: estancia de 25-30 años** **EDAD DE USUARIOS ADMITIDOS:** De 8 años hasta un promedio de 85 años **REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES ESTABLECIDOS** **REQUERIMIENTO CALÓRICO: 2.600 -2.800 KCALS** **PROTEINA: 14%-20%** **GRASA: 27%-35%** **CHO: 50%-65%** **REQUERIMIENTOS ADICIONALES PACIENTE GESTANTE: 300 KCALS** **REQUERIMIENTOS ADICIONALES PARA EL ÁREA DE INFANTO JUVENIL, CON PREDOMINIO DE DIETAS HIPERPROTEICA HIPECALÓRICA.** **CONSIDERACIONES DEL ORDEN TÉCNICO** DEL CICLO DE MINUTAS POR 21 DÍAS: • Todas las preparaciones tendrán características organolépticas adecuadas en cuanto color, olor, sabor, consistencia y apariencia. Estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias del interventor y el área de nutrición. • El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización además del personal que sirve las comidas, de ingredientes y utensilios de servida, los cuales deben estar marcados según medida y ciclo vital de usuarios, éstos podrán ser ajustados según verificación del interventor. • Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar con 1 balanza digital adicional en cada uno de los puestos de trabajo y distribución para que el interventor o los nutricionistas del área verifiquen los pesos. • Para verificar la temperatura de las comidas y alimentos servidos, el contratista deberá contar con 1 termómetro adicional en cada uno los puestos de trabajo y distribución para que el interventor o nutricionistas del área verifiquen la temperatura. • Para la cantidad de equipos de medición requeridos, como grameras y termómetros, características de los equipos y la calibración de los equipos se deberá realizar según manual o guía.

- Todos los equipos deben tener hoja de vida debidamente diligenciada.

DEL MENU PATRÓN:
Deberá contener la derivación de Dietas

DE LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS MENÚS. La estandarización de recetas debe cumplir con especificación de: - Tiempos - Temperaturas - Cantidad - Medidas caseras - Utensilios de servida: Acorde con lo propuesto en la minuta patrón y de las dietas terapéuticas. - Descripción de procesos: tener en cuenta minimización de perdidas nutricionales. - Análisis nutricional por porción: calorías, proteína, grasa y carbohidratos.

DEL ANÁLISIS QUÍMICO PARA LAS SIGUIENTES DIETAS:

HGL
HIPOPROTEICA
HIPERPROTEICA
RENAL (K, Na)
LIQUIDA COMPLETA
DIETA ALTA EN FIBRA
DIETA VEGETARIANA

- **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA VEGETARIANA**:

Presentar Minuta por 7 días

- **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA OVO-VEGETARIANA:**

Presentar Minuta por 7 días

- CO**NSIDERACIONES PARA LA DIETA LÍQUIDA COMPLETA**

Presentar Minuta por 7 días

- **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA SEMI BL**

Presentar Minuta por 7 días

- **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL:**

CARNE DE RES:
Tamaño de la porción cocida: 100 grs
Tamaño de la porción de proteína con hueso: 110 grs -120 grs
Carne molida: se procesará al interior del servicio de alimentación. Corte de carne magra.
Vísceras:

	Mondongo, hígado y bofe: se podrá ofrecer 1-2 veces por semana. Tener en cuenta pacientes con restricción. Exclusión: carne salada. Se excluye el suministro de hígado para el área INFANTO JUVENIL. **PESCADO:** **Suministrar 1-2 veces por semana** Puede ofrecer pescado de mar o de rio. Posta Entero Salpicón o arroz Exclusión: pescado salado y enlatado. Se excluye el suministro de pescado para el área INFANTO JUVENIL. **POLLO:** Puede ofrecer los siguientes cortes: Muslo: Tamaño de la porción cocida: 100grs-110 grs Contra muslo: tamaño de la porción cocida: 100- 110 grs Pechuga Se excluyen los demás cortes. **CERDO:** Se ofrecerá cortes magros o semi magros, guardando la restricción para algunos pacientes. Exclusión: vísceras de cerdo • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL:** Se ofrecerá granos 4 veces por semana. • **OTRAS CONSIDERACIONES:** Por condición clínica del paciente, se podrá solicitar sustitución de proteína animal por alimentos como queso (60 grs) huevo 2 unds (100-120 grs) etc. • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE CARNES FRIAS:** Jamón: 2 unds Salchicha: 2 unds Se podrá ofrecer 1 -2 veces por semana- excepción dietas. • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE MERIENDAS:** Se ofrecerán 2 meriendas 1 merienda proteica …… 8 oz- 240 ml 1 merienda refrescante …… 8 oz – 240 ml Para las dietas fruta en pulpa en vaso de 8 oz. • **OTROS SUMINISTROS:**

Malta, yogurt, kumis, jugo california, flan, crema de leche, aceite de oliva.
Aromáticas.
Pan: tipo croissant podrá suministrar 2 unds grandes por paciente, 1 vez a la semana o
Sándwich a la plancha: 2 unds (4 tajadas grandes).

- **CONSIDERACIONES PARA OFRECER MENÚ ESPECIAL:**

Día de las Mercedes
24 de octubre
7 de diciembre
24 de diciembre
31 de diciembre

Con la hospitalización del área de INFANTO-JUVENIL, se tendrá en cuenta

1- Menús establecidos por nutrición según clínica y evolución del paciente.
2- Hábitos alimentarios de la población adolescente y de la población juvenil garantizando las leyes de la alimentación.
3- Menús propuestos por el contratista y revisados por nutrición
4- Ciclo de menús para población adolescente y juvenil.

- **CONSIDERACIONES PARA LOS HORARIOS DE SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN AL ÁREA DE PSIQUIATRÍA.**

- Desayuno: 7:30am
- Refrigerios: 10:00 am
- Almuerzo: 12:015/12:30 pm.
- Refrigerio: 3:00 pm
- Cena y refrigerio: 4:30pm

Los horarios del suministro de la alimentación podrían variar para adaptarse a las necesidades que pudieran surgir en el área de psiquiatría, previa notificación del equipo interdisciplinario.

OTRAS CONSIDERACIONES DEL ORDEN TÉCNICO:

- Tener las medidas estandarizadas
- Tener menaje de acero inoxidable o en material quirúrgico para servir las preparaciones
- Tener recurso humano entrenado y capacitado
- Mantener fijos los operarios asignados al área.
- Mantener el gramaje contratado al momento de servir.
- Hay restricción para el suministro de alimentos procesados

	OTRAS ESPECIFICACIONES DEL ORDEN TÈCNICO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN AL PERSONAL ADMINISTRAATIVO Y AISTENCIAL QUE LLEGARAN A REQUERIRLO EN VIRTUD DE SUS ACTIVIDADES EN LA E.S.E. • El área administrativa y asistencial que requiera del suministro de alimentación, deberá presentar la solicitud correspondiente al área de la subgerencia administrativa y/o a la gerencia para su aprobación y ordenamiento. • El ordenamiento para el suministro de alimentación se realizará por escrito al contratista y con copia al supervisor del contrato para verificación y control. • La Institución deberá contar con un protocolo de procedimiento para el suministro de las comidas. • La validación del suministro será potestad de la subgerencia administrativa y de la gerencia.
OBLIGACIONES DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE	Son obligaciones de la ESE las siguientes: 1. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado a través del Supervisor que sea designado para el efecto. 2. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA. 3. Realizar los pagos al contratista de manera oportuna en los términos y condiciones establecidos en el contrato. 4. Aprobar la garantía, previo otorgamiento por parte del contratista. 5. Efectuar oportunamente el registro presupuestal, previa suscripción del contrato. 6. Las demás que se desprendan de la naturaleza y objeto del contrato.
VALOR	**MIL CIENTO VEINTICINCO MILLONES DE PESOS M/L ($1.125.000.000)**
FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato será la suma de **MIL CIENTO VEINTICINCO MILLONES DE PESOS M/L ($1.125.000.000)**, una vez perfeccionado el contrato y cumplidos los requisitos para su ejecución, el Hospital Universitario Julio Méndez Barreneche, realizará el pago de la siguiente manera: pagos parciales conforme lo suministrado y facturado en el mismo mes o periodo. **PARÁGRAFO.** Para el cobro, EL CONTRATISTA debe presentar factura o la cuenta de cobro respectiva, certificación de recibido a entera satisfacción por conducto del supervisor y constancia de afiliación y/o pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social, de conformidad a lo establecido en las disposiciones legales vigentes. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El supervisor está en la obligación de descontar del valor del contrato de cada periodo respectivo, de manera

	debidamente fundada, los incumplimientos contractuales del contratista, lo cual deberá certificar.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El presente contrato tendrá una duración de tres (3) meses, previa legalización del contrato **(SUSCRIPCION DE ACTA DE INICIO, PREVIO REGISTRO PRESUPUESTAL Y APROBACION DE LAS GARANTIAS).**Sin exceder el 31 de marzo de 2025
CODIGO UNSPSC	**93131608**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**No. 9** de fecha Primero (1) de Enero de 2025
GARANTIAS	EL CONTRATISTA deberá otorgar una garantía única de cumplimiento que ampare los siguientes riesgos; • **CUMPLIMIENTO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. • **CALIDAD DEL SERVICIO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. • **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. • **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: Igual al plazo de ejecución del contrato y por doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes. • **CALIDAD DEL BIEN SUMINISTRADO:** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
SUPERVISIÓN	**SUPERVISIÓN**: La supervisión del contrato la ejercerá una vez legalizado el contrato, **EL CONTRATANTE,** a través de la persona que designe el Gerente de la E.S.E, quien deberá cumplir con las obligaciones propias de esta actividad y las demás que sean necesarias y se requieran para el correcto desarrollo y ejecución del presente contrato. El supervisor del contrato podrá apoyarse en esta labor con el coordinador de docencia y servicio que en todo caso es quien interactúa diariamente con los estudiantes internos para el caso de suministro de almuerzos y/o cenas, así como refrigerios en el caso que aplique. Entre otras, ejercerá las siguientes actividades: a) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado; b) Buscar el cumplimiento de los fines del presente contrato y de los resultados esperados con la celebración del mismo; c) Exigir al contratista los documentos o trabajos producidos, ya sea en medio impreso o por cualquier medio electrónico; d) Exigir al

	contratista junto con el informe de actividades, los soportes de pago correspondientes a los aportes a los sistemas de pensión, salud y ARL, de acuerdo con lo estipulado por las normas vigentes; e)Vigilar la correcta ejecución del objeto del presente contrato; f) Proteger los derechos del E.S.E, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del mismo; g) Remitir oportunamente a la oficina de gerencia los cumplidos de prestación del servicio a satisfacción, junto con los soportes correspondientes, para efectos del pago respectivo; h) Informar oportunamente al área Financiera sobre las irregularidades o incumplimientos del contratista en la ejecución del contrato. i) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.
INDEMNIDAD	**EL CONTRATISTA** tiene la obligación de mantener libre de cualquier daño o perjuicios originados en reclamaciones de terceros, que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas.
AUSENCIA DE PRESTACIONES	Por el presente contrato, **EL CONTRATISTA** no adquiere vínculo laboral alguno con la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** y es el único responsable de la prestación del servicio. En consecuencia, y de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3º del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, no tendrá derecho a reconocimiento de ningún otro emolumento distinto al pago del valor determinado
RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN AL TERRORISMO SARLAFT.	**EL CONTRATISTA** certifica a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo. **EL CONTRATISTA** se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato **EL CONTRATISTA** o algunos de socios o administradores llegaren a resultar inmiscuidos en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluido en listas de control como las de la ONU, OFAC, etc., la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** tiene el derecho de terminar unilateralmente el contrato sin que por este hecho esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio al **CONTRATISTA.**
CESIÓN	El presente contrato es intuito persona y en consecuencia no podrá cederse sin previa autorización escrita de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE. CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CLAUSULAS EXCEPCIONALES. -: Entiéndase incorporadas al presente contrato las cláusulas excepcionales

	establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993, cuando se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones**.**
CLAUSULA PENAL	En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato por parte del CONTRATISTA, este dará derecho a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** a que se le cancele una suma correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato
SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES	Las partes acuerdan someter a la decisión de la Procuraduría General de la Nación, las diferencias que puedan surgir por razón de la celebración del contrato y de su ejecución, desarrollo, terminación o liquidación.
PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN	El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes, la expedición del registro presupuestal correspondiente, la suscripción del acta de inicio, la acreditación de encontrarse el Contratista a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral y la aprobación de la garantía, siempre y cuando la Entidad Estatal Contratante la requiera.
REGISTRO Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES	El valor del presente contrato, se pagará con cargo al presupuesto de la actual vigencia, según el CDP respectivo
CONFIDENCIALIDAD	En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.
CLAUSULA COMPROMISORIA	Las partes convienen que, una vez agotadas las etapas de arreglo directo, conciliación o transacción, sin que estas prosperen, convendrán que una vez en el evento en que surja alguna diferencia entre las mismas, por razón o con ocasión del presente contrato, será resuelta por un **TRIBUNAL DE ARBITRAMENTO**, cuyo domicilio será la ciudad de Santa Marta Departamento del Magdalena, integrado por 2 árbitros designados conforme a la Ley. Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.
CAUSALES DE TERMINACIÓN	La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** podrá dar por terminado el presente contrato de manera anticipada, sin previo aviso, por cualesquiera de las siguientes causales: a.) Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista, sin justificación alguna. b.) No rendir la información solicitada, relacionada con las actividades desarrolladas, dentro de los términos establecidos. c.) No acatar las recomendaciones y directrices impartidas por el Gerente de la entidad o el interventor, d.) En general, por cualquier motivo que afecte la buena prestación del servicio y la moralidad administrativa por razones de orden público.
INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	**EL CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento no estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1.993 y demás disposiciones legales vigentes.

CLÁUSULAS EXCEPCIONALES Y PROCEDIMIENTO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA	Las cláusulas excepcionales que harán parte de este contrato son las establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993, esto cuando se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones. Así mismo, se aplicará en el caso correspondiente el procedimiento sancionatorio estipulado en la Ley 1474 de 2011.
LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como lugar de ejecución del contrato el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta. Y como domicilio contractual el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta, donde se ventilarán todas las controversias y ejecuciones, y se demandarán las obligaciones que de este contrato se derive ante la jurisdicción competente.
NOTIFICACIONES	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona dispuesto en el SECOP II, y las constancias emitidas por mensaje de datos en el SECOP II

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE SUMINISTRO No. CDSAF20250003 DE 2024 CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE Y MARIELA HERRERA FLORIANPROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL.

Entre los suscritos a saber **NORA ELVIRA ANILLO ROMERO,** Mayor de edad, identificado con Cedula de Ciudadanía **No 45.523.791** De Cartagena (Bolívar), domiciliado y residenciado en la ciudad Santa Marta, obrando en su calidad de Gerente, conforme al decreto de nombramiento y acta de posesión emanado de la Gobernación de la Magdalena de la **E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE,** identificado con el NIT. N.º 891.780.185 – 2, creado mediante Decreto 377 del 23 de Diciembre de 2005, cuya denominación fue modificada mediante Ordenanza No. 084 del 03 de diciembre de 2018, facultado para contratar de conformidad con los establecido en el Acuerdo 009 de 2015, y demás modificaciones, quien para los efectos de este contrato se denominará **EL CONTRATANTE** por una parte y por la otra parte **MARIELA HERRERA FLORIAN,** mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **39.013.901,** quien funge como **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL**, identificada con el NIT. No **39.013.901-1**, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al Contrato, suscrito por Firma electrónica en **SECOP II**, a través de mensajesde datos:

CONTRATANTE	**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** **NIT.: 891.780.185-2** **REPRESENTANTE LEGAL: NORA ELVIRA ANILLO ROMERO** **CEDULA DE CIUDADANÍA N.º 45.523.791. de Cartagena**
CONTRATISTA	**MARIELA HERRERA FLORIAN** **CÉDULA DE CIUDADANÍA: 39.013. 901** **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DECOMERCIO “PROVEAL”** **NIT: 39.013.901-1**
OBJETO	SUMINISTRO ALMUERZOS DE DIETAS NORMALES A LOS INTERNOS ROTATORIOS DEL ÚLTIMO AÑO DE PRÁCTICA CON JORNADA CONTINUA, EN LA E.S.E. ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE. EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN EL ESTUDIO PREVIO Y LA OFERTA, QUE HACEN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
	1. Suministrar almuerzos a los estudiantes internos rotativo en las relaciones diarias solicitadas por el HOSPITAL según lo solicitado por el servicio de docencia dentro los criterios de calidad, nutrición con entrega de horarios: Almuerzo 12:30 pm – 2:00 pm. **2.** Docencia académica entregara listado de los médicos interno rotativos del almuerzo semanalmente al operador que llevara nombre completo, área, y con fecha de recibir el almuerzo. **3.** El contratista deberá contar para esta labor 1 persona para que se encargue de la entrega del almuerzo al interno rotativo. **4.** Suministrar la alimentación en desechables o material biodegradable platos de loza a los estudiantes interno rotativo para normas BBPM, de buena calidad y presentación, tapas protectoras para evitar contaminación y mantener la temperatura de los alimentos. **5.** Preparar y manipular los alimentos de acuerdo a las medidas de higiene y salubridad, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes. **6.** Atender todas las directrices y recomendaciones que le hiciere el HOSPITAL, por conducto del supervisor. **7.** Pagar todos los impuestos que se requieran y cumplir con todos los requisitos para la legalización de este documento. **8.** Otorgar las garantías dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de la celebración de la presente orden. **9.** Suministrar al supervisor del contrato, la información relacionada con el objeto contractual. **10.** Someterse al sistema de evaluación periódica por parte de la interventoría. **11.** Informar, sobre cualquier circunstancia que pueda surgir en la ejecución del presente contrato. **12.** Garantizar la calidad y precio pactado durante todo el plazo de ejecución del contrato, de no ser así la E.S.E, podrá exigir terminación del mismo. **13.** Tratar con respeto y dignidad a los usuarios en el desarrollo de la actividad contractual. **14.** Reportar la información que le sea requerida al HOSPITAL y dentro de los plazos por ella establecida. **15.** Pagar los salarios, Prestaciones sociales y demás derechos laborales al personal que utilice para el cumplimiento del objeto contractual.

	16. Afiliar al personal que utilice en la prestación de los servicios al Sistema General de Seguridad Social y pagar aportes que por este concepto corresponda, así como los aportes parafiscales. **17.** Garantizar el pago puntual del personal que utilice en la prestación de los servicios durante tres (3) meses, independientemente del pago por parte del HOSPITAL. **18.** Suministrar los almuerzos solicitadas a los internos rotativo E.S.E, en virtud de la necesidad del servicio autorización escrita por parte del interventor. **19.** Designar un supervisor con amplias facultades administrativas para que atienda y soluciones los inconvenientes que surjan en la ejecución del contrato. **20.** Garantizar el control de plagas y roedores mediante la ejecución de programas dirigidos por empresas autorizadas por el ministerio de salud, los cuales debe llevarse a cabo mensualmente o cuando las necesidades así lo requieran. **21.** El contratista se obliga a someter todos sus trabajadores a controles médicos sujeto a normatividad vigente. **22.** El personal que ocupe será nombrado y removido por el contratista y no tendrá vinculación laboral con el HOSPITAL pero éste podrá exigir el reemplazo o retiro de aquellos empleados que no cumplan con las normas básicas de comportamiento disciplinario, relaciones interpersonales y atención al usuario que a su juicio, no reúne las calidades para el desempeño de su oficio o que considere perjudicial para los intereses de la misma, previa solicitud escrita de la nutricionista del HOSPITAL, decisión que debe ser acatada y respetada por el contratista. **23.** El contratista deberá tratar los desperdicios alimenticios, con un manejo responsable con procedimientos especiales, previstos con el fin de que los mismos no sean utilizados como lavazas para engorde de animales, tal como lo dispone el ministerio de la protección social y las autoridades distritales y departamentales de salud. **24.** Garantizar un menú de almuerzos diferentes diarios los menús deben quedar programados en el “ciclo de minutas”, para aprobación con un mes de anticipación por parte del servicio de nutrición del HOSPITAL. **25.** Las minutas deberán tener un adecuado contenido de nutrientes, proteínas, grasas y carbohidratos acorde con la patología del paciente. **26.** Se debe adelantar un empalme para asegurar la preparación y suministro de la alimentación a partir del perfeccionamiento

	del contrato- inducción para los integrantes del grupo que atenderá el servicio de alimentación sobre conocimiento de las instalaciones, régimen interno del HOSPITAL procedimientos, disciplina, relaciones interpersonales, prohibiciones, conocimientos de los usuarios. **27.** El contratista se compromete a mantener los stocks mininos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta. **28.** No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni utilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a este. **29.** Suministrar los elementos de aseo necesario para garantizar la limpieza. **30.** Garantizar y acreditar el pago de la seguridad social en salud de sus trabajadores y prestaciones sociales del personal a su cargo, así como en el pago de salarios dentro los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada mes calendario. **31.** Participar, apoyar y cumplir con los diferentes planes de mejoramiento originados por revisiones interna o externas que tengan aplicación con el servicio contratado. **32.** Acatar las instrucciones que impartan el Interventor y/o supervisor del contrato y tomar los correctivos de forma inmediata para lograr un aseo con oportunidad y calidad. **33.** Informar al Interventor y/o supervisor las anomalías que se puedan generar en la ejecución del contrato. **34.** Cumplir con las normas de bioseguridad, Salud ocupacional, seguridad y salud en el trabajo. **35.** Presentar facturación los primeros cinco (5) días, de la prestación del servicio, incluyendo los respectivos soportes. **36.** Presentar todos los informes solicitados por supervisor y/o interventoría. **37.** Las demás que se desprendan de la naturaleza y objeto del contrato y los estudios de necesidad y conveniencia los cuales hacen parte integral del mismo. **38.** Debe contar con un Nutricionista, su rol es la gestión integral de los servicios de alimentación para resguardar la seguridad y calidad alimenticia satisfaciendo las necesidades nutricionales. **39.** Debe contar con un jefe de cocina encargado de coordinar todos los procesos de la cocina como: encargar productos, comprobar la calidad de los productos, diseñar el menú bajo

	la indicación del nutricionista, elaborar cronograma de trabajo. **40.** Debe contar con un auxiliar de cocina que colaborara en la preparación de los alimentos bajo la orden del jefe de cocina. **41.** Un almacenista que encargado del almacenamiento de los productos en buen estado incluyendo su refrigeración. **42.** Servicios generales encargado de la limpieza del área de trabajo y la de los implementos. **OBLIGACIONES GENERALES:** **1)** Desarrollar el objeto del contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el estudio técnico, ficha técnica (si aplica), estudios previos y demás documentos constitutivos del mismo. **2)** Dar a conocer a la E.S.E. cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones. **3)** Comunicarle a la E.S.E cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Contrato. **4)** El Contratista debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventarios y/o materiales que sean puestos a su disposición para la ejecución objeto de este contrato (si aplica). **5)** Estar a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales. **6)** En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial. **7)** Presentar informe al Supervisor(a) y/o Interventor del contrato, sobre el cumplimiento de las obligaciones, para la realización del respectivo pago (si aplica). **8)** Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del CONTRATISTA con la E.S.E.

9) Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del contrato y de la ejecución del mismo

10) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato le imparta la E.S.E para la correcta ejecución del mismo.

11) Presentar oportunamente todos y cada uno de los documentos exigidos por el Supervisor.

12) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley que pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho ilegal. Cuando se presenten tales situaciones el contratista deberá informal tal evento a la E.S.E y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas necesarias.

13) Las demás que se requieren para el cumplimiento del objeto del presente contrato que se originen de su naturaleza y de los estudios previos.

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR:

MINUTA PATRON NORMAL PARA ALMUERZOS INTERNOS (700 CALORIAS)

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	210 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	240 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	150 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	80 GR-30 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	60 GR

- Los alimentos proteicos pueden presentarse en cualquier preparación: Asados- fritos – horneados- estofado, etc.
- Las verduras pueden ser crudas o cocido (soufflés-tortas-escabeches etc.).
- La unidad de medida corresponde al alimento cocido.
- No se suministrarán caldos de gallina-ni excesivos condimentos.

	• Esta diete permite todo tipo de preparaciones, excluirá alguno que desea rechazado por el paciente a solicitud de nutrición. • No se suministrará vísceras. **Composición del menú del Almuerzo:** • Consta de: sopas de carne, pollo, pescado, caldos, cremas consistentes (240 cc) • proteico (100 gr de parte comestible cocida sin contar salsas) se dará 2 veces a la semana preparación con pollo, tres veces a la semana preparación con carne y cerdo, 2 veces a la semana preparación pescado entero. • energético 1 (cereal arroz o pasta 150 gr cocido) energético 2 (tubérculo- granos 80 gr-30gr), jugo de frutas (vaso de 210 c.c). • Se puede brindar leguminosa fresca o seca. • Se excluyen los siguientes cortes de carne: alas de pollo, corte de carne morillo de darse por alguna circunstancia, debe estar autorizado previamente por la nutricionista o se descontaría. • Para el almuerzo se valorará la preparación de sopas de costilla, panza, carne y leguminosas etc. • Se suministrará jugo de frutas • Las ensaladas tienen que ser variadas.
OBLIGACIONES DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE	Son obligaciones de la ESE las siguientes: 1. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado a través del Supervisor que sea designado para el efecto. 2. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA. 3. Realizar los pagos al contratista de manera oportuna en los términos y condiciones establecidos en el contrato. 4. Aprobar la garantía, previo otorgamiento por parte del contratista. 5. Efectuar oportunamente el registro presupuestal, previa suscripción del contrato. 6. Las demás que se desprendan de la naturaleza y objeto del contrato.
VALOR	**CIENTO OCHENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($182.707.200)**
FORMA DE PAGO	El presente contrato es por valor de **CIENTO OCHENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($182.707.200)**, una vez perfeccionado el contrato y cumplidos los requisitos para su ejecución, el Hospital Universitario Julio Méndez Barreneche, realizará el pago de la siguiente manera: pagos

	parciales conforme a lo suministrado y facturado en el respectivo mes o periodo. PARÁGRAFO. Para el cobro, EL CONTRATISTA debe presentar factura o la cuenta de cobro respectiva, certificación de recibido a entera satisfacción por conducto del supervisor y constancia de afiliación y/o pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social, de conformidad a lo establecido en las disposiciones legales vigentes.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El presente contrato tendrá una duración de seis (6) meses, previa legalización del contrato **(SUSCRIPCION DE ACTA DE INICIO, PREVIO REGISTRO PRESUPUESTAL Y APROBACION DE LAS GARANTIAS).** Sin exceder el 30 de junio del 2025.
CODIGO UNSPSC	**93131608**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**No. 15** de fecha Primero (1) de Enero de 2025
GARANTIAS	EL CONTRATISTA deberá otorgar una garantía única de cumplimiento que ampare los siguientes riesgos; • **CUMPLIMIENTO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. • **CALIDAD DEL SERVICIO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. • **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. • **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: Igual al plazo de ejecución del contrato y por doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes. • **CALIDAD DEL BIEN SUMINISTRADO:** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
SUPERVISIÓN	**SUPERVISIÓN**: La supervisión del contrato la ejercerá una vez legalizado el contrato, **EL CONTRATANTE,** a través de la persona que designe el Gerente de la E.S.E, quien deberá cumplir con las obligaciones propias de esta actividad y las demás que sean necesarias y se requieran para el correcto desarrollo y ejecución del presente contrato. El supervisor del contrato podrá apoyarse en esta labor con el coordinador de docencia y servicio que en todo caso es quien interactúa diariamente con los estudiantes internos para el caso de suministro de almuerzos y/o cenas, así como

	refrigerios en el caso que aplique. Entre otras, ejercerá las siguientes actividades: a) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado; b) Buscar el cumplimiento de los fines del presente contrato y de los resultados esperados con la celebración del mismo; c) Exigir al contratista los documentos o trabajos producidos, ya sea en medio impreso o por cualquier medio electrónico; d) Exigir al contratista junto con el informe de actividades, los soportes de pago correspondientes a los aportes a los sistemas de pensión, salud y ARL, de acuerdo con lo estipulado por las normas vigentes; e)Vigilar la correcta ejecución del objeto del presente contrato; f) Proteger los derechos del E.S.E, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del mismo; g) Remitir oportunamente a la oficina de gerencia los cumplidos de prestación del servicio a satisfacción, junto con los soportes correspondientes, para efectos del pago respectivo; h) Informar oportunamente al área Financiera sobre las irregularidades o incumplimientos del contratista en la ejecución del contrato. h) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.
INDEMNIDAD	**EL CONTRATISTA** tiene la obligación de mantener libre de cualquier daño o perjuicios originados en reclamaciones de terceros, que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas.
AUSENCIA DE PRESTACIONES	Por el presente contrato, **EL CONTRATISTA** no adquiere vínculo laboral alguno con la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** y es el único responsable de la prestación del servicio. En consecuencia, y de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3º del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, no tendrá derecho a reconocimiento de ningún otro emolumento distinto al pago del valor determinado
RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN AL TERRORISMO SARLAFT.	**EL CONTRATISTA** certifica a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo. **EL CONTRATISTA** se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato **EL CONTRATISTA** o algunos de socios o administradores llegaren a resultar inmiscuidos en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluido en listas de control como las de la ONU, OFAC, etc., la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO**

	HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE tiene el derecho de terminar unilateralmente el contrato sin que por este hecho esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio al **CONTRATISTA.**
CESIÓN	El presente contrato es intuito persona y en consecuencia no podrá cederse sin previa autorización escrita de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE. CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CLAUSULAS EXCEPCIONALES. -: Entiéndase incorporadas al presente contrato las cláusulas excepcionales establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993, cuando se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones.
CLAUSULA PENAL	En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato por parte del CONTRATISTA, este dará derecho a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** a que se le cancele una suma correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato
SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES	Las partes podrán dirimir controversias que se susciten con ocasión de la actividad contractual, agotando el siguiente procedimiento: a. Recurrir primero al arreglo directo, cuya etapa no podrá ser superior a cinco (5) días hábiles. b. Si fracasa la etapa anterior, podrá recurrirse a la Conciliación prejudicial o transacción.
PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN	El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes, la expedición del registro presupuestal correspondiente, la suscripción del acta de inicio, la acreditación de encontrarse el Contratista a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral y la aprobación de la garantía, siempre y cuando la Entidad Estatal Contratante la requiera.
REGISTRO Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES	El valor del presente contrato, se pagará con cargo al presupuesto de la actual vigencia, según el CDP respectivo
CONFIDENCIALIDAD	En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.
CLAUSULA COMPROMISORIA	Las partes convienen que, una vez agotadas las etapas de arreglo directo, conciliación o transacción, sin que estas prosperen, convendrán que una vez en el evento en que surja alguna diferencia entre las mismas, por razón o con ocasión del presente contrato, será resuelta por un **TRIBUNAL DE ARBITRAMENTO**, cuyo domicilio será la ciudad de Santa Marta Departamento del Magdalena, integrado por 2 árbitros designados conforme a la Ley.

	Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.
CAUSALES DE TERMINACIÓN	La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** podrá dar por terminado el presente contrato de manera anticipada, sin previo aviso, por cualesquiera de las siguientes causales: a.) Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista, sin justificación alguna. b.) No rendir la información solicitada, relacionada con las actividades desarrolladas, dentro de los términos establecidos. c.) No acatar las recomendaciones y directrices impartidas por el Gerente de la entidad o el interventor, d.) En general, por cualquier motivo que afecte la buena prestación del servicio y la moralidad administrativa por razones de orden público.
INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	**EL CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento no estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1.993 y demás disposiciones legales vigentes.
CLÁUSULAS EXCEPCIONALES Y PROCEDIMIENTO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA	Las cláusulas excepcionales que harán parte de este contrato son las establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993, esto cuando se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones. Así mismo, se aplicará en el caso correspondiente el procedimiento sancionatorio estipulado en la Ley 1474 de 2011.
LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como lugar de ejecución del contrato el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta. Y como domicilio contractual el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta, donde se ventilarán todas las controversias y ejecuciones, y se demandarán las obligaciones que de este contrato se derive ante la jurisdicción competente.
NOTIFICACIONES	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona dispuesto en el SECOP II, y las constancias emitidas por mensaje de datos en el SECOP II

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. CDSAF20250042 DE 2025 CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE Y MARIELA HERRERA FLORIAN PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL.

Entre los suscritos a saber **NORA ELVIRA ANILLO ROMERO,** Mayor de edad, identificado con Cedula de Ciudadanía **No 45.523.791** De Cartagena (Bolívar), domiciliado y residenciado en la ciudad Santa Marta, obrando en su calidad de Gerente, conforme al decreto de nombramiento y acta de posesión emanado de la Gobernación de la Magdalena de la **E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE,** identificado con el NIT. N.º 891.780.185 – 2, creado mediante Decreto 377 del 23 de Diciembre de 2005, cuya denominación fue modificada mediante Ordenanza No. 084 del 03 de diciembre de 2018, facultado para contratar de conformidad con los establecido en el Acuerdo 009 de 2015, y demás modificaciones, quien para los efectos de este contrato se denominará **EL CONTRATANTE** por una parte y por la otra parte **MARIELA HERRERA FLORIAN,** mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **39.013.901,** quien funge como **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL**, identificada con el NIT. No **39.013.901-1**, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al Contrato, suscrito por Firma electrónica en **SECOP II**, a través de mensajesde datos:

CONTRATANTE	**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** **NIT.: 891.780.185-2** **REPRESENTANTE LEGAL: NORA ELVIRA ANILLO ROMERO** **CEDULA DE CIUDADANÍA N.º 45.523.791. de Cartagena**
CONTRATISTA	**MARIELA HERRERA FLORIAN** **CÉDULA DE CIUDADANÍA: 39.013. 901** **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DECOMERCIO "PROVEAL"** **NIT: 39.013.901-1**
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y TERAPEUTICA PARA LOS PACIENTES Y EL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y ASISTENCIAL QUE LLEGARE A REQUERIRLO EN VIRTUD DE SUS ACTIVIDADES EN LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE.EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN EL ESTUDIO PREVIO Y LA OFERTA, QUE HACEN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**OBLIGACIONES GENERALES:** **1.** Desarrollar el objeto del contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el estudio técnico, ficha técnica (si aplica), estudios previos y demás documentos constitutivos del mismo. **2.** Dar a conocer a la E.S.E. cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones.

	3. Comunicarle a la E.S.E cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Contrato. **4.** El Contratista debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventarios y/o materiales que sean puestos a su disposición para la ejecución objeto de este contrato (si aplica). **5.** Estar a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales. **6.** En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial. **7.** Presentar informe al Supervisor(a) y/o Interventor del contrato, sobre el cumplimiento de las obligaciones, para la realización del respectivo pago (si aplica). **8.** Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del CONTRATISTA con la E.S.E. **9.** Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del contrato y de la ejecución del mismo **10.** Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato le imparta la E.S.E para la correcta ejecución del mismo. **11.** Presentar oportunamente todos y cada uno de los documentos exigidos por el Supervisor. **12.** Dar cumplimiento a lo señalado en el Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios - PEGIR-, Interno de la E.S.E. **13.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley que pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho ilegal. Cuando se presenten tales situaciones el contratista deberá informal tal evento a la E.S.E y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas necesarias. **14.** 14. Las demás que se requieren para el cumplimiento del objeto del presente contrato que se originen de su naturaleza y de los estudios previos. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** **1.** Suministrar los alimentos en las raciones diarias solicitadas por el HOSPITAL como desayuno, almuerzo, comida y meriendas de mañana y tarde y colación nocturna, según lo solicitado por el

	profesional nutricionista o médico tratante, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad, nutrición. Los horarios de distribución son: • Desayuno: 7:30am • Refrigerios: 10:00 am • Almuerzo: 12:00 m • Refrigerio: 3:00 pm • Cena y refrigerio: 4:30pm – 5:00 pm **2.** Recolección de bandejas: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el contratista debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, pocillos, desperdicios etc.) **3.** El servicio se prestará hasta la cama del paciente en todos los tiempos de comida y en el horario establecido. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este se debe entregar a temperatura adecuada y no inferior a 65°c., y debidamente cubierto y con papel vinipel. La entrega de dietas y los alimentos será supervisada por los profesionales en nutrición y dietética del contratista. Cada dieta debe rotularse con ficha según el servicio, indicando # de cama, tipo de dieta suministrada, nombre del paciente. **4.** El contratista no podrá disponer de las comidas que no se entreguen por muerte o retiro voluntario del paciente. Notificará al supervisor del contrato. **5.** En todos los tiempos de comida el auxiliar de nutrición saludará al paciente. **6.** Para la entrega de la alimentación el auxiliar tendrá un uniforme adicional. En todo momento excelente presentación personal, amabilidad y respeto para con el paciente. **7.** El auxiliar del servicio de alimentación estará atento a las peticiones y /o modificaciones solicitadas por el nutricionista y el paciente (consultar con nutricionista tratante). **8.** VAJILLA, BANDEJAS Y CARROS TERMOS: El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de equipo y menajes necesarios. Para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta.

	Una relación de los equipos y el menaje complementario que ofrece. Además, balanza de alimentos, tazas medidoras. Molino de carne, molino de maíz etc. Batidora industrial (opcional). **9.** Se debe adelantar un empalme para asegurar la preparación y suministro de la alimentación a partir del perfeccionamiento del contrato- inducción para los integrantes del grupo que atenderá el servicio de alimentación sobre conocimiento de las instalaciones, régimen interno del HOSPITAL procedimientos, disciplina, relaciones interpersonales, prohibiciones, conocimientos de los usuarios. **10.** La solicitud de dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas avaladas con la firma del personal de nutrición y enfermería. Esta solicitud se diligenciará en original y una copia así: original para el contratista, una copia para el hospital. **11.** El contratista se compromete a mantener los stocks mininos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta. **12.** En el caso de alguna dieta no cumpla con la característica de calidad esperadas, el operador estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata sin costo adicional para el contratante, en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulado en el contrato. **13.** No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni utilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a este. **14.** Los cambios a realizar en las dietas, se deben reportar al supervisor y/o interventor con anticipación, en caso de no cumplir se glosará el número de dietas suministrada. **15.** Suministrar los elementos de aseo necesario para garantizar la limpieza. **16.** Garantizar y acreditar el pago de la seguridad social en salud de sus trabajadores y prestaciones sociales del personal a su cargo, así como en el pago de salarios dentro los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada mes calendario.

ESPECIFICACIONES TECNICAS
REQUERIMIENTOS CALÓRICOS

1) USUARIOS HOSPITALIZADOS: 2200 KCALS
2) USUARIOS PSIQUIATRÍA: 2.600- 2800 KCALS- ANEXO 1
3) DISTRIBUCIÓN CALÓRICA
PROTEINA: 14%-20%
GRASA: 27%-30%
CHO: 55%-60%
4) USUARIOS HOSPITALIZADOS PEDIATRÍA
0-6 MESES: LM
6-8 MESES: 200 KCALS. LM + A.C. I-II
9-11 MESES: 300 KCALS. LM + AC. II
12 MESES: 500 KCALS. LM + AC. III
24 MESES: 600 KCALS.
PRE-ESCOLAR: 720 KCALS.
ESCOLAR: 1050 KCALS.
ADOLESCENTE: 2.200 KCALS.

% DE ENERGIA TOTAL DIARIA			
MACRONUTRIENTE	NIÑOS1-3 AÑOS	NIÑOS 4-18 AÑOS	ADULTOS
PROT	10%-20%	10%-20%	14%-20%
GRASA	30%-40%	25%-35%	20%-35%
CHO	50%-65%	50%-65%	50%-65%

5) FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS
CALORÌAS: 2.500 – 2.600 KCALS
PROTEINA: 14%-20%
GRASA: 20%-35%
CHO: 50%-65%
6) VOLUMEN TOTAL DE COMIDAS PRODUCIDAS/ DÍA: 650-800 COMIDAS
RACIONES PRODUCIDAS DÍA: 216-266 RACIONES.
7) CICLO DE MINUTAS POR 21 DÌAS
8) SE OFRECERÁ 2 TIPOS DE PREPARACIÓN DE PROTEINA EN CADA MENÚ (ALMUERZO Y CENA). CUENTA SOLO PARA EL

	ÁREA DE HOSPITALIZACIÓN ÁREA CLÍNICA. CARTA DE COMPROMISO DEL CONTRATISTA. **ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MINUTAS** El proponente deberá comprometerse (carta de compromiso), a suministrar una alimentación nutricionalmente balanceada que cubra todas las recomendaciones, según las características de los usuarios y según la dietoterapia prescrita por el nutricionista clínico y debe presentar: **1)** Derivación de dietas (para 21 días o 30 días), que incluya DESAYUNO, MEDIAS MAÑANA, ALMUERZO, MEDIAS TARDE, CENA, MERIENDA NOCTURNA (éste último para dieta Hipoglucida). **2)** Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional de la minuta patrón de las 6 dietas: NORMAL HIPERPROTEICA HGL RENAL HIPOPROTEICA - RENAL COMPLEMENTARIA 1 Y COMPLEMENTARIA 2 MINUTA PATRÓN DE PSIQUIQTRÍA. Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional de la minuta patrón de médicos residentes, internos rotatorios, practicantes. **3)** Debe cumplir con todas las especificaciones técnicas y observaciones generales del ciclo de minutas y sus respectivas derivaciones. **4)** Para la dieta vegetariana (los tres tipos) y semi blanda y liquida presentar menús por 7 días mínimo. Carta de compromiso. **5)** La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por el Nutricionista Dietista de la E.S.E. H.U.J.M.B **ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS** **1)** El proponente se compromete a adquirir los insumos y víveres de óptima calidad y a mantener los stocks mínimos de víveres de óptima calidad nacional, y abarrotes, carnes, frutas, verduras, huevos, lácteos, y una vez iniciado el contrato se deben presentar las hojas de vida de los proveedores y ficha técnica para alimentos procesados, perecederos y no perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación (carta de compromiso). **2)** Los siguientes insumos no se adicionarán a las preparaciones de la alimentación del área clínica:

	Salsa de tomate Mayonesa Mostaza Picante Color Comino Maggi- caldos, cremas, pastillas Knor- caldos, cremas, pastillas Enlatados y encurtidos Harina pan- promasa (dietas especificas) **3)** Para las dietas hipograsa y semi blanda, el proponente se compromete a procesar la carne molida. No se admitirá pedir al proveedor carne molida. Respecto al tipo de carne será de primera calidad. De la carne del pollo quedan excluidas la utilización de alas, rabadilla, pescuezo. **4)** Las vísceras se utilizarán para Psiquiatría, y para la dieta que lo requiera. **5)** El pescado debe ofrecerse por lo menos 1 vez a la semana para la alimentación normal y para psiquiatría hasta 2 veces por semana. **6)** Los jugos para hospitalización serán entregados bajo de azúcar y/o sin azúcar. **7)** Para el desayuno se entregará fruta picada. Se restringe el jugo. **8)** Para el diseño del menú normal patrón se tendrá en cuenta los actuales lineamientos nutricionales. **9)** Para el área de neurocirugía y para los diagnósticos de estreñimiento se diseñarán menús altos en fibra. Consideración: no ofrecer arroz en las tardes como plato energético, debe optarse por otra preparación. La fruta se suministrará en pulpa y en porción grande. Se dispondrá de salvado, avena entera etc. Se manejan preparaciones con maíz cocido. El caldo se ofrecerá en cantidad de 300 ml para los pacientes de neurocirugial. **10)** Los insumos para la alimentación del paciente con diagnóstico de cáncer o en etapa terminal, podrán en ocasiones no estar contemplados en la minuta del día. Ésta se considerará como alimentación especial. La institución podrá proponer los menús para pacientes terminales, con quimioterapia y radioterapia. **11)** El proponente dispondrá del siguiente tipo de aromáticas: Cidron Manzanilla Yerbabuena Albahaca

	Para la aromática de canela se dispondrá solo por solicitud del nutricionista. **12)** Disponer de gelatina, flan y azúcar para diabéticos y gelatina sin sabor. **13)** Se restringen los jugos ácidos para hospitalización **14)** Se dispondrá de aceite de oliva y mantequilla de maní con o sin azúcar para dietas. **15)** Se dispondrá de aguacate para la dieta que por aporte calórico lo requiera y el nutricionista lo solicite. **16)** No se permiten los siguientes alimentos en el suministro de alimentos a pacientes hospitalizados: Frutas ácidas Repollo Pimentón **ESPECIFICACIONES TECNICAS PRINCIPALES:** **I – DEL REGIMEN ALIMENTICIO** El ciclo de Minutas que se establece es por 21 días, con las siguientes consideraciones. **1.1-Dieta Normal** • Se suministrará baja en azúcar y sin grasa saturada. • Las dietas deben ser sensorialmente atractivas y poseer la temperatura optima evaluada por la sensibilidad táctil. • Las carnes tienen que ser carne magra con los cortes permitidos para sudar o guisar y/o según direccionamiento de nutricionista **1.1.2-Desayuno:** • Consta de: Fruta entera diaria (100gr) • jugo (200 cc) solo para las dietas liquidas totales y compota a las semiblandas • bebida con leche (240 cc) • alimento proteico (100gr) • plato energético (130-150 gr) (si es arepa o bollo se suministrar de maíz no de harina refinada. • La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida chocolatada, avena, soya, opcional caldo. • En cuanto al queso o sustituto, se brindará queso bajo en sal y bajo en grasa 3 días a la semana • tres días a la semana se ofrecerá huevo • una vez a la semana se brindará jamón bajo en grasa, pollo, carne o cerdo

	• para el área de psiquiatría podrá ofrecer salchicha-mortadela cada 2 semanas. Se valorará también preparaciones con carne, pollo y cerdo. • En cuanto a la leche, se ofrecerá en todo el área clínica y psiquiatría leche deslactosada, descremada y semidescremada **1.1.3-Almuerzo:** • Consta de: sopas de carne, pollo, pescado, caldos, cremas consistentes (300 cc) • proteico (130 gr de parte comestible cocida sin contar salsas) se dará 2 veces a la semana preparación con pollo, tres veces a la semana preparación con carne y cerdo, 2 veces a la semana preparación pescado (filete), no está permitido suministrar pescado entero con espinas. • energético 1 (cereal arroz o pasta 200 gr cocido) energético 2 (plátano, Raíz 80 gr cocido, verdura caliente, cocida fría o ensalada (80-100gr) sin contar aderezo), jugo de frutas (vaso de 240 c.c). • Se debe brindar leguminosa fresca o seca todos los días para Psiquiatría. • Se excluyen para el área clínica los siguientes cortes de carne: sobre barriga, hueso blanco, hueso negro, vísceras, menudencia, alas de pollo, corte de carne morillo de darse por alguna circunstancia, debe estar autorizado previamente por la nutricionista o se descontaría. • Para el área de Psiquiatría se valorará en los días feriados la preparación de sopas de costilla, panza, carne y leguminosas etc. • La carne molida a utilizar en las dietas debe procesarse dentro del servicio. Se excluye carne cruda molida; solo se manejará para Hamburguesa. • Para Psiquiatría se suministrará agua de panela 2 veces a la semana con limón • Las ensaladas tienen que ser variadas dar aguacate 1 ves a la semana. • Todas las dietas deben llevar postre al almuerzo, existiendo variedad y preparándolo con fruta naturales, se puede incluir flanes, bizcochos, pudines, natillas, esponjados, etc. y se dispondrán postres dietéticos según el tipo de dietas **1.1.4-Cena:** Se suministrará semejante al almuerzo excepto el caldo y sopa. Para las dietas de neurocirugía: se distribuirá fruta dulce entera ó picada 3 veces al día, no se suministrarán coladas o preparaciones liquidas con harinas refinadas. En el tramo de la cena se excluye el arroz. se manejarán preparaciones ricas en fibra.

Para las dietas terapéuticas y normales se suministrará arroz 3-4 veces a la semana
Para el área clínica se emplearán frutas dulces; para psiquiatría podrá incluir todo tipo de frutas.
Se valorará la utilización de aceite vegetal de marca nacional proteínas en dietas especiales.

2-DEL ANÁLISIS QUIMICO DEL CICLO DE MINUTAS

Todos los menús se presentarán con el análisis químico de macro y micronutrientes.
Se realizará el análisis químico para el rango de 2.600- 2.800 kcal, alimentación psiquiatría.
Se realizará el análisis químico para el rango de 2.000 kcal, alimentación área clínica

3.- DE LA ATENCION DE REFRIGERIOS.
La prestación de este servicio se refiere al despacho entre comidas de las dietas fraccionadas, a las solicitudes extemporáneas realizadas por las nutricionistas del hospital. Para esto la institución tiene definido las siguientes opciones:

3.1-REFRIGERIOS SENCILLO:

- Milo (1 vaso de 180 c.c)
- Compota (1 und)
- Refrescos de avena (7-8 oz.)
- Jugo de Fruta (7-8 oz.)
- Café con leche (1 pocillo de 200 c.c)
- Consomé (1 pocillo de 200 c.c)
- Fruta picada (1 porción de 120 gr)
- Colada (1 pocillo de 200 c.c)
- Gelatina (3.5 oz)
- Flan (3.5 oz.)
- Yogurt (1 und)
- Soy Plus

3.2- REFRIGERIO ESPECIAL:
Consta de una de las bebidas anteriores y una harina como pan de 30 gr. o 3 unidades de galletas en paquetes individuales. Galletas normal o integral, club social normal o integral, club social ó ducales. Soy plus.

3.3-MERIENDA DE DIABETICO:
Está definido para la dieta hipoglucida; consta de bebida con leche de soya y porción de fruta de 120 gr.-130 gr. Ensoy diabéticos. Fruta picada.

	3.3.1-AUTORIZACION MERIENDA DIABETICO: Las meriendas especiales se entregarán en casos especiales según lo solicite el personal de nutrición y/o el médico tratante**.** **COMPOSICION DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)** Esta dieta es exenta de lácteos y azúcares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspárteme, Acesulfame K, Sacarina o Sucralosa, si lo solicitara el nutricionista. No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua. La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Esta dieta debe suministrarse en consistencia a solicitud de Nutrición. La compota de fruta industrializada debe ser sin azúcar o con azúcar dietética en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso. No se debe incluir avena. La entidad considera frutas astringentes permitidas: pera, manzana y durazno. Verduras astringentes permitidas: zanahoria y ahuyama. **COMPOSICION DIETA BLANDA (BL)** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, vegetales cocidos, solo deben incluirse verduras crudas a solicitud de Nutrición. No debe incluirse productos de salsamentaría preparaciones fritas, condimentos ni irritantes. La Entidad considera: Frutas acidas: no suministrar. No se acepta incluir leguminosas. **COMPLE II ASTRINGENTE** No se permite azúcar. Sin adición de sal. No se permite el uso de gelatina dietética. No se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas ácidas, chocolate, fresas. Alimentos permitidos: Edulcorante dietético, purés de plátano, zanahoria, ahuyama, guayaba, manzana, pera, durazno. Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda. No suministrar alimentos que produzcan flatulencia. Restringir la guayaba. Ofrecer muscilago de arroz. La leche debe ser de continuación en polvo en preparación al 100%. Los alimentos tendrán consistencia firme y textura con trocitos, no alergénicos.

	No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo. A solicitud de Nutrición puede suministrarse huevo. No se permite el suministro de fresa, leche entera ni ácidos. **COMPOSICION DIETA HIPOGLÙCIDA** Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples. Los lácteos autorizados únicamente serán con leche descremada. Se suministrará edulcorante suficiente en bolsa tipo apártame, acesulfame k, sucralosa o sacarina. La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido. Se suministrará en consistencia normal blanda o semiblanda a solicitud de nutrición. Frutas y verduras no permitidas banano, manzana, uvas, pera, ahuyama y remolacha. La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal. Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa. Puede ofrecer bebida láctea con té. El farináceo debe ser variado al almuerzo y a la comida. Puede incluirse dentro de los farináceos Cereales Integrales. Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa; no se permite colada o avena. **COMPOSICION DIETA SEMIBLANDA (SEMIBLANDA).** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Se deben suministrar suficientes pitillos curvos plásticos y de empaque individual y cucharitas, para las bebidas. Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colado tipo miel. No se permite el suministro de alimentos que produzcan flatulencia. No se permite el uso de pan integral. Todos los líquidos deben ser suministrados en consistencia miel. Los alimentos deben servirse en compoteras, cada alimento por separado. Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere. Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5 g, 1 porción de sorbete: 5 g, 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de milo:10 g, 1 porción de candil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5 g , Los purés de proteína,

	verdura, farináceo y arroz pueden requerir espesante para dar la consistencia miel. SEMIBLANDA T.D = Las Semiblandas con observación TD. (Trastorno de deglución) no incluir en la sopa verdura como apio, habichuelas y arveja. No incluir pan, gelatina ni avena en hojuelas, no jugo feijoa. **COMPOSICION DIETA HIPOGRASA** **CARACTERÌSTICAS** En esta dieta no se permite chocolate, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos, irritantes. La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo de 300 mg por día. No ofrecer leguminosas. Aplica también a la dieta bl hgr. **COMPOSICIÒN DIETA ESTERIL- ASTRINGENTE** **CARACTERISTICAS:** Pobre en residuos. Se ofrecerán vegetales cocidos. Se evitarán vegetales que produzcan flatulencia ó que estimulen el peristaltismo intestinal. Se ofrecerán preparaciones bajas en grasa. Las carnes rojas se ofrecerán tres veces por semana. Se tendrá en cuenta las especificaciones del Nutricionista. Es fraccionada. Se suministrarán preparaciones astringentes **COMPOSICIÓN DIETA HIPOSODICA** El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo de 2 gr. Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de Nutrición. Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural separados del plato principal. No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, acelga salsas industrializadas, debe utilizarse la leche descremada y café descafeinado. No ofrecer leguminosas. Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú de desayuno, Almuerzo, Comida. Esta observación aplica también a la dieta Hiposodica de consistencia Blanda. **COMPOSICION DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG).**

	Debe utilizar leche de soya y sustitutos de proteína a base de Soya cuando se solicite. A los nueves debe ofrecerse yogurt mínimo 3 veces por semana. **COMPOSICION DIETA LIQUIDA CLARA (LIQ CL).** **CARACTERISTICAS:** • La bebida puede ser aromática, té o Nestea, Consomé o naranja. • El consomé debe ser claro y desgrasado, preparado con carne magra de res o pollo sin piel, se permite condimentar con hierbas naturales o vegetales para dar sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. Siempre se debe servir a temperatura de 60°c. • Esta dieta es normal sódica y debe permanecer disponible en el Servicio de Alimentación, en caso de cualquier requerimiento. • La gelatina, si se requiere se ordenará líquida. En caso de ser hipoglucida se debe ofrecer gelatina dietética. • Además de lo anterior al paciente se le debe ofrecer una jarra de líquido preferiblemente agua pura o aromática- No se permite consomé instantáneo con caldo de gallina. • La variedad de las bebidas que componen esta dieta debe ser recordada al paciente para que el mismo elija consumir. Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas. No se permite el suministro de lácteos, frutas ni verduras. El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo con carne preparado con carne magra no deben ir micelas de grasa. **COMPOSICIÓN DIETA LIQUIDA COMPLETA** **CARACTERISTICAS** Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente, cucharas y cucharitas en todas las comidas. Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel. Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5 g, 1 porción de sorbete: 5 g , 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de milo:10 g, 1 porción de candil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5g.

	El licuado de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga y el caldo con carne preparado con carne magra. El Helado en agua se suministrará a solicitud de Nutrición El yogurt no debe contener trozos de fruta. Los alimentos preparados como la sopa deben ser licuados y COLADOS. Líquida Espesa T.D. La dieta Líquida espesa con observaciones T.D. (Trastorno de deglución) no debe incluir gelatina, ni helado de crema ni avena en hojuelas. No jugo de Feijoa. Su dispensación será en volumen de 240-300 ml **COMPOSICION DIETA NORMAL (N) MINUTA PATRON** **CARÁCTERÌSTICAS** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 60%. Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 – 62.9 gr (tipo A). Carne blanca, pescado mínimo una vez a la semana. En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo y papaya. **COMPOSICIÓN DIETA RENAL** Nueves, onces y refrigerio para diabético renal 50gr: se suministrará solo fruta para renal en porción de 60 g. Frutas restringidas: naranja, anón, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate árbol, kiwi, níspero, coco, borojó, chontaduro, zapote, melón, guanábana, uvas y carambolo. Verduras restringidas: Acelga, auyama, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, zanahoria, remolacha, tomate, pimentón, habas y frijol verde. Nota: La zanahoria solo se puede 1 vez por semana, pero no como verdura principal. Frutas Astringentes para dietas renales: pera, manzana. La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Se debe ofrecer pescado tipo bagre solo 1 vez a la semana. Los platos principales deben acompañarse de cascos de limón, pero separados del plato principal. Como máximo se acepta el contenido de sodio de 1.200mg y el contenido de potasio 1.800 mg

	Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal fuera de lo establecido deben ser solicitados por Nutrición. Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio. No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos naturales o concentrados, té, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados. Las dietas Renal Diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para paciente renal y paciente diabético deben tenerse en cuenta. No debe suministrase pan integral solo pan blanco. Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de Nutrición. No dar sopas, caldos, ni cremas; solo podrán ser autorizadas por Nutrición. Las bebidas con leche para este tipo de dietas deben llevar el 50% en leche. **ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS** **1.- DEL HORARIO DEL RECIBO DE ÓRDENES DE DIETA:** Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral; el nutricionista suministrará la información en 3 horarios: • Para el desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las 6:45 a.m., para el almuerzo entregará el reporte a las 10:30 a.m. y para la cena entregará el reporte hasta las 3:00 p.m. • Para los sábados, domingos y festivos, el reporte será entregado por Nutrición en el turno activo y en horas de la tarde será enfermería quien haga la solicitud de dieta utilizando la extensión telefónica. Se podrán hacer solicitudes ex temporales de alimentos para el ingreso de diabéticos, renales y ancianos. También se tendrá en cuenta el volumen de producción que se realizó en el Servicio de alimentación. Con base en el número y tipo de dietas el servicio de alimentación programará la producción diaria de alimentación. En condiciones de contingencia enfermería podrá realizar el reporte de las dietas al servicio de alimentación previa autorización. **2.- EL PROPONENTE DEBERÁ COMPROMETERSE A CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS**:

	1. Horario de suministro de alimentación: Desayuno: 7:30am Refrigerios: 10:00 am Almuerzo: 12:00 m Refrigerio: 3:00 pm Cena y refrigerio nocturno: 4:30pm-5:00 pm La alimentación debe entregarse en piso a la hora señalada. Los carros deberán salir del servicio de alimentación en el tramo del almuerzo y cena y refrigerios 15 minutos anticipados al horario. **2.** Recolección de bandejas: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el contratista debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, pocillos, desperdicios etc.) **3.** El servicio se prestará hasta la cama del paciente en todos los tiempos de comida y en el horario establecido. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este se debe entregar a temperatura adecuada y no inferior a 65°c., y debidamente cubierto y con papel vinipel. La entrega de dietas y los alimentos será supervisada por los profesionales en nutrición y dietética del contratista y del hospital. Cada dieta debe rotularse con ficha según el servicio, indicando # de cama, tipo de dieta suministrada, nombre del paciente. **4.** El contratista no podrá disponer de las comidas que no se entreguen por muerte o retiro voluntario del paciente. Notificará al supervisor del contrato. **5.** En todos los tiempos de comida el auxiliar de nutrición saludará al paciente. **6.** Para la entrega de la alimentación el auxiliar tendrá un uniforme adicional. En todo momento excelente presentación personal, amabilidad y respeto para con el paciente. **7.** El auxiliar del servicio de alimentación estará atento a las peticiones y /o modificaciones solicitadas por el nutricionista y el paciente (consultar con nutricionista tratante). El auxiliar de dieta deberá llamar al paciente por su nombre para verificación de su dieta. **8.** VAJILLA, BANDEJAS Y CARROS TERMOS: **9.** El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de equipo y menajes necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta una relación de los equipos y el menaje complementario que

	ofrece. Además, balanza de alimentos, tazas medidoras. Molino de carne, molino de maíz etc. Batidora industrial (opcional) **10.** Se debe adelantar un empalme para asegurar la preparación y suministro de la alimentación a partir del perfeccionamiento del contrato- inducción para los integrantes del grupo que atenderá el servicio de alimentación sobre conocimiento de las instalaciones, régimen interno del HOSPITAL procedimientos, disciplina, relaciones interpersonales, prohibiciones, conocimientos de los usuarios. **11.** La solicitud de dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas avaladas con la firma del personal de nutrición y enfermería. Esta solicitud se diligenciará en original y una copia así: original para el contratista, una copia para el hospital. **12.** El contratista se compromete a mantener los stocks mininos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta. **13.** En el caso de alguna dieta no cumpla con la característica de calidad esperadas, el operador estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata sin costo adicional para el contratante, en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulado en el contrato. **14.** No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni utilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a este. **15.** Los cambios a realizar en las dietas, se deben reportar al supervisor y/o interventor con anticipación, en caso de no cumplir se glosará el número de dietas suministrada. **16.** Suministrar los elementos de aseo necesario para garantizar la limpieza. **17.** Garantizar y acreditar el pago de la seguridad social en salud de sus trabajadores y prestaciones sociales del personal a su cargo, así como en el pago de salarios dentro los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada mes calendario. **PLAN DE ASEGURAMIENTO** El proponente se compromete una vez inicie el desarrollo del contrato a diseñar y ejecutar el plan general del aseguramiento de la calidad.

PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El proponente debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología, teniendo en cuenta los límites críticos y las acciones correctivas a tomar.

MANUALDE FUNCIONES

El proponente debe contar con un manual de funciones para el personal. (Carta de compromiso)

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

El proponente debe presentar en la oferta el manual de procesos y procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas. (Carta de compromiso).

PLANES DE CONTINGENCIA

El proponente debe presentar con la propuesta planes de contingencia para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y costos.

- Vacaciones o incapacidades del recurso humano administrativo y operativo.
- Paro de trabajadores
- Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia
- Desabastecimiento prolongado de agua
- Escasez de materia prima

PLAN DE SANEAMIENTO

1) Programa de control de plagas: la propuesta debe incluir el programa de fumigación para la vigencia del mismo. Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos.

2) Programa de manejo de residuos sólidos y residuos líquidos y ceñidos al protocolo institucional del hospital.

3) Programa de limpieza y desinfección: el proponente debe adjuntar a la propuesta el programa de limpieza y desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato, debe contener todos los procedimientos para limpieza y desinfección.

- Instalaciones y planta física
- Materia prima
- Equipos y utensilios
- Vajilla y menaje

	REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL (PUBLICADO Y DIVULGADO). **SISTEMA DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Formato de entrega de elementos de protección al personal, identificación de peligros que incluya las actividades rutinarias y no rutinarias. El proponente tendrá la disponibilidad en caso de requerirse de participar en las actividades propias del copasst, brigadas de emergencias, y capacitaciones de salud ocupacional. **MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA** El proponente se compromete a realizar brigadas de adecuación y mantenimiento de la infraestructura del área del servicio de alimentos, con el fin de mantener las condiciones de habilitación, la cual será previamente acordada, supervisada y avalada por el área de mantenimiento del hospital; igualmente debe indicar el valor ofertado para las actividades mencionadas. El hospital entregará al operador el área física en óptimas condiciones según normatividad BPM. Será después responsabilidad d éste su mantenimiento durante la ejecución del contrato. Una vez terminada la contratación entregará el área en las condiciones recibidas. **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (carta de compromiso)** El proponente presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras las cuales deberán analizar en un laboratorio de análisis microbiológico y físico químico que esté habilitado por la secretaría de salud del departamento magdalena. Por lo menos 4 veces al año y/o según normatividad BPM. El proponente recogerá diariamente la contra muestra de todas las preparaciones del día. Las almacenará en temperatura de congelación por 72 horas. **RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS** El proponente se compromete a asumir la responsabilidad **como único empleador de sus trabajadores** y por tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando a la E.S.E. H.U.J.M.B de Santa Marta de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantizando que cumplirá lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud, y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentará al supervisor del contrato nutricionista dietista del hospital, para la certificación de cumplimiento del objeto del contrato. (Carta de compromiso). **DOTACIÓN DEL PERSONAL** El proponente se compromete mediante carta de compromiso a dotar a todo el personal a su cargo según especificación de los términos de

condiciones. Anexar protocolo de uso de uniforme con la foto correspondiente.

CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD

El proponente se compromete, mediante carta de compromiso a no contratar empleados con procesos judiciales vigentes, y a anexar a las hojas de vida el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico con idoneidad y sanidad, expedido por un médico especialista de medicina del trabajo o de salud ocupacional.

El proponente se compromete a realizar periódicamente laboratorios y exámenes médicos contemplado en la normatividad BPM para manipuladores

PLANTA DE PERSONAL

1) Anexar organigrama y planta de personal
2) Nutricionista Dietista con experiencia
3) Auxiliar de nutrición administrativo
4) Auxiliar de contabilidad
5) Almacenista con experiencia
6) Chef con experiencia y certificación
7) cocinero
8) Parrillero
9) Auxiliares de nutrición según volumen de producción y ocupación del hospital; en todo caso que el número de operarios vinculados en la empresa que presta el servicio de suministro de alimentación garantice la preparación, y el suministro oportuno de la alimentación al paciente; es decir que cumpla con los horarios establecidos por la Institución.
10) Auxiliares de distribución de dietas, 1 por cada 40 pacientes, con experiencia y capacitación mínima de 60 horas en manejo de dietas hospitalarias.
11) Auxiliar de servicio generales para ocupaciones de aseo.
12) Patinador por contingencia de la Institución

PROPUESTA ECONÓMICA

El proponente ofertará a la E.S.E. H.U.J.M.B el costo de la alimentación a suministrar con dos términos:

1) COSTO POR RACIÓN: es el costo global de los 3 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y merienda). Es el costo para todas las dietas.

2) COSTO POR TIEMPO DE COMIDA: es el costo detallado individual por tiempo de comida. Se agrupará y ofertará de la siguiente manera:

A--<u>COSTO DE LA DIETA NORMAL:</u>

<u>La dieta normal agrupa las siguientes dietas en estructura y composición de nutrientes</u> = (SEMIBL- BL- HSD- HGR- RENAL NORMO E

HIPOPROTEICA- HIPOALERGÉNICA- GASTROPROTECTORA- ASTRINGENTE- ESTERIL- CETOGÈNICA - ALTA EN FIBRA, ESPECIAL PARA CANCER Y PACIENTE TERMINAL), detallará de la siguiente manera:

PROPUESTA ECONOMICA

TIPO DE DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	MEDIAS NUEVE	MEDIAS TARDE	MERIENDA NOCHE	VALOR DEL DIA
DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS							
NORMAL - DERIVACIONES - C3	11.984	16.614	**15.582**	**5.200**	**5.200**	5.200	59.780
HIPOGLUCIDA (HGL)- HIPERPROTEICA (HPR)- HIPERCALORICAS (HCAL)- VEGETARIANA	14.250	18.408	15.886	5.200	5.200	**5.200**	64.144
COMPLEMENTARIA I (C1) - COMPLEMENTARIA II (C2)	7.935	9.256	9.256	5.200	5.200	5.200	42.047
LIQUIDAS QUIRURGICO (L.QX) - LIQUIDOS CLAROS (LICL)	8.967	8.967	8.967	N/A	N/A	N/A	26.901
LIQUIDO COMPLETO (L. COM) - GASTROCLISIS (GTCLISIS)	11.984	16.614	16.614	N/A	N/A	N/A	45.212

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA MINUTA PATRÓN EN PSIQUIATRÍA
VOLUMEN TOTAL DE COMIDAS PRODUCIDAS DÍA**: 220 – 240 COMIDAS**
RACIONES PRODUCIDAS DÍA**: 75 RACIONES APROXIMADAMENTE**
TIPO DE MENU**: MENÚ IMPUESTO- SELECTIVO**

POBLACIÓN HOSPITALIZADA
Población flotante: 62%
Población del INPEC: 38%
Población centro día
Población Infanto Juvenil

	GENERO DE LA POBLACIÓN: masculino- femenino- población transgénero **ESTANCIA HOSPITALARIA:** Población flotante: alta rotación de cama Población crónica: estancia de 10 años **Población usuaria del INPEC: estancia de 25-30 años** **EDAD DE USUARIOS ADMITIDOS:** De 8 años hasta un promedio de 85 años **REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES ESTABLECIDOS** **REQUERIMIENTO CALÓRICO: 2.600 -2.800 KCALS** **PROTEINA: 14%-20%** **GRASA: 27%-35%** **CHO: 50%-65%** **REQUERIMIENTOS ADICIONALES PACIENTE GESTANTE: 300 KCALS** **REQUERIMIENTOS ADICIONALES PARA EL ÁREA DE INFANTO JUVENIL, CON PREDOMINIO DE DIETAS HIPERPROTEICA HIPECALÓRICA.** **CONSIDERACIONES DEL ORDEN TÉCNICO** DEL CICLO DE MINUTAS POR 21 DÍAS: • Todas las preparaciones tendrán características organolépticas adecuadas en cuanto color, olor, sabor, consistencia y apariencia. Estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias del interventor y el área de nutrición. • El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización además del personal que sirve las comidas, de ingredientes y utensilios de servida, los cuales deben estar marcados según medida y ciclo vital de usuarios, éstos podrán ser ajustados según verificación del interventor. • Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar con 1 balanza digital adicional en cada uno de los puestos de trabajo y distribución para que el interventor o los nutricionistas del área verifiquen los pesos. • Para verificar la temperatura de las comidas y alimentos servidos, el contratista deberá contar con 1 termómetro adicional en cada uno los puestos de trabajo y distribución para que el interventor o nutricionistas del área verifiquen la temperatura.

- Para la cantidad de equipos de medición requeridos, como grameras y termómetros, características de los equipos y la calibración de los equipos se deberá realizar según manual o guía.
- Todos los equipos deben tener hoja de vida debidamente diligenciada.

DEL MENU PATRÓN:
Deberá contener la derivación de Dietas

DE LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS MENÚS. La estandarización de recetas debe cumplir con especificación de: - Tiempos - Temperaturas - Cantidad - Medidas caseras - Utensilios de servida: Acorde con lo propuesto en la minuta patrón y de las dietas terapéuticas. - Descripción de procesos: tener en cuenta minimización de perdidas nutricionales. - Análisis nutricional por porción: calorías, proteína, grasa y carbohidratos.

DEL ANÁLISIS QUÍMICO PARA LAS SIGUIENTES DIETAS:

HGL
HIPOPROTEICA
HIPERPROTEICA
RENAL (K, Na)
LIQUIDA COMPLETA
DIETA ALTA EN FIBRA
DIETA VEGETARIANA

- **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA VEGETARIANA**:

Presentar Minuta por 7 días

- **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA OVO-VEGETARIANA:**

Presentar Minuta por 7 días

- CO**NSIDERACIONES PARA LA DIETA LÍQUIDA COMPLETA**

Presentar Minuta por 7 días

- **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA SEMI BL**

Presentar Minuta por 7 días

- **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL:**

CARNE DE RES:
Tamaño de la porción cocida: 100 grs
Tamaño de la porción de proteína con hueso: 110 grs -120 grs

	Carne molida: se procesará al interior del servicio de alimentación. Corte de carne magra. Vísceras: Mondongo, hígado y bofe: se podrá ofrecer 1-2 veces por semana. Tener en cuenta pacientes con restricción. Exclusión: carne salada. Se excluye el suministro de hígado para el área INFANTO JUVENIL. **PESCADO:** **Suministrar 1-2 veces por semana** Puede ofrecer pescado de mar o de rio. Posta Entero Salpicón o arroz Exclusión: pescado salado y enlatado. Se excluye el suministro de pescado para el área INFANTO JUVENIL. **POLLO:** Puede ofrecer los siguientes cortes: Muslo: Tamaño de la porción cocida: 100grs-110 grs Contra muslo: tamaño de la porción cocida: 100- 110 grs Pechuga Se excluyen los demás cortes. **CERDO:** Se ofrecerá cortes magros o semi magros, guardando la restricción para algunos pacientes. Exclusión: vísceras de cerdo • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL:** Se ofrecerá granos 4 veces por semana. • **OTRAS CONSIDERACIONES:** Por condición clínica del paciente, se podrá solicitar sustitución de proteína animal por alimentos como queso (60 grs) huevo 2 unds (100-120 grs) etc. • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE CARNES FRIAS:** Jamón: 2 unds Salchicha: 2 unds Se podrá ofrecer 1 -2 veces por semana- excepción dietas. • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE MERIENDAS:** Se ofrecerán 2 meriendas 1 merienda proteica …… 8 oz- 240 ml 1 merienda refrescante …… 8 oz – 240 ml

Para las dietas fruta en pulpa en vaso de 8 oz.

- **OTROS SUMINISTROS:**

Malta, yogurt, kumis, jugo california, flan, crema de leche, aceite de oliva.
Aromáticas.
Pan: tipo croissant podrá suministrar 2 unds grandes por paciente, 1 vez a la semana o Sándwich a la plancha: 2 unds (4 tajadas grandes).

- **CONSIDERACIONES PARA OFRECER MENÚ ESPECIAL:**

Día de las Mercedes
24 de octubre
7 de diciembre
24 de diciembre
31 de diciembre

Con la hospitalización del área de INFANTO-JUVENIL, se tendrá en cuenta

1- Menús establecidos por nutrición según clínica y evolución del paciente.
2- Hábitos alimentarios de la población adolescente y de la población juvenil garantizando las leyes de la alimentación.
3- Menús propuestos por el contratista y revisados por nutrición
4- Ciclo de menús para población adolescente y juvenil.

- **CONSIDERACIONES PARA LOS HORARIOS DE SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN AL ÁREA DE PSIQUIATRÍA.**

- Desayuno: 7:00am
- Refrigerios: 10:00 am
- Almuerzo: 12:00 m
- Refrigerio: 3:00 pm
- Cena y refrigerio: 4:30pm

Los horarios del suministro de la alimentación podrían variar para adaptarse a las necesidades que pudieran surgir en el área de psiquiatría, previa notificación del equipo interdisciplinario.

OTRAS CONSIDERACIONES DEL ORDEN TÉCNICO:

- Tener las medidas estandarizadas
- Tener menaje de acero inoxidable o en material quirúrgico para servir las preparaciones
- Tener recurso humano entrenado y capacitado
- Mantener fijos los operarios asignados al área.
- Mantener el gramaje contratado al momento de servir.
- Hay restricción para el suministro de alimentos procesados

OBLIGACIONES DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE	Son obligaciones de la ESE las siguientes: 1. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado a través del Supervisor que sea designado para el efecto. 2. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA. 3. Realizar los pagos al contratista de manera oportuna en los términos y condiciones establecidos en el contrato. 4. Aprobar la garantía, previo otorgamiento por parte del contratista. 5. Efectuar oportunamente el registro presupuestal, previa suscripción del contrato. 6. Las demás que se desprendan de la naturaleza y objeto del contrato.
VALOR	**MIL CIENTO VENTICINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.125.000.000).**
FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato será la suma de **MIL CIENTO VENTICINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.125.000.000)**, una vez perfeccionado el contrato y cumplidos los requisitos para su ejecución, el Hospital Universitario Julio Méndez Barreneche, realizará el pago de la siguiente manera: pagos parciales conforme lo suministrado y facturado en el mismo mes o periodo. PARÁGRAFO. Para el cobro, EL CONTRATISTA debe presentar factura o la cuenta de cobro respectiva, certificación de recibido a entera satisfacción por conducto del supervisor y constancia de afiliación y/o pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social, de conformidad a lo establecido en las disposiciones legales vigentes. PARÁGRAFO SEGUNDO: El supervisor está en la obligación de descontar del valor del contrato de cada periodo respectivo, de manera debidamente fundada, los incumplimientos contractuales del contratista, lo cual deberá certificar.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El presente contrato tendrá una duración de tres (3) meses, previa legalización del contrato **(SUSCRIPCION DE ACTA DE INICIO, PREVIO REGISTRO PRESUPUESTAL Y APROBACION DE LAS GARANTIAS).** Sin exceder el 30 de junio de 2025.
CODIGO UNSPSC	**93131608**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**No. 547** de fecha veinte (20) de Marzo de 2025
GARANTIAS	EL CONTRATISTA deberá otorgar una garantía única de cumplimiento que ampare los siguientes riesgos; • **CUMPLIMIENTO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. • **CALIDAD DEL SERVICIO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.

	• **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. • **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: Igual al plazo de ejecución del contrato y por doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes. • **CALIDAD DEL BIEN SUMINISTRADO:** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
SUPERVISIÓN	**SUPERVISIÓN**: La supervisión del contrato la ejercerá una vez legalizado el contrato, **EL CONTRATANTE,** a través de la persona que designe el Gerente de la E.S.E, quien deberá cumplir con las obligaciones propias de esta actividad y las demás que sean necesarias y se requieran para el correcto desarrollo y ejecución del presente contrato. El supervisor del contrato podrá apoyarse en esta labor con el coordinador de docencia y servicio que en todo caso es quien interactúa diariamente con los estudiantes internos para el caso de suministro de almuerzos y/o cenas, así como refrigerios en el caso que aplique. Entre otras, ejercerá las siguientes actividades: a) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado; b) Buscar el cumplimiento de los fines del presente contrato y de los resultados esperados con la celebración del mismo; c) Exigir al contratista los documentos o trabajos producidos, ya sea en medio impreso o por cualquier medio electrónico; d) Exigir al contratista junto con el informe de actividades, los soportes de pago correspondientes a los aportes a los sistemas de pensión, salud y ARL, de acuerdo con lo estipulado por las normas vigentes; e)Vigilar la correcta ejecución del objeto del presente contrato; f) Proteger los derechos del E.S.E, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del mismo; g) Remitir oportunamente a la oficina de gerencia los cumplidos de prestación del servicio a satisfacción, junto con los soportes correspondientes, para efectos del pago respectivo; h) Informar oportunamente al área Financiera sobre las irregularidades o incumplimientos del contratista en la ejecución del contrato. i) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.
INDEMNIDAD	**EL CONTRATISTA** tiene la obligación de mantener libre de cualquier daño o perjuicios originados en reclamaciones de terceros, que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas.
AUSENCIA DE PRESTACIONES	Por el presente contrato, **EL CONTRATISTA** no adquiere vínculo laboral alguno con la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** y es el único responsable de la prestación del servicio. En consecuencia, y de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3º del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, no tendrá derecho a

	reconocimiento de ningún otro emolumento distinto al pago del valor determinado
RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN AL TERRORISMO SARLAFT.	**EL CONTRATISTA** certifica a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo. **EL CONTRATISTA** se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato **EL CONTRATISTA** o algunos de socios o administradores llegaren a resultar inmiscuidos en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluido en listas de control como las de la ONU, OFAC, etc., la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** tiene el derecho de terminar unilateralmente el contrato sin que por este hecho esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio al **CONTRATISTA.**
CESIÓN	El presente contrato es intuito persona y en consecuencia no podrá cederse sin previa autorización escrita de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE. CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CLAUSULAS EXCEPCIONALES. -: Entiéndase incorporadas al presente contrato las cláusulas excepcionales establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993, cuando se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones**.**
CLAUSULA PENAL	En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato por parte del CONTRATISTA, este dará derecho a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** a que se le cancele una suma correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato
SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES	Las partes acuerdan someter a la decisión de la Procuraduría General de la Nación, las diferencias que puedan surgir por razón de la celebración del contrato y de su ejecución, desarrollo, terminación o liquidación.
PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN	El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes, la expedición del registro presupuestal correspondiente, la suscripción del acta de inicio, la acreditación de encontrarse el Contratista a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral y la aprobación de la garantía, siempre y cuando la Entidad Estatal Contratante la requiera.
REGISTRO Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES	El valor del presente contrato, se pagará con cargo al presupuesto de la actual vigencia, según el CDP respectivo
CONFIDENCIALIDAD	En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe

	comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.
CLAUSULA COMPROMISORIA	Las partes convienen que, una vez agotadas las etapas de arreglo directo, conciliación o transacción, sin que estas prosperen, convendrán que una vez en el evento en que surja alguna diferencia entre las mismas, por razón o con ocasión del presente contrato, será resuelta por un **TRIBUNAL DE ARBITRAMENTO**, cuyo domicilio será la ciudad de Santa Marta Departamento del Magdalena, integrado por 2 árbitros designados conforme a la Ley. Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.
CAUSALES DE TERMINACIÓN	La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** podrá dar por terminado el presente contrato de manera anticipada, sin previo aviso, por cualesquiera de las siguientes causales: a.) Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista, sin justificación alguna. b.) No rendir la información solicitada, relacionada con las actividades desarrolladas, dentro de los términos establecidos. c.) No acatar las recomendaciones y directrices impartidas por el Gerente de la entidad o el interventor, d.) En general, por cualquier motivo que afecte la buena prestación del servicio y la moralidad administrativa por razones de orden público.
INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	**EL CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento no estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1.993 y demás disposiciones legales vigentes.
CLÁUSULAS EXCEPCIONALES Y PROCEDIMIENTO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA	Las cláusulas excepcionales que harán parte de este contrato son las establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993, esto cuando se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones. Así mismo, se aplicará en el caso correspondiente el procedimiento sancionatorio estipulado en la Ley 1474 de 2011.
LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como lugar de ejecución del contrato el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta. Y como domicilio contractual el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta, donde se ventilarán todas las controversias y ejecuciones, y se demandarán las obligaciones que de este contrato se derive ante la jurisdicción competente.
NOTIFICACIONES	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona dispuesto en el SECOP II, y las constancias emitidas por mensaje de datos en el SECOP II

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. CDSAF20250066 DE 2025 CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE Y MARIELA HERRERA FLORIAN PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL.

Entre los suscritos a saber **ZENAIDA MARIA ORTIZ HERAS**, Mayor de edad, identificada con Cedula de Ciudadanía N.º 36.667.453 De Santa Marta (Magdalena), domiciliado y residenciado en la ciudad Santa Marta, obrando en su calidad de Gerente, mediante decreto 173 del 16 de Mayo de 2025 de la **E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE,** identificado con el NIT. N.º 891.780.185 – 2, creado mediante Decreto 377 del 23 de Diciembre de 2005, cuya denominación fue modificada mediante Ordenanza No. 084 del 03 de diciembre de 2018, facultado para contratar de conformidad con los establecido en el Acuerdo 009 de 2015, y demás modificaciones, quien para los efectos de este contrato se denominará **EL CONTRATANTE** por una parte y por la otra parte **MARIELA HERRERA FLORIAN,** mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **39.013.901,** quien funge como **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL**, identificada con el NIT. No **39.013.901-1**, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al Contrato, suscrito por Firma electrónica en **SECOP II**, a través de mensajesde datos:

CONTRATANTE	**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** **NIT.: 891.780.185-2** **REPRESENTANTE LEGAL: ZENAIDA MARIA ORTIZ HERAS** **CEDULA DE CIUDADANÍA No. 36.667.453 De Santa Marta (Magdalena)**
CONTRATISTA	**MARIELA HERRERA FLORIAN** **CÉDULA DE CIUDADANÍA: 39.013. 901** **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DECOMERCIO "PROVEAL"** **NIT: 39.013.901-1**
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y TERAPEUTICA PARA LOS PACIENTES Y EL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y ASISTENCIAL QUE LLEGARE A REQUERIRLO EN VIRTUD DE SUS ACTIVIDADES EN LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE.EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN EL ESTUDIO PREVIO Y LA OFERTA, QUE HACEN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**OBLIGACIONES GENERALES:** **1.** Desarrollar el objeto del contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el estudio técnico, ficha técnica (si aplica), estudios previos y demás documentos constitutivos del mismo. **2.** Dar a conocer a la E.S.E. cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones.

	3. Comunicarle a la E.S.E cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Contrato. **4.** El Contratista debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventarios y/o materiales que sean puestos a su disposición para la ejecución objeto de este contrato (si aplica). **5.** Estar a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales. **6.** En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial. **7.** Presentar informe al Supervisor(a) y/o Interventor del contrato, sobre el cumplimiento de las obligaciones, para la realización del respectivo pago (si aplica). **8.** Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del CONTRATISTA con la E.S.E. **9.** Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del contrato y de la ejecución del mismo **10.** Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato le imparta la E.S.E para la correcta ejecución del mismo. **11.** Presentar oportunamente todos y cada uno de los documentos exigidos por el Supervisor. **12.** Dar cumplimiento a lo señalado en el Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios - PEGIR-, Interno de la E.S.E. **13.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley que pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho ilegal. Cuando se presenten tales situaciones el contratista deberá informal tal evento a la E.S.E y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas necesarias. **14.** 14. Las demás que se requieren para el cumplimiento del objeto del presente contrato que se originen de su naturaleza y de los estudios previos. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** **1.** Suministrar los alimentos en las raciones diarias solicitadas por el HOSPITAL como desayuno, almuerzo, comida y meriendas de mañana y tarde y colación nocturna, según lo solicitado por el

	profesional nutricionista o médico tratante, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad, nutrición. Los horarios de distribución son: Desayuno: 8:00 am Medias mañana: 9:30 am.- 10:00 am Almuerzo: 12 m. Medias tarde: 2:30 -3:00 pm. Cena: 4:30 pm. - 5:00 PM **2.** Recolección de bandejas: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el contratista debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, pocillos, desperdicios etc.) **3.** El servicio se prestará hasta la cama del paciente en todos los tiempos de comida y en el horario establecido. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este se debe entregar a temperatura adecuada y no inferior a 65°c., y debidamente cubierto y con papel vinipel. La entrega de dietas y los alimentos será supervisada por los profesionales en nutrición y dietética del contratista. Cada dieta debe rotularse con ficha según el servicio, indicando # de cama, tipo de dieta suministrada, nombre del paciente. **4.** El contratista no podrá disponer de las comidas que no se entreguen por muerte o retiro voluntario del paciente. Notificará al supervisor del contrato. **5.** En todos los tiempos de comida el auxiliar de nutrición saludará al paciente. **6.** Para la entrega de la alimentación el auxiliar tendrá un uniforme adicional. En todo momento excelente presentación personal, amabilidad y respeto para con el paciente. **7.** El auxiliar del servicio de alimentación estará atento a las peticiones y /o modificaciones solicitadas por el nutricionista y el paciente (consultar con nutricionista tratante). **8.** VAJILLA, BANDEJAS Y CARROS TERMOS: El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de equipo y menajes necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta una relación de los equipos y el menaje complementario que ofrece. Además, balanza de alimentos, tazas medidoras. Molino de carne, molino de maíz etc. Batidora industrial (opcional) **9.** Se debe adelantar un empalme para asegurar la preparación y suministro de la alimentación a partir del perfeccionamiento del

	contrato- inducción para los integrantes del grupo que atenderá el servicio de alimentación sobre conocimiento de las instalaciones, régimen interno del HOSPITAL procedimientos, disciplina, relaciones interpersonales, prohibiciones, conocimientos de los usuarios. **10.** La solicitud de dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas avaladas con la firma del personal de nutrición y enfermería. Esta solicitud se diligenciará en original y una copia así: original para el contratista, una copia para el hospital. **11.** El contratista se compromete a mantener los stocks mininos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta. **12.** En el caso de alguna dieta no cumpla con la característica de calidad esperadas, el operador estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata sin costo adicional para el contratante, en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulado en el contrato. **13.** No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni utilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a este. **14.** Los cambios a realizar en las dietas se deben reportar al supervisor y/o interventor con anticipación, en caso de no cumplir se glosará el número de dietas suministrada. **15.** Suministrar los elementos de aseo necesario para garantizar la limpieza. **16.** Garantizar y acreditar el pago de la seguridad social en salud de sus trabajadores y prestaciones sociales del personal a su cargo, así como en el pago de salarios dentro los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada mes calendario. **17.** El contratista se obliga a pagar el costo del usufructo generado mensualmente, en virtud de la prestación del servicio, el cual se descontará por parte del-HUJMB., teniendo en cuenta los-mts2 (411mts22), del área utilizada, con un valor por mts2 de $20.000 pesos mensuales, más los servicios públicos en razón del consumo realizado, que por el área corresponda; todo ello sin que su uso genere exclusividad para el contratante, con base al IPC vigente.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

REQUERIMIENTOS CALÓRICOS

1) USUARIOS HOSPITALIZADOS: 2200 KCALS

2) USUARIOS PSIQUIATRÍA: 2.600- 2800 KCALS- ANEXO 1

3) DISTRIBUCIÓN CALÓRICA
PROTEINA: 14%-20%
GRASA: 27%-30%
CHO: 55%-60%

4) USUARIOS HOSPITALIZADOS PEDIATRÍA
0-6 MESES: LM
6-8 MESES: 200 KCALS. LM + A.C. I-II
9-11 MESES: 300 KCALS. LM + AC. II
12 MESES: 500 KCALS. LM + AC. III
24 MESES: 600 KCALS.
PRE-ESCOLAR: 720 KCALS.
ESCOLAR: 1050 KCALS.
ADOLESCENTE: 2.200 KCALS.

% DE ENERGIA TOTAL DIARIA			
MACRONUTRIENTE	NIÑOS1-3 AÑOS	NIÑOS 4-18 AÑOS	ADULTOS
PROT	10%-20%	10%-20%	14%-20%
GRASA	30%-40%	25%-35%	20%-35%
CHO	50%-65%	50%-65%	50%-65%

5) FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS
CALORÌAS: 2.500 – 2.600 KCALS
PROTEINA: 14%-20%
GRASA: 20%-35%
CHO: 50%-65%

6) VOLUMEN TOTAL DE COMIDAS PRODUCIDAS/ DÍA: 650-800 COMIDAS
RACIONES PRODUCIDAS DÍA: 216-266 RACIONES.

7) CICLO DE MINUTAS POR 21 DÌAS

8) SE OFRECERÁ 2 TIPOS DE PREPARACIÓN DE PROTEINA EN CADA MENÚ, TAMBIEN SE OFRECERÁ 2 TIPOS DE ARROZ PARA EL TIEMPO DEL ALMUERZO, TAMBIÉN SE OFERECERÁ DOS TIPOS DE SOPAS. CUENTA SOLO PARA EL ÁREA DE

HOSPITALIZACIÓN CLÍNICA. CARTA DE COMPROMISO DEL CONTRATISTA.

ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MINUTAS

El proponente deberá comprometerse (carta de compromiso), a suministrar una alimentación nutricionalmente balanceada que cubra todas las recomendaciones, según las características de los usuarios y según la dietoterapia prescrita por el nutricionista clínico y debe presentar:

1) Derivación de dietas (para 21 días o 30 días), que incluya DESAYUNO, MEDIAS MAÑANA, ALMUERZO, MEDIAS TARDE, CENA, MERIENDA NOCTURNA (éste último para dieta Hipoglucida).

2) Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional de la minuta patrón de las 6 dietas:

- NORMAL
- HIPERPROTEICA
- HGL
- LIQUIDA COMPLETA
- COMPLEMENTARIA 1 Y COMPLEMENTARIA 2
- MINUTA PATRÓN DE PSIQUIQTRÍA. (VER ESPECIFICACIONES TÈCNICAS. ANEXO 1)

3) Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional de la minuta patrón de médicos residentes, internos rotatorios, practicantes.

4) Debe cumplir con todas las especificaciones técnicas y observaciones generales del ciclo de minutas y sus respectivas derivaciones.

5) Para la dieta vegetariana (los tres tipos) y semi blanda y liquida presentar menús por 7 días mínimo. Carta de compromiso.

6) La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por el Nutricionista Dietista de la E.S.E. H.U.J.M.B

ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS

1) El proponente se compromete a adquirir los insumos y víveres de óptima calidad y a mantener los stocks mínimos de víveres de óptima calidad nacional, y abarrotes, carnes, frutas, verduras, huevos, lácteos, y una vez iniciado el contrato se deben presentar las hojas de vida de los proveedores y ficha técnica para alimentos procesados,

	perecederos y no perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación (carta de compromiso). **2)** Los siguientes insumos no se adicionarán a las preparaciones de la alimentación del área clínica: • Salsa de tomate • Mayonesa • Mostaza • Picante • Color • Comino • Maggi- caldos, cremas, pastillas • Knor- caldos, cremas, pastillas • Enlatados y encurtidos • Harina pan- promasa (dietas especificas) **3)** Para las dietas hipograsa y semi blanda, el proponente se compromete a procesar la carne molida. No se admitirá pedir al proveedor carne molida. Respecto al tipo de carne será de primera calidad. De la carne del pollo quedan excluidas la utilización de alas, rabadilla, pescuezo. **4)** Las vísceras se utilizarán para Psiquiatría, y para la dieta que lo requiera. **5)** El pescado debe ofrecerse por lo menos 1 vez a la semana para la alimentación normal y para psiquiatría hasta 2 veces por semana. **6)** Los jugos para hospitalización serán entregados bajo de azúcar y/o sin azúcar. **7)** Para el desayuno se entregará fruta picada. Se restringe el jugo. **8)** Para el diseño del menú normal patrón se tendrá en cuenta los actuales lineamientos nutricionales. **9)** Para el área de neurocirugía y para los diagnósticos de estreñimiento se diseñarán menús altos en fibra. Consideración: no ofrecer arroz en las tardes como plato energético, debe optarse por otra preparación. La fruta se suministrará en pulpa y en porción grande. Se dispondrá de salvado, avena entera etc. Se manejan preparaciones con maíz cocido. El caldo se ofrecerá en cantidad de 300 ml para los pacientes de neurocirugial. **10)** Los insumos para la alimentación del paciente con diagnóstico de cáncer o en etapa terminal, podrán en ocasiones no estar contemplados en la minuta del día. Ésta se considerará como alimentación especial. La institución podrá proponer los menús para pacientes terminales, con quimioterapia y radioterapia.

11) El proponente dispondrá del siguiente tipo de aromáticas:

- Cidron
- Manzanilla
- Yerbabuena
- Albahaca
- Para la aromática de canela se dispondrá solo por solicitud del nutricionista.

12) Disponer de gelatina, flan y azúcar para diabéticos y gelatina sin sabor.
13) Se restringen los jugos ácidos para hospitalización
14) Se dispondrá de aceite de oliva y mantequilla de maní con o sin azúcar para dietas.
15) Se dispondrá de aguacate para la dieta que por aporte calórico lo requiera y el nutricionista lo solicite.
16) No se permiten los siguientes alimentos en el suministro de alimentos a pacientes hospitalizados:

- Frutas ácidas
- Repollo
- Pimentón

ESPECIFICACIONES TECNICAS PRINCIPALES:

I – DEL REGIMEN ALIMENTICIO

El ciclo de Minutas que se establece es por 21 días, con las siguientes consideraciones.

1.1-Dieta Normal

- Se suministrará baja en azúcar y sin grasa saturada.
- Las dietas deben ser sensorialmente atractivas y poseer la temperatura optima evaluada por la sensibilidad táctil.
- Las carnes tienen que ser carne magra con los cortes permitidos para sudar o guisar y/o según direccionamiento de nutricionista

1.1.2-Desayuno:

- Consta de: Fruta entera diaria (100gr)
- jugo (200 cc) solo para las dietas liquidas totales y compota a las semiblandas
- bebida con leche (240 cc)
- alimento proteico (100gr)
- plato energético (130-150 gr) (si es arepa o bollo se suministrar de maíz no de harina refinada.

	• La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida chocolatada, avena, soya, opcional caldo. • En cuanto al queso o sustituto, se brindará queso bajo en sal y bajo en grasa 3 días a la semana • tres días a la semana se ofrecerá huevo • una vez a la semana se brindará jamón bajo en grasa, pollo, carne o cerdo • para el área de psiquiatría podrá ofrecer salchicha-mortadela cada 2 semanas. Se valorará también preparaciones con carne, pollo y cerdo. • En cuanto a la leche, se ofrecerá en todo el área clínica y psiquiatría leche deslactosada, descremada y semidescremada **1.1.3-Almuerzo:** • Consta de: sopas de carne, pollo, pescado, caldos, cremas consistentes (300 cc) • proteico (130 gr de parte comestible cocida sin contar salsas) se dará 2 veces a la semana preparación con pollo, tres veces a la semana preparación con carne y cerdo, 2 veces a la semana preparación pescado (filete), no está permitido suministrar pescado entero con espinas. • energético 1 (cereal arroz o pasta 200 gr cocido) energético 2 (plátano, Raíz 80 gr cocido, verdura caliente, cocida fría o ensalada (80-100gr) sin contar aderezo), jugo de frutas (vaso de 240 c.c). • Se debe brindar leguminosa fresca o seca todos los días para Psiquiatría. • Se excluyen para el área clínica los siguientes cortes de carne: sobre barriga, hueso blanco, hueso negro, vísceras, menudencia, alas de pollo, corte de carne morillo de darse por alguna circunstancia, debe estar autorizado previamente por la nutricionista o se descontaría. • Para el área de Psiquiatría se valorará en los días feriados la preparación de sopas de costilla, panza, carne y leguminosas etc. • La carne molida a utilizar en las dietas debe procesarse dentro del servicio. Se excluye carne cruda molida; solo se manejará para Hamburguesa. • Para Psiquiatría se suministrará agua de panela 2 veces a la semana con limón • Las ensaladas tienen que ser variadas dar aguacate 1 ves a la semana. • Todas las dietas deben llevar postre al almuerzo, existiendo variedad y preparándolo con fruta naturales, se puede incluir flanes, bizcochos, pudines, natillas, esponjados, etc. y se dispondrán postres dietéticos según el tipo de dietas

1.1.4-Cena: Se suministrará semejante al almuerzo excepto el caldo y sopa.

- Para las dietas de neurocirugía: se distribuirá fruta dulce entera o picada 3 veces al día, no se suministrarán coladas o preparaciones liquidas con harinas refinadas. En el tramo de la cena se excluye el arroz. Se manejarán preparaciones ricas en fibra.
- Para las dietas terapéuticas y normales se suministra arroz 4-5 veces a la semana
- Para el área clínica se emplearán frutas dulces; para psiquiatría podrá incluir todo tipo de frutas.
- Se valorará la utilización de aceite vegetal de marca nacional proteínas en dietas especiales.
- Para las dietas semi blanda y liquida completa se suministrará cremas de vegetales (300 ml) con queso, carne molida, pollo molido.
- Fruta en pulpa o jugo

2-DEL ANÁLISIS QUIMICO DEL CICLO DE MINUTAS

- Todos los menús se presentarán con el análisis químico de macro y micronutrientes.
- Se realizará el análisis químico para el rango de 2.600- 2.800 kcal, alimentación psiquiatría.
- Se realizará el análisis químico para el rango de 2.000 kcal, alimentación área clínica

3.- DE LA ATENCION DE REFRIGERIOS.

La prestación de este servicio se refiere al despacho entre comidas de las dietas fraccionadas, a las solicitudes extemporáneas realizadas por las nutricionistas del hospital. Para esto la institución tiene definido las siguientes opciones:

3.1-REFRIGERIOS SENCILLO:

- Milo (1 vaso de 210 cc)
- Compota (1 und)
- Refrescos de avena (7-8 oz.)
- Jugo de Fruta (7-8 oz.)
- Café con leche (1 pocillo de 200 c.c)
- Consomé (1 pocillo de 200 c.c)
- Fruta picada (1 porción de 120 gr)
- Colada (1 pocillo de 200 c.c)

	• Gelatina (3.5 oz) • Flan (3.5 oz.) • Yogurt (1 und) • Soy Plus **3.2- REFRIGERIO ESPECIAL:** Consta de una de las bebidas anteriores y una harina como pan de 30 gr. 0 3 unidades de galletas en paquetes individuales. Galletas normal o integral, club social normal o integral, club social ó ducales. Soy plus. **3.3-MERIENDA DE DIABETICO:** Está definido para la dieta hipoglucida; consta de bebida con leche de soya y porción de fruta de 120 gr.-130 gr. Ensoy diabéticos. **3.3.1-AUTORIZACION MERIENDA DIABETICO:** Las meriendas especiales se entregarán en casos especiales según lo solicite el personal de nutrición y/o el médico tratante**.** **COMPOSICION DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)** Esta dieta es exenta de lácteos y azúcares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspárteme, Acesulfame K, Sacarina o Sucralosa, si lo solicitara el nutricionista. • No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua. • La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. • Esta dieta debe suministrarse en consistencia a solicitud de Nutrición. • La compota de fruta industrializada debe ser sin azúcar o con azúcar dietética en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso. • No se debe incluir avena. • La entidad considera frutas astringentes permitidas: pera, manzana y durazno. Verduras astringentes permitidas: zanahoria y ahuyama. **COMPOSICION DIETA BLANDA (BL)** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. • Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, vegetales cocidos, solo deben incluirse verduras crudas a solicitud de Nutrición. No debe incluirse productos de salsamentaría preparaciones fritas, condimentos ni irritantes.

	• La Entidad considera: Frutas acidas: no suministrar. • No se acepta incluir leguminosas. **COMPLE II ASTRINGENTE** • No se permite azúcar. Sin adición de sal. No se permite el uso de gelatina dietética. • No se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas ácidas, chocolate, fresas. • Alimentos permitidos: Edulcorante dietético, purés de plátano, zanahoria, ahuyama, guayaba, manzana, pera, durazno. • Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda. • No suministrar alimentos que produzcan flatulencia. Restringir la guayaba. Ofrecer muscilago de arroz. • La leche debe ser de continuación en polvo en preparación al 100%. • Los alimentos tendrán consistencia firme y textura con trocitos, no alergénicos. • No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo. • A solicitud de Nutrición puede suministrarse huevo. • No se permite el suministro de fresa, leche entera ni ácidos. **COMPOSICION DIETA HIPOGLÙCIDA** • Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples. • Los lácteos autorizados únicamente serán con leche descremada. • Se suministrará edulcorante suficiente en bolsa tipo apártame, acesulfame k, sucralosa o sacarina. • La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido. Se suministrará en consistencia normal blanda o semiblanda a solicitud de nutrición. • Frutas y verduras no permitidas banano, manzana, uvas, pera, ahuyama y remolacha. • La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal. • Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa. Puede ofrecer bebida láctea con té. • El farináceo debe ser variado al almuerzo y a la comida. Puede incluirse dentro de los farináceos Cereales Integrales.

	• Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa. **COMPOSICION DIETA SEMIBLANDA (SEMIBLANDA).** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Se deben suministrar suficientes pitillos curvos plásticos y de empaque individual y cucharitas, para las bebidas. Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colado tipo miel. No se permite el suministro de alimentos que produzcan flatulencia. No se permite el uso de pan integral. Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel. Los alimentos deben servirse en compoteras, cada alimento por separado. Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere. Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5 g , 1 porción de sorbete: 5 g , 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de milo:10 g, 1 porción de candil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5 g , Los purés de proteína, verdura, farináceo y arroz pueden requerir espesante para dar la consistencia miel. SEMIBLANDA T.D = Las Semiblandas con observación TD. (Trastorno de deglución) no incluir en la sopa verdura como apio, habichuelas y arveja. No incluir pan, gelatina ni avena en hojuelas, no jugo feijoa. **COMPOSICION DIETA HIPOGRASA** **CARACTERÌSTICAS** En esta dieta no se permite chocolate, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos, irritantes. La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo de 300 mg por día. No ofrecer leguminosas. Aplica también a la dieta bl hgr. **COMPOSICIÒN DIETA ESTERIL- ASTRINGENTE** **CARACTERISTICAS:** • Pobre en residuos. • Se ofrecerán vegetales cocidos.

	• Se evitarán vegetales que produzcan flatulencia ó que estimulen el peristaltismo intestinal. • Se ofrecerán preparaciones bajas en grasa. • Las carnes rojas se ofrecerán tres veces por semana. Se tendrá en cuenta las especificaciones del Nutricionista. • Es fraccionada. • Se suministrarán preparaciones astringentes **COMPOSICIÓN DIETA HIPOSODICA** El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo de 2 gr. Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de Nutrición. Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural separados del plato principal. No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, acelga salsas industrializadas, debe utilizarse la leche descremada y café descafeinado. No ofrecer leguminosas. Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú de desayuno, Almuerzo, Comida. Esta observación aplica también a la dieta Hiposodica de consistencia Blanda. **COMPOSICION DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG).** Debe utilizar leche de soya y sustitutos de proteína a base de Soya cuando se solicite. A los nueves debe ofrecerse yogurt mínimo 3 veces por semana. **COMPOSICION DIETA LIQUIDA CLARA (LIQ CL).** **CARACTERISTICAS:** • La bebida puede ser aromática, té o Nestea, Consomé o naranja. • El consomé debe ser claro y desgrasado, preparado con carne magra de res o pollo sin piel, se permite condimentar con hierbas naturales o vegetales para dar sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. Siempre se debe servir a temperatura de 60°c. • Esta dieta es normal sódica y debe permanecer disponible en el Servicio de Alimentación, en caso de cualquier requerimiento. • La gelatina, si se requiere se ordenará líquida. En caso de ser hipoglucida se debe ofrecer gelatina dietética.

	• Además de lo anterior al paciente se le debe ofrecer una jarra de líquido preferiblemente agua pura o aromática- No se permite consomé instantáneo con caldo de gallina. • La variedad de las bebidas que componen esta dieta debe ser recordada al paciente para que el mismo elija consumir. Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas. No se permite el suministro de lácteos, frutas ni verduras. El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo con carne preparado con carne magra no deben ir micelas de grasa. **COMPOSICIÓN DIETA LIQUIDA COMPLETA** **CARACTERISTICAS** Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente, cucharas y cucharitas en todas las comidas. Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel. Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5 g, 1 porción de sorbete: 5 g , 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de milo:10 g, 1 porción de candil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5g. El licuado de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga y el caldo con carne preparado con carne magra. El Helado en agua se suministrará a solicitud de Nutrición El yogurt no debe contener trozos de fruta. Los alimentos preparados como la sopa deben ser licuados y COLADOS. Líquida Espesa T.D. La dieta Líquida espesa con observaciones T.D. (Trastorno de deglución) no debe incluir gelatina, ni helado de crema ni avena en hojuelas. No jugo de Feijoa. Su dispensación será en volumen de 240-300 ml **COMPOSICION DIETA NORMAL (N) MINUTA PATRON** **CARÁCTERÌSTICAS** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 60%. Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 – 62.9 gr (tipo A). Carne blanca, pescado mínimo una vez a la semana.

	En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo y papaya. **COMPOSICIÓN DIETA RENAL** Nueves, onces y refrigerio para diabético renal 50gr: se suministrará solo fruta para renal en porción de 60 g. Frutas restringidas: naranja, anón, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate árbol, kiwi, níspero, coco, borojó, chontaduro, zapote, melón, guanábana, uvas y carambolo. Verduras restringidas: Acelga, auyama, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, zanahoria, remolacha, tomate, pimentón, habas y frijol verde. Nota: La zanahoria solo se puede 1 vez por semana, pero no como verdura principal. Frutas Astringentes para dietas renales: pera, manzana. La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Se debe ofrecer pescado tipo bagre solo 1 vez a la semana. Los platos principales deben acompañarse de cascos de limón, pero separados del plato principal. Como máximo se acepta el contenido de sodio de 1.200mg y el contenido de potasio 1.800 mg Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal fuera de lo establecido deben ser solicitados por Nutrición. Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio. No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos naturales o concentrados, té, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados. Las dietas Renal Diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para paciente renal y paciente diabético deben tenerse en cuenta. No debe suministrase pan integral solo pan blanco. Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de Nutrición. No dar sopas, caldos, ni cremas; solo podrán ser autorizadas por Nutrición. Las bebidas con leche para este tipo de dietas deben llevar el 50% en leche.

ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

1.- DEL HORARIO DEL RECIBO DE ÓRDENES DE DIETA:
Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral; el nutricionista suministrará la información en 3 horarios:

- Para el desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las 6:45 a.m., para el almuerzo entregará el reporte a las 10:30 a.m. y para la cena entregará el reporte hasta las 3:00 p.m.
- Para los sábados, domingos y festivos, el reporte será entregado por Nutrición en el turno activo y en horas de la tarde será enfermería quien haga la solicitud de dieta utilizando la extensión telefónica.

Se podrán hacer solicitudes ex temporales de alimentos para el ingreso de diabéticos, renales y ancianos. También se tendrá en cuenta el volumen de producción que se realizó en el Servicio de alimentación.
Con base en el número y tipo de dietas el servicio de alimentación programará la producción diaria de alimentación.
En condiciones de contingencia enfermería podrá realizar el reporte de las dietas al servicio de alimentación previa autorización.

2.- EL PROPONENTE DEBERÁ COMPROMETERSE A CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

1. Horario de suministro de alimentación:
   Desayuno: 7:30am
   Refrigerios: 10:00 am
   Almuerzo: 12:015/12:30 pm.
   Refrigerio: 3:00 pm
   Cena y refrigerio: 4:30pm
2. Recolección de bandejas:
   Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el contratista debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, pocillos, desperdicios etc.)
3. El servicio se prestará hasta la cama del paciente en todos los tiempos de comida y en el horario establecido. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este se debe entregar a temperatura adecuada y no inferior a 65°c., y debidamente cubierto y con papel vinipel. La entrega de dietas y los alimentos será supervisada por los profesionales en nutrición y dietética del contratista. Cada dieta debe rotularse

	con ficha según el servicio, indicando # de cama, tipo de dieta suministrada, nombre del paciente. **4.** El contratista no podrá disponer de las comidas que no se entreguen por muerte o retiro voluntario del paciente. Notificará al supervisor del contrato. **5.** En todos los tiempos de comida el auxiliar de nutrición saludará al paciente. **6.** Para la entrega de la alimentación el auxiliar tendrá un uniforme adicional. En todo momento excelente presentación personal, amabilidad y respeto para con el paciente. **7.** El auxiliar del servicio de alimentación estará atento a las peticiones y /o modificaciones solicitadas por el nutricionista y el paciente (consultar con nutricionista tratante). **8.** VAJILLA, BANDEJAS Y CARROS TERMOS: El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de equipo y menajes necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta una relación de los equipos y el menaje complementario que ofrece. Además, balanza de alimentos, tazas medidoras. Molino de carne, molino de maíz etc. Batidora industrial (opcional) **9.** Se debe adelantar un empalme para asegurar la preparación y suministro de la alimentación a partir del perfeccionamiento del contrato- inducción para los integrantes del grupo que atenderá el servicio de alimentación sobre conocimiento de las instalaciones, régimen interno del HOSPITAL procedimientos, disciplina, relaciones interpersonales, prohibiciones, conocimientos de los usuarios. **10.** La solicitud de dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas avaladas con la firma del personal de nutrición y enfermería. Esta solicitud se diligenciará en original y una copia así: original para el contratista, una copia para el hospital. **11.** El contratista se compromete a mantener los stocks mininos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta. **12.** En el caso de alguna dieta no cumpla con la característica de calidad esperadas, el operador estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata sin costo adicional para el contratante, en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulado en el contrato.

	13. No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni utilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a este. **14.** Los cambios a realizar en las dietas, se deben reportar al supervisor y/o interventor con anticipación, en caso de no cumplir se glosará el número de dietas suministrada. **15.** Suministrar los elementos de aseo necesario para garantizar la limpieza. **16.** Garantizar y acreditar el pago de la seguridad social en salud de sus trabajadores y prestaciones sociales del personal a su cargo, así como en el pago de salarios dentro los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada mes calendario. **PLAN DE ASEGURAMIENTO** El proponente se compromete una vez inicie el desarrollo del contrato a diseñar y ejecutar el plan general del aseguramiento de la calidad. **PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** El proponente debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología, teniendo en cuenta los límites críticos y las acciones correctivas a tomar. **MANUALDE FUNCIONES** El proponente debe contar con un manual de funciones para el personal. (Carta de compromiso) **MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS** El proponente debe presentar en la oferta el manual de procesos y procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas. (Carta de compromiso). **PLANES DE CONTINGENCIA** El proponente debe presentar con la propuesta planes de contingencia para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y costos. • Vacaciones o incapacidades del recurso humano administrativo y operativo. • Paro de trabajadores • Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia • Desabastecimiento prolongado de agua • Escasez de materia prima

PLAN DE SANEAMIENTO

1) Programa de control de plagas: la propuesta debe incluir el programa de fumigación para la vigencia del mismo. Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos.
2) Programa de manejo de residuos sólidos y residuos líquidos y ceñidos al protocolo institucional del hospital.
3) Programa de limpieza y desinfección: el proponente debe adjuntar a la propuesta el programa de limpieza y desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato, debe contener todos los procedimientos para limpieza y desinfección.
    - Instalaciones y planta física
    - Materia prima
    - Equipos y utensilios
    - Vajilla y menaje

REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL (PUBLICADO Y DIVULGADO).

SISTEMA DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Formato de entrega de elementos de protección al personal, identificación de peligros que incluya las actividades rutinarias y no rutinarias.

El proponente tendrá la disponibilidad en caso de requerirse de participar en las actividades propias del copasst, brigadas de emergencias, y capacitaciones de salud ocupacional.

MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA

El proponente se compromete a realizar brigadas de adecuación y mantenimiento de la infraestructura del área del servicio de alimentos, con el fin de mantener las condiciones de habilitación, la cual será previamente acordada, supervisada y avalada por el área de mantenimiento del hospital; igualmente debe indicar el valor ofertado para las actividades mencionadas. El hospital entregará al operador el área física en óptimas condiciones según normatividad BPM. Será después responsabilidad d éste su mantenimiento durante la ejecución del contrato. Una vez terminada la contratación entregará el área en las condiciones recibidas.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (carta de compromiso)

El proponente presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras las cuales deberán analizar en un laboratorio de análisis microbiológico y físico químico que esté habilitado

	por la secretaría de salud del departamento magdalena. Por lo menos 4 veces al año y/o según normatividad BPM. El proponente recogerá diariamente la contra muestra de todas las preparaciones del día. Las almacenará en temperatura de congelación por 72 horas. **RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS** El proponente se compromete a asumir la responsabilidad **como único empleador de sus trabajadores** y por tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando a la E.S.E. H.U.J.M.B de Santa Marta de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantizando que cumplirá lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud, y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentará al supervisor del contrato nutricionista dietista del hospital, para la certificación de cumplimiento del objeto del contrato. (Carta de compromiso). **DOTACIÓN DEL PERSONAL** El proponente se compromete mediante carta de compromiso a dotar a todo el personal a su cargo según especificación de los términos de condiciones. Anexar protocolo de uso de uniforme con la foto correspondiente. **CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD** El proponente se compromete, mediante carta de compromiso a no contratar empleados con procesos judiciales vigentes, y a anexar a las hojas de vida el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico con idoneidad y sanidad, expedido por un médico especialista de medicina del trabajo o de salud ocupacional. El proponente se compromete a realizar periódicamente laboratorios y exámenes médicos contemplado en la normatividad BPM para manipuladores **PLANTA DE PERSONAL** **1)** Anexar organigrama y planta de personal **2)** Nutricionista Dietista con experiencia **3)** Auxiliar de nutrición administrativo **4)** Auxiliar de contabilidad **5)** Almacenista con experiencia **6)** Chef con experiencia y certificación **7)** cocinero **8)** Parrillero **9)** Auxiliares de nutrición según volumen de producción y ocupación del hospital; en todo caso que el número de operarios vinculados en la empresa que presta el servicio de suministro de alimentación garantice la preparación, y el

suministro oportuno de la alimentación al paciente; es decir que cumpla con los horarios establecidos por la Institución.

10) Auxiliares de distribución de dietas, 1 por cada 40 pacientes, con experiencia y capacitación mínima de 60 horas en manejo de dietas hospitalarias.

11) Auxiliar de servicio generales para ocupaciones de aseo.

12) Patinador por contingencia de la Institución

PROPUESTA ECONÓMICA

El proponente ofertará a la E.S.E. H.U.J.M.B el costo de la alimentación a suministrar con dos términos:

1) COSTO POR RACIÓN: es el costo global de los 3 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y merienda). Es el costo para todas las dietas.

2) COSTO POR TIEMPO DE COMIDA: es el costo detallado individual por tiempo de comida. Se agrupará y ofertará de la siguiente manera:

A--COSTO DE LA DIETA NORMAL:

La dieta normal agrupa las siguientes dietas en estructura y composición de nutrientes = (SEMIBL- BL- HSD- HGR- RENAL NORMO E HIPOPROTEICA- HIPOALERGÉNICA- GASTROPROTECTORA- ASTRINGENTE- ESTERIL- CETOGÈNICA - ALTA EN FIBRA, ESPECIAL PARA CANCER Y PACIENTE TERMINAL), detallará de la siguiente manera:

PROPUESTA ECONOMICA

TIPO DE DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	MEDIAS NUEVE	MEDIAS TARDE	MERIENDA NOCHE	VALOR DEL DIA
DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS							
NORMAL - DERIVACIONES - C3	11.984	16.614	**15.582**	**5.200**	**5.200**	5.200	59.780
HIPOGLUCIDA (HGL)- HIPERPROTEICA (HPR)- HIPERCALORICAS (HCAL)- VEGETARIANA	14.250	18.408	15.886	5.200	5.200	**5.200**	64.144
COMPLEMENTARIA I (C1) - COMPLEMENTARIA II (C2)	7.935	9.256	9.256	5.200	5.200	5.200	42.047
LIQUIDAS QUIRURGICO (L.QX) - LIQUIDOS	8.967	8.967	8.967	N/A	N/A	N/A	26.901

CLAROS (LICL)							
LIQUIDO COMPLETO (L. COM) - GASTROCLISIS (GTCLISIS)	11.984	16.614	16.614	N/A	N/A	N/A	45.212

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA MINUTA PATRÓN EN PSIQUIATRÍA

VOLUMEN TOTAL DE COMIDAS PRODUCIDAS DÍA**: 220 – 240 COMIDAS**
RACIONES PRODUCIDAS DÍA**: 75 RACIONES APROXIMADAMENTE**
TIPO DE MENU**: MENÚ IMPUESTO- SELECTIVO**
POBLACIÓN HOSPITALIZADA
Población flotante: 62%
Población del INPEC: 38%
Población centro día
Población Infanto Juvenil

GENERO DE LA POBLACIÓN: masculino- femenino- población transgénero
ESTANCIA HOSPITALARIA:
Población flotante: alta rotación de cama
Población crónica: estancia de 10 años

Población usuaria del INPEC: estancia de 25-30 años
EDAD DE USUARIOS ADMITIDOS:
De 8 años hasta un promedio de 85 años

REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES ESTABLECIDOS

REQUERIMIENTO CALÓRICO: 2.600 -2.800 KCALS
PROTEINA: 14%-20%
GRASA: 27%-35%
CHO: 50%-65%

REQUERIMIENTOS ADICIONALES PACIENTE GESTANTE: 300 KCALS

REQUERIMIENTOS ADICIONALES PARA EL ÁREA DE INFANTO JUVENIL, CON PREDOMINIO DE DIETAS HIPERPROTEICA HIPECALÓRICA.

CONSIDERACIONES DEL ORDEN TÉCNICO

	DEL CICLO DE MINUTAS POR 21 DÍAS: • Todas las preparaciones tendrán características organolépticas adecuadas en cuanto color, olor, sabor, consistencia y apariencia. Estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias del interventor y el área de nutrición. • El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización además del personal que sirve las comidas, de ingredientes y utensilios de servida, los cuales deben estar marcados según medida y ciclo vital de usuarios, éstos podrán ser ajustados según verificación del interventor. • Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar con 1 balanza digital adicional en cada uno de los puestos de trabajo y distribución para que el interventor o los nutricionistas del área verifiquen los pesos. • Para verificar la temperatura de las comidas y alimentos servidos, el contratista deberá contar con 1 termómetro adicional en cada uno los puestos de trabajo y distribución para que el interventor o nutricionistas del área verifiquen la temperatura. • Para la cantidad de equipos de medición requeridos, como grameras y termómetros, características de los equipos y la calibración de los equipos se deberá realizar según manual o guía. • Todos los equipos deben tener hoja de vida debidamente diligenciada. **DEL MENU PATRÓN**: Deberá contener la derivación de Dietas **DE LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS MENÚS**. La estandarización de recetas debe cumplir con especificación de: - Tiempos - Temperaturas - Cantidad - Medidas caseras - Utensilios de servida: Acorde con lo propuesto en la minuta patrón y de las dietas terapéuticas. - Descripción de procesos: tener en cuenta minimización de perdidas nutricionales. - Análisis nutricional por porción: calorías, proteína, grasa y carbohidratos. **DEL ANÁLISIS QUÍMICO PARA LAS SIGUIENTES DIETAS**: HGL HIPOPROTEICA HIPERPROTEICA RENAL (K, Na) LIQUIDA COMPLETA DIETA ALTA EN FIBRA

DIETA VEGETARIANA

- **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA VEGETARIANA**:

Presentar Minuta por 7 días

- **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA OVO-VEGETARIANA:**

Presentar Minuta por 7 días

- CO**NSIDERACIONES PARA LA DIETA LÍQUIDA COMPLETA**

Presentar Minuta por 7 días

- **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA SEMI BL**

Presentar Minuta por 7 días

- **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL:**

CARNE DE RES:
Tamaño de la porción cocida: 100 grs
Tamaño de la porción de proteína con hueso: 110 grs -120 grs
Carne molida: se procesará al interior del servicio de alimentación. Corte de carne magra.
Vísceras:
Mondongo, hígado y bofe: se podrá ofrecer 1-2 veces por semana. Tener en cuenta pacientes con restricción.
Exclusión: carne salada.
Se excluye el suministro de hígado para el área INFANTO JUVENIL.

PESCADO:
Suministrar 1-2 veces por semana
Puede ofrecer pescado de mar o de rio.
Posta
Entero
Salpicón o arroz
Exclusión: pescado salado y enlatado.
Se excluye el suministro de pescado para el área INFANTO JUVENIL.

POLLO:
Puede ofrecer los siguientes cortes:
Muslo: Tamaño de la porción cocida: 100grs-110 grs
Contra muslo: tamaño de la porción cocida: 100- 110 grs
Pechuga
Se excluyen los demás cortes.

CERDO:

	Se ofrecerá cortes magros o semi magros, guardando la restricción para algunos pacientes. Exclusión: vísceras de cerdo • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL:** Se ofrecerá granos 4 veces por semana. • **OTRAS CONSIDERACIONES:** Por condición clínica del paciente, se podrá solicitar sustitución de proteína animal por alimentos como queso (60 grs) huevo 2 unds (100-120 grs) etc. • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE CARNES FRIAS:** Jamón: 2 unds Salchicha: 2 unds Se podrá ofrecer 1 -2 veces por semana- excepción dietas. • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE MERIENDAS:** Se ofrecerán 2 meriendas 1 merienda proteica …… 8 oz- 240 ml 1 merienda refrescante …… 8 oz – 240 ml Para las dietas fruta en pulpa en vaso de 8 oz. • **OTROS SUMINISTROS:** Malta, yogurt, kumis, jugo california, flan, crema de leche, aceite de oliva. Aromáticas. Pan: tipo croissant podrá suministrar 2 unds grandes por paciente, 1 vez a la semana o Sándwich a la plancha: 2 unds (4 tajadas grandes). • **CONSIDERACIONES PARA OFRECER MENÚ ESPECIAL:** Día de las Mercedes 24 de octubre 7 de diciembre 24 de diciembre 31 de diciembre Con la hospitalización del área de INFANTO-JUVENIL, se tendrá en cuenta 1- Menús establecidos por nutrición según clínica y evolución del paciente. 2- Hábitos alimentarios de la población adolescente y de la población juvenil garantizando las leyes de la alimentación. 3- Menús propuestos por el contratista y revisados por nutrición 4- Ciclo de menús para población adolescente y juvenil.

	• **CONSIDERACIONES PARA LOS HORARIOS DE SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN AL ÁREA DE PSIQUIATRÍA.** - Desayuno: 7:30am - Refrigerios: 10:00 am - Almuerzo: 12:015/12:30 pm. - Refrigerio: 3:00 pm - Cena y refrigerio: 4:30pm Los horarios del suministro de la alimentación podrían variar para adaptarse a las necesidades que pudieran surgir en el área de psiquiatría, previa notificación del equipo interdisciplinario. **OTRAS CONSIDERACIONES DEL ORDEN TÉCNICO:** • Tener las medidas estandarizadas • Tener menaje de acero inoxidable o en material quirúrgico para servir las preparaciones • Tener recurso humano entrenado y capacitado • Mantener fijos los operarios asignados al área. • Mantener el gramaje contratado al momento de servir. • Hay restricción para el suministro de alimentos procesados **OTRAS ESPECIFICACIONES DEL ORDEN TÈCNICO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN AL PERSONAL ADMINISTRAATIVO Y AISTENCIAL QUE LLEGARAN A REQUERIRLO EN VIRTUD DE SUS ACTIVIDADES EN LA E.S.E.** • El área administrativa y asistencial que requiera del suministro de alimentación, deberá presentar la solicitud correspondiente al área de la subgerencia administrativa y/o a la gerencia para su aprobación y ordenamiento. • El ordenamiento para el suministro de alimentación se realizará por escrito al contratista y con copia al supervisor del contrato para verificación y control. • La Institución deberá contar con un protocolo de procedimiento para el suministro de las comidas. • La validación del suministro será potestad de la subgerencia administrativa y de la gerencia.
OBLIGACIONES DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE	Son obligaciones de la ESE las siguientes: 1) Expedir el Registro Presupuestal. 2) Pagar cumplidamente los valores pactados como contraprestación de los servicios contratados siempre que cumplan las condiciones de pago, previa las deducciones de ley o reglamento; 3) Impartir

	instrucciones para la ejecución de las actividades contratadas; 4) Facilitarle la información, documentos, elementos y expensas que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual, cuando a ello hubiere lugar; 5)Toda modificación financiera y jurídica que se realice al contrato debe ser notificada a la oficina de mercadeo y costo del HUJMB, por parte de la subgerencia Administrativa y financiera 6) Las demás que se desprendan de la naturaleza y objeto del presente contrato.
VALOR	**MIL CIENTO VEINTICINCO MILLONES DE PESOS M/L ($1.125.000.000)**
FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato será la suma de **MIL CIENTO VEINTICINCO MILLONES DE PESOS M/L ($1.125.000.000),** una vez perfeccionado el contrato y cumplidos los requisitos para su ejecución, el Hospital Universitario Julio Méndez Barreneche, realizará el pago de la siguiente manera: pagos parciales conforme lo suministrado y facturado en el mismo mes o periodo. **PARÁGRAFO**. Para el cobro, **EL CONTRATISTA** debe presentar factura o la cuenta de cobro respectiva, certificación de recibido a entera satisfacción por conducto del supervisor y constancia de afiliación y/o pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social, de conformidad a lo establecido en las disposiciones legales vigentes. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El supervisor está en la obligación de descontar del valor del contrato de cada periodo respectivo, de manera debidamente fundada, los incumplimientos contractuales del contratista, lo cual deberá certificar. Además, cada factura se cancelará dentro de los sesenta (60) días posteriores a la presentación con los requisitos establecidos.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El presente contrato tendrá una duración de tres (3) meses, previa legalización del contrato **(SUSCRIPCION DE ACTA DE INICIO, PREVIO REGISTRO PRESUPUESTAL Y APROBACION DE LAS GARANTIAS).**Sin exceder el treinta (30) de septiembre de 2025.
CODIGO UNSPSC	**93131608**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**No. 1046 e fecha veintisiete (27) de Junio de 2025**
GARANTIAS	EL CONTRATISTA deberá otorgar una garantía única de cumplimiento que ampare los siguientes riesgos; • **CUMPLIMIENTO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.

	• **CALIDAD DEL SERVICIO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. • **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. • **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: Igual al plazo de ejecución del contrato y por doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes. • **CALIDAD DEL BIEN SUMINISTRADO:** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
SUPERVISIÓN	La supervisión del contrato la ejercerá una vez legalizado el contrato, EL CONTRATANTE, a través de la persona que designe el Gerente de la E.S.E, quien deberá cumplir con las obligaciones propias de esta actividad y las demás que sean necesarias y se requieran para el correcto desarrollo y ejecución del presente contrato. El supervisor del contrato, podrá contar con un apoyo a la supervisión por parte de un profesional en NUTRICION. Entre otras, ejercerá las siguientes actividades: a) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado; b) Buscar el cumplimiento de los fines del presente contrato y de los resultados esperados con la celebración del mismo; c) Exigir al contratista los documentos o trabajos producidos, ya sea en medio impreso o por cualquier medio electrónico; d) Exigir al contratista junto con el informe de actividades, los soportes de pago correspondientes a los aportes a los sistemas de pensión, salud y ARL, de acuerdo con lo estipulado por las normas vigentes; e) Vigilar la correcta ejecución del objeto del presente contrato; f) Proteger los derechos del E.S.E, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del mismo; g) Remitir oportunamente a la oficina de gerencia los cumplidos de prestación del servicio a satisfacción, junto con los soportes correspondientes, para efectos del pago respectivo; h) Informar oportunamente al área Financiera sobre las irregularidades o incumplimientos del contratista en la ejecución del contrato. i) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.
INDEMNIDAD	**EL CONTRATISTA** tiene la obligación de mantener libre de cualquier daño o perjuicios originados en reclamaciones de terceros, que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas.
AUSENCIA DE PRESTACIONES	Por el presente contrato, **EL CONTRATISTA** no adquiere vínculo laboral alguno con la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** y es el único responsable de la prestación

	del servicio. En consecuencia, y de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3º del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, no tendrá derecho a reconocimiento de ningún otro emolumento distinto al pago del valor determinado
RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN AL TERRORISMO SARLAFT.	**EL CONTRATISTA** certifica a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo. **EL CONTRATISTA** se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato **EL CONTRATISTA** o algunos de socios o administradores llegaren a resultar inmiscuidos en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluido en listas de control como las de la ONU, OFAC, etc., la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** tiene el derecho de terminar unilateralmente el contrato sin que por este hecho esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio al **CONTRATISTA.**
CESIÓN	El presente contrato es intuito persona y en consecuencia no podrá cederse sin previa autorización escrita de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE. CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CLAUSULAS EXCEPCIONALES. -: Entiéndase incorporadas al presente contrato las cláusulas excepcionales establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993, cuando se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones**.**
CLAUSULA PENAL	En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato por parte del CONTRATISTA, este dará derecho a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** a que se le cancele una suma correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato
SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES	Las partes acuerdan someter a la decisión de la Procuraduría General de la Nación, las diferencias que puedan surgir por razón de la celebración del contrato y de su ejecución, desarrollo, terminación o liquidación.
PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN	El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes, la expedición del registro presupuestal correspondiente, la suscripción del acta de inicio, la acreditación de encontrarse el Contratista a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral y la aprobación de la garantía, siempre y cuando la Entidad Estatal Contratante la requiera.
REGISTRO Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES	El valor del presente contrato, se pagará con cargo al presupuesto de la actual vigencia, según el CDP respectivo

CONFIDENCIALIDAD	En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.
CLAUSULA COMPROMISORIA	Las partes convienen que, una vez agotadas las etapas de arreglo directo, conciliación o transacción, sin que estas prosperen, convendrán que una vez en el evento en que surja alguna diferencia entre las mismas, por razón o con ocasión del presente contrato, será resuelta por un **TRIBUNAL DE ARBITRAMENTO**, cuyo domicilio será la ciudad de Santa Marta Departamento del Magdalena, integrado por 2 árbitros designados conforme a la Ley. Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.
CAUSALES DE TERMINACIÓN	La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** podrá dar por terminado el presente contrato de manera anticipada, sin previo aviso, por cualesquiera de las siguientes causales: a.) Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista, sin justificación alguna. b.) No rendir la información solicitada, relacionada con las actividades desarrolladas, dentro de los términos establecidos. c.) No acatar las recomendaciones y directrices impartidas por el Gerente de la entidad o el interventor, d.) En general, por cualquier motivo que afecte la buena prestación del servicio y la moralidad administrativa por razones de orden público.
INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	**EL CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento no estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1.993 y demás disposiciones legales vigentes.
CLÁUSULAS EXCEPCIONALES Y PROCEDIMIENTO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA	Las cláusulas excepcionales que harán parte de este contrato son las establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993, esto cuando se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones. Así mismo, se aplicará en el caso correspondiente el procedimiento sancionatorio estipulado en la Ley 1474 de 2011.
LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como lugar de ejecución del contrato el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta. Y como domicilio contractual el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta, donde se ventilarán todas las controversias y ejecuciones, y se demandarán las obligaciones que de este contrato se derive ante la jurisdicción competente.
NOTIFICACIONES	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona dispuesto en el SECOP II, y las constancias emitidas por mensaje de datos en el SECOP II

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. CDSAF20250096 DE 2025 CELEBRADO ENTRE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE Y MARIELA HERRERA FLORIAN PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL.

Entre los suscritos a saber **ZENAIDA MARIA ORTIZ HERAS**, Mayor de edad, identificada con Cedula de Ciudadanía N.º 36.667.453 De Santa Marta (Magdalena), domiciliado y residenciado en la ciudad Santa Marta, obrando en su calidad de Gerente, mediante decreto 173 del 16 de Mayo de 2025 de la **E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO "JULIO MENDEZ BARRENECHE**, identificado con el **NIT. N.º 891.780.185 – 2**, creado mediante Decreto 377 del 23 de Diciembre de 2005, cuya denominación fue modificada mediante Ordenanza No. 084 del 03 de diciembre de 2018, facultado para contratar de conformidad con los establecido en el Acuerdo 009 de 2015, y demás modificaciones, quien para los efectos de este contrato se denominará EL **CONTRATANTE** por una parte y por la otra parte **MARIELA HERRERA FLORIAN,** mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía No. **39.013.901,** quien funge como **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROVEAL**, identificada con el NIT. No **39.013.901-1**, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al Contrato, suscrito por Firma electrónica en **SECOP II**, a través de mensajes de datos:

CONTRATANTE	**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** **NIT.: 891.780.185-2** **REPRESENTANTE LEGAL: ZENAIDA MARIA ORTIZ HERAS** **CEDULA DE CIUDADANÍA N.º 36.667.453 De Santa Marta (Magdalena)**
CONTRATISTA	**MARIELA HERRERA FLORIAN** **CÉDULA DE CIUDADANÍA: 39.013. 901** **PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO "PROVEAL"** **NIT: 39.013.901-1**
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y TERAPEUTICA PARA LOS PACIENTES Y EL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y ASISTENCIAL QUE LLEGARE A REQUERIRLO EN VIRTUD DE SUS ACTIVIDADES EN LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE.EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN EL ESTUDIO PREVIO Y LA OFERTA, QUE HACEN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**OBLIGACIONES GENERALES:** **1.** Desarrollar el objeto del contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el estudio técnico, ficha técnica (si aplica), estudios previos y demás documentos constitutivos del mismo. **2.** Dar a conocer a la E.S.E. cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones. **3.** Comunicarle a la E.S.E cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Contrato. **4.** El Contratista debe custodiar y a la terminación del presente contrato devolver los insumos, suministros, herramientas, dotación, implementación, inventarios y/o materiales que sean puestos a su disposición para la ejecución objeto de este contrato (si aplica). **5.** Estar a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales. **6.** En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial. **7.** Presentar informe al Supervisor(a) y/o Interventor del contrato, sobre el cumplimiento de las obligaciones, para la realización del respectivo pago (si aplica). **8.** Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del CONTRATISTA con la E.S.E. **9.** Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del contrato y de la ejecución del mismo **10.** Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato le imparta la E.S.E para la correcta ejecución del mismo. **11.** Presentar oportunamente todos y cada uno de los documentos exigidos por el Supervisor. **12.** Dar cumplimiento a lo señalado en el Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios - PEGIR-, Interno de la E.S.E.

	13. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley que pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho ilegal. Cuando se presenten tales situaciones el contratista deberá informal tal evento a la E.S.E y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas necesarias. **14.** Las demás que se requieren para el cumplimiento del objeto del presente contrato que se originen de su naturaleza y de los estudios previos. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** **1.** Suministrar los alimentos en las raciones diarias solicitadas por el HOSPITAL como desayuno, almuerzo, comida y meriendas de mañana y tarde y colación nocturna, según lo solicitado por el profesional nutricionista o médico tratante, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad, nutrición. Los horarios de distribución son: Desayuno: 7:30 am - 8:00 am Medias mañana: 9:30 am.- 10:00 am Almuerzo: 12 m.- 12:30m. Medias tarde: 2:30 -3:00 pm. Cena: 4:30 pm. - 5:00 PM **2.** Recolección de bandejas: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el contratista debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, pocillos, desperdicios etc.) **3.** El servicio se prestará hasta la cama del paciente en todos los tiempos de comida y en el horario establecido. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este se debe entregar a temperatura adecuada y no inferior a 65°c., y debidamente cubierto y con papel vinipel. La entrega de dietas y los alimentos será supervisada por los profesionales en nutrición y dietética del contratista. Cada dieta debe rotularse con ficha según el servicio, indicando # de cama, tipo de dieta suministrada, nombre del paciente.

	4. El contratista no podrá disponer de las comidas que no se entreguen por muerte o retiro voluntario del paciente. Notificará al supervisor del contrato. **5.** En todos los tiempos de comida el auxiliar de nutrición saludará al paciente. **6.** Para la entrega de la alimentación el auxiliar tendrá un uniforme adicional. En todo momento excelente presentación personal, amabilidad y respeto para con el paciente. **7.** El auxiliar del servicio de alimentación estará atento a las peticiones y /o modificaciones solicitadas por el nutricionista y el paciente (consultar con nutricionista tratante). **8.** VAJILLA, BANDEJAS Y CARROS AUXILIARES. El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de equipo y menajes necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta una relación de los equipos y el menaje complementario que ofrece. Además, balanza de alimentos, tazas medidoras. Molino de carne, molino de maíz etc. Batidora industrial (opcional) **9.** Se debe adelantar un empalme para asegurar la preparación y suministro de la alimentación a partir del perfeccionamiento del contrato- inducción para los integrantes del grupo que atenderá el servicio de alimentación sobre conocimiento de las instalaciones, régimen interno del HOSPITAL procedimientos, disciplina, relaciones interpersonales, prohibiciones, conocimientos de los usuarios. **10.** La solicitud de dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas avaladas con la firma del personal de nutrición y enfermería. Esta solicitud se diligenciará en original y una copia así: original para el contratista, una copia para el hospital. **11.** El contratista se compromete a mantener los stocks mininos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta. **12.** En el caso de alguna dieta no cumpla con la característica de calidad esperadas, el operador

	estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata sin costo adicional para el contratante, en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulado en el contrato. **13.** No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni utilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a este. **14.** Los cambios a realizar en las dietas se deben reportar al supervisor y/o interventor con anticipación, en caso de no cumplir se glosará el número de dietas suministrada. **15.** Suministrar los elementos de aseo necesario para garantizar la limpieza. **16.** Garantizar y acreditar el pago de la seguridad social en salud de sus trabajadores y prestaciones sociales del personal a su cargo, así como en el pago de salarios dentro los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada mes calendario. **17.** El contratista se obliga a pagar el costo del usufructo generado mensualmente, en virtud de la prestación del servicio, el cual se descontará por parte del-HUJMB., teniendo en cuenta los-mts2 (411mts22), del área utilizada, con un valor por mts2 de $20.000 pesos mensuales, más los servicios públicos en razón del consumo realizado, que por el área corresponda; todo ello sin que su uso genere exclusividad para el contratante, con base al IPC vigente. **ESPECIFICACIONES TECNICAS** **REQUERIMIENTOS CALÓRICOS** **1)** USUARIOS HOSPITALIZADOS: 2200 KCALS **2)** USUARIOS PSIQUIATRÍA: 2.600- 2800 KCALS-ANEXO 1 **3)** DISTRIBUCIÓN CALÓRICA PROTEINA: 14%-20% GRASA: 27%-30% CHO: 55%-60% **4)** USUARIOS HOSPITALIZADOS PEDIATRÍA 0-6 MESES: LM 6-8 MESES: 200 KCALS. LM + A.C. I-II 9-11 MESES: 300 KCALS. LM + AC. II

12 MESES: 500 KCALS. LM + AC. III
24 MESES: 600 KCALS.
PRE-ESCOLAR: 720 KCALS.
ESCOLAR: 1050 KCALS.
ADOLESCENTE: 2.200 KCALS.

% DE ENERGIA TOTAL DIARIA			
MACRONUTRIENTE	NIÑOS1-3 AÑOS	NIÑOS 4-18 AÑOS	ADULTOS
PROT	10%-20%	10%-20%	14%-20%
GRASA	30%-40%	25%-35%	20%-35%
CHO	50%-65%	50%-65%	50%-65%

5) FUNCIONARIOS ADMINISTRATIVOS
CALORÌAS: 2.500 – 2.600 KCALS
PROTEINA: 14%-20%
GRASA: 20%-35%
CHO: 50%-65%

6) VOLUMEN TOTAL DE COMIDAS PRODUCIDAS/ DÍA: 650-800 COMIDAS
RACIONES PRODUCIDAS DÍA: 216-266 RACIONES.

7) CICLO DE MINUTAS POR 21 DÌAS

ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MINUTAS

El proponente deberá comprometerse (carta de compromiso), a suministrar una alimentación nutricionalmente balanceada que cubra todas las recomendaciones, según las características de los usuarios y según la dietoterapia prescrita por el nutricionista clínico y debe presentar:

1) Derivación de dietas (para 21 días o 30 días), que incluya DESAYUNO, MEDIAS MAÑANA, ALMUERZO, MEDIAS TARDE, CENA, MERIENDA NOCTURNA (éste último para dieta Hipoglucida).

2) Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional de la minuta patrón de las 6 dietas:
NORMAL
HIPERPROTEICA
HGL
LIQUIDA COMPLETA

	COMPLEMENTARIA 1 Y COMPLEMENTARIA 2 MINUTA PATRÓN DE PSIQUIQTRÍA. (VER ESPECIFICACIONES TÈCNICAS. ANEXO 1) **3)** Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional de la minuta patrón de médicos residentes, internos rotatorios, practicantes. **4)** Debe cumplir con todas las especificaciones técnicas y observaciones generales del ciclo de minutas y sus respectivas derivaciones. **5)** Para la dieta vegetariana (los tres tipos) y semi blanda y liquida presentar menús por 7 días mínimo. Carta de compromiso. **6)** La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por el Nutricionista Dietista de la E.S.E. H.U.J.M.B **ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS** **1)** El proponente se compromete a adquirir los insumos y víveres de óptima calidad y a mantener los stocks mínimos de víveres de óptima calidad nacional, y abarrotes, carnes, frutas, verduras, huevos, lácteos, y una vez iniciado el contrato se deben presentar las hojas de vida de los proveedores y ficha técnica para alimentos procesados, perecederos y no perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación (carta de compromiso). **2)** Los siguientes insumos no se adicionarán a las preparaciones de la alimentación del área clínica: Salsa de tomate Mayonesa Mostaza Picante Color Comino Maggi- caldos, cremas, pastillas Knor- caldos, cremas, pastillas Enlatados y encurtidos Harina pan- promasa (dietas especificas) **3)** Para las dietas hipograsa y semi blanda, el proponente se compromete a procesar la carne molida. No se admitirá pedir al proveedor carne molida. Respecto al tipo de carne será de primera

	calidad. De la carne del pollo quedan excluidas la utilización de alas, rabadilla, pescuezo. **4)** Las vísceras se utilizarán para Psiquiatría, y para la dieta que lo requiera. **5)** El pescado debe ofrecerse por lo menos 1 vez a la semana para la alimentación normal y para psiquiatría hasta 2 veces por semana. **6)** Los jugos para hospitalización serán entregados bajo de azúcar y/o sin azúcar. **7)** Para el desayuno se entregará fruta picada. Se restringe el jugo. **8)** Para el diseño del menú normal patrón se tendrá en cuenta los actuales lineamientos nutricionales. **9)** Para el área de neurocirugía y para los diagnósticos de estreñimiento se diseñarán menús altos en fibra. Consideración: no ofrecer arroz en las tardes como plato energético, debe optarse por otra preparación. La fruta se suministrará en pulpa y en porción grande. Se dispondrá de salvado, avena entera etc. Se manejan preparaciones con maíz cocido. El caldo se ofrecerá en cantidad de 300 ml para los pacientes de neurocirugial. **10)** Los insumos para la alimentación del paciente con diagnóstico de cáncer o en etapa terminal, podrán en ocasiones no estar contemplados en la minuta del día. Ésta se considerará como alimentación especial. La institución podrá proponer los menús para pacientes terminales, con quimioterapia y radioterapia. **11)** El proponente dispondrá del siguiente tipo de aromáticas: Cidron Manzanilla Yerbabuena Albahaca Para la aromática de canela se dispondrá solo por solicitud del nutricionista. **12)** Disponer de gelatina, flan y azúcar para diabéticos y gelatina sin sabor. **13)** Se restringen los jugos ácidos para hospitalización **14)** Se dispondrá de aceite de oliva y mantequilla de maní con o sin azúcar para dietas.

	15) Se dispondrá de aguacate para la dieta que por aporte calórico lo requiera y el nutricionista lo solicite. **16)** No se permiten los siguientes alimentos en el suministro de alimentos a pacientes hospitalizados: Frutas ácidas Repollo Pimentón **ESPECIFICACIONES TECNICAS PRINCIPALES:** **I – DEL REGIMEN ALIMENTICIO** El ciclo de Minutas que se establece es por 21 días, con las siguientes consideraciones. **1.1-Dieta Normal** • Se suministrará baja en azúcar y sin grasa saturada. • Las dietas deben ser sensorialmente atractivas y poseer la temperatura optima evaluada por la sensibilidad táctil. • Las carnes tienen que ser carne magra con los cortes permitidos para sudar o guisar y/o según direccionamiento de nutricionista **1.1.2-Desayuno:** • Consta de: Fruta entera diaria (100gr) • jugo (240 cc) solo para las dietas liquidas totales y compota a las semiblandas • bebida con leche al 70% (240 cc) • alimento proteico (70gr) • plato energético (100 gr) (si es arepa o bollo. se suministrará de maíz no de harina procesada. • La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida chocolatada, avena, soya, opcional caldo. • En cuanto al queso o sustituto, se brindará queso bajo en sal y bajo en grasa 3 días a la semana, • tres días a la semana se ofrecerá huevo • Una vez a la semana se brindará jamón bajo en grasa, pollo, carne o cerdo • para el área de psiquiatría podrá ofrecer salchicha-mortadela cada 2 semanas. Se valorará también preparaciones con carne, pollo y cerdo.

	• En cuanto a la leche, se ofrecerá en todo el área clínica y psiquiatría leche deslactosada, descremada y semidescremada. **1.1.3-Almuerzo:** • Consta de: sopas de carne, pollo, pescado, caldos, cremas consistentes (240 cc) • proteico (100 gr de parte comestible cocida sin contar salsas) se dará 2 veces a la semana preparación con pollo, tres veces a la semana preparación con carne y cerdo, 2 veces a la semana preparación pescado (filete), no está permitido suministrar pescado entero con espinas. • energético 1 (cereal arroz o pasta 100-120 gr cocido) energético 2 (plátano, Raíz 80 gr cocido, verdura caliente, cocida fría o ensalada (80-100gr) sin contar aderezo), jugo de frutas (vaso de 210 c.c). • Se debe brindar leguminosa fresca o seca todos los días para Psiquiatría. • Se excluyen para el área clínica los siguientes cortes de carne: sobre barriga, hueso blanco, hueso negro, vísceras, menudencia, alas de pollo, corte de carne morillo de darse por alguna circunstancia, debe estar autorizado previamente por la nutricionista o se descontaría. • Para el área de Psiquiatría se valorará en los días feriados la preparación de sopas de costilla, panza, carne y leguminosas etc. • La carne molida a utilizar en las dietas debe procesarse dentro del servicio. Se excluye carne cruda molida; solo se manejará para Hamburguesa. • Para Psiquiatría se suministrará agua de panela 2 veces a la semana con limón • Las ensaladas tienen que ser variadas dar aguacate 1 ves a la semana. • Todas las dietas deben llevar postre al almuerzo, existiendo variedad y preparándolo con fruta naturales, se puede incluir flanes, bizcochos, pudines, natillas, esponjados, etc. y se dispondrán postres dietéticos según el tipo de dietas

	1.1.4-Cena: • Se suministrará semejante al almuerzo excepto el caldo y sopa. • Para las dietas de neurocirugía: se distribuirá fruta dulce entera ó picada 3 veces al día, no se suministrarán coladas o preparaciones liquidas con harinas refinadas. En el tramo de la cena se excluye el arroz. se manejarán preparaciones ricas en fibra. • Para las dietas terapéuticas y normales se sumintra arroz 4-5 veces a la semana. • Para el área clínica se emplearán frutas dulces; para psiquiatría podrá incluir todo tipo de frutas. • Se valorará la utilización de aceite vegetal de marca nacional proteínas en dietas especiales. • Para las dietas semi blanda y liquida completa se suministrará cremas de vegetales (300 ml) con queso, carne molida, pollo molido. • Fruta en pulpa o jugo **2-DEL ANÁLISIS QUIMICO DEL CICLO DE MINUTAS** Todos los menús se presentarán con el análisis químico de macro y micronutrientes. Se realizará el análisis químico para el rango de 2.600- 2.800 kcal, alimentación psiquiatría. Se realizará el análisis químico para el rango de 2.000 kcal, alimentación área clínica **3.- DE LA ATENCION DE REFRIGERIOS.** La prestación de este servicio se refiere al despacho entre comidas de las dietas fraccionadas, a las solicitudes extemporáneas realizadas por las nutricionistas del hospital. Para esto la institución tiene definido las siguientes opciones: **3.1-REFRIGERIOS SENCILLO:** • Milo (1 vaso de 210 cc) • Compota (1 und) • Refrescos de avena (7-8 oz.) • Jugo de Fruta (7-8 oz.) • Café con leche (1 pocillo de 200 c.c) • Consomé (1 pocillo de 200 c.c) • Fruta picada (1 porción de 120 gr) • Colada (1 pocillo de 200 c.c) • Gelatina (3.5 oz)

	• Flan (3.5 oz.) • Yogurt (1 und) • Soy Plus **3.2- REFRIGERIO ESPECIAL:** Consta de una de las bebidas anteriores y una harina como pan de 30 gr. o 3 unidades de galletas en paquetes individuales. Galletas normal o integral, club social normal o integral, club social ó ducales. Soy plus. **3.3-MERIENDA DE DIABETICO:** Está definido para la dieta hipoglucida; consta de bebida con leche de soya y porción de fruta de 120 gr.-130 gr. Ensoy diabéticos. **3.3.1-AUTORIZACION MERIENDA DIABETICO:** Las meriendas especiales se entregarán en casos especiales según lo solicite el personal de nutrición y/o el médico tratante**.** **COMPOSICION DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)** Esta dieta es exenta de lácteos y azúcares concentrados. Se debe emplear edulcorante a base de Aspárteme, Acesulfame K, Sacarina o Sucralosa, si lo solicitara el nutricionista. No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua. • La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. • Esta dieta debe suministrarse en consistencia a solicitud de Nutrición. • La compota de fruta industrializada debe ser sin azúcar o con azúcar dietética en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso. • No se debe incluir avena. • La entidad considera frutas astringentes permitidas: pera, manzana y durazno. Verduras astringentes permitidas: zanahoria y ahuyama. **COMPOSICION DIETA BLANDA (BL)** La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. • Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, vegetales cocidos, solo deben incluirse verduras crudas a solicitud de Nutrición. No debe incluirse productos de

	salsamentaría preparaciones fritas, condimentos ni irritantes. • La Entidad considera: Frutas acidas: no suministrar. • No se acepta incluir leguminosas. **COMPLE II ASTRINGENTE** • No se permite azúcar. Sin adiciòn de sal. No se permite el uso de gelatina dietética. • No se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas ácidas, chocolate, fresas • Alimentos permitidos: Edulcorante dietético, purés de plátano, zanahoria, ahuyama, guayaba, manzana, pera, durazno. • Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda. • No suministrar alimentos que produzcan flatulencia. Restringir la guayaba. Ofrecer muscilago de arroz. • La leche debe ser de continuación en polvo en preparación al 100%. • Los alimentos tendrán consistencia firme y textura con trocitos, no alergénicos. • No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo. • A solicitud de Nutrición puede suministrarse huevo. • No se permite el suministro de fresa, leche entera ni ácidos. **COMPOSICION DIETA HIPOGLÙCIDA** • Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples. • Los lácteos autorizados únicamente serán con leche descremada. • Se suministrará edulcorante suficiente en bolsa tipo apártame, acesulfame k, sucralosa o sacarina. • La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido. Se suministrará en consistencia normal blanda o semiblanda a solicitud de nutrición. • Frutas y verduras no permitidas banano, manzana, uvas, pera, ahuyama y remolacha. • La zanahoria puede suministrarse máximo 3 veces por semana y no como verdura principal.

	• Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa. Puede ofrecer bebida láctea con té. • El farináceo debe ser variado al almuerzo y a la comida. Puede incluirse dentro de los farináceos Cereales Integrales. • Para el refrigerio nocturno solo se permite las siguientes frutas: melón, granadilla, papaya y fresa. **COMPOSICION DIETA SEMIBLANDA (SEMIBLANDA).** • La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. • Se deben suministrar suficientes pitillos curvos plásticos y de empaque individual y cucharitas, para las bebidas. • Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colado tipo miel. • No se permite el suministro de alimentos que produzcan flatulencia. • No se permite el uso de pan integral. • Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel. • Los alimentos deben servirse en compoteras, cada alimento por separado. • Nutrición podrá solicitar fruta blanda picada si lo requiere. • Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5 g , 1 porción de sorbete: 5 g , 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de milo:10 g, 1 porción de candil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5 g , Los purés de proteína, verdura, farináceo y arroz pueden requerir espesante para dar la consistencia miel. SEMIBLANDA T.D = Las Semiblandas con observación TD. (Trastorno de deglución) no incluir en la sopa verdura como apio, habichuelas y arveja. No incluir pan, gelatina ni avena en hojuelas, no jugo feijoa.

	COMPOSICION DIETA HIPOGRASA **CARACTERÌSTICAS** En esta dieta no se permite chocolate, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos, irritantes. La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado. El aporte de colesterol debe ser máximo de 300 mg por día. No ofrecer leguminosas. Aplica también a la dieta bl hgr. **COMPOSICIÒN DIETA ESTERIL- ASTRINGENTE** **CARACTERISTICAS:** • Pobre en residuos. • Se ofrecerán vegetales cocidos. • Se evitarán vegetales que produzcan flatulencia ó que estimulen el peristaltismo intestinal. • Se ofrecerán preparaciones bajas en grasa. • Las carnes rojas se ofrecerán tres veces por semana. Se tendrá en cuenta las especificaciones del Nutricionista. • Es fraccionada. • Se suministrarán preparaciones astringentes **COMPOSICIÓN DIETA HIPOSODICA** El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo de 2 gr. Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de Nutrición. Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural separados del plato principal No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, acelga salsas industrializadas, debe utilizarse la leche descremada y café descafeinado. No ofrecer leguminosas. Se debe ofrecer 2 opciones de proteína en el menú de desayuno, Almuerzo, Comida. Esta observación aplica también a la dieta Hiposodica de consistencia Blanda.

	COMPOSICION DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG). Debe utilizar leche de soya y sustitutos de proteína a base de Soya cuando se solicite. A los nueves debe ofrecerse yogurt mínimo 3 veces por semana. **COMPOSICION DIETA LIQUIDA CLARA (LIQ CL).** **CARACTERISTICAS:** • La bebida puede ser aromática, té o Nestea, Consomé o naranja. • El consomé debe ser claro y desgrasado, preparado con carne magra de res o pollo sin piel, se permite condimentar con hierbas naturales o vegetales para dar sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. Siempre se debe servir a temperatura de 60°c. • Esta dieta es normal sódica y debe permanecer disponible en el Servicio de Alimentación, en caso de cualquier requerimiento. • La gelatina, si se requiere se ordenará líquida. En caso de ser hipoglucida se debe ofrecer gelatina dietética. • Además de lo anterior al paciente se le debe ofrecer una jarra de líquido preferiblemente agua pura o aromática- No se permite consomé instantáneo con caldo de gallina. • La variedad de las bebidas que componen esta dieta debe ser recordada al paciente para que el mismo elija consumir. • Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas. • No se permite el suministro de lácteos, frutas ni verduras. • El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo con carne preparado con carne magra no deben ir micelas de grasa. **COMPOSICIÓN DIETA LIQUIDA COMPLETA** **CARACTERISTICAS** - Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente, cucharas y cucharitas en todas las comidas.

	- Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel. - Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de maicena: 7.5 g, 1 porción de sorbete: 5 g , 1 porción de sopa : 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de milo:10 g, 1 porción de candil : 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5 g. - El licuado de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga y el caldo con carne preparado con carne magra. - El Helado en agua se suministrará a solicitud de Nutrición - El yogurt no debe contener trozos de fruta. - Los alimentos preparados como la sopa deben ser licuados y COLADOS. - Líquida Espesa T.D. La dieta Líquida espesa con observaciones T.D. (Trastorno de deglución) no debe incluir gelatina, ni helado de crema ni avena en hojuelas. No jugo de Feijoa. - Su dispensación será en volumen de 240-300 ml. **COMPOSICION DIETA NORMAL (N) MINUTA PATRON CARÁCTERÌSTICAS** - La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. - La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 60%. - Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 – 62.9 gr (tipo A). - Carne blanca, pescado mínimo una vez a la semana. - En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo y papaya. **COMPOSICIÓN DIETA RENAL** - Nueves, onces y refrigerio para diabético renal 50gr: se suministrará solo fruta para renal en porción de 60 g.

	- Frutas restringidas: naranja, anón, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate árbol, kiwi, níspero, coco, borojó, chontaduro, zapote, melón, guanábana, uvas y carambolo. - Verduras restringidas: Acelga, auyama, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, zanahoria, remolacha, tomate, pimentón, habas y frijol verde. - Nota: La zanahoria solo se puede 1 vez por semana, pero no como verdura principal. - Frutas Astringentes para dietas renales: pera, manzana. - La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido. - Se debe ofrecer pescado tipo bagre solo 1 vez a la semana. - Los platos principales deben acompañarse de cascos de limón, pero separados del plato principal. - Como máximo se acepta el contenido de sodio de 1.200mg y el contenido de potasio 1.800 mg - Todos los alimentos se suministrarán sin sal, los líquidos y la sal fuera de lo establecido deben ser solicitados por Nutrición. - Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio. - No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos naturales o concentrados, té, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados. - Las dietas Renal Diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para paciente renal y paciente diabético deben tenerse en cuenta. No debe suministrase pan integral solo pan blanco - Esta dieta se suministrará en loza de icopor cubierta con tapa o vinypel a solicitud de Nutrición. **No dar sopas, caldos, ni cremas; solo podrán ser autorizadas por Nutrición.** Las bebidas con leche para este tipo de dietas deben llevar el 50% en leche. **ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS**

	1.- DEL HORARIO DEL RECIBO DE ÓRDENES DE DIETA: Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral; el nutricionista suministrará la información en 3 horarios: • Para el desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las 6:45 a.m., para el almuerzo entregará el reporte a las 10:30 a.m. y para la cena entregará el reporte hasta las 3:00 p.m. • Para los sábados, domingos y festivos, el reporte será entregado por Nutrición en el turno activo y en horas de la tarde será enfermería quien haga la solicitud de dieta utilizando la extensión telefónica. Se podrán hacer solicitudes ex temporales de alimentos para el ingreso de diabéticos, renales y ancianos. También se tendrá en cuenta el volumen de producción que se realizó en el Servicio de alimentación. Con base en el número y tipo de dietas el servicio de alimentación programará la producción diaria de alimentación. En condiciones de contingencia enfermería podrá realizar el reporte de las dietas al servicio de alimentación previa autorización. **2.- EL PROPONENTE DEBERÁ COMPROMETERSE A CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES ASPECTOS**: **1.** Horario de suministro de alimentación en el servicio: Desayuno: 7:30 am -8:00 am Medias mañana: 9:30 am.- 10:00 am Almuerzo: 12 m- 12:30 m. Medias tarde: 2:30 -3:00 pm. Cena: 4:30 pm. - 5:00 PM **2.** Recolección de bandejas: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el contratista debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, pocillos, desperdicios etc.) **3.** El servicio se prestará hasta la cama del paciente en todos los tiempos de comida y en el horario establecido. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este se debe entregar a temperatura adecuada y no inferior a 65°c., y debidamente cubierto y con papel vinipel. La entrega de dietas y los alimentos será supervisada por los profesionales en nutrición y dietética del contratista.

	Cada dieta debe rotularse con ficha según el servicio, indicando # de cama, tipo de dieta suministrada, nombre del paciente. **4.** El contratista no podrá disponer de las comidas que no se entreguen por muerte o retiro voluntario del paciente. Notificará al supervisor del contrato. **5.** En todos los tiempos de comida el auxiliar de nutrición saludará al paciente. **6.** Para la entrega de la alimentación el auxiliar tendrá un uniforme adicional. En todo momento excelente presentación personal, amabilidad y respeto para con el paciente. **7.** El auxiliar del servicio de alimentación estará atento a las peticiones y /o modificaciones solicitadas por el nutricionista y el paciente (consultar con nutricionista tratante). **8.** VAJILLA, BANDEJAS Y CARROS TERMOS: El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de equipo y menajes necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta una relación de los equipos y el menaje complementario que ofrece. Además, balanza de alimentos, tazas medidoras. Molino de carne, molino de maíz etc. Batidora industrial (opcional) **9.** Se debe adelantar un empalme para asegurar la preparación y suministro de la alimentación a partir del perfeccionamiento del contrato- inducción para los integrantes del grupo que atenderá el servicio de alimentación sobre conocimiento de las instalaciones, régimen interno del HOSPITAL procedimientos, disciplina, relaciones interpersonales, prohibiciones, conocimientos de los usuarios. **10.** La solicitud de dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas avaladas con la firma del personal de nutrición y enfermería. Esta solicitud se diligenciará en original y una copia así: original para el contratista, una copia para el hospital. **11.** El contratista se compromete a mantener los stocks mininos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la

	buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta. **12.** En el caso de alguna dieta no cumpla con la característica de calidad esperadas, el operador estará en la obligación de cambiarla por otra que, si cumpla con los estándares de calidad en forma inmediata sin costo adicional para el contratante, en caso de no cumplir se realizara la glosa correspondiente según el valor de la dieta estipulado en el contrato. **13.** No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni utilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a este. **14.** Los cambios a realizar en las dietas se deben reportar al supervisor y/o interventor con anticipación, en caso de no cumplir se glosará el número de dietas suministrada. **15.** Suministrar los elementos de aseo necesario para garantizar la limpieza. **16.** Garantizar y acreditar el pago de la seguridad social en salud de sus trabajadores y prestaciones sociales del personal a su cargo, así como en el pago de salarios dentro los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada mes calendario. **PLAN DE ASEGURAMIENTO** El proponente se compromete una vez inicie el desarrollo del contrato a diseñar y ejecutar el plan general del aseguramiento de la calidad (carta de compromiso). **PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS** El proponente debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología, teniendo en cuenta los límites críticos y las acciones correctivas a tomar. **MANUALDE FUNCIONES** El proponente debe contar con un manual de funciones para el personal. (Carta de compromiso) **MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS** El proponente debe presentar en la oferta el manual de procesos y procedimientos del servicio de alimentos, el cual

	debe incluir protocolos a seguir adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas. (Carta de compromiso). **PLANES DE CONTINGENCIA** El proponente debe presentar con la propuesta planes de contingencia para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y costos. • Vacaciones o incapacidades del recurso humano administrativo y operativo. • Paro de trabajadores • Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia • Desabastecimiento prolongado de agua • Escasez de materia prima **PLAN DE SANEAMIENTO** **1)** Programa de control de plagas: la propuesta debe incluir el programa de fumigación para la vigencia del mismo. Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos. **2)** Programa de manejo de residuos sólidos y residuos líquidos y ceñidos al protocolo institucional del hospital. **3)** Programa de limpieza y desinfección: el proponente debe adjuntar a la propuesta el programa de limpieza y desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato, debe contener todos los procedimientos para limpieza y desinfección. • Instalaciones y planta física • Materia prima • Equipos y utensilios • Vajilla y menaje **PROGRAMA O ABASTECIMIENTO DE AGUA** El proponente deberá presentar el programa de abastecimiento de agua que incluye: • Fuente de captación o suministro • Análisis físico químico y microbiológico según normatividad BPM

	REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL (PUBLICADO Y DIVULGADO). **SISTEMA DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Formato de entrega de elementos de protección al personal, identificación de peligros que incluya las actividades rutinarias y no rutinarias. El proponente tendrá la disponibilidad en caso de requerirse de participar en las actividades propias del copasst, brigadas de emergencias, y capacitaciones de salud ocupacional. **MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA** El proponente se compromete a realizar brigadas de adecuación y mantenimiento de la infraestructura del área del servicio de alimentos, con el fin de mantener las condiciones de habilitación, la cual será previamente acordada, supervisada y avalada por el área de mantenimiento del hospital; igualmente debe indicar el valor ofertado para las actividades mencionadas. El hospital entregará al operador el área física en óptimas condiciones según normatividad BPM. Será después responsabilidad d éste su mantenimiento durante la ejecución del contrato. Una vez terminada la contratación entregará el área en las condiciones recibidas. **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO (carta de compromiso)** El proponente presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras las cuales deberán analizar en un laboratorio de análisis microbiológico y físico químico que esté habilitado por la secretaría de salud del departamento magdalena. Por lo menos 4 veces al año y/o según normatividad BPM. El proponente recogerá diariamente la contra muestra de todas las preparaciones del día. Las almacenará en temperatura de congelación por 72 horas. **RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS** El proponente se compromete a asumir la responsabilidad **como único empleador de sus trabajadores** y por tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando a la E.S.E. H.U.J.M.B de Santa Marta de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantizando que cumplirá lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud, y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentará al

	supervisor del contrato nutricionista dietista del hospital, para la certificación de cumplimiento del objeto del contrato. (Carta de compromiso). **DOTACIÓN DEL PERSONAL** El proponente se compromete mediante carta de compromiso a dotar a todo el personal a su cargo según especificación de los términos de condiciones. Anexar protocolo de uso de uniforme con la foto correspondiente. **CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD** El proponente se compromete, mediante carta de compromiso a no contratar empleados con procesos judiciales vigentes, y a anexar a las hojas de vida el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico con idoneidad y sanidad, expedido por un médico especialista de medicina del trabajo o de salud ocupacional. El proponente se compromete a realizar periódicamente laboratorios y exámenes médicos contemplado en la normatividad BPM para manipuladores. Todos los operarios del servicio de alimentación deberán contar con laboratorios, y el carnet de manipulación para poder laborar en el mismo; personal de aseo y manipuladores de alimentos, y nutricionistas. **PLANTA DE PERSONAL** **1)** Anexar organigrama y planta de personal **2)** Nutricionista Dietista con experiencia **3)** Auxiliar de nutrición administrativo **4)** Auxiliar de contabilidad **5)** Almacenista con experiencia **6)** Chef con experiencia y certificación **7)** Parrillero **8)** Auxiliares de nutrición según volumen de producción y ocupación del hospital; en todo caso que el número de operarios vinculados en la empresa que presta el servicio de suministro de alimentación garantice la preparación, y el suministro oportuno de la alimentación al paciente; es decir que cumpla con los horarios establecidos por la Institución. **9)** Auxiliares de distribución de dietas, 1 por cada 40 pacientes, con experiencia y capacitación mínima de 60 horas en manejo de dietas hospitalarias.

10) Auxiliar de servicio generales para ocupaciones de aseo.
11) Patinador por contingencia de la Institución

PROPUESTA ECONÓMICA
El proponente ofertará a la E.S.E. H.U.J.M.B el costo de la alimentación a suministrar con dos términos:

1) COSTO POR RACIÓN: es el costo global de los 3 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y merienda). Es el costo para todas las dietas.

2) COSTO POR TIEMPO DE COMIDA: es el costo detallado individual por tiempo de comida. Se agrupará y ofertará de la siguiente manera:

A. COSTO DE LA DIETA NORMAL:

La dieta normal agrupa las siguientes dietas en estructura y composición de nutrientes = (SEMIBL- BL- HSD- HGR-RENAL NORMO E HIPOPROTEICA- HIPOALERGÉNICA- GASTROPROTECTORA- ASTRINGENTE- ESTERIL- CETOGÈNICA - ALTA EN FIBRA, ESPECIAL PARA CANCER Y PACIENTE TERMINAL), detallará de la siguiente manera:

PROPUESTA ECONOMICA

TIPO DE DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	MEDIAS NUEVE	MEDIAS TARDE	MERIENDA NOCHE	VALOR DEL DIA
DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS							
NORMAL - DERIVACIONES - C3	11.984	16.614	**15.582**	**5.200**	**5.200**	5.200	59.780
HIPOGLUCIDA (HGL)- HIPERPROTEICA (HPR)- HIPERCALORICAS (HCAL)- VEGETARIANA	14.250	18.408	15.886	5.200	5.200	**5.200**	64.144
COMPLEMENTARIA I (C1) - COMPLEMENTARIA II (C2)	7.935	9.256	9.256	5.200	5.200	5.200	42.047
LIQUIDAS QUIRURGICO (L.QX) - LIQUIDOS CLAROS (LICL)	8.967	8.967	8.967	N/A	N/A	N/A	26.901

LIQUIDO COMPLETO (L. COM) - GASTROCLISIS (GTCLISIS)	11.984	16.614	16.614	N/A	N/A	N/A	45.212

ANEX0 1.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VOLUMEN TOTAL DE COMIDAS PRODUCIDAS DÍA**: 220 – 240 COMIDAS**
RACIONES PRODUCIDAS DÍA**: 74**
TIPO DE MENU**: MENÚ IMPUESTO- NO SELECTIVO**
POBLACIÓN HOSPITALIZADA
Población flotante: 62%
Población del INPEC: 38%
Población centro día
Población Infanto Juvenil

GENERO DE LA POBLACIÓN: masculino- femenino- población transgénero
ESTANCIA HOSPITALARIA:
Población flotante: alta rotación de cama
Población crónica: estancia de 10 años
Población usuaria del INPEC: estancia de 25-30 años
EDAD DE USUARIOS ADMITIDOS:
De 8 años hasta un promedio de 85 años

REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES ESTABLECIDOS

REQUERIMIENTO CALÓRICO: 2.600 -2.800 KCALS
PROTEINA: 14%-20%
GRASA: 27%-35%
CHO: 50%-65%

REQUERIMIENTOS ADICIONALES PACIENTE GESTANTE: 300 KCALS REQUERIMIENTOS ADICIONALES PARA EL ÁREA DE INFANTO JUVENIL, CON PREDOMINIO DE DIETAS HIPERPROTEICA HIPECALÓRICA.

CONSIDERACIONES DEL ORDEN TÉCNICO

DEL CICLO DE MINUTAS POR 21 DÍAS:

	• Todas las preparaciones tendrán características organolépticas adecuadas en cuanto color, olor, sabor, consistencia y apariencia. Estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias del interventor y el área de nutrición. • El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización además del personal que sirve las comidas, de ingredientes y utensilios de servida, los cuales deben estar marcados según medida y ciclo vital de usuarios, éstos podrán ser ajustados según verificación del interventor. • Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar con 1 balanza digital adicional en cada uno de los puestos de trabajo y distribución para que el interventor o los nutricionistas del área verifiquen los pesos. • Para verificar la temperatura de las comidas y alimentos servidos, el contratista deberá contar con 1 termómetro adicional en cada uno los puestos de trabajo y distribución para que el interventor o nutricionistas del área verifiquen la temperatura. • Para la cantidad de equipos de medición requeridos, como grameras y termómetros, características de los equipos y la calibración de los equipos se deberá realizar según manual o guía. • Todos los equipos deben tener hoja de vida debidamente diligenciada. **DEL MENU PATRÓN**: Deberá contener la derivación de Dietas **DE LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS MENÚS**. La estandarización de recetas debe cumplir con especificación de: - Tiempos - Temperaturas - Cantidad - Medidas caseras - Utensilios de servida: Acorde con lo propuesto en la minuta patrón y de las dietas terapéuticas. - Descripción de procesos: tener en cuenta minimización de perdidas nutricionales. - Análisis nutricional por porción: calorías, proteína, grasa y carbohidratos. **DEL ANÁLISIS QUÍMICO PARA LAS SIGUIENTES DIETAS**: HGL HIPOPROTEICA HIPERPROTEICA RENAL (K, Na) LIQUIDA COMPLETA DIETA ALTA EN FIBRA DIETA VEGETARIANA • **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA VEGETARIANA**: Presentar Minuta por 7 días

	• **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA OVO-VEGETARIANA:** Presentar Minuta por 7 días • CO**NSIDERACIONES PARA LA DIETA LÍQUIDA COMPLETA** Presentar Minuta por 7 días • **CONSIDERACIONES PARA LA DIETA SEMI BL** Presentar Minuta por 7 días • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL:** **CARNE DE RES:** Tamaño de la porción cocida: 100 grs Tamaño de la porción de proteína con hueso: 110 grs -120 grs Carne molida: se procesará al interior del servicio de alimentación. Corte de carne magra. Vísceras: Mondongo, hígado y bofe: se podrá ofrecer 1-2 veces por semana. Tener en cuenta pacientes con restricción. Exclusión: carne salada. Se excluye el suministro de hígado para el área INFANTO JUVENIL. **PESCADO:** **Suministrar 1-2 veces por semana** Puede ofrecer pescado de mar o de rio. Posta Entero Salpicón o arroz Exclusión: pescado salado y enlatado. Se excluye el suministro de pescado para el área INFANTO JUVENIL. **POLLO:** Puede ofrecer los siguientes cortes: Muslo: Tamaño de la porción cocida: 100grs-110 grs Contra muslo: tamaño de la porción cocida: 100- 110 grs Pechuga Se excluyen los demás cortes. **CERDO:** Se ofrecerá cortes magros o semi magros, guardando la restricción para algunos pacientes. Exclusión: vísceras de cerdo.

	• **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL:** Se ofrecerá granos 4 veces por semana. • **OTRAS CONSIDERACIONES:** Por condición clínica del paciente, se podrá solicitar sustitución de proteína animal por alimentos como queso (60 grs) huevo 2 unds (100-120 grs) etc. • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE CARNES FRIAS:** Jamón: 2 unds Salchicha: 2 unds Se podrá ofrecer 1 -2 veces por semana- excepción dietas. • **CONSIDERACIONES PARA EL SUMINISTRO DE MERIENDAS:** Se ofrecerán 2 meriendas 1 merienda proteica ……. 8 oz- 240 ml 1 merienda refrescante …… 8 oz – 240 ml Para las dietas fruta en pulpa en vaso de 8 oz. • **OTROS SUMINISTROS:** Malta, yogurt, kumis, jugo californio, flan, crema de leche, aceite de oliva. Aromáticas. Pan: tipo croissant podrá suministrar 2 unds grandes por paciente, 1 vez a la semana o Sanwich a la plancha: 2 unds (4 tajadas grandes). • **CONSIDERACIONES PARA OFRECER MENÚ ESPECIAL:** Día de las Mercedes 24 de octubre 7 de diciembre 24 de diciembre 31 de diciembre Con la hospitalización del área de INFANTO-JUVENIL, se tendrá en cuenta Menús establecidos por nutrición según clínica y evolución del paciente. **CONSIDERACIONES PARA LOS HORARIOS DE SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN AL ÁREA DE PSIQUIATRÍA.** - Desayuno: 7:00 am - 7:15 am - Medias mañana: 9:30 am-10:00 am

	- Almuerzo: 12:00 m. - Medias tarde: 2:30 pm - Cena: 4:15 pm -5:00 pm Los horarios del suministro de la alimentación podrían variar para adaptarse a las necesidades que pudieran surgir en el área de psiquiatría, previa notificación del equipo interdisciplinario. **OTRAS CONSIDERACIONES DEL ORDEN TÉCNICO:** • Tener las medidas estandarizadas • Tener menaje de acero inoxidable o en material quirúrgico para servir las preparaciones • Tener recurso humano entrenado y capacitado • Mantener fijos los operarios asignados al área. • Mantener el gramaje contratado al momento de servir. • Hay restricción para el suministro de alimentos procesados **OTRAS ESPECIFICACIONES DEL ORDEN TÈCNICO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN AL PERSONAL ADMINISTRAATIVO Y AISTENCIAL QUE LLEGARAN A REQUERIRLO EN VIRTUD DE SUS ACTIVIDADES EN LA E.S.E.** • El área administrativa y asistencial que requiera del suministro de alimentación deberá presentar la solicitud correspondiente al área de la subgerencia administrativa y/o a la gerencia para su aprobación y ordenamiento. • El ordenamiento para el suministro de alimentación se realizará por escrito al contratista y con copia al supervisor del contrato para verificación y control. • La Institución deberá contar con un protocolo de procedimiento para el suministro de las comidas. • La validación del suministro será potestad de la subgerencia administrativa y de la gerencia
OBLIGACIONES DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE	Son obligaciones de la ESE las siguientes: 1. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado a través del Supervisor que sea designado para el efecto. 2. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA. 3. Realizar los pagos al contratista de manera oportuna en los términos y condiciones establecidos en el contrato. 4. Aprobar la garantía, previo otorgamiento por parte del contratista. 5. Efectuar oportunamente el registro presupuestal, previa suscripción del contrato.

	6. Las demás que se desprendan de la naturaleza y objeto del contrato.
VALOR	**MIL CIENTO VENTICINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.125.000.000).**
FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato será la suma de **MIL CIENTO VENTICINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.125.000.000)**, una vez perfeccionado el contrato y cumplidos los requisitos para su ejecución, el Hospital Universitario Julio Méndez Barreneche, realizará el pago de la siguiente manera: pagos parciales conforme lo suministrado y facturado en el mismo mes o periodo. PARÁGRAFO. Para el cobro, EL CONTRATISTA debe presentar factura o la cuenta de cobro respectiva, certificación de recibido a entera satisfacción por conducto del supervisor y constancia de afiliación y/o pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social, de conformidad a lo establecido en las disposiciones legales vigentes. PARÁGRAFO SEGUNDO: El supervisor está en la obligación de descontar del valor del contrato de cada periodo respectivo, de manera debidamente fundada, los incumplimientos contractuales del contratista, lo cual deberá certificar.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El presente contrato tendrá una duración de tres (3) meses, previa legalización del contrato **(SUSCRIPCION DE ACTA DE INICIO, PREVIO REGISTRO PRESUPUESTAL Y APROBACION DE LAS GARANTIAS).** Sin exceder el 31 de Diciembre de 2025.
CODIGO UNSPSC	**93131608**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**No. 2185** de fecha veintiséis (26) de Septiembre de 2025
GARANTIAS	EL CONTRATISTA deberá otorgar una garantía única de cumplimiento que ampare los siguientes riesgos; • **CUMPLIMIENTO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. • **CALIDAD DEL SERVICIO**: Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. • **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una

	vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. • **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: Igual al plazo de ejecución del contrato y por doscientos (200) salarios mínimos legales mensuales vigentes. • **CALIDAD DEL BIEN SUMINISTRADO:** Por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
SUPERVISIÓN	La supervisión del contrato la ejercerá una vez legalizado el contrato, **EL CONTRATANTE,** a través de la persona que designe el Gerente de la E.S.E, quien deberá cumplir con las obligaciones propias de esta actividad y las demás que sean necesarias y se requieran para el correcto desarrollo y ejecución del presente contrato. El supervisor del contrato podrá contar con un apoyo a la supervisión por parte de un profesional en NUTRICION. Entre otras, ejercerá las siguientes actividades: **a)** Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado. **b)** Buscar el cumplimiento de los fines del presente contrato y de los resultados esperados con la celebración del mismo. **c)** Exigir al contratista los documentos o trabajos producidos, ya sea en medio impreso o por cualquier medio electrónico. **d)** Exigir al contratista junto con el informe de actividades, los soportes de pago correspondientes a los aportes a los sistemas de pensión, salud y ARL, de acuerdo con lo estipulado por las normas vigentes. **e)** Vigilar la correcta ejecución del objeto del presente contrato. **f)** Proteger los derechos del E.S.E, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del mismo. **g)** Remitir oportunamente a la oficina de gerencia los cumplidos de prestación del servicio a satisfacción, junto con los soportes correspondientes, para efectos del pago respectivo. **h)** Informar oportunamente al área Financiera sobre las irregularidades o incumplimientos del contratista en la ejecución del contrato.

	i) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.
INDEMNIDAD	**EL CONTRATISTA** tiene la obligación de mantener libre de cualquier daño o perjuicios originados en reclamaciones de terceros, que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas.
AUSENCIA DE PRESTACIONES	Por el presente contrato, **EL CONTRATISTA** no adquiere vínculo laboral alguno con la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** y es el único responsable de la prestación del servicio. En consecuencia, y de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3º del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, no tendrá derecho a reconocimiento de ningún otro emolumento distinto al pago del valor determinado
RIESGO DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN AL TERRORISMO SARLAFT.	**EL CONTRATISTA** certifica a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo. **EL CONTRATISTA** se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan de actividades ilícitas, particularmente de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del contrato **EL CONTRATISTA** o algunos de socios o administradores llegaren a resultar inmiscuidos en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluido en listas de control como las de la ONU, OFAC, etc., la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** tiene el derecho de terminar unilateralmente el contrato sin que por este hecho esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio al **CONTRATISTA.**
CESIÓN	El presente contrato es intuito persona y en consecuencia no podrá cederse sin previa autorización escrita de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE. CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CLAUSULAS EXCEPCIONALES. -: Entiéndase incorporadas al presente contrato las cláusulas excepcionales establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993, cuando

	se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones**.**
CLAUSULA PENAL	En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato por parte del CONTRATISTA, este dará derecho a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** a que se le cancele una suma correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato
SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES	Las partes acuerdan someter a la decisión de la Procuraduría General de la Nación, las diferencias que puedan surgir por razón de la celebración del contrato y de su ejecución, desarrollo, terminación o liquidación.
PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN	El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes, la expedición del registro presupuestal correspondiente, la suscripción del acta de inicio, la acreditación de encontrarse el Contratista a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral y la aprobación de la garantía, siempre y cuando la Entidad Estatal Contratante la requiera.
REGISTRO Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES	El valor del presente contrato, se pagará con cargo al presupuesto de la actual vigencia, según el CDP respectivo
CONFIDENCIALIDAD	En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.
CLAUSULA COMPROMISORIA	Las partes convienen que, una vez agotadas las etapas de arreglo directo, conciliación o transacción, sin que estas prosperen, convendrán que una vez en el evento en que surja alguna diferencia entre las mismas, por razón o con ocasión del presente contrato, será resuelta por un **TRIBUNAL DE ARBITRAMENTO**, cuyo domicilio será la ciudad de Santa Marta Departamento del Magdalena, integrado por 2 árbitros designados conforme a la Ley. Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.
CAUSALES DE TERMINACIÓN	La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE** podrá dar por terminado el presente contrato de manera anticipada, sin previo aviso, por cualesquiera de las siguientes causales: a.) Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista, sin justificación alguna. b.) No rendir la información solicitada, relacionada con las actividades desarrolladas, dentro de los términos establecidos. c.) No

	acatar las recomendaciones y directrices impartidas por el Gerente de la entidad o el interventor, d.) En general, por cualquier motivo que afecte la buena prestación del servicio y la moralidad administrativa por razones de orden público.
INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	**EL CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento no estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1.993 y demás disposiciones legales vigentes.
CLÁUSULAS EXCEPCIONALES Y PROCEDIMIENTO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA	Las cláusulas excepcionales que harán parte de este contrato son las establecidas en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993, esto cuando se cumplan los presupuestos establecidos en las citadas disposiciones. Así mismo, se aplicará en el caso correspondiente el procedimiento sancionatorio estipulado en la Ley 1474 de 2011.
LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como lugar de ejecución del contrato el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta. Y como domicilio contractual el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta, donde se ventilarán todas las controversias y ejecuciones, y se demandarán las obligaciones que de este contrato se derive ante la jurisdicción competente.
NOTIFICACIONES	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona dispuesto en el SECOP II, y las constancias emitidas por mensaje de datos en el SECOP II

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE SUMINISTRO No. CDP20250058 DE 2025 SUSCRITO ENTRE LA E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN RAFAEL DE FUNDACION Y MARIELA HERRERA FLORIAN.

Entre los suscritos, **SERGIO ANTONIO ARAGON COTES**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía número **12.599.408** expedida en Plato Magdalena, actuando como gerente encargado de la **E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN RAFAEL DE FUNDACIÓN– MAGDALENA**-, Nit: **891780008-7**, de acuerdo al **Decreto 557 del 13 de noviembre de 2024**, expedido por el Señor Gobernador del Departamento del magdalena y Acta de Posesión No. 0085 de fecha 14 de noviembre del año 2024; emanados del Gobernador del Departamento del Magdalena; quien para efectos de este contrato se denominará EL CONTRATANTE, obrando en conformidad con lo prescrito en la Ley 100 de 1993, el Decreto 1876 de 1994, aclarado mediante Decreto 1621 de 1995 y su propio Manual de Contratación (Resolución No. 084 de 2018), y por la otra, **MARIELA HERRERA FLORIÁN,** identificada con de ciudadanía número 39.013.901, Comerciante debidamente constituida con Nit. 39.013.901-1 y propietaria del establecimiento comercial **PROVEAL**, quien para efectos del presente contrato se denominará **LA CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al contrato de Prestación de Suministro, ***suscrito por firma electrónica en SECOP II, a través de mensaje de datos***, el cual se regirá por las disposiciones de derecho privado y en especial por las siguientes consideraciones: **a)** Que **EL CONTRATANTE**, debe satisfacer la necesidad que tiene a través de la presente contratación; **b)** Que del contrato celebrado no se deriva para **EL CONTRATANTE** ningún tipo de relación laboral; **c)** Que se realizó el estudio previo respectivo, donde se considera conveniente y oportuno realizar la presente contratación; **d)** Que se verificó la pertinencia de contratar el objeto del presente acuerdo de voluntades. **e)** Que **EL CONTRATANTE,** cuenta con las apropiaciones presupuestales para realizar el presente contrato, respaldadas con el certificado de disponibilidad presupuestal con vigencia de 2025; **f)** Que de conformidad con la cuantía del contrato, el Manual de Contratación prevé como modalidad de selección de LA CONTRATISTA la Contratación Directa. **g)** Que **LA CONTRATISTA,** presentó propuesta de conformidad con los términos de la solicitud de oferta elaborada por la Empresa Social del Estado, y revisada la hoja de vida aportada y documentos aportados por **LA CONTRATISTA** se verificó que cuenta con idoneidad necesaria para la correcta ejecución del objeto del presente contrato; **h)** Que una vez realizada la evaluación de la propuesta presentada, la cual resultó favorable para los intereses del contratante, lo que procede es la elaboración del presente contrato, que se regirá por el derecho privado y las siguientes cláusulas: **CLAUSULA PRIMERA — OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS REQUERIDAS, PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN RAFAEL DE FUNDACION MAGDALENA. CLAUSULA SEGUNDA. ALCANCE DEL OBJETO CONTRATACTUAL.** En desarrollo del objeto contractual, LA CONTRATISTA deberá suministrar oportunamente al CONTRATANTE los alimentos intrahospitalarios, en las raciones diarias requeridas, para los pacientes hospitalizados de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUNDACION — MAGDALENA por los valores y productos que se relacionan seguidamente, los cuales serán facturados de acuerdo al pedido que efectué el CONTRATANTE, teniendo en cuenta las necesidades presentadas en el momento, los cuales se indican en la siguiente ficha técnica:

DESCRIPCION	VALOR UNITARIO
DESAYUNO	$ 9.342 c/u
DESAYUNO LIQUIDO	$6.228 c/u
ALMUERZO	$ 15.570 c/u
ALMUERZO LIQUIDO	$6.228 c/u
CENA	$15.570 c/u

CENA LIQUIDA	$6.228 c/u

Desayuno normal:

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD SERVIDA
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
BEBIDA LACTEA	CAFÉ-TE-CHOCOLATE- CEREALES	200 CC
PLATO PROTEICO	HUEVO, QUESO, POLLO	1 UND 50 GR
PLATO ENERGETICO	PAN O SUSTITUTO CUALQUIER PREPARACION	50 GR

Almuerzo normal:

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
SOPAS O CREMAS	CEREAL-TUBERCULOS-VERDURAS-BASES	200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO I	ARROZ O PASTAS	100 GR
ENERGETICO II	TUBERCULOS-GRANOS	80 GR-30 GR
VERDURAS	COCIDAS O CRUDAS	60-80 GR

Comida de la noche normal:

COMPOSICION	ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA O JUGO	DULCE	100 GR/200 CC
PLATO PROTEICO	CARNE O POLLO O PESCADO	100 GR
ENERGETICO 1 - O ENERGETICO 2	CEREALES - ARROZ – PASTAS O AREPAS TUBERCULOS – RAICES - PLATANO	100 GR
VERDURAS	COCIDAS - CRUDAS	70 - 80 GR

PARAGRAFO: Ante la necesidad originada por una determinada patología presentada por un usuario o por la presentación de un evento epidemiológico y estos requieran de una ración de alimento especial para atender la necesidad del paciente, se solicitará al contratista y se cargará el valor de este al rubro establecido. Los valores de dichas raciones de alimentos estarán sujetos a los precios del mercado que serán corroborados a través de cotizaciones que realice la entidad. **CLAUSULA TERCERA. VALOR:** el presente contrato tendrá un valor de **CIENTO OCHENTA MILLONES DE PESOS M/L ($180.000.000,00),** incluidos los costos directos e indirectos, impuestos, deducciones, tasas y contribuciones a que haya lugar.

Que serán cancelados al contratista en tres (03) pagos, cada uno mensual por el valor de **SESENTA MILLONES DE PESOS M/L ($60.000.000,00)** previa presentación de las facturas, respuesta satisfactoria a las objeciones que se presenten, la expedición de la constancia de recibido con visto bueno del supervisor y el cumplimiento de sus obligaciones de pago al sistema de seguridad social integral, aportes parafiscales y demás consagradas en la Ley. **CLAUSULA CUARTA. PLAZO DE EJECUCION:** El plazo de ejecución del presente contrato será desde legalización del mismo (Registro presupuestal, aprobación de pólizas y suscripción del acta de inicio), hasta el día 30 de junio de 2025 y/o hasta agotar recursos. **CLAUSULA QUINTA. OBLIGACIONES DE LAS PARTES. I. OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA.** Para el desarrollo del objeto contractual, LA CONTRATISTA se obliga, pero no se limita, a: **1)** Suministrar oportunamente las raciones de alimentos en las porciones diarias solicitadas por el CONTRATANTE, como desayunos, almuerzos y cenas, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad y nutrición relacionados en la ficha técnica. **2)** LA CONTRATISTA se obliga a cumplir cabalmente el siguiente horario de distribución de raciones de alimentos: a) los DESAYUNOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUNDACIÓN a las siete (7) horas y quince (15) minutos de la mañana (7:15 a.m.). b) los ALMUERZOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUNDACIÓN a las doce (12) horas y treinta (30) minutos de la tarde (12:30p.m.). c) para la CENA, los alimentos especiales se establecerán los horarios que hagan parte de los regímenes dieto terapéuticos determinados, prescritos por el nutricionista o el médico, los cuales serán informados anticipadamente por parte DEL CONTRATANTE a través del supervisor del contrato. **Parágrafo 1**. En caso de contingencia del servicio, solo la nutricionista podrá requerir o autorizar el cambio en el horario de distribución del servicio de alimentación. **3)** Cumplir de manera irrestricta el horario de recibo de las órdenes de dietas. **Parágrafo 1**: Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral. **Parágrafo 2**: La nutricionista suministrará la información en dos horarios - para desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las seis (6) de la mañana (6:00am) y para el almuerzo entregará el reporte hasta las diez de la mañana (10:00am), para los feriados el reporte será entregado por la jefa de enfermería, se podrán presentar solicitudes extemporales de desayunos y/o almuerzos especiales para tener en cuenta el ingreso de los diabéticos. **4)** Suministrar la alimentación en vajillas y bandejas de acero inoxidable y/o desechables según las normas de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, de buena calidad y presentación **5.)** Emplear para el transporte de los alimentos como frutas y verduras, que requieren protección ambiental, cobertura con vinypel o cualquier otro tipo de material protector, o medida de asepsia y seguridad para evitar la contaminación. **6)** Preparar los alimentos de acuerdo a las medidas de seguridad ajustadas a las disposiciones legales aplicables. **7)** Atender todas la directrices y recomendaciones que realice el CONTRATANTE, por conducto del supervisor **8)** LA CONTRATISTA se obliga a someter a todos sus trabajadores a controles médicos con una frecuencia no inferior a tres (3) meses, estudios bacteriológicos, de uñas, cabellos, frotis de faringe y examen coprológico. **9)** Garantizar el control de plagas y roedores en las instalaciones en las cuales se elaboren los alimentos objeto del contrato mediante ejecución de empresas autorizadas **10)** Garantizar el suministro de azúcar y sal en dosis individuales, y también utilizar edulcorante dietético **11)** Le está prohibido al contratista suspender el suministro de los alimentos contratados, por causa distinta al caso fortuito o fuerza mayor. **12).** LA CONTRATISTA debe acreditar durante toda la vigencia del contrato, el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales. **13)** Las demás Actividades que por Ley correspondan. **14)** Ejecutar el contrato de buena fe, conforme lo establece el artículo 1603 del código civil. **15)** Establecer protocolos de bioseguridad en la preparación, empaque y transporte de los alimentos objeto del contrato con la finalidad de mitigar la propagación de cualquier virus. **CLAUSULA SEXTA – OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE.** Para dar cumplimiento al objeto del presente contrato EL HOSPITAL se obliga para con LA CONTRATISTA a: 1) Emitir el registro presupuestal.2) Efectuar las

operaciones y registros contables y presupuestales para cumplir cabalmente con el pago de bienes los suministrados por LA CONTRATISTA. 3). Ejercer supervisión y verificar el cumplimiento del contrato. **CLAUSULA SÉPTIMA. CONFIDENCIALIDAD:** LA CONTRATISTA no suministrara información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del contrato. **CLAUSULA OCTAVA - SUPERVISIÓN**: La supervisión será ejercida por el **PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA,** 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, que consiste en:

1. Funciones de Vigilancia General • Apoyar el logro de los objetivos contractuales. • Velar por el cumplimiento del contrato en términos de plazos, calidades, cantidades y adecuada ejecución de los recursos del contrato. • Mantener en contacto a las partes del contrato. • Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución. • Solicitar informes, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas a verificar la adecuada ejecución del contrato. • Llevar a cabo las labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen al contrato vigilado, en coordinación con el área responsable de cada riesgo incluido en el mapa correspondiente, así como la identificación y tratamiento de los riesgos que puedan surgir durante las diversas etapas de dicho contrato. • Aprobar o rechazar por escrito, de forma oportuna y motivada la entrega de los bienes o servicios, cuando éstos no se ajustan a lo requerido en el contrato, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas. • Suscribir las actas que se generen durante la ejecución del contrato para dejar documentadas diversas situaciones y entre las que se encuentran: actas parciales de avance, actas parciales de recibo y actas de recibo final. • Informar a la ESE de hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la ESE desarrolle las actividades correspondientes. • Informar a la ESE cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que ésta desarrolle las actividades correspondientes.

2. Funciones de Vigilancia administrativas • Velar porque exista un expediente del contrato que esté completo, actualizado y que cumpla las normas en materia de archivo. • Coordinar las instancias internas de la ESE relacionadas con la celebración, ejecución y liquidación del contrato. • Entregar los informes que estén previstos y los que soliciten los organismos de control. • Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social, salud ocupacional, planes de contingencia, normas ambientales, etc., de acuerdo con la naturaleza del contrato.

3. Funciones de Vigilancia Técnicas • Verificar y aprobar la existencia de las condiciones y documentos técnicos para iniciar la ejecución del contrato. • Verificar que el contratista suministre y mantenga el personal o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas inicialmente y exigir su reemplazo en condiciones equivalentes cuando fuere necesario. • Estudiar y decidir los requerimientos de carácter técnico que no impliquen modificaciones o sobrecostos al contrato. • Justificar y solicitar a la ESE las modificaciones o ajustes que requiera el contrato. • Solicitar a la ESE hacer efectivas las garantías del contrato, cuando haya lugar a ello, y suministrarle la justificación y documentación correspondientes.

4. Funciones de Vigilancia financiera y contable • Revisar los documentos necesarios para efectuar los pagos al contrato, incluyendo el recibo a satisfacción de los bienes o servicios objeto del mismo. • Documentar los pagos y ajustes que se hagan al contrato y controlar el balance presupuestal del contrato para efecto de pagos y de liquidación del mismo. • Verificar la entrega de los anticipos pactados al contratista, y la adecuada amortización del mismo, en los términos de la ley y del contrato. •Verificar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuenten con autorización y se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente. • Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le correspondan

para efectuarlas. **CLAUSULA NOVENA – INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** LA CONTRATISTA declara bajo juramento, que se entenderá prestado con la firma de su hoja de vida, que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades señaladas por la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, y demás disposiciones que rijan la materia. **PARÁGRAFO. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES SOBREVINIENTES.** Si llegare a sobrevenir inhabilidad e incompatibilidad en LA CONTRATISTA, éste cederá el contrato previa autorización escrita del HOSPITAL o, si ello no fuere posible, renunciará a su ejecución. **CLAUSULA DECIMA- PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN**: El presente contrato se entiende perfeccionado a partir del acuerdo de voluntades de las partes y de la suscripción del mismo. Para su ejecución, requiere la expedición del registro presupuestal y la suscripción del acta de inicio. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA - CLAUSULAS EXCEPCIONALES** Al presente contrato le serán aplicables las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, conforme a lo establecido en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993. PARÁGRAFO PRIMERO: Para la imposición de las sanciones, multas o declaratorias de incumplimiento, la entidad adoptará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA- TERMINACIÓN UNILATERAL:** EL HOSPITAL podrá dar por terminado el presente contrato antes del vencimiento del plazo, sin tener que pagar indemnización alguna, por las causales contempladas en la Ley y en los siguientes casos: 1) Por incumplimiento del Objeto Contractual. 2) LA CONTRATISTA podrá solicitar la terminación anticipada del contrato con previo aviso mediante comunicación escrita no inferior a quince días corrientes con el fin de que EL HOSPITAL autorice la terminación bilateral del contrato; lo anterior teniendo en cuenta que no se afecte gravemente el Servicio Público prestado por esta entidad. **CLAUSULA DECIMA TERCERA. LIQUIDACIÓN.** El presente contrato se liquidará dentro de los cuatro (04) meses siguientes a su terminación. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA CESIÓN.** En atención a que se trata de un contrato estatal y estos son intuito persona, una vez celebrada, no podrá cederse sin previa autorización escrita de la autoridad contratante. **CLAUSULA DECIMA QUINTA – DOMICILIO CONTRACTUAL**. Para efectos de la ejecución del contrato, el domicilio contractual será en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN RAFAEL DE FUNDACIÓN, ubicada en la ciudad de Fundación (Magdalena). **CLÁUSULA DECIMA SEXTA. INDEMNIDAD**. LA CONTRATISTA se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne al HOSPITAL contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada y puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aun terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. **CLAUSULA DECIMA SEPTIMA. GARANTÌA UNICA**. Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales LA CONTRATISTA se obliga a tomar una póliza de garantía con una empresa legalmente constituida en Colombia, que ampare los siguientes riesgos: a) **Cumplimiento**, por el 10% del valor total del contrato y una vigencia igual al contrato y seis (6) meses más. b) **Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones**, por el cinco (5%) por ciento del valor del contrato y una vigencia igual al plazo del mismo y tres (3) años más. **CLAUSULA DECIMO OCTAVA: DE LA RESPONSABILIDAD DEL CONTRATANTE FRENTE A LA VINCULACIÓN DE PERSONAL:** Los honorarios, salarios y demás pagos del personal que **LA CONTRATISTA** vincule para el cumplimiento del objeto y las obligaciones del presente contrato, serán por cuenta y riesgo de LA CONTRATISTA, en consecuencia, **EL CONTRATANTE** queda exonerado de toda responsabilidad y gastos que se ocasiones por fuera del valor estipulado en el presente contrato. **DÉCIMA NOVENA.- PENAL PECUNIARIA:** Se estipula como cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al diez (10%) del valor del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen al contrato, acompañado de cualquier medio idóneo de prueba del incumplimiento por parte de LA CONTRATISTA, valor que se hará efectivo sin perjuicio de la imposición de multas. **EL**

CONTRATANTE, podrá tomar directamente el valor de la cláusula penal, de los saldos que adeude al contratista, por razón del contrato, de no ser posible, se cobrará acudiendo a la jurisdicción competente. **LA CONTRATISTA**, renuncia a cualquier requerimiento judicial o privado, para hacer efectiva las obligaciones garantizadas. No obstante, **EL CONTRATANTE** podrá solicitar al contratista la totalidad del valor de los perjuicios causados que excedan el valor de la cláusula penal pecuniaria, de acuerdo con la facultad que otorgan sobre el articular los artículos 1594 y 1600 del Código Civil, y en tal sentido se establece contractualmente que el pago de las penas previstas no extinguen la obligación principal contratada y que el acreedor de las obligaciones podrá a su arbitrio pedir el pago de la pena y la indemnización de los perjuicios causados. **VIGÉSIMA.- RELACIÓN LABORAL:** El presente no genera relación laboral con **LA CONTRATISTA** y en consecuencia, tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumento distinto del valor acordado en la cláusula tercera del mismo. **VIGÉSIMA PRIMERA.- DOCUMENTOS ANEXOS:** Hacen parte integral del presente contrato los siguientes documentos: a) Estudios Previos de necesidad y conveniencia. b) Certificado de Disponibilidad Presupuestal. c) La propuesta presentada por LA CONTRATISTA con sus documentos adjuntos, los cuales se tomarán como anexos del mismo. **VIGÉSIMA SEGUNDA.-IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** El valor del presente contrato se imputará con cargo del Presupuesto de Gastos de la vigencia fiscal del 2025, amparada en el CDP No. 203 del 27 de marzo de 2025. **CLAUSULA VIGÉSIMA TERCERA. CLAUSULA COMPROMISORIA.** Las partes convienen que una vez agotadas las etapas de arreglo directo y de conciliación sin que estas prosperen, convendrán que una vez en el evento en que surja alguna diferencia entre las mismas, por razón o con ocasión del presente contrato, será resuelta por un tribunal de arbitramento, cuyo domicilio será la Ciudad de Santa Marta, integrado por 1 árbitro designado conforme a la Ley. Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, en la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia**. CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO POR RAZONES DE NULIDAD ABSOLUTA.** La parte contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato mediante acto administrativo debidamente motivado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, siempre que el mismo se celebre con personas incursas en causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la constitución y la ley, se celebre contra expresa prohibición legal o se declaren nulos los actos administrativos en que se fundamenten. Para constancia se firma el presente documento de cláusulas adicionales ***por firma electrónica en SECOP II, a través de mensaje de datos.***

GERENCIA		Vigencia: 2024-2027
Código: AA-G-01	NIT: 819001483-1 CÓDIGO DE PRESTADOR: 4755500106	Copia Controlada

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N. CD-131-2025 SUSCRITO ENTRE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON Y MARIELA HERRERA FLORIAN

Entre los suscritos a saber: por una parte, la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO (E.S.E.) HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**, entidad identificada con el NIT. 819001483-1, debidamente representada por **LUIS EDUARDO QUINTERO MAYORGA**, mayor de edad, identificado con el número de cédula No. 1.066.083.087 expedida en Pailitas – Cesar, y quien en actúa en su calidad de Gerente de conformidad con el Decreto 067 del 13 de febrero de 2025 posesionado mediante acta de posesión No. 118 del 13 de febrero de 2025, documentos anexos, quien en adelante se denominara EL(LA) **CONTRATANTE**, que para los efectos de este acuerdo contractual se denominará la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**; y, por la otra, **MARIELA HERRERA FLORIAN**, persona natural, con cedula de ciudadanía número 36.013.901, propietaria del establecimiento de comercio denominado PROVEAL, con MI N° 90452, quien en adelante se denominará **EL(LA) CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al contrato de prestación de servicios suscrito por firma electrónica en SECOP II, a través de mensaje de datos, el cual se regirá por las disposiciones de derecho privado y en especial por las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que en el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia está consagrado: *"La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud"*. Así mismo, la ley estatutaria 1751 la cual regula el derecho fundamental a la salud en su artículo 2 resalta que *"…el derecho a la salud es autónomo e irrenunciable en lo individual y lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios en salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud"*.
2. Que la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO-MAGDALENA, constituye una categoría especial de entidad pública descentralizada, del orden Departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa e integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud, sometida al régimen jurídico previsto en el Capítulo III, Articulo 194, 195 y 197 de la ley 100 de 1993.
3. Que el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, establece que las Empresas Sociales del Estado se someterán al régimen contractual de derecho privado, pero podrán, discrecionalmente, utilizar las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de contratación de la Administración Pública.
4. Que el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, establece que las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual distinto al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicarán, en desarrollo de su actividad contractual y acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previstos legalmente para la contratación estatal.
5. Que el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo -CPACA- adoptado por la Ley 1437 de 2011, define, en su artículo 3, el alcance de tales principios.
6. Que adicionalmente y en relación con la moralidad, el artículo 3 del Decreto - Ley 019 de 2012[1] determina que "La actuación administrativa debe ceñirse a los postulados de la ética y cumplirse con absoluta transparencia en interés común. En tal virtud, todas las personas y los servidores públicos están obligados a actuar con rectitud, lealtad y honestidad en las actuaciones administrativas".
7. Que, por su parte, el artículo 5 del mencionado Decreto Ley preceptúa que *"(...) Los procedimientos se deben adelantar en el menor tiempo posible y con la menor cantidad de gastos de quienes intervienen en ellos; las autoridades administrativas (...) no deben exigir más documentos y copias de los estrictamente necesarios, ni autenticaciones, ni notas de presentación personal sino cuando la ley lo ordene en forma expresa o tratándose de poderes especiales. En tal virtud las autoridades deberán proceder con austeridad y eficiencia, y optimizar el uso del tiempo y de los demás recursos, procurando el más alto nivel de calidad de sus actuaciones y la protección de los derechos de las personas"*.
8. Que el artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de la Protección Social, hoy de Salud y Protección

[1] "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública."

Social; lineamientos que fueron establecidos mediante la Resolución Número 5185 de diciembre 14 de 2013, *"Por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual".*

9. Que, atendiendo a lo dispuesto en las disposiciones mencionadas, mediante Acuerdo N° 006 del 23 de noviembre de 2017, se procede a la adopción del Manual de Contratación de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.

10. Que, en cumplimiento de las disposiciones del Acuerdo señalado, no se requiere autorización previa de la Junta Directiva de la ESE, para adelantar la correspondiente contratación.

11. Que la ESE es una institución prestadora de servicios de salud pública (IPS) que hace parte del Sistema General de Seguridad Social en Salud, por lo que su función es la enajenación y/o venta de servicios de salud.

12. Que la necesidad que pretende resolver la Empresa Social del Estado mediante la contratación que nos ocupa, se relaciona con la adquisición del suministro de raciones alimentarias para los pacientes de la entidad, atendiendo a la demanda e indicaciones del médico tratante de la E.S.E HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA, según se discrimina en adelante.

13. Que el suministro antes descrito, se requiere con el objeto de garantizar el suministro de alimentación a los pacientes que se encuentran en el área de Hospitalización, a fin de preservar la salud, contribuir a la recuperación y mejorar la calidad de vida de los pacientes, teniendo en cuenta, que algunos requieren de dietas especiales de acuerdo con su cuadro clínico y al diagnóstico médico y dietas hospitalarias.

14. Que la ESE Hospital Fray Luis de León se constituye en institución de referencia de mediana complejidad de la Subregión Centro del Departamento del Magdalena, teniendo en cuenta las facilidades de acceso geográfico y el mercado proximal para la oportunidad de los servicios, en ella confluyen las ESE de los municipios de Chibolo, Nueva Granada, Ariguaní y Tenerife, pertenecientes a la Subregión Centro del departamento, Santa Ana, Pijiño del Carmen y San Zenón de la Subregión Sur y del municipio de Zapayán de la Subregión Río del departamento del Magdalena, así como las ESE de los municipios de Córdoba y Zambrano del departamento de Bolívar.

15. Que en la etapa de la justificación de la necesidad se presentaron cotizaciones por el valor mensual con empresas que tengan como actividad económica relacionada con el objeto a contratar para determinar el valor del contrato.

16. Que según lo establece la Resolución N° 5185 de diciembre 4 de 2013 y/o el Acuerdo N° 006 de 2017, la E.S.E. puede adelantar la contratación de la ***"SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA"***, por CONTRATACIÓN DIRECTA.

17. Que la contratación que se pretende llevar a cabo se encuentra contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2024.

18. Que el contratista presentó oferta resultando conveniente a los intereses de la E.S.E., en cumplimiento de los parámetros del estudio previo y normatividad aplicable.

19. Que la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA** cuenta Certificado de Disponibilidad Presupuestal, cubrir el gasto propio del presente acuerdo de voluntades, dentro de la Vigencia Fiscal 2024.

20. Que el presente contrato se rige por lo señalado en el Manual de Contratación de la Entidad, los Artículos 17,18 y 19 de la Resolución N° 0159 del 12 de marzo de 2015, las normas generales aplicables a la naturaleza del presente contrato, al igual que se le aplicarán los principios que gobiernan la función administrativa y de la gestión fiscal, así mismo, de común acuerdo las partes aceptan incorporar de las cláusulas excepcionales establecidas en la Ley 80 de 1993, esto es, caducidad, interpretación, modificación y terminación unilateral del contrato. Igualmente, el contrato se regirá por las siguientes:

CLÁUSULAS:

1) Objeto	*SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA*
2) Alcance del Objeto	En desarrollo del objeto contractual, EL CONTRATISTA deberá suministrar oportunamente al CONTRATANTE los alimentos intrahospitalarios, en las raciones diarias requeridas, para los pacientes hospitalizados de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL FRAY LUIS LEON DE PLATO — MAGDALENA por los valores y productos que se relacionan en la propuesta seleccionada, los cuales serán facturados de acuerdo al pedido que efectué el CONTRATANTE, teniendo en cuenta las necesidades presentadas en el momento, según se indica en la ficha técnica del Anexo N° 1.

3) Obligaciones:	**Generales del Contratista: a)** Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato; b) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales y evitando las dilaciones y en trabamientos que pudieren presentarse; c) Llevar registros, archivos, bitácoras fotográficas y controles que se requieran para brindar información oportuna y confiable re pecto al servicio prestado; d) Atender los requerimientos hechos por el Supervisor y en caso de no ser posible, emitir, por escrito, una explicación que fundamente este hecho; e) Responder por la calidad del servicio suministrado; f) Mantener informada a la ESE de cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato; g) Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta; h) Responder ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros; y, i) Las demás que sean inherentes al objeto contractual. **Constituyen las principales obligaciones para El CONTRATISTA**, además de las obligaciones de orden legal y técnico inherentes a la calidad del servicio, aquellas que se deriven del objeto contratado y en especial las siguientes: **1)** Suministrar oportunamente las raciones de alimentos en las porciones diarias solicitadas por el CONTRATANTE, como desayunos, almuerzos y cenas, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad y nutrición relacionados en la ficha técnica. **2)** EL CONTRATISTA se obliga a cumplir cabalmente el siguiente horario de distribución de raciones de alimentos: a) los DESAYUNOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL DE FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las ocho horas de la mañana (8:00 a.m.); b) los ALMUERZOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las doce horas de la tarde (12:00 p.m.). c) para la CENA, los alimentos especiales se establecerán los horarios que hagan parte de los regímenes dieto terapéuticos determinados, prescritos por el nutricionista o el médico, los cuales serán informados anticipadamente por parte DEL CONTRATANTE a través del supervisor del contrato. **Parágrafo 1**. En caso de contingencia del servicio, solo la nutricionista podrá requerir o autorizar el cambio en el horario de distribución del servicio de alimentación. **3)** Cumplir de manera irrestricta el horario de recibo de las órdenes de dietas. **Parágrafo 1**: Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral. **Parágrafo 2**: La nutricionista suministrará la información en dos horarios - para desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las seis de la mañana (6:00 am) y para el almuerzo entregará el reporte hasta las diez de la mañana (10:00 am), para los feriados el reporte será entregado por la jefa de enfermería, se podrán presentar solicitudes extemporales de desayunos y/o almuerzos especiales para tener en cuenta el ingreso de los diabéticos. **4)** Suministrar la alimentación en vajillas y bandejas de acero inoxidable y/o desechables según las normas de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, de buena calidad y presentación. **5.)** Emplear para el transporte de los alimentos como frutas y verduras, que requieren protección ambiental, cobertura con vinypel o cualquier otro tipo de material protector, o medida de asepsia y seguridad para evitar la contaminación. **6)** Preparar los alimentos de acuerdo a las medidas de seguridad y salubridad ajustadas a las disposiciones legales aplicables. **7)** Atender todas la directrices y recomendaciones que realice el CONTRATANTE, por conducto del supervisor **8)** EL CONTRATISTA se obliga a someter a todos sus trabajadores a controles médicos con una frecuencia no inferior a tres (3) meses, estudios bacteriológicos, de uñas, cabellos, frotis de faringe y examen coprológico. **9)** Garantizar el control de plagas y roedores en las instalaciones en las cuales se elaboren los alimentos objeto del contrato mediante ejecución de empresas autorizadas. **10)** Garantizar el suministro de azúcar y sal en dosis individuales, y también utilizar edulcorante dietético **11)** Le está prohibido al contratista suspender el suministro de los alimentos contratados, por causa distinta al caso fortuito o fuerza mayor. **12).** EL CONTRATISTA debe acreditar durante toda la vigencia del contrato, el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales. **13)** Las demás Actividades que por Ley correspondan. **14)** Ejecutar el contrato de buena fe, conforme lo establece el artículo 1603 del código civil. **15)** Establecer protocolos de bioseguridad en la preparación, empaque y transporte de los alimentos objeto del contrato con la finalidad de mitigar la propagación de cualquier virus.**16)** Plasmar en la cuenta de cobro y/o factura la deducción del cinco (5%) correspondiente al pago de los servicios públicos domiciliarios y la utilización del espacio destinado para ejecutar el presente contrato.

4)Termino y Vigencia:	El plazo de ejecución del presente contrato será de **hasta el 30 de JUNIO de 2025.** Dicho plazo se contará a partir de la suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal, y aprobación de las garantías. **VIGENCIA:** Para todos los efectos legales la vigencia será por el término de duración del contrato y ***Cuatro (4) Meses*** más para efectos de liquidación.
5) Valor:	Para todos los efectos legales y fiscales el valor total del presente contrato será hasta por la suma de **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($65.000.000) M/L.** Parágrafo. El valor antes mencionado tiene incluido todos los impuestos, tasas y/o contribuciones establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, según este obligado a pagar el contratista y/o la entidad contratante. Para todo efecto el futuro contratista autoriza la entidad contratante a efectuar todos los descuentos referentes a gravámenes legales, siempre que así lo autorice la disposición, por conducto del área correspondiente, sin lugar a salvedades.
6) Forma de pago:	El valor total del contrato será pagado de la siguiente manera: Un (1) pago por valor de **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($65.000.000) M/L,** al finalizar el termino o su equivalente por fracción o suministros parciales, de conformidad con la propuesta allegada, previa presentación de la factura original y los documentos legales correspondientes. **Parágrafo N° 1.** Para efectos del pago, la factura deberá estar debidamente presentadas con los correspondientes soportes (certificado de recibido a entera satisfacción por parte del supervisor y soporte del pago al día de las obligaciones al sistema general de seguridad social Salud, Pensión, ARL]). **Parágrafo N° 2.** Si la factura no ha sido correctamente elaborada y no es posible su corrección por parte de la entidad o no se acompañan los documentos requeridos, el término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas o desde aquella que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.
7) Imputación Presupuestal:	El valor del presente Contrato se pagará con cargo al Presupuesto según Certificado de Disponibilidad Presupuestal de la vigencia 2025, anexo a este acuerdo de voluntades.
8) Garantía:	El CONTRATISTA deberá tomar las siguientes garantías y/o seguros: **1) Cumplimiento.** Para precaver los perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones contractuales. Su cuantía no será inferior al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, y su vigencia será igual a la del plazo de ejecución total del contrato y cuatro (4) meses más, en todo caso no podrá ser inferior al termino para liquidación del contrato; **2) Pago de Salarios y Prestaciones Sociales.** Para evitar los eventos en que el contratista no cumpla con el pago de obligaciones laborales y prestaciones, respecto de los trabajadores relacionados con la ejecución del respectivo contrato. Su cuantía no será inferior al diez (10%) del valor del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total de ejecución del contrato y tres (3) años más; **3) De Calidad de los Bienes y Servicios.** Para evitar las eventualidades en que uno o varios bienes o servicios de contratados no reúnan las especificaciones o calidades exigidas para la contratación o que no sean aptos para los fines para los cuales fueron adquiridos. El valor por asegurar será del diez por ciento (10%) sobre el valor total del Contrato, y tendrá una vigencia igual al mismo y un (1) año más.
9) Supervisión:	El control y vigilancia del Contrato será ejercido por quien el(la) Representante Legal de la **E.S.E.** designe; el cual tendrá las siguientes funciones: 1) Vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado; 2) Realizar un seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del Contrato; 3) Vigilar que el servicio se suministre y preste durante el plazo establecido en este Contrato; 4) Certificar el cumplimiento del objeto contractual. 5) Verificar el pago del Sistema General de Seguridad Social por parte de El CONTRATISTA. 6) Formular requerimientos o recomendaciones a El CONTRATISTA que sean necesarios para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. 7) Comunicar en forma oportuna a la Oficina Jurídica Asesora sobre cualquier circunstancia que se presente y afecte o tenga vocación de afectar el normal desarrollo del Contrato; 8) Verificar que El CONTRATISTA, periódicamente, esté efectuando el pago de aporte al sistema de seguridad social integral de los trabajadores a su cargo; al igual que verificar el pago de los valores imputables a parafiscales, caja de compensación, Sena y Bienestar Familiar; 9) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. La intervención del Supervisor no exime a El CONTRATISTA de toda la responsabilidad por la prestación del servicio contratado, y en particular, por el cabal cumplimiento del objeto contratado, y en general, del debido, eficiente y puntual cumplimiento de todas las obligaciones contraídas bajo el presente Contrato.

10) Cláusulas excepcionales:	Al presente contrato le serán aplicable las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, conforme a lo establecido en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993. PARÁGRAFO PRIMERO: Para la imposición de las sanciones, multas o declaratorias de incumplimiento, la entidad adoptará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011.
11) Causales de Terminación:	Se constituyen en causales para la terminación del presente Contrato, las siguientes: **a)** Cuando El Contratista viole o incumpla alguna de las condiciones del presente contrato, o la ejecute en forma distinta a la inicialmente pactada. **b)** Cuando las exigencias del servicio público (Salud) lo requieran o la situación del orden público lo imponga. **c)** Incapacidad jurídica del Contratista que haga imposible el cumplimiento del contrato. **d)** La declaración de quiebra del Contratista. **e)** Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del Contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del presente contrato. **f)** Cualquiera otra circunstancia que la ESE justificadamente permita a presumir incapacidad o imposibilidad jurídica o técnica del Contratista para cumplir lo estipulado, bien sea, por situaciones actuales, o por antecedentes del presente contrato que no se conocían en el momento de la contratación. **g)** Por persistir una causal de fuerza mayor o caso fortuito. **h)** Por cumplimiento del objeto contractual. **i**) Por inclusión de El CONTRATISTA en el boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República, en el Sistema para la Administración del Riesgo del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo SARLAFT. **j**) Si durante el plazo de vigencia del Contrato El CONTRATISTA, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de carácter penal o administrativa relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo o fuesen incluidos formalmente en la orden ejecutiva número 12.978 “Specially Designated Narcotics Traffickers – SDNT”, conocida en Colombia como “Lista Clinton”, lista Office of Foreign Assets Control (OFAC), listas de personas buscadas en el Federal Bureau Of Investigation (FBI), en general las listas de las agencias internacionales y nacionales que identifican personas vinculadas al lavado de activos y financiación del terrorismo o sea formalmente acusado ante un juez, por lavado de activos, narcotráfico, testa ferrato, secuestro extorsivo, terrorismo, trata de personas o tráfico de armas, en los términos indicados por las leyes colombianas aplicables. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes de común acuerdo y en ejercicio de la autonomía de la voluntad, manifiestan que, en lo referente a los casos establecidos en la CLÁUSULA CUARTA en caso de incumplimiento de dichas obligaciones por parte del **CONTRATISTA** y en lo referente a los literales **a, b, c, d, f, g** anteriormente descritos, la ESE podrá dar por terminado el presente contrato, bastando solo comunicarle por escrito a El CONTRATISTA con una anticipación de tres (03) días hábiles tal determinación, sin que la misma de lugar a indemnización alguna. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: En lo que compete a los literales **i)** y **j)** la ESE podrá dar por terminado unilateralmente en cualquier momento, el presente contrato, sin necesidad de preaviso ni indemnización alguna, por configurarse una causal objetiva de terminación del mismo. **PARÁGRAFO TERCERO:** En el caso del literal **h)** o cuando las Partes de mutuo acuerdo hayan acordado la terminación de la presente Contrato, se deberá suscribir Acta de Terminación Anticipada. Lo anterior, previa aprobación por parte del Supervisor, quien deberá verificar el cumplimiento de las obligaciones por parte de El CONTRATISTA.
12) Ausencia de Relación Laboral:	La ejecución o el desarrollo de las actividades inherentes al presente Contrato, no genera vinculación laboral alguna entre los trabajadores a cargo de El CONTRATISTA y la ESE HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.
13) Idoneidad y Experiencia:	La idoneidad de El CONTRATISTA se acredita con los soportes de experiencia allegados. Idoneidad que es confirmada con la presentación de su propuesta económica aportada previamente a la celebración del presente Contrato, junto con los respectivos soportes.
14) Cesión:	El CONTRATISTA no podrá ceder el presente Contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del representante de la ESE.
15) Multas:	En caso de que EL (o) LA CONTRATISTA incurra en mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales originadas en este contrato, EL CONTRATANTE, mediante acto administrativo motivado, podrá imponerle en calidad de multa, sanciones equivalente al uno por ciento (1%) del valor del contrato, las cuales, sumadas entre sí, no podrán exceder el diez (10%) de dicho valor, salvo situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, las cuales se harán efectivas descontándolas del saldo a pagar del valor del contrato; sin perjuicio de la declaratoria de caducidad, cuando EL CONTRATANTE lo considere procedente.

16) Cláusula penal:	Se estipula como cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al diez (10%) del valor del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen al contrato, acompañado de cualquier medio idóneo de prueba del incumplimiento de LA CONTRATISTA, valor que se hará efectivo sin perjuicio de la imposición de multas y declaratoria de caducidad del contrato. EL CONTRATANTE, podrá tomar directamente el valor de la cláusula penal, de los saldos que adeude al contratista, por razón del contrato o de la garantía constituida. De no ser posible, se cobrará acudiendo a la jurisdicción competente. EL (o) LA CONTRATISTA, renuncia a cualquier requerimiento judicial o privado, para hacer efectivas las obligaciones garantizadas. No obstante, EL CONTRATANTE podrá solicitar al contratista la totalidad del valor de los perjuicios causados que excedan el valor de la cláusula penal pecuniaria, de acuerdo con la facultad que otorgan sobre el particular, los artículos 1594 y 1600 del Código Civil, y en tal sentido se establece contractualmente que el pago de las penas previstas no extingue la obligación principal contratada y que el acreedor de las obligaciones podrá a su arbitrio pedir el pago de la pena y la indemnización de los perjuicios causados.
17) Documentos integrantes del contrato:	Forman parte integrante del presente Contrato los siguientes documentos: **a)** Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP- anexo. **b)** Verificación por parte de la ESE, de los antecedentes disciplinarios en la página web de la Procuraduría General de La Nación, Boletín de Responsabilidad Fiscal en la página web de la Contraloría General de la República y los antecedentes judiciales en la Página Web de la Policía Nacional de Colombia (www.policia.gov.co), en el link (Consulta de Antecedentes Judiciales). **c)** Registro Único Tributario RUT. **d)** Los demás documentos que directa o indirectamente se relacionen con EL CONTRATO y con la ejecución del mismo determinados en la ley.
18) Inhabilidad e Incompatibilidad:	El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que se entenderá prestado con la firma de este documento, que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad contempladas en la Constitución y la Ley. **PARÁGRAFO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad en El CONTRATISTA, éste cederá el contrato previa autorización expresa y escrita de la ESE. Si ello no fuere posible o no se aceptare por parte de la ESE la cesión, El CONTRATISTA renunciará a la ejecución del Contrato.
19) Terminación y Modificación Bilateral:	Se podrá adoptar la terminación o modificación del contrato de común acuerdo, cuando las circunstancias lo ameriten.
20) Terminación y Modificación Unilateral:	La parte contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato mediante acto administrativo debidamente motivado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, siempre que el mismo se celebre con personas incursas en causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la constitución y la ley, se celebre contra expresa prohibición legal o se declaren nulos los actos administrativos en que se fundamenten.
21) Responsabilidad	El CONTRATISTA responderá por el cumplimiento del objeto contratado, por ocultar inhabilidades, incompatibilidades, prohibiciones o por suministrar información falsa. Igualmente responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en la actuación contractual.
22) Requisitos de perfeccionamiento y ejecución:	EL CONTRATO se perfecciona con la firma de Las Partes. Para la ejecución de EL CONTRATO se requiere del Registro Presupuestal y de la suscripción del Acta de Inicio, previo cumplimiento de lo dispuesto en la Cláusula Octava del presente documento, si es del caso.
23) Mecanismos de Solución Alternativa de Controversias:	La solución directa es el mecanismo adoptado para dirimir las diferencias suscitadas entre las partes, antes de someterlas a la jurisdicción. Fracasado éste, las partes contratantes quedarán en libertad para iniciar las acciones legales pertinentes.
24) Prevención del Lavado de Activos y	Las partes se obligan a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todo su personal a cargo, empleados, socios, accionistas, administradores, clientes, proveedores, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan, de actividades ilícitas; particularmente, de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del convenio se encontraren en alguna de las partes, dudas razonables sobre sus operaciones, así como el origen de sus activos y/o que alguna de ellas, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada

Financiación del Terrorismo:	con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluida en las listas internacionales vinculantes para Colombia, de conformidad con el derecho internacional (listas de naciones unidas- ONU), en listas de la OFAC o Clinton, etc., la parte libre de reclamo tendrá derecho de terminar unilateralmente el convenio sin que por este hecho, esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio a la parte que lo generó.
24) Indemnidad:	EL CONTRATISTA mantendrá indemne al CONTRATANTE de los reclamos, demandas, acciones legales o costos que se generen por daños y lesiones causadas a personas o propiedades de terceros ocasionados por el CONTRATISTA, sus subcontratistas o proveedores durante la ejecución. **Parágrafo.** En caso de que el CONTRATISTA no mantenga indemne al **CONTRATANTE** y concurran al saneamiento de cualquier vicio o afectación producto de la ejecución del presente contrato, El CONTRATISTA asumirá la calidad de parte o sujeto procesal de conformidad con la ley e indemnizara al Contratante por los perjuicios que llegarán a causarse por dicha afectación. Así mismo, en la medida de lo posible se subrogarán en el pago o cumplimiento de cualquier obligación que le resulte imputable.
25) Notificaciones:	Con la suscripción del contrato, El (LA) CONTRATISTA acepta que las notificaciones y/o comunicaciones de los actos administrativos que se deriven del presente Contrato, se realizará a través de medio electrónico, al correo electrónico suministrado en los datos personales que fue enunciado en el encabezado del presente documento. La notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que El (LA) CONTRATISTA acceda al acto administrativo, la cual se corroborará por la ESE con los medios tecnológicos que estime convenientes y sean aplicables. Según los lineamientos contenidos en el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011, para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso. Igualmente, para todo efecto, las Partes acuerdan como domicilio el Municipio de Plato - Magdalena.

ANEXO N° 1:
FICHA TÉCNICA - ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL.

DESCRIPCION
DESAYUNO
DESAYUNO LIQUIDO
ALMUERZO
ALMUERZO LIQUIDO
CENA
CENA LIQUIDA

MINUTA DIETA NORMAL / DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación. Caldo de Pollo con papa (sin hueso) Caldo de Carne de res magra con papa o Queso	50 gr. 250 cc (50 gr. proteína) 50 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 cc (incluido100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc

MINUTA DIETA LIQUIDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no ácidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (50 gr. de proteína)	300 c/c
	Bebida caliente	Café, té, chocolate, maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
ALMUERZO Y CENA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (80 gr. de proteína)	300 c/c
	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta no acido	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	100 gr.

Parágrafo. Ante la necesidad originada en una determinada patología presentada por un usuario o la presentación de un evento epidemiológico, se podrán requerir de raciones de alimentos especiales para atender dicha necesidad con cargo al rubro establecido, sin exceder los montos relacionados en la propuesta.

GERENCIA		Vigencia: 2024-2027
Código: AA-G-01	NIT: 819001483-1 CÓDIGO DE PRESTADOR: 4755500106	Copia Controlada

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N. CD-164-2025 SUSCRITO ENTRE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON Y MARIELA HERRERA FLORIAN

Entre los suscritos a saber: por una parte, la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO (E.S.E.) HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**, entidad identificada con el NIT. 819001483-1, debidamente representada por **LUIS EDUARDO QUINTERO MAYORGA**, mayor de edad, identificado con el número de cédula No. 1.066.083.087 expedida en Pailitas – Cesar, y quien en actúa en su calidad de Gerente de conformidad con el Decreto 067 del 13 de febrero de 2025 posesionado mediante acta de posesión No. 118 del 13 de febrero de 2025, documentos anexos, quien en adelante se denominara EL(LA) **CONTRATANTE**, que para los efectos de este acuerdo contractual se denominará la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**; y, por la otra, **MARIELA HERRERA FLORIAN**, persona natural, con cedula de ciudadanía número 36.013.901, propietaria del establecimiento de comercio denominado PROVEAL, con MI N° 90452, quien en adelante se denominará **EL(LA) CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al contrato de prestación de servicios suscrito por firma electrónica en SECOP II, a través de mensaje de datos, el cual se regirá por las disposiciones de derecho privado y en especial por las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que en el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia está consagrado: *"La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud"*. Así mismo, la ley estatutaria 1751 la cual regula el derecho fundamental a la salud en su artículo 2 resalta que *"…el derecho a la salud es autónomo e irrenunciable en lo individual y lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios en salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud"*.
2. Que la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO-MAGDALENA, constituye una categoría especial de entidad pública descentralizada, del orden Departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa e integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud, sometida al régimen jurídico previsto en el Capítulo III, Articulo 194, 195 y 197 de la ley 100 de 1993.
3. Que el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, establece que las Empresas Sociales del Estado se someterán al régimen contractual de derecho privado, pero podrán, discrecionalmente, utilizar las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de contratación de la Administración Pública.
4. Que el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, establece que las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual distinto al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicarán, en desarrollo de su actividad contractual y acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previstos legalmente para la contratación estatal.
5. Que el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo -CPACA- adoptado por la Ley 1437 de 2011, define, en su artículo 3, el alcance de tales principios.
6. Que adicionalmente y en relación con la moralidad, el artículo 3 del Decreto - Ley 019 de 2012[1] determina que "La actuación administrativa debe ceñirse a los postulados de la ética y cumplirse con absoluta transparencia en interés común. En tal virtud, todas las personas y los servidores públicos están obligados a actuar con rectitud, lealtad y honestidad en las actuaciones administrativas".
7. Que, por su parte, el artículo 5 del mencionado Decreto Ley preceptúa que *"(...) Los procedimientos se deben adelantar en el menor tiempo posible y con la menor cantidad de gastos de quienes intervienen en ellos; las autoridades administrativas (...) no deben exigir más documentos y copias de los estrictamente necesarios, ni autenticaciones, ni notas de presentación personal sino cuando la ley lo ordene en forma expresa o tratándose de poderes especiales. En tal virtud las autoridades deberán proceder con austeridad y eficiencia, y optimizar el uso del tiempo y de los demás recursos, procurando el más alto nivel de calidad de sus actuaciones y la protección de los derechos de las personas"*.
8. Que el artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de la Protección Social, hoy de Salud y Protección

[1] "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública."

Social; lineamientos que fueron establecidos mediante la Resolución Número 5185 de diciembre 14 de 2013, *"Por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual".*

9. Que, atendiendo a lo dispuesto en las disposiciones mencionadas, mediante Acuerdo N° 006 del 23 de noviembre de 2017, se procede a la adopción del Manual de Contratación de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.

10. Que, en cumplimiento de las disposiciones del Acuerdo señalado, no se requiere autorización previa de la Junta Directiva de la ESE, para adelantar la correspondiente contratación.

11. Que la ESE es una institución prestadora de servicios de salud pública (IPS) que hace parte del Sistema General de Seguridad Social en Salud, por lo que su función es la enajenación y/o venta de servicios de salud.

12. Que la necesidad que pretende resolver la Empresa Social del Estado mediante la contratación que nos ocupa, se relaciona con la adquisición del suministro de raciones alimentarias para los pacientes de la entidad, atendiendo a la demanda e indicaciones del médico tratante de la E.S.E HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA, según se discrimina en adelante.

13. Que el suministro antes descrito, se requiere con el objeto de garantizar el suministro de alimentación a los pacientes que se encuentran en el área de Hospitalización, a fin de preservar la salud, contribuir a la recuperación y mejorar la calidad de vida de los pacientes, teniendo en cuenta, que algunos requieren de dietas especiales de acuerdo con su cuadro clínico y al diagnóstico médico y dietas hospitalarias.

14. Que la ESE Hospital Fray Luis de León se constituye en institución de referencia de mediana complejidad de la Subregión Centro del Departamento del Magdalena, teniendo en cuenta las facilidades de acceso geográfico y el mercado proximal para la oportunidad de los servicios, en ella confluyen las ESE de los municipios de Chibolo, Nueva Granada, Ariguaní y Tenerife, pertenecientes a la Subregión Centro del departamento, Santa Ana, Pijiño del Carmen y San Zenón de la Subregión Sur y del municipio de Zapayán de la Subregión Río del departamento del Magdalena, así como las ESE de los municipios de Córdoba y Zambrano del departamento de Bolívar.

15. Que en la etapa de la justificación de la necesidad se presentaron cotizaciones por el valor mensual con empresas que tengan como actividad económica relacionada con el objeto a contratar para determinar el valor del contrato.

16. Que según lo establece la Resolución N° 5185 de diciembre 4 de 2013 y/o el Acuerdo N° 006 de 2017, la E.S.E. puede adelantar la contratación de la ***"SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA"***, por CONTRATACIÓN DIRECTA.

17. Que la contratación que se pretende llevar a cabo se encuentra contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2024.

18. Que el contratista presentó oferta resultando conveniente a los intereses de la E.S.E., en cumplimiento de los parámetros del estudio previo y normatividad aplicable.

19. Que la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA** cuenta Certificado de Disponibilidad Presupuestal, cubrir el gasto propio del presente acuerdo de voluntades, dentro de la Vigencia Fiscal 2024.

20. Que el presente contrato se rige por lo señalado en el Manual de Contratación de la Entidad, los Artículos 17,18 y 19 de la Resolución N° 0159 del 12 de marzo de 2015, las normas generales aplicables a la naturaleza del presente contrato, al igual que se le aplicarán los principios que gobiernan la función administrativa y de la gestión fiscal, así mismo, de común acuerdo las partes aceptan incorporar de las cláusulas excepcionales establecidas en la Ley 80 de 1993, esto es, caducidad, interpretación, modificación y terminación unilateral del contrato. Igualmente, el contrato se regirá por las siguientes:

CLÁUSULAS:

1) Objeto	*SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA*
2) Alcance del Objeto	En desarrollo del objeto contractual, EL CONTRATISTA deberá suministrar oportunamente al CONTRATANTE los alimentos intrahospitalarios, en las raciones diarias requeridas, para los pacientes hospitalizados de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL FRAY LUIS LEON DE PLATO — MAGDALENA por los valores y productos que se relacionan en la propuesta seleccionada, los cuales serán facturados de acuerdo al pedido que efectué el CONTRATANTE, teniendo en cuenta las necesidades presentadas en el momento, según se indica en la ficha técnica del Anexo N° 1.

3) Obligaciones:	**Generales del Contratista: a)** Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato; b) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales y evitando las dilaciones y en trabamientos que pudieren presentarse; c) Llevar registros, archivos, bitácoras fotográficas y controles que se requieran para brindar información oportuna y confiable re pecto al servicio prestado; d) Atender los requerimientos hechos por el Supervisor y en caso de no ser posible, emitir, por escrito, una explicación que fundamente este hecho; e) Responder por la calidad del servicio suministrado; f) Mantener informada a la ESE de cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato; g) Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta; h) Responder ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros; y, i) Las demás que sean inherentes al objeto contractual. **Constituyen las principales obligaciones para El CONTRATISTA**, además de las obligaciones de orden legal y técnico inherentes a la calidad del servicio, aquellas que se deriven del objeto contratado y en especial las siguientes: **1)** Suministrar oportunamente las raciones de alimentos en las porciones diarias solicitadas por el CONTRATANTE, como desayunos, almuerzos y cenas, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad y nutrición relacionados en la ficha técnica. **2)** EL CONTRATISTA se obliga a cumplir cabalmente el siguiente horario de distribución de raciones de alimentos: a) los DESAYUNOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL DE FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las ocho horas de la mañana (8:00 a.m.); b) los ALMUERZOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las doce horas de la tarde (12:00 p.m.). c) para la CENA, los alimentos especiales se establecerán los horarios que hagan parte de los regímenes dieto terapéuticos determinados, prescritos por el nutricionista o el médico, los cuales serán informados anticipadamente por parte DEL CONTRATANTE a través del supervisor del contrato. **Parágrafo 1**. En caso de contingencia del servicio, solo la nutricionista podrá requerir o autorizar el cambio en el horario de distribución del servicio de alimentación. **3)** Cumplir de manera irrestricta el horario de recibo de las órdenes de dietas. **Parágrafo 1**: Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral. **Parágrafo 2**: La nutricionista suministrará la información en dos horarios - para desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las seis de la mañana (6:00 am) y para el almuerzo entregará el reporte hasta las diez de la mañana (10:00 am), para los feriados el reporte será entregado por la jefa de enfermería, se podrán presentar solicitudes extemporales de desayunos y/o almuerzos especiales para tener en cuenta el ingreso de los diabéticos. **4)** Suministrar la alimentación en vajillas y bandejas de acero inoxidable y/o desechables según las normas de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, de buena calidad y presentación. **5.)** Emplear para el transporte de los alimentos como frutas y verduras, que requieren protección ambiental, cobertura con vinypel o cualquier otro tipo de material protector, o medida de asepsia y seguridad para evitar la contaminación. **6)** Preparar los alimentos de acuerdo a las medidas de seguridad y salubridad ajustadas a las disposiciones legales aplicables. **7)** Atender todas la directrices y recomendaciones que realice el CONTRATANTE, por conducto del supervisor **8)** EL CONTRATISTA se obliga a someter a todos sus trabajadores a controles médicos con una frecuencia no inferior a tres (3) meses, estudios bacteriológicos, de uñas, cabellos, frotis de faringe y examen coprológico. **9)** Garantizar el control de plagas y roedores en las instalaciones en las cuales se elaboren los alimentos objeto del contrato mediante ejecución de empresas autorizadas. **10)** Garantizar el suministro de azúcar y sal en dosis individuales, y también utilizar edulcorante dietético **11)** Le está prohibido al contratista suspender el suministro de los alimentos contratados, por causa distinta al caso fortuito o fuerza mayor. **12).** EL CONTRATISTA debe acreditar durante toda la vigencia del contrato, el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales. **13)** Las demás Actividades que por Ley correspondan. **14)** Ejecutar el contrato de buena fe, conforme lo establece el artículo 1603 del código civil. **15)** Establecer protocolos de bioseguridad en la preparación, empaque y transporte de los alimentos objeto del contrato con la finalidad de mitigar la propagación de cualquier virus.**16)** Plasmar en la cuenta de cobro y/o factura la deducción del cinco (5%) correspondiente al pago de los servicios públicos domiciliarios y la utilización del espacio destinado para ejecutar el presente contrato.

4)Termino y Vigencia:	El plazo de ejecución del presente contrato será de **hasta el 31 de julio de 2025.** Dicho plazo se contará a partir de la suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal, y aprobación de las garantías. **VIGENCIA:** Para todos los efectos legales la vigencia será por el término de duración del contrato y ***Cuatro (4) Meses*** más para efectos de liquidación.
5) Valor:	Para todos los efectos legales y fiscales el valor total del presente contrato será hasta por la suma de **SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($72.000.000) M/L.** Parágrafo. El valor antes mencionado tiene incluido todos los impuestos, tasas y/o contribuciones establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, según este obligado a pagar el contratista y/o la entidad contratante. Para todo efecto el futuro contratista autoriza la entidad contratante a efectuar todos los descuentos referentes a gravámenes legales, siempre que así lo autorice la disposición, por conducto del área correspondiente, sin lugar a salvedades.
6) Forma de pago:	El valor total del contrato será pagado de la siguiente manera: Un (1) pago por valor de **SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($72.000.000) M/L,** al finalizar el termino o su equivalente por fracción o suministros parciales, de conformidad con la propuesta allegada, previa presentación de la factura original y los documentos legales correspondientes. **Parágrafo N° 1.** Para efectos del pago, la factura deberá estar debidamente presentadas con los correspondientes soportes (certificado de recibido a entera satisfacción por parte del supervisor y soporte del pago al día de las obligaciones al sistema general de seguridad social Salud, Pensión, ARL]). **Parágrafo N° 2.** Si la factura no ha sido correctamente elaborada y no es posible su corrección por parte de la entidad o no se acompañan los documentos requeridos, el término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas o desde aquella que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.
7) Imputación Presupuestal:	El valor del presente Contrato se pagará con cargo al Presupuesto según Certificado de Disponibilidad Presupuestal de la vigencia 2025, anexo a este acuerdo de voluntades.
8) Garantía:	El CONTRATISTA deberá tomar las siguientes garantías y/o seguros: **1) Cumplimiento.** Para precaver los perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones contractuales. Su cuantía no será inferior al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, y su vigencia será igual a la del plazo de ejecución total del contrato y cuatro (4) meses más, en todo caso no podrá ser inferior al termino para liquidación del contrato; **2) Pago de Salarios y Prestaciones Sociales.** Para evitar los eventos en que el contratista no cumpla con el pago de obligaciones laborales y prestaciones, respecto de los trabajadores relacionados con la ejecución del respectivo contrato. Su cuantía no será inferior al diez (10%) del valor del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total de ejecución del contrato y tres (3) años más; **3) De Calidad de los Bienes y Servicios.** Para evitar las eventualidades en que uno o varios bienes o servicios de contratados no reúnan las especificaciones o calidades exigidas para la contratación o que no sean aptos para los fines para los cuales fueron adquiridos. El valor por asegurar será del diez por ciento (10%) sobre el valor total del Contrato, y tendrá una vigencia igual al mismo y un (1) año más.
9) Supervisión:	El control y vigilancia del Contrato será ejercido por quien el(la) Representante Legal de la **E.S.E.** designe; el cual tendrá las siguientes funciones: 1) Vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado; 2) Realizar un seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del Contrato; 3) Vigilar que el servicio se suministre y preste durante el plazo establecido en este Contrato; 4) Certificar el cumplimiento del objeto contractual. 5) Verificar el pago del Sistema General de Seguridad Social por parte de El CONTRATISTA. 6) Formular requerimientos o recomendaciones a El CONTRATISTA que sean necesarios para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. 7) Comunicar en forma oportuna a la Oficina Jurídica Asesora sobre cualquier circunstancia que se presente y afecte o tenga vocación de afectar el normal desarrollo del Contrato; 8) Verificar que El CONTRATISTA, periódicamente, esté efectuando el pago de aporte al sistema de seguridad social integral de los trabajadores a su cargo; al igual que verificar el pago de los valores imputables a parafiscales, caja de compensación, Sena y Bienestar Familiar; 9) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. La intervención del Supervisor no exime a El CONTRATISTA de toda la responsabilidad por la prestación del servicio contratado, y en particular, por el cabal cumplimiento del objeto

	contratado, y en general, del debido, eficiente y puntual cumplimiento de todas las obligaciones contraídas bajo el presente Contrato.
10) Cláusulas excepcionales:	Al presente contrato le serán aplicable las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, conforme a lo establecido en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993. PARÁGRAFO PRIMERO: Para la imposición de las sanciones, multas o declaratorias de incumplimiento, la entidad adoptará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011.
11) Causales de Terminación:	Se constituyen en causales para la terminación del presente Contrato, las siguientes: **a)** Cuando El Contratista viole o incumpla alguna de las condiciones del presente contrato, o la ejecute en forma distinta a la inicialmente pactada. **b)** Cuando las exigencias del servicio público (Salud) lo requieran o la situación del orden público lo imponga. **c)** Incapacidad jurídica del Contratista que haga imposible el cumplimiento del contrato. **d)** La declaración de quiebra del Contratista. **e)** Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del Contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del presente contrato. **f)** Cualquiera otra circunstancia que la ESE justificadamente permita a presumir incapacidad o imposibilidad jurídica o técnica del Contratista para cumplir lo estipulado, bien sea, por situaciones actuales, o por antecedentes del presente contrato que no se conocían en el momento de la contratación. **g)** Por persistir una causal de fuerza mayor o caso fortuito. **h)** Por cumplimiento del objeto contractual. **i**) Por inclusión de El CONTRATISTA en el boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República, en el Sistema para la Administración del Riesgo del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo SARLAFT. **j**) Si durante el plazo de vigencia del Contrato El CONTRATISTA, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de carácter penal o administrativa relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo o fuesen incluidos formalmente en la orden ejecutiva número 12.978 "Specially Designated Narcotics Traffickers – SDNT", conocida en Colombia como "Lista Clinton", lista Office of Foreign Assets Control (OFAC), listas de personas buscadas en el Federal Bureau Of Investigation (FBI), en general las listas de las agencias internacionales y nacionales que identifican personas vinculadas al lavado de activos y financiación del terrorismo o sea formalmente acusado ante un juez, por lavado de activos, narcotráfico, testa ferrato, secuestro extorsivo, terrorismo, trata de personas o tráfico de armas, en los términos indicados por las leyes colombianas aplicables. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes de común acuerdo y en ejercicio de la autonomía de la voluntad, manifiestan que, en lo referente a los casos establecidos en la CLÁUSULA CUARTA en caso de incumplimiento de dichas obligaciones por parte del **CONTRATISTA** y en lo referente a los literales **a, b, c, d, f, g** anteriormente descritos, la ESE podrá dar por terminado el presente contrato, bastando solo comunicarle por escrito a El CONTRATISTA con una anticipación de tres (03) días hábiles tal determinación, sin que la misma de lugar a indemnización alguna. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: En lo que compete a los literales **i)** y **j)** la ESE podrá dar por terminado unilateralmente en cualquier momento, el presente contrato, sin necesidad de preaviso ni indemnización alguna, por configurarse una causal objetiva de terminación del mismo. **PARÁGRAFO TERCERO:** En el caso del literal **h)** o cuando las Partes de mutuo acuerdo hayan acordado la terminación de la presente Contrato, se deberá suscribir Acta de Terminación Anticipada. Lo anterior, previa aprobación por parte del Supervisor, quien deberá verificar el cumplimiento de las obligaciones por parte de El CONTRATISTA.
12) Ausencia de Relación Laboral:	La ejecución o el desarrollo de las actividades inherentes al presente Contrato, no genera vinculación laboral alguna entre los trabajadores a cargo de El CONTRATISTA y la ESE HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.
13) Idoneidad y Experiencia:	La idoneidad de El CONTRATISTA se acredita con los soportes de experiencia allegados. Idoneidad que es confirmada con la presentación de su propuesta económica aportada previamente a la celebración del presente Contrato, junto con los respectivos soportes.
14) Cesión:	El CONTRATISTA no podrá ceder el presente Contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del representante de la ESE.
15) Multas:	En caso de que EL (o) LA CONTRATISTA incurra en mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales originadas en este contrato, EL CONTRATANTE, mediante acto administrativo motivado, podrá imponerle en calidad de multa, sanciones equivalente al uno por ciento (1%) del valor del contrato, las cuales, sumadas entre sí, no podrán exceder el diez (10%) de dicho valor, salvo situaciones de fuerza mayor o caso fortuito,

	las cuales se harán efectivas descontándolas del saldo a pagar del valor del contrato; sin perjuicio de la declaratoria de caducidad, cuando EL CONTRATANTE lo considere procedente.
16) Cláusula penal:	Se estipula como cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al diez (10%) del valor del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen al contrato, acompañado de cualquier medio idóneo de prueba del incumplimiento de LA CONTRATISTA, valor que se hará efectivo sin perjuicio de la imposición de multas y declaratoria de caducidad del contrato. EL CONTRATANTE, podrá tomar directamente el valor de la cláusula penal, de los saldos que adeude al contratista, por razón del contrato o de la garantía constituida. De no ser posible, se cobrará acudiendo a la jurisdicción competente. EL (o) LA CONTRATISTA, renuncia a cualquier requerimiento judicial o privado, para hacer efectivas las obligaciones garantizadas. No obstante, EL CONTRATANTE podrá solicitar al contratista la totalidad del valor de los perjuicios causados que excedan el valor de la cláusula penal pecuniaria, de acuerdo con la facultad que otorgan sobre el particular, los artículos 1594 y 1600 del Código Civil, y en tal sentido se establece contractualmente que el pago de las penas previstas no extingue la obligación principal contratada y que el acreedor de las obligaciones podrá a su arbitrio pedir el pago de la pena y la indemnización de los perjuicios causados.
17) Documentos integrantes del contrato:	Forman parte integrante del presente Contrato los siguientes documentos: **a)** Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP- anexo. **b)** Verificación por parte de la ESE, de los antecedentes disciplinarios en la página web de la Procuraduría General de La Nación, Boletín de Responsabilidad Fiscal en la página web de la Contraloría General de la República y los antecedentes judiciales en la Página Web de la Policía Nacional de Colombia (www.policia.gov.co), en el link (Consulta de Antecedentes Judiciales). **c)** Registro Único Tributario RUT. **d)** Los demás documentos que directa o indirectamente se relacionen con EL CONTRATO y con la ejecución del mismo determinados en la ley.
18) Inhabilidad e Incompatibilidad:	El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que se entenderá prestado con la firma de este documento, que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad contempladas en la Constitución y la Ley. **PARÁGRAFO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad en El CONTRATISTA, éste cederá el contrato previa autorización expresa y escrita de la ESE. Si ello no fuere posible o no se aceptare por parte de la ESE la cesión, El CONTRATISTA renunciará a la ejecución del Contrato.
19) Terminación y Modificación Bilateral:	Se podrá adoptar la terminación o modificación del contrato de común acuerdo, cuando las circunstancias lo ameriten.
20) Terminación y Modificación Unilateral:	La parte contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato mediante acto administrativo debidamente motivado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, siempre que el mismo se celebre con personas incursas en causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la constitución y la ley, se celebre contra expresa prohibición legal o se declaren nulos los actos administrativos en que se fundamenten.
21) Responsabilidad	El CONTRATISTA responderá por el cumplimiento del objeto contratado, por ocultar inhabilidades, incompatibilidades, prohibiciones o por suministrar información falsa. Igualmente responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en la actuación contractual.
22) Requisitos de perfeccionamiento y ejecución:	EL CONTRATO se perfecciona con la firma de Las Partes. Para la ejecución de EL CONTRATO se requiere del Registro Presupuestal y de la suscripción del Acta de Inicio, previo cumplimiento de lo dispuesto en la Cláusula Octava del presente documento, si es del caso.
23) Mecanismos de Solución Alternativa de Controversias:	La solución directa es el mecanismo adoptado para dirimir las diferencias suscitadas entre las partes, antes de someterlas a la jurisdicción. Fracasado éste, las partes contratantes quedarán en libertad para iniciar las acciones legales pertinentes.
24) Prevención del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo:	Las partes se obligan a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todo su personal a cargo, empleados, socios, accionistas, administradores, clientes, proveedores, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan, de actividades ilícitas; particularmente, de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del convenio se encontraren en alguna de las partes,

	dudas razonables sobre sus operaciones, así como el origen de sus activos y/o que alguna de ellas, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluida en las listas internacionales vinculantes para Colombia, de conformidad con el derecho internacional (listas de naciones unidas- ONU), en listas de la OFAC o Clinton, etc., la parte libre de reclamo tendrá derecho de terminar unilateralmente el convenio sin que por este hecho, esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio a la parte que lo generó.
24) Indemnidad:	EL CONTRATISTA mantendrá indemne al CONTRATANTE de los reclamos, demandas, acciones legales o costos que se generen por daños y lesiones causadas a personas o propiedades de terceros ocasionados por el CONTRATISTA, sus subcontratistas o proveedores durante la ejecución. **Parágrafo.** En caso de que el CONTRATISTA no mantenga indemne al **CONTRATANTE** y concurran al saneamiento de cualquier vicio o afectación producto de la ejecución del presente contrato, El CONTRATISTA asumirá la calidad de parte o sujeto procesal de conformidad con la ley e indemnizara al Contratante por los perjuicios que llegarán a causarse por dicha afectación. Así mismo, en la medida de lo posible se subrogarán en el pago o cumplimiento de cualquier obligación que le resulte imputable.
25) Notificaciones:	Con la suscripción del contrato, El (LA) CONTRATISTA acepta que las notificaciones y/o comunicaciones de los actos administrativos que se deriven del presente Contrato, se realizará a través de medio electrónico, al correo electrónico suministrado en los datos personales que fue enunciado en el encabezado del presente documento. La notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que El (LA) CONTRATISTA acceda al acto administrativo, la cual se corroborará por la ESE con los medios tecnológicos que estime convenientes y sean aplicables. Según los lineamientos contenidos en el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011, para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso. Igualmente, para todo efecto, las Partes acuerdan como domicilio el Municipio de Plato - Magdalena.

ANEXO N° 1:
FICHA TÉCNICA - ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL.

DESCRIPCION
DESAYUNO
DESAYUNO LIQUIDO
ALMUERZO
ALMUERZO LIQUIDO
CENA
CENA LIQUIDA

MINUTA DIETA NORMAL / DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación. Caldo de Pollo con papa (sin hueso) Caldo de Carne de res magra con papa o Queso	50 gr. 250 cc (50 gr. proteína) 50 gr.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 cc (incluido100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc

MINUTA DIETA LIQUIDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no ácidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (50 gr. de proteína)	300 c/c
	Bebida caliente	Café, té, chocolate, maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
ALMUERZO Y CENA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (80 gr. de proteína)	300 c/c
	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta no acido	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	100 gr.

GERENCIA		Vigencia: 2024-2027
Código: AA-G-01	NIT: 819001483-1 CÓDIGO DE PRESTADOR: 4755500106	Copia Controlada

Parágrafo. Ante la necesidad originada en una determinada patología presentada por un usuario o la presentación de un evento epidemiológico, se podrán requerir de raciones de alimentos especiales para atender dicha necesidad con cargo al rubro establecido, sin exceder los montos relacionados en la propuesta.

GERENCIA		Vigencia: 2024-2027
Código: AA-G-01	NIT: 819001483-1 CÓDIGO DE PRESTADOR: 4755500106	Copia Controlada

CLAUSULAS ADICIONALES
CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N. CD-192-2025 SUSCRITO ENTRE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON Y MARIELA HERRERA FLORIAN

Entre los suscritos a saber: por una parte, la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO (E.S.E.) HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**, entidad identificada con el NIT. 819001483-1, debidamente representada por **LUIS EDUARDO QUINTERO MAYORGA**, mayor de edad, identificado con el número de cédula No. 1.066.083.087 expedida en Pailitas – Cesar, y quien en actúa en su calidad de Gerente de conformidad con el Decreto 067 del 13 de febrero de 2025 posesionado mediante acta de posesión No. 118 del 13 de febrero de 2025, documentos anexos, quien en adelante se denominara EL(LA) **CONTRATANTE**, que para los efectos de este acuerdo contractual se denominará la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**; y, por la otra, **MARIELA HERRERA FLORIAN**, persona natural, con cedula de ciudadanía número 36.013.901, propietaria del establecimiento de comercio denominado PROVEAL, con MI N° 90452, quien en adelante se denominará **EL(LA) CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al contrato de prestación de servicios suscrito por firma electrónica en SECOP II, a través de mensaje de datos, el cual se regirá por las disposiciones de derecho privado y en especial por las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que en el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia está consagrado: *"La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud"*. Así mismo, la ley estatutaria 1751 la cual regula el derecho fundamental a la salud en su artículo 2 resalta que *"…el derecho a la salud es autónomo e irrenunciable en lo individual y lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios en salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud"*.
2. Que la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO-MAGDALENA, constituye una categoría especial de entidad pública descentralizada, del orden Departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa e integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud, sometida al régimen jurídico previsto en el Capítulo III, Articulo 194, 195 y 197 de la ley 100 de 1993.
3. Que el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, establece que las Empresas Sociales del Estado se someterán al régimen contractual de derecho privado, pero podrán, discrecionalmente, utilizar las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de contratación de la Administración Pública.
4. Que el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, establece que las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual distinto al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicarán, en desarrollo de su actividad contractual y acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previstos legalmente para la contratación estatal.
5. Que el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo -CPACA- adoptado por la Ley 1437 de 2011, define, en su artículo 3, el alcance de tales principios.
6. Que adicionalmente y en relación con la moralidad, el artículo 3 del Decreto - Ley 019 de 2012[1] determina que "La actuación administrativa debe ceñirse a los postulados de la ética y cumplirse con absoluta transparencia en interés común. En tal virtud, todas las personas y los servidores públicos están obligados a actuar con rectitud, lealtad y honestidad en las actuaciones administrativas".
7. Que, por su parte, el artículo 5 del mencionado Decreto Ley preceptúa que *"(...) Los procedimientos se deben adelantar en el menor tiempo posible y con la menor cantidad de gastos de quienes intervienen en ellos; las autoridades administrativas (...) no deben exigir más documentos y copias de los estrictamente necesarios, ni autenticaciones, ni notas de presentación personal sino cuando la ley lo ordene en forma expresa o tratándose de poderes especiales. En tal virtud las autoridades deberán proceder con austeridad y eficiencia, y optimizar el uso del tiempo y de los demás recursos, procurando el más alto nivel de calidad de sus actuaciones y la protección de los derechos de las personas"*.
8. Que el artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de la Protección Social, hoy de Salud y Protección

[1] "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública."

Social; lineamientos que fueron establecidos mediante la Resolución Número 5185 de diciembre 14 de 2013, *"Por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual".*

9. Que, atendiendo a lo dispuesto en las disposiciones mencionadas, mediante Acuerdo N° 006 del 23 de noviembre de 2017, se procede a la adopción del Manual de Contratación de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.

10. Que, en cumplimiento de las disposiciones del Acuerdo señalado, no se requiere autorización previa de la Junta Directiva de la ESE, para adelantar la correspondiente contratación.

11. Que la ESE es una institución prestadora de servicios de salud pública (IPS) que hace parte del Sistema General de Seguridad Social en Salud, por lo que su función es la enajenación y/o venta de servicios de salud.

12. Que la necesidad que pretende resolver la Empresa Social del Estado mediante la contratación que nos ocupa, se relaciona con la adquisición del suministro de raciones alimentarias para los pacientes de la entidad, atendiendo a la demanda e indicaciones del médico tratante de la E.S.E HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA, según se discrimina en adelante.

13. Que el suministro antes descrito, se requiere con el objeto de garantizar el suministro de alimentación a los pacientes que se encuentran en el área de Hospitalización, a fin de preservar la salud, contribuir a la recuperación y mejorar la calidad de vida de los pacientes, teniendo en cuenta, que algunos requieren de dietas especiales de acuerdo con su cuadro clínico y al diagnóstico médico y dietas hospitalarias.

14. Que la ESE Hospital Fray Luis de León se constituye en institución de referencia de mediana complejidad de la Subregión Centro del Departamento del Magdalena, teniendo en cuenta las facilidades de acceso geográfico y el mercado proximal para la oportunidad de los servicios, en ella confluyen las ESE de los municipios de Chibolo, Nueva Granada, Ariguaní y Tenerife, pertenecientes a la Subregión Centro del departamento, Santa Ana, Pijiño del Carmen y San Zenón de la Subregión Sur y del municipio de Zapayán de la Subregión Río del departamento del Magdalena, así como las ESE de los municipios de Córdoba y Zambrano del departamento de Bolívar.

15. Que en la etapa de la justificación de la necesidad se presentaron cotizaciones por el valor mensual con empresas que tengan como actividad económica relacionada con el objeto a contratar para determinar el valor del contrato.

16. Que según lo establece la Resolución N° 5185 de diciembre 4 de 2013 y/o el Acuerdo N° 006 de 2017, la E.S.E. puede adelantar la contratación de la ***"SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA"***, por CONTRATACIÓN DIRECTA.

17. Que la contratación que se pretende llevar a cabo se encuentra contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2024.

18. Que el contratista presentó oferta resultando conveniente a los intereses de la E.S.E., en cumplimiento de los parámetros del estudio previo y normatividad aplicable.

19. Que la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA** cuenta Certificado de Disponibilidad Presupuestal, cubrir el gasto propio del presente acuerdo de voluntades, dentro de la Vigencia Fiscal 2024.

20. Que el presente contrato se rige por lo señalado en el Manual de Contratación de la Entidad, los Artículos 17,18 y 19 de la Resolución N° 0159 del 12 de marzo de 2015, las normas generales aplicables a la naturaleza del presente contrato, al igual que se le aplicarán los principios que gobiernan la función administrativa y de la gestión fiscal, así mismo, de común acuerdo las partes aceptan incorporar de las cláusulas excepcionales establecidas en la Ley 80 de 1993, esto es, caducidad, interpretación, modificación y terminación unilateral del contrato. Igualmente, el contrato se regirá por las siguientes:

CLÁUSULAS:

1) Objeto	*SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA*
2) Alcance del Objeto	En desarrollo del objeto contractual, EL CONTRATISTA deberá suministrar oportunamente al CONTRATANTE los alimentos intrahospitalarios, en las raciones diarias requeridas, para los pacientes hospitalizados de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL FRAY LUIS LEON DE PLATO — MAGDALENA por los valores y productos que se relacionan en la propuesta seleccionada, los cuales serán facturados de acuerdo al pedido que efectué el CONTRATANTE, teniendo en cuenta las necesidades presentadas en el momento, según se indica en la ficha técnica del Anexo N° 1.

3) Obligaciones:	**Generales del Contratista: a)** Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato; b) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales y evitando las dilaciones y en trabamientos que pudieren presentarse; c) Llevar registros, archivos, bitácoras fotográficas y controles que se requieran para brindar información oportuna y confiable re pecto al servicio prestado; d) Atender los requerimientos hechos por el Supervisor y en caso de no ser posible, emitir, por escrito, una explicación que fundamente este hecho; e) Responder por la calidad del servicio suministrado; f) Mantener informada a la ESE de cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato; g) Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta; h) Responder ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros; y, i) Las demás que sean inherentes al objeto contractual. **Constituyen las principales obligaciones para El CONTRATISTA**, además de las obligaciones de orden legal y técnico inherentes a la calidad del servicio, aquellas que se deriven del objeto contratado y en especial las siguientes: **1)** Suministrar oportunamente las raciones de alimentos en las porciones diarias solicitadas por el CONTRATANTE, como desayunos, almuerzos y cenas, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad y nutrición relacionados en la ficha técnica. **2)** EL CONTRATISTA se obliga a cumplir cabalmente el siguiente horario de distribución de raciones de alimentos: a) los DESAYUNOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL DE FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las ocho horas de la mañana (8:00 a.m.); b) los ALMUERZOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las doce horas de la tarde (12:00 p.m.). c) para la CENA, los alimentos especiales se establecerán los horarios que hagan parte de los regímenes dieto terapéuticos determinados, prescritos por el nutricionista o el médico, los cuales serán informados anticipadamente por parte DEL CONTRATANTE a través del supervisor del contrato. **Parágrafo 1**. En caso de contingencia del servicio, solo la nutricionista podrá requerir o autorizar el cambio en el horario de distribución del servicio de alimentación. **3)** Cumplir de manera irrestricta el horario de recibo de las órdenes de dietas. **Parágrafo 1**: Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral. **Parágrafo 2**: La nutricionista suministrará la información en dos horarios - para desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las seis de la mañana (6:00 am) y para el almuerzo entregará el reporte hasta las diez de la mañana (10:00 am), para los feriados el reporte será entregado por la jefa de enfermería, se podrán presentar solicitudes extemporales de desayunos y/o almuerzos especiales para tener en cuenta el ingreso de los diabéticos. **4)** Suministrar la alimentación en vajillas y bandejas de acero inoxidable y/o desechables según las normas de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, de buena calidad y presentación. **5.)** Emplear para el transporte de los alimentos como frutas y verduras, que requieren protección ambiental, cobertura con vinypel o cualquier otro tipo de material protector, o medida de asepsia y seguridad para evitar la contaminación. **6)** Preparar los alimentos de acuerdo a las medidas de seguridad y salubridad ajustadas a las disposiciones legales aplicables. **7)** Atender todas la directrices y recomendaciones que realice el CONTRATANTE, por conducto del supervisor **8)** EL CONTRATISTA se obliga a someter a todos sus trabajadores a controles médicos con una frecuencia no inferior a tres (3) meses, estudios bacteriológicos, de uñas, cabellos, frotis de faringe y examen coprológico. **9)** Garantizar el control de plagas y roedores en las instalaciones en las cuales se elaboren los alimentos objeto del contrato mediante ejecución de empresas autorizadas. **10)** Garantizar el suministro de azúcar y sal en dosis individuales, y también utilizar edulcorante dietético **11)** Le está prohibido al contratista suspender el suministro de los alimentos contratados, por causa distinta al caso fortuito o fuerza mayor. **12).** EL CONTRATISTA debe acreditar durante toda la vigencia del contrato, el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales. **13)** Las demás Actividades que por Ley correspondan. **14)** Ejecutar el contrato de buena fe, conforme lo establece el artículo 1603 del código civil. **15)** Establecer protocolos de bioseguridad en la preparación, empaque y transporte de los alimentos objeto del contrato con la finalidad de mitigar la propagación de cualquier virus.**16)** Plasmar en la cuenta de cobro y/o factura la deducción del cinco (5%) correspondiente al pago de los servicios públicos domiciliarios y la utilización del espacio destinado para ejecutar el presente contrato.

4)Termino y Vigencia:	El plazo de ejecución del presente contrato será de **hasta el 31 de agosto de 2025.** Dicho plazo se contará a partir de la suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal, y aprobación de las garantías. **VIGENCIA:** Para todos los efectos legales la vigencia será por el término de duración del contrato y ***Cuatro (4) Meses*** más para efectos de liquidación.
5) Valor:	Para todos los efectos legales y fiscales el valor total del presente contrato será hasta por la suma de **SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($75.000.000) M/L.** Parágrafo. El valor antes mencionado tiene incluido todos los impuestos, tasas y/o contribuciones establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, según este obligado a pagar el contratista y/o la entidad contratante. Para todo efecto el futuro contratista autoriza la entidad contratante a efectuar todos los descuentos referentes a gravámenes legales, siempre que así lo autorice la disposición, por conducto del área correspondiente, sin lugar a salvedades.
6) Forma de pago:	El valor total del contrato será pagado de la siguiente manera: Un (1) pago por valor de **SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($75.000.000) M/L,** al finalizar el termino o su equivalente por fracción o suministros parciales, de conformidad con la propuesta allegada, previa presentación de la factura original y los documentos legales correspondientes. **Parágrafo N° 1.** Para efectos del pago, la factura deberá estar debidamente presentadas con los correspondientes soportes (certificado de recibido a entera satisfacción por parte del supervisor y soporte del pago al día de las obligaciones al sistema general de seguridad social Salud, Pensión, ARL]). **Parágrafo N° 2.** Si la factura no ha sido correctamente elaborada y no es posible su corrección por parte de la entidad o no se acompañan los documentos requeridos, el término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas o desde aquella que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.
7) Imputación Presupuestal:	El valor del presente Contrato se pagará con cargo al Presupuesto según Certificado de Disponibilidad Presupuestal de la vigencia 2025, anexo a este acuerdo de voluntades.
8) Garantía:	El CONTRATISTA deberá tomar las siguientes garantías y/o seguros: **1) Cumplimiento.** Para precaver los perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones contractuales. Su cuantía no será inferior al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, y su vigencia será igual a la del plazo de ejecución total del contrato y cuatro (4) meses más, en todo caso no podrá ser inferior al termino para liquidación del contrato; **2) Pago de Salarios y Prestaciones Sociales.** Para evitar los eventos en que el contratista no cumpla con el pago de obligaciones laborales y prestaciones, respecto de los trabajadores relacionados con la ejecución del respectivo contrato. Su cuantía no será inferior al diez (10%) del valor del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total de ejecución del contrato y tres (3) años más; **3) De Calidad de los Bienes y Servicios.** Para evitar las eventualidades en que uno o varios bienes o servicios de contratados no reúnan las especificaciones o calidades exigidas para la contratación o que no sean aptos para los fines para los cuales fueron adquiridos. El valor por asegurar será del diez por ciento (10%) sobre el valor total del Contrato, y tendrá una vigencia igual al mismo y un (1) año más.
9) Supervisión:	El control y vigilancia del Contrato será ejercido por quien el(la) Representante Legal de la **E.S.E.** designe; el cual tendrá las siguientes funciones: 1) Vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado; 2) Realizar un seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del Contrato; 3) Vigilar que el servicio se suministre y preste durante el plazo establecido en este Contrato; 4) Certificar el cumplimiento del objeto contractual. 5) Verificar el pago del Sistema General de Seguridad Social por parte de El CONTRATISTA. 6) Formular requerimientos o recomendaciones a El CONTRATISTA que sean necesarios para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. 7) Comunicar en forma oportuna a la Oficina Jurídica Asesora sobre cualquier circunstancia que se presente y afecte o tenga vocación de afectar el normal desarrollo del Contrato; 8) Verificar que El CONTRATISTA, periódicamente, esté efectuando el pago de aporte al sistema de seguridad social integral de los trabajadores a su cargo; al igual que verificar el pago de los valores imputables a parafiscales, caja de compensación, Sena y Bienestar Familiar; 9) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. La intervención del Supervisor no exime a El CONTRATISTA de toda la responsabilidad por la prestación del servicio contratado, y en particular, por el cabal cumplimiento del objeto

	contratado, y en general, del debido, eficiente y puntual cumplimiento de todas las obligaciones contraídas bajo el presente Contrato.
10) Cláusulas excepcionales:	Al presente contrato le serán aplicable las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, conforme a lo establecido en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993. PARÁGRAFO PRIMERO: Para la imposición de las sanciones, multas o declaratorias de incumplimiento, la entidad adoptará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011.
11) Causales de Terminación:	Se constituyen en causales para la terminación del presente Contrato, las siguientes: **a)** Cuando El Contratista viole o incumpla alguna de las condiciones del presente contrato, o la ejecute en forma distinta a la inicialmente pactada. **b)** Cuando las exigencias del servicio público (Salud) lo requieran o la situación del orden público lo imponga. **c)** Incapacidad jurídica del Contratista que haga imposible el cumplimiento del contrato. **d)** La declaración de quiebra del Contratista. **e)** Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del Contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del presente contrato. **f)** Cualquiera otra circunstancia que la ESE justificadamente permita a presumir incapacidad o imposibilidad jurídica o técnica del Contratista para cumplir lo estipulado, bien sea, por situaciones actuales, o por antecedentes del presente contrato que no se conocían en el momento de la contratación. **g)** Por persistir una causal de fuerza mayor o caso fortuito. **h)** Por cumplimiento del objeto contractual. **i**) Por inclusión de El CONTRATISTA en el boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República, en el Sistema para la Administración del Riesgo del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo SARLAFT. **j**) Si durante el plazo de vigencia del Contrato El CONTRATISTA, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de carácter penal o administrativa relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo o fuesen incluidos formalmente en la orden ejecutiva número 12.978 "Specially Designated Narcotics Traffickers – SDNT", conocida en Colombia como "Lista Clinton", lista Office of Foreign Assets Control (OFAC), listas de personas buscadas en el Federal Bureau Of Investigation (FBI), en general las listas de las agencias internacionales y nacionales que identifican personas vinculadas al lavado de activos y financiación del terrorismo o sea formalmente acusado ante un juez, por lavado de activos, narcotráfico, testa ferrato, secuestro extorsivo, terrorismo, trata de personas o tráfico de armas, en los términos indicados por las leyes colombianas aplicables. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes de común acuerdo y en ejercicio de la autonomía de la voluntad, manifiestan que, en lo referente a los casos establecidos en la CLÁUSULA CUARTA en caso de incumplimiento de dichas obligaciones por parte del **CONTRATISTA** y en lo referente a los literales **a, b, c, d, f, g** anteriormente descritos, la ESE podrá dar por terminado el presente contrato, bastando solo comunicarle por escrito a El CONTRATISTA con una anticipación de tres (03) días hábiles tal determinación, sin que la misma de lugar a indemnización alguna. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: En lo que compete a los literales **i)** y **j)** la ESE podrá dar por terminado unilateralmente en cualquier momento, el presente contrato, sin necesidad de preaviso ni indemnización alguna, por configurarse una causal objetiva de terminación del mismo. **PARÁGRAFO TERCERO:** En el caso del literal **h)** o cuando las Partes de mutuo acuerdo hayan acordado la terminación de la presente Contrato, se deberá suscribir Acta de Terminación Anticipada. Lo anterior, previa aprobación por parte del Supervisor, quien deberá verificar el cumplimiento de las obligaciones por parte de El CONTRATISTA.
12) Ausencia de Relación Laboral:	La ejecución o el desarrollo de las actividades inherentes al presente Contrato, no genera vinculación laboral alguna entre los trabajadores a cargo de El CONTRATISTA y la ESE HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.
13) Idoneidad y Experiencia:	La idoneidad de El CONTRATISTA se acredita con los soportes de experiencia allegados. Idoneidad que es confirmada con la presentación de su propuesta económica aportada previamente a la celebración del presente Contrato, junto con los respectivos soportes.
14) Cesión:	El CONTRATISTA no podrá ceder el presente Contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del representante de la ESE.
15) Multas:	En caso de que EL (o) LA CONTRATISTA incurra en mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales originadas en este contrato, EL CONTRATANTE, mediante acto administrativo motivado, podrá imponerle en calidad de multa, sanciones equivalente al uno por ciento (1%) del valor del contrato, las cuales, sumadas entre sí, no podrán exceder el diez (10%) de dicho valor, salvo situaciones de fuerza mayor o caso fortuito,

	las cuales se harán efectivas descontándolas del saldo a pagar del valor del contrato; sin perjuicio de la declaratoria de caducidad, cuando EL CONTRATANTE lo considere procedente.
16) Cláusula penal:	Se estipula como cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al diez (10%) del valor del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen al contrato, acompañado de cualquier medio idóneo de prueba del incumplimiento de LA CONTRATISTA, valor que se hará efectivo sin perjuicio de la imposición de multas y declaratoria de caducidad del contrato. EL CONTRATANTE, podrá tomar directamente el valor de la cláusula penal, de los saldos que adeude al contratista, por razón del contrato o de la garantía constituida. De no ser posible, se cobrará acudiendo a la jurisdicción competente. EL (o) LA CONTRATISTA, renuncia a cualquier requerimiento judicial o privado, para hacer efectivas las obligaciones garantizadas. No obstante, EL CONTRATANTE podrá solicitar al contratista la totalidad del valor de los perjuicios causados que excedan el valor de la cláusula penal pecuniaria, de acuerdo con la facultad que otorgan sobre el particular, los artículos 1594 y 1600 del Código Civil, y en tal sentido se establece contractualmente que el pago de las penas previstas no extingue la obligación principal contratada y que el acreedor de las obligaciones podrá a su arbitrio pedir el pago de la pena y la indemnización de los perjuicios causados.
17) Documentos integrantes del contrato:	Forman parte integrante del presente Contrato los siguientes documentos: **a)** Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP- anexo. **b)** Verificación por parte de la ESE, de los antecedentes disciplinarios en la página web de la Procuraduría General de La Nación, Boletín de Responsabilidad Fiscal en la página web de la Contraloría General de la República y los antecedentes judiciales en la Página Web de la Policía Nacional de Colombia (www.policia.gov.co), en el link (Consulta de Antecedentes Judiciales). **c)** Registro Único Tributario RUT. **d)** Los demás documentos que directa o indirectamente se relacionen con EL CONTRATO y con la ejecución del mismo determinados en la ley.
18) Inhabilidad e Incompatibilidad:	El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que se entenderá prestado con la firma de este documento, que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad contempladas en la Constitución y la Ley. **PARÁGRAFO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad en El CONTRATISTA, éste cederá el contrato previa autorización expresa y escrita de la ESE. Si ello no fuere posible o no se aceptare por parte de la ESE la cesión, El CONTRATISTA renunciará a la ejecución del Contrato.
19) Terminación y Modificación Bilateral:	Se podrá adoptar la terminación o modificación del contrato de común acuerdo, cuando las circunstancias lo ameriten.
20) Terminación y Modificación Unilateral:	La parte contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato mediante acto administrativo debidamente motivado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, siempre que el mismo se celebre con personas incursas en causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la constitución y la ley, se celebre contra expresa prohibición legal o se declaren nulos los actos administrativos en que se fundamenten.
21) Responsabilidad	El CONTRATISTA responderá por el cumplimiento del objeto contratado, por ocultar inhabilidades, incompatibilidades, prohibiciones o por suministrar información falsa. Igualmente responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en la actuación contractual.
22) Requisitos de perfeccionamiento y ejecución:	EL CONTRATO se perfecciona con la firma de Las Partes. Para la ejecución de EL CONTRATO se requiere del Registro Presupuestal y de la suscripción del Acta de Inicio, previo cumplimiento de lo dispuesto en la Cláusula Octava del presente documento, si es del caso.
23) Mecanismos de Solución Alternativa de Controversias:	La solución directa es el mecanismo adoptado para dirimir las diferencias suscitadas entre las partes, antes de someterlas a la jurisdicción. Fracasado éste, las partes contratantes quedarán en libertad para iniciar las acciones legales pertinentes.
24) Prevención del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo:	Las partes se obligan a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todo su personal a cargo, empleados, socios, accionistas, administradores, clientes, proveedores, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan, de actividades ilícitas; particularmente, de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del convenio se encontraren en alguna de las partes,

	dudas razonables sobre sus operaciones, así como el origen de sus activos y/o que alguna de ellas, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluida en las listas internacionales vinculantes para Colombia, de conformidad con el derecho internacional (listas de naciones unidas- ONU), en listas de la OFAC o Clinton, etc., la parte libre de reclamo tendrá derecho de terminar unilateralmente el convenio sin que por este hecho, esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio a la parte que lo generó.
24) Indemnidad:	EL CONTRATISTA mantendrá indemne al CONTRATANTE de los reclamos, demandas, acciones legales o costos que se generen por daños y lesiones causadas a personas o propiedades de terceros ocasionados por el CONTRATISTA, sus subcontratistas o proveedores durante la ejecución. **Parágrafo.** En caso de que el CONTRATISTA no mantenga indemne al **CONTRATANTE** y concurran al saneamiento de cualquier vicio o afectación producto de la ejecución del presente contrato, El CONTRATISTA asumirá la calidad de parte o sujeto procesal de conformidad con la ley e indemnizara al Contratante por los perjuicios que llegarán a causarse por dicha afectación. Así mismo, en la medida de lo posible se subrogarán en el pago o cumplimiento de cualquier obligación que le resulte imputable.
25) Notificaciones:	Con la suscripción del contrato, El (LA) CONTRATISTA acepta que las notificaciones y/o comunicaciones de los actos administrativos que se deriven del presente Contrato, se realizará a través de medio electrónico, al correo electrónico suministrado en los datos personales que fue enunciado en el encabezado del presente documento. La notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que El (LA) CONTRATISTA acceda al acto administrativo, la cual se corroborará por la ESE con los medios tecnológicos que estime convenientes y sean aplicables. Según los lineamientos contenidos en el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011, para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso. Igualmente, para todo efecto, las Partes acuerdan como domicilio el Municipio de Plato - Magdalena.

ANEXO N° 1:
FICHA TÉCNICA - ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL.

DESCRIPCION
DESAYUNO
DESAYUNO LIQUIDO
ALMUERZO
ALMUERZO LIQUIDO
CENA
CENA LIQUIDA

MINUTA DIETA NORMAL / DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación. Caldo de Pollo con papa (sin hueso) Caldo de Carne de res magra con papa o Queso	50 gr. 250 cc (50 gr. proteína) 50 gr.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 cc (incluido100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc

MINUTA DIETA LIQUIDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no ácidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (50 gr. de proteína)	300 c/c
	Bebida caliente	Café, té, chocolate, maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
ALMUERZO Y CENA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (80 gr. de proteína)	300 c/c
	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta no acido	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	100 gr.

Parágrafo. Ante la necesidad originada en una determinada patología presentada por un usuario o la presentación de un evento epidemiológico, se podrán requerir de raciones de alimentos especiales para atender dicha necesidad con cargo al rubro establecido, sin exceder los montos relacionados en la propuesta.

CONTRATO DE SUMINISTRO SUSCRITO ENTRE LA E.S.E. HOSPITAL LA CANDELARIA DE EL BANCO MAGDALENA Y MARIELA HERRERA FLORIAN

CONTRATO Nº	**HLCP-104-2025**
CLASE DE CONTRATO	SUMINISTRO
CONTRATANTE	**E.S.E. HOSPITAL LA CANDELARIA DE EL BANCO, MAGDALENA.** NIT: 800.154.347-3 R.L. **AFRANIO OTERO MALDONADO.** Gerente
CONTRATISTA	**MARIELA HERRERA FLORIAN** NIT: 39013901-1 Representante
OBJETO DEL CONTRATO	**SUMINISTRO DE INSUMOS PARA GARANTIZAR LA ENTREGA DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA RACION FAMILIAR PARA PREPARAR DEFINIDOS EN LA MINUTA PATRON ESTABLECIDA EN LA GUIA OPERATIVA, PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO INTEGRADO DE ATENCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA DESNUTRICIÓN PARA EL MANEJO DE LA DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA Y SEVERA EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO NO. 47004012025 SUSCRITO CON EL ICBF**
PLAZO DE EJECUCION	2 MESES
VALOR	DOSCIENTOS DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($202.666.800) incluyendo impuestos y retenciones.

Entre los suscritos a saber, por una parte el Doctor **AFRANIO OTERO MALDONADO**, identificado con cedula de ciudadanía No. 72.243.177 expedida en Barranquilla Atlántico, actuando en su condición de representante legal de la **E.S.E. HOSPITAL LA CANDELARIA DE EL BANCO, MAGDALENA** designado mediante Decreto No. 217 de fecha 1 de abril de 2024, emanado de la oficina del Gobernador del Departamento del Magdalena, y debidamente posesionado mediante Acta No. 0426 de la misma fecha y quien para efectos del presente contrato se denomina **EL CONTRATANTE**, y por la otra, la Señora **MARIELA HERRERA FLORIAN,** identificada con cédula de ciudadanía número 39013901 de Margarita, Bolívar, en calidad de Representante Legal de **PROVEAL** con NIT 39013801-1y quien para efectos del presente contrato se denominara **EL CONTRATISTA**, de conformidad con lo preceptuado en el Decreto 1082 de 2015, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Resolución No. 409 de 31 de diciembre de 2019 "se aprueba el nuevo manual de contratación de la ESE" y todas las normas reglamentarias, el cual se regirá por las siguientes consideraciones: a-) Que el contratante debe satisfacer la necesidad que tiene la E.S.E a través de la presente contratación, siendo que, se entiende por alimentación saludable como aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica

de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes (MSPSM. Resolución 3803, 2016) La alimentación es una necesidad de todo ser vivo, la cual tiene como objetivo suministrar la cantidad de nutrientes esenciales para el adecuado funcionamiento del organismo. La nutrición adecuada es un factor fundamental para el vigor y el desempeño de una persona, y para que una persona funcione en su nivel óptimo debe consumir las cantidades de alimentos necesarias. b-) Que la ESE no cuenta con el talento humano y la infraestructura requerida para brindar alimentación para sus pacientes de acuerdo a sus requerimientos nutricionales, observando su situación fisiológica y patológica, para alcanzar y /o mantener el mejor estado de salud compatible con la enfermedad de cada uno. c-) Que del contrato celebrado no se deriva para el contratante ningún tipo de relación laboral. d-) Que se realizó el estudio previo respectivo donde se realiza el estudio de necesidad y se justifica la presente contratación. e-) Que se hace necesario contratar alimentación saludable para la E.S.E Hospital La Candelaria de El Banco, Magdalena. f-) Que el contrato cuenta con las apropiaciones presupuestales para realizar el suministro requerido, g-) Que el contratista presento propuesta con los requisitos exigidos por la Entidad hospitalaria. h-) Que por lo anterior, se procede a celebrar el presente contrato de acuerdo con las siguientes clausulas: **PRIMERA - OBETO: SUMINISTRO DE INSUMOS PARA GARANTIZAR LA ENTREGA DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA RACION FAMILIAR PARA PREPARAR DEFINIDOS EN LA MINUTA PATRON ESTABLECIDA EN LA GUIA OPERATIVA, PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO INTEGRADO DE ATENCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA DESNUTRICIÓN PARA EL MANEJO DE LA DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA Y SEVERA EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO NO. 47004012025 SUSCRITO CON EL ICBF Y LA E.S.E. HOSPITAL LA CANDELARIA,** que se relacionan a continuación; se autoriza el suministro de estos, los cuales tienen como destino garantizar la prestación de un óptimo servicio de la institución a sus usuarios, siendo:

PROPUESTA ECONOMICA

PRODUCTOS	CANTIDAD	CANTIDAD	VR/UNITARIO	VR/TOTAL
ARROZ BLANCO	6	KILOS	$ 11.448,00	$ 68.688,00
PASTAS	2	KILOS	$ 5.009,00	$ 10.017,00
HARINA DE MAIZ	2	KILOS	$ 4.118,00	$ 8.236,00
YUCA	1	KILOS	$ 11.581,00	$ 11.581,00
PLATANO	1	KILOS	$ 19.213,00	$ 19.213,00
ÑAME	1	KILOS	$ 17.625,00	$ 17.625,00
TAMARINDO	1	KILOS	$ 11.263,00	$ 11.263,00
PIÑA	1	KILOS	$ 12.535,00	$ 12.535,00

TOMATE DE ARBOL	1	KILOS	$ 18.895,00	$ 18.895,00
MORA	1	KILOS	$ 27.481,00	$ 27.481,00
ZANAHORIA	1	KILOS	$ 21.439,00	$ 21.439,00
CEBOLLA	1	KILOS	$ 15.079,00	$ 15.079,00
TOMATE	1	KILOS	$ 17.941,00	$ 17.941,00
LENTEJA	2	KILOS	$ 3.896,00	$ 7.791,00
FRIJOL	2	KILOS	$ 6.956,00	$ 13.913,00
FRIJOL CABEZA NEGRA	2	KILOS	$ 4.372,50	$ 8.745,00
ACEITE GIRASOL	2	LITRO	$ 21.184,00	$ 42.367,00
PANELA	1	LIBRA	$ 4.969,00	$ 4.969,00
TOTAL A PAGAR				**$ 337.778,00**

PEDIDO SOLICITADO – REACCION FAMILIAR PARA PREPARAR (RFPP)

CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
600	**$ 337.778, 00**	**$ 202.666.800**

SEGUNDA - VALOR Y FORMA DE PAGO DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales y fiscales, el valor del presente contrato se estima en la suma de **DOSCIENTOS DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($202.666.800) incluyendo impuestos y retenciones**, el cual será sometido a descuentos por concepto de (tributos-impuestos), tasas, deducciones y contribuciones, derechos, gravámenes, estampillas, tanto del orden nacional como del orden departamental y municipal o del orden departamental y municipal a que haya lugar, en cumplimiento de lo dispuesto el artículo 8 de la Ley 819 de 2003 y la normatividad vigente sobre la materia; el cual será cancelado a EL CONTRATISTA en un dos pago por valor **CIENTO UN MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($101.333.400)** incluyendo impuestos y retenciones.previa presentación de las facturas con la relación de las raciones entregadas, respuesta satisfactoria a las objeciones que se presenten, la expedición de la constancia de recibido con visto bueno del supervisor y el cumplimiento de sus obligaciones de pago al sistema de seguridad social integral, aportes parafiscales y demás consagradas en la Ley. **TERCERA – TERMINO CONTRACTUAL:** El término contractual se establece en DOS (02) MES y/o hasta agotar disponibilidad presupuestal. **CUARTA — DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** El valor del presente contrato estará amparado por su correspondiente CDP, con cargo al presupuesto de la vigencia 2025. **QUINTA - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política, del Manual Interno de Contratación de las particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del estudio previo de necesidad y conveniencia, y de las consignadas específicamente en el contenido del contrato, EL CONTRATISTA se obliga con EL

CONTRATANTE, a: 1) Acatar la Constitución, la Ley y demás normas pertinentes así como las recomendaciones del administrador 2) Aceptar la supervisión que podrá ejercer EL CONTRATANTE, sobre la ejecución del objeto contractual. 3) Suministrar oportunamente a EL CONTRATANTE las raciones de alimentos saludables contratadas en tres (4) tiempos. 4) Realizar la entrega de los alimentos requeridos acorde con las especificaciones técnicas, cantidades, medidas de higiene e inocuidad requeridas por el área de nutrición de la ESE. 5) Entregar las raciones alimenticias según la minuta establecida en el cuadro de Menús previamente aprobado. 6) Realizar Los cambios que sean necesarios cuando los elementos objeto del presente contrato no sean de la calidad, referencia, presentación, condiciones técnicas requerida por la E.S.E. Hospital La Candelaria, cambio que debe realizarse de manera inmediata. 7) Cumplir con las fechas y horarios de entrega, de acuerdo a las solicitudes previamente reportadas por el área de nutrición de la E.S.E. 8) Atender todos los requerimientos y solicitudes realizadas por el Supervisor del contrato. 9) Garantizar la entrega de toda la información que le sea solicitada en relación con la ejecución del contrato. 10) Asumir los gastos embalaje y logística requeridos para realizar la entrega de los alimentos objeto del presente contrato. 11) Suministrar las fichas técnicas de preservación de los alimentos contratados por el Hospital cuando asi se requiera. 12) Garantizar que los insumos objeto del presente contrato, cuenten con las licencias y registros expedidos por entidad competente vigente. 13) Seguir las directrices que con referencia a la ejecución del objeto contractual le haga el interventor y/o supervisor designado por EL CONTRATANTE. 14) Poner en conocimiento de EL CONTRATANTE cualquier situación irregular que se presente o que requiera de su participación. 15) Dar estricto cumplimiento a los términos pactados en el contrato y por ningún motivo abandonar el servicio contratado. 16) Acreditar durante toda la vigencia del contrato, el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales. 17) Las demás Actividades que por Ley correspondan. **SEXTA — OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE**: Para dar cumplimiento al objeto del presente contrato EL HOSPITAL se obliga para con EL CONTRATISTA a: 1) Emitir el registro presupuestal. 2) Efectuar las operaciones y registros contables y presupuestales para cumplir cabalmente con el pago de los materiales de osteosíntesis suministrados por EL CONTRATISTA. 3). Ejercer supervisión y verificar el cumplimiento del contrato. **SEPTIMA - CONFIDENCIALIDAD:** El contratista no suministrara información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del contrato. **OCTAVA - SUPERVISION**: La supervisión del presente contrato la ejercerá una vez legalizado el contrato, EL CONTRATANTE, a través de la Subgerencia Científica de la E.S.E. designada por la Gerente de la ESE, quien deberá cumplir con las obligaciones propias de esta actividad y las demás que sean necesarias y se requieran para el correcto desarrollo y ejecución del presente contrato. Ejercerá entre otras, las siguientes actividades: a) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado; b) Buscar el cumplimiento de los fines del presente contrato y de los resultados esperados con la celebración del mismo; c) Exigir al contratista los documentos o trabajos producidos, ya sea en medio impreso o por cualquier medio electrónico; d) Exigir al contratista junto con el informe de actividades, los soportes de pago correspondientes a los aportes a los sistemas de pensión, salud y ARL, de acuerdo con lo estipulado por las normas vigentes; e) Vigilar la correcta ejecución del objeto del presente contrato; f) Proteger los derechos de la ESE, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del mismo; g) Remitir oportunamente a la oficina de gerencia los cumplidos de prestación del servicio a satisfacción, junto con los soportes correspondientes, para efectos del pago respectivo; h) Informar oportunamente al área Financiera sobre las irregularidades o incumplimientos del contratista en la ejecución del contrato .h) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. **NOVENA – GASTOS:** EL CONTRATISTA se obliga a pagar todos los gastos, seguros, impuestos, derechos, comisiones relacionados con el perfeccionamiento y ejecución del presente contrato, así mismo se obliga a cancelar los valores correspondientes al acarreo de los alimentos a suministrar, así como el seguro para cubrir el riesgo

ocasionado por el hecho del acarreo. **DECIMA - CLAUSULA PENAL:** En caso de incumplimiento por la labor u objeto contratado por parte del contratista, este se obliga a pagar una clausula penal en la suma correspondiente al 1O% del valor contratado. **DECIMO PRIMERA — INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad de las que trata los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993. **DECIMO SEGUNDA – POLIZAS:** En virtud de lo dispuesto en el artículo 53 de la del Manual de contratación de El Hospital La Candelaria ESE"; EL CONTRATISTA, deberá constituir a favor de la entidad CONTRATANTE, por medio de una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente facultada para hacerlo, las siguientes pólizas para garantizar. 1) EL CUMPLIMIENTO: de todas las obligaciones surgidas con el motivo del presente contrato por valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor mismo y deberá estar vigente durante el plazo de ejecución del contrato y ciento veinte (120) días más, esta póliza se hará efectiva a favor de la ENTIDAD CONTRATANTE, en caso de que incumpla el CONTRATISTA alguna o algunas de las obligaciones que adquiera por razón del contrato. 2.) Calidad del bien suministrado (INSUMOS DE ALIMENTACION) Por un valor equivalente al diez (10) % del valor del contrato y vigente por el termino de duración del contrato y ciento veinte (120) días más. **DECIMO TERCERA - INTERPRETACION, MODIFICACION, CADUCIDAD Y TERMINACION UNILATERAL Y SOMETIMIENTOS A LA LEY:** El presente contrato podrá ser interpretado, modificado y terminado unilateralmente por el CONTRATANTE con sujeción a lo dispuesto en los artículos 15 y subsiguientes de la Ley 80 de 1993. **DECIMO CUARTA - TERMINACION:** Este contrato terminara entre otras por las siguientes causas: mutuo acuerdo entre las partes y ejecución total del contrato. **DECIMO QUINTA PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION:** Este contrato se perfecciona una vez sea suscrito por las partes. **DECIMO SEXTA - ACUERDO MUTUO:** Las partes expresamente acuerdan que el Hospital La Candelaria E.S.E. de El Banco, Magdalena en cualquier momento, unilateralmente y sin previo aviso podrá dar por terminado este contrato en razón de las contingencias de tipo presupuestal funcional y de prioridades del servicio a que se ve expuesta como entidad dedicada a la seguridad social sin ánimo de lucro, sin que ello implique indemnización alguna**. DECIMO SEPTIMA - OBLIGACION ESPECIAL SOBRE PREVENCION DEL LAVADO DE ACTIVOS:** EL CONTRATISTA se obliga para el con el Hospital La Candelaria E.S.E. de El Banco, Magdalena, a no utilizar el objeto de este contrato de obra y/o utilizar a el ente hospitalario como instrumento para el ocultamiento, manejo, inversión o aprovechamiento, en cualquier forma de dinero u otros bienes provenientes de actividades delictivas, o para dar apariencia de legalidad a actividades delictivas o a transacciones o fondos vinculados con las mismas y a informar a la E.S.E., inmediatamente, cualquier sospecha o información que llegare a conocer relacionada con este tema, respecto de las obligaciones derivadas del presente contrato de prestación de servicios profesionales. **DECIMO OCTAVA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos legales las partes acogen como domicilio contractual la Ciudad de El Banco, Magdalena.

FIRMADO ELECTRONICAMENTE EN SECOP II

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N. CD-094-2025 SUSCRITO ENTRE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON Y MARIELA HERRERA FLORIAN

Entre los suscritos a saber: por una parte, la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO (E.S.E.) HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**, entidad identificada con el NIT. 819001483-1, debidamente representada por **LUIS EDUARDO QUINTERO MAYORGA**, mayor de edad, identificado con el número de cédula No. 1.066.083.087 expedida en Pailitas – Cesar, y quien en actúa en su calidad de Gerente de conformidad con el Decreto 067 del 13 de febrero de 2025 posesionado mediante acta de posesión No. 118 del 13 de febrero de 2025, documentos anexos, quien en adelante se denominara EL(LA) **CONTRATANTE**, que para los efectos de este acuerdo contractual se denominará la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**; y, por la otra, **MARIELA HERRERA FLORIAN**, persona natural, con cedula de ciudadanía número 36.013.901, propietaria del establecimiento de comercio denominado PROVEAL, con MI N° 90452, quien en adelante se denominará **EL(LA) CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al contrato de prestación de servicios suscrito por firma electrónica en SECOP II, a través de mensaje de datos, el cual se regirá por las disposiciones de derecho privado y en especial por las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que en el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia está consagrado: *"La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud"*. Así mismo, la ley estatutaria 1751 la cual regula el derecho fundamental a la salud en su artículo 2 resalta que *"…el derecho a la salud es autónomo e irrenunciable en lo individual y lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios en salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud"*.
2. Que la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO-MAGDALENA, constituye una categoría especial de entidad pública descentralizada, del orden Departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa e integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud, sometida al régimen jurídico previsto en el Capítulo III, Articulo 194, 195 y 197 de la ley 100 de 1993.
3. Que el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, establece que las Empresas Sociales del Estado se someterán al régimen contractual de derecho privado, pero podrán, discrecionalmente, utilizar las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de contratación de la Administración Pública.
4. Que el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, establece que las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual distinto al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicarán, en desarrollo de su actividad contractual y acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previstos legalmente para la contratación estatal.
5. Que el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo -CPACA- adoptado por la Ley 1437 de 2011, define, en su artículo 3, el alcance de tales principios.
6. Que adicionalmente y en relación con la moralidad, el artículo 3 del Decreto - Ley 019 de 2012[1] determina que "La actuación administrativa debe ceñirse a los postulados de la ética y cumplirse con absoluta transparencia en interés común. En tal virtud, todas las personas y los servidores públicos están obligados a actuar con rectitud, lealtad y honestidad en las actuaciones administrativas".
7. Que, por su parte, el artículo 5 del mencionado Decreto Ley preceptúa que *"(...) Los procedimientos se deben adelantar en el menor tiempo posible y con la menor cantidad de gastos de quienes intervienen en ellos; las autoridades administrativas (...) no deben exigir más documentos y copias de los estrictamente necesarios, ni autenticaciones, ni notas de presentación personal sino cuando la ley lo ordene en forma expresa o tratándose de poderes especiales. En tal virtud las autoridades deberán proceder con austeridad y eficiencia, y optimizar el uso del tiempo y de los demás recursos, procurando el más alto nivel de calidad de sus actuaciones y la protección de los derechos de las personas"*.
8. Que el artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de la Protección Social, hoy de Salud y Protección

[1] "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública."

Social; lineamientos que fueron establecidos mediante la Resolución Número 5185 de diciembre 14 de 2013, *"Por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual".*

9. Que, atendiendo a lo dispuesto en las disposiciones mencionadas, mediante Acuerdo N° 006 del 23 de noviembre de 2017, se procede a la adopción del Manual de Contratación de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.

10. Que, en cumplimiento de las disposiciones del Acuerdo señalado, no se requiere autorización previa de la Junta Directiva de la ESE, para adelantar la correspondiente contratación.

11. Que la ESE es una institución prestadora de servicios de salud pública (IPS) que hace parte del Sistema General de Seguridad Social en Salud, por lo que su función es la enajenación y/o venta de servicios de salud.

12. Que la necesidad que pretende resolver la Empresa Social del Estado mediante la contratación que nos ocupa, se relaciona con la adquisición del suministro de raciones alimentarias para los pacientes de la entidad, atendiendo a la demanda e indicaciones del médico tratante de la E.S.E HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA, según se discrimina en adelante.

13. Que el suministro antes descrito, se requiere con el objeto de garantizar el suministro de alimentación a los pacientes que se encuentran en el área de Hospitalización, a fin de preservar la salud, contribuir a la recuperación y mejorar la calidad de vida de los pacientes, teniendo en cuenta, que algunos requieren de dietas especiales de acuerdo con su cuadro clínico y al diagnóstico médico y dietas hospitalarias.

14. Que la ESE Hospital Fray Luis de León se constituye en institución de referencia de mediana complejidad de la Subregión Centro del Departamento del Magdalena, teniendo en cuenta las facilidades de acceso geográfico y el mercado proximal para la oportunidad de los servicios, en ella confluyen las ESE de los municipios de Chibolo, Nueva Granada, Ariguaní y Tenerife, pertenecientes a la Subregión Centro del departamento, Santa Ana, Pijiño del Carmen y San Zenón de la Subregión Sur y del municipio de Zapayán de la Subregión Río del departamento del Magdalena, así como las ESE de los municipios de Córdoba y Zambrano del departamento de Bolívar.

15. Que en la etapa de la justificación de la necesidad se presentaron cotizaciones por el valor mensual con empresas que tengan como actividad económica relacionada con el objeto a contratar para determinar el valor del contrato.

16. Que según lo establece la Resolución N° 5185 de diciembre 4 de 2013 y/o el Acuerdo N° 006 de 2017, la E.S.E. puede adelantar la contratación de la ***"SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA"***, por CONTRATACIÓN DIRECTA.

17. Que la contratación que se pretende llevar a cabo se encuentra contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2024.

18. Que el contratista presentó oferta resultando conveniente a los intereses de la E.S.E., en cumplimiento de los parámetros del estudio previo y normatividad aplicable.

19. Que la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA** cuenta Certificado de Disponibilidad Presupuestal, cubrir el gasto propio del presente acuerdo de voluntades, dentro de la Vigencia Fiscal 2024.

20. Que el presente contrato se rige por lo señalado en el Manual de Contratación de la Entidad, los Artículos 17,18 y 19 de la Resolución N° 0159 del 12 de marzo de 2015, las normas generales aplicables a la naturaleza del presente contrato, al igual que se le aplicarán los principios que gobiernan la función administrativa y de la gestión fiscal, así mismo, de común acuerdo las partes aceptan incorporar de las cláusulas excepcionales establecidas en la Ley 80 de 1993, esto es, caducidad, interpretación, modificación y terminación unilateral del contrato. Igualmente, el contrato se regirá por las siguientes:

CLÁUSULAS:

1) Objeto	*SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA*
2) Alcance del Objeto	En desarrollo del objeto contractual, EL CONTRATISTA deberá suministrar oportunamente al CONTRATANTE los alimentos intrahospitalarios, en las raciones diarias requeridas, para los pacientes hospitalizados de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL FRAY LUIS LEON DE PLATO — MAGDALENA por los valores y productos que se relacionan en la propuesta seleccionada, los cuales serán facturados de acuerdo al pedido que efectué el CONTRATANTE, teniendo en cuenta las necesidades presentadas en el momento, según se indica en la ficha técnica del Anexo N° 1.

3) Obligaciones:	**Generales del Contratista: a)** Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato; b) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales y evitando las dilaciones y en trabamientos que pudieren presentarse; c) Llevar registros, archivos, bitácoras fotográficas y controles que se requieran para brindar información oportuna y confiable re pecto al servicio prestado; d) Atender los requerimientos hechos por el Supervisor y en caso de no ser posible, emitir, por escrito, una explicación que fundamente este hecho; e) Responder por la calidad del servicio suministrado; f) Mantener informada a la ESE de cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato; g) Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta; h) Responder ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros; y, i) Las demás que sean inherentes al objeto contractual. **Constituyen las principales obligaciones para El CONTRATISTA**, además de las obligaciones de orden legal y técnico inherentes a la calidad del servicio, aquellas que se deriven del objeto contratado y en especial las siguientes: **1)** Suministrar oportunamente las raciones de alimentos en las porciones diarias solicitadas por el CONTRATANTE, como desayunos, almuerzos y cenas, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad y nutrición relacionados en la ficha técnica. **2)** EL CONTRATISTA se obliga a cumplir cabalmente el siguiente horario de distribución de raciones de alimentos: a) los DESAYUNOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL DE FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las ocho horas de la mañana (8:00 a.m.); b) los ALMUERZOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las doce horas de la tarde (12:00 p.m.). c) para la CENA, los alimentos especiales se establecerán los horarios que hagan parte de los regímenes dieto terapéuticos determinados, prescritos por el nutricionista o el médico, los cuales serán informados anticipadamente por parte DEL CONTRATANTE a través del supervisor del contrato. **Parágrafo 1**. En caso de contingencia del servicio, solo la nutricionista podrá requerir o autorizar el cambio en el horario de distribución del servicio de alimentación. **3)** Cumplir de manera irrestricta el horario de recibo de las órdenes de dietas. **Parágrafo 1**: Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral. **Parágrafo 2**: La nutricionista suministrará la información en dos horarios - para desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las seis de la mañana (6:00 am) y para el almuerzo entregará el reporte hasta las diez de la mañana (10:00 am), para los feriados el reporte será entregado por la jefa de enfermería, se podrán presentar solicitudes extemporales de desayunos y/o almuerzos especiales para tener en cuenta el ingreso de los diabéticos. **4)** Suministrar la alimentación en vajillas y bandejas de acero inoxidable y/o desechables según las normas de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, de buena calidad y presentación. **5.)** Emplear para el transporte de los alimentos como frutas y verduras, que requieren protección ambiental, cobertura con vinypel o cualquier otro tipo de material protector, o medida de asepsia y seguridad para evitar la contaminación. **6)** Preparar los alimentos de acuerdo a las medidas de seguridad y salubridad ajustadas a las disposiciones legales aplicables. **7)** Atender todas la directrices y recomendaciones que realice el CONTRATANTE, por conducto del supervisor **8)** EL CONTRATISTA se obliga a someter a todos sus trabajadores a controles médicos con una frecuencia no inferior a tres (3) meses, estudios bacteriológicos, de uñas, cabellos, frotis de faringe y examen coprológico. **9)** Garantizar el control de plagas y roedores en las instalaciones en las cuales se elaboren los alimentos objeto del contrato mediante ejecución de empresas autorizadas. **10)** Garantizar el suministro de azúcar y sal en dosis individuales, y también utilizar edulcorante dietético **11)** Le está prohibido al contratista suspender el suministro de los alimentos contratados, por causa distinta al caso fortuito o fuerza mayor. **12).** EL CONTRATISTA debe acreditar durante toda la vigencia del contrato, el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales. **13)** Las demás Actividades que por Ley correspondan. **14)** Ejecutar el contrato de buena fe, conforme lo establece el artículo 1603 del código civil. **15)** Establecer protocolos de bioseguridad en la preparación, empaque y transporte de los alimentos objeto del contrato con la finalidad de mitigar la propagación de cualquier virus.**16)** Plasmar en la cuenta de cobro y/o factura la deducción del cinco (5%) correspondiente al pago de los servicios públicos domiciliarios y la utilización del espacio destinado para ejecutar el presente contrato.

4)Termino y Vigencia:	El plazo de ejecución del presente contrato será de **hasta el 31 de mayo de 2025.** Dicho plazo se contará a partir de la suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal, y aprobación de las garantías. **VIGENCIA:** Para todos los efectos legales la vigencia será por el término de duración del contrato y ***Cuatro (4) Meses*** más para efectos de liquidación.
5) Valor:	Para todos los efectos legales y fiscales el valor total del presente contrato será hasta por la suma de **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($65.000.000) M/L.** Parágrafo. El valor antes mencionado tiene incluido todos los impuestos, tasas y/o contribuciones establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, según este obligado a pagar el contratista y/o la entidad contratante. Para todo efecto el futuro contratista autoriza la entidad contratante a efectuar todos los descuentos referentes a gravámenes legales, siempre que así lo autorice la disposición, por conducto del área correspondiente, sin lugar a salvedades.
6) Forma de pago:	El valor total del contrato será pagado de la siguiente manera: Un (1) pago por valor de **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($65.000.000) M/L,** al finalizar el termino o su equivalente por fracción o suministros parciales, de conformidad con la propuesta allegada, previa presentación de la factura original y los documentos legales correspondientes. **Parágrafo N° 1.** Para efectos del pago, la factura deberá estar debidamente presentadas con los correspondientes soportes (certificado de recibido a entera satisfacción por parte del supervisor y soporte del pago al día de las obligaciones al sistema general de seguridad social Salud, Pensión, ARL]). **Parágrafo N° 2.** Si la factura no ha sido correctamente elaborada y no es posible su corrección por parte de la entidad o no se acompañan los documentos requeridos, el término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas o desde aquella que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.
7) Imputación Presupuestal:	El valor del presente Contrato se pagará con cargo al Presupuesto según Certificado de Disponibilidad Presupuestal de la vigencia 2025, anexo a este acuerdo de voluntades.
8) Garantía:	El CONTRATISTA deberá tomar las siguientes garantías y/o seguros: **1) Cumplimiento.** Para precaver los perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones contractuales. Su cuantía no será inferior al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, y su vigencia será igual a la del plazo de ejecución total del contrato y cuatro (4) meses más, en todo caso no podrá ser inferior al termino para liquidación del contrato; **2) Pago de Salarios y Prestaciones Sociales.** Para evitar los eventos en que el contratista no cumpla con el pago de obligaciones laborales y prestaciones, respecto de los trabajadores relacionados con la ejecución del respectivo contrato. Su cuantía no será inferior al diez (10%) del valor del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total de ejecución del contrato y tres (3) años más; **3) De Calidad de los Bienes y Servicios.** Para evitar las eventualidades en que uno o varios bienes o servicios de contratados no reúnan las especificaciones o calidades exigidas para la contratación o que no sean aptos para los fines para los cuales fueron adquiridos. El valor por asegurar será del diez por ciento (10%) sobre el valor total del Contrato, y tendrá una vigencia igual al mismo y un (1) año más.
9) Supervisión:	El control y vigilancia del Contrato será ejercido por quien el(la) Representante Legal de la **E.S.E.** designe; el cual tendrá las siguientes funciones: 1) Vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado; 2) Realizar un seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del Contrato; 3) Vigilar que el servicio se suministre y preste durante el plazo establecido en este Contrato; 4) Certificar el cumplimiento del objeto contractual. 5) Verificar el pago del Sistema General de Seguridad Social por parte de El CONTRATISTA. 6) Formular requerimientos o recomendaciones a El CONTRATISTA que sean necesarios para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. 7) Comunicar en forma oportuna a la Oficina Jurídica Asesora sobre cualquier circunstancia que se presente y afecte o tenga vocación de afectar el normal desarrollo del Contrato; 8) Verificar que El CONTRATISTA, periódicamente, esté efectuando el pago de aporte al sistema de seguridad social integral de los trabajadores a su cargo; al igual que verificar el pago de los valores imputables a parafiscales, caja de compensación, Sena y Bienestar Familiar; 9) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. La intervención del Supervisor no exime a El CONTRATISTA de toda la responsabilidad por la prestación del servicio contratado, y en particular, por el cabal cumplimiento del objeto contratado, y en general, del debido, eficiente y puntual cumplimiento de todas las obligaciones contraídas bajo el presente Contrato.

10) Cláusulas excepcionales:	Al presente contrato le serán aplicable las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, conforme a lo establecido en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993. PARÁGRAFO PRIMERO: Para la imposición de las sanciones, multas o declaratorias de incumplimiento, la entidad adoptará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011.
11) Causales de Terminación:	Se constituyen en causales para la terminación del presente Contrato, las siguientes: **a)** Cuando El Contratista viole o incumpla alguna de las condiciones del presente contrato, o la ejecute en forma distinta a la inicialmente pactada. **b)** Cuando las exigencias del servicio público (Salud) lo requieran o la situación del orden público lo imponga. **c)** Incapacidad jurídica del Contratista que haga imposible el cumplimiento del contrato. **d)** La declaración de quiebra del Contratista. **e)** Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del Contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del presente contrato. **f)** Cualquiera otra circunstancia que la ESE justificadamente permita a presumir incapacidad o imposibilidad jurídica o técnica del Contratista para cumplir lo estipulado, bien sea, por situaciones actuales, o por antecedentes del presente contrato que no se conocían en el momento de la contratación. **g)** Por persistir una causal de fuerza mayor o caso fortuito. **h)** Por cumplimiento del objeto contractual. **i)** Por inclusión de El CONTRATISTA en el boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República, en el Sistema para la Administración del Riesgo del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo SARLAFT. **j)** Si durante el plazo de vigencia del Contrato El CONTRATISTA, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de carácter penal o administrativa relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo o fuesen incluidos formalmente en la orden ejecutiva número 12.978 “Specially Designated Narcotics Traffickers – SDNT”, conocida en Colombia como “Lista Clinton”, lista Office of Foreign Assets Control (OFAC), listas de personas buscadas en el Federal Bureau Of Investigation (FBI), en general las listas de las agencias internacionales y nacionales que identifican personas vinculadas al lavado de activos y financiación del terrorismo o sea formalmente acusado ante un juez, por lavado de activos, narcotráfico, testa ferrato, secuestro extorsivo, terrorismo, trata de personas o tráfico de armas, en los términos indicados por las leyes colombianas aplicables. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes de común acuerdo y en ejercicio de la autonomía de la voluntad, manifiestan que, en lo referente a los casos establecidos en la CLÁUSULA CUARTA en caso de incumplimiento de dichas obligaciones por parte del **CONTRATISTA** y en lo referente a los literales **a, b, c, d, f, g** anteriormente descritos, la ESE podrá dar por terminado el presente contrato, bastando solo comunicarle por escrito a El CONTRATISTA con una anticipación de tres (03) días hábiles tal determinación, sin que la misma de lugar a indemnización alguna. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: En lo que compete a los literales **i)** y **j)** la ESE podrá dar por terminado unilateralmente en cualquier momento, el presente contrato, sin necesidad de preaviso ni indemnización alguna, por configurarse una causal objetiva de terminación del mismo. **PARÁGRAFO TERCERO:** En el caso del literal **h)** o cuando las Partes de mutuo acuerdo hayan acordado la terminación de la presente Contrato, se deberá suscribir Acta de Terminación Anticipada. Lo anterior, previa aprobación por parte del Supervisor, quien deberá verificar el cumplimiento de las obligaciones por parte de El CONTRATISTA.
12) Ausencia de Relación Laboral:	La ejecución o el desarrollo de las actividades inherentes al presente Contrato, no genera vinculación laboral alguna entre los trabajadores a cargo de El CONTRATISTA y la ESE HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.
13) Idoneidad y Experiencia:	La idoneidad de El CONTRATISTA se acredita con los soportes de experiencia allegados. Idoneidad que es confirmada con la presentación de su propuesta económica aportada previamente a la celebración del presente Contrato, junto con los respectivos soportes.
14) Cesión:	El CONTRATISTA no podrá ceder el presente Contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del representante de la ESE.
15) Multas:	En caso de que EL (o) LA CONTRATISTA incurra en mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales originadas en este contrato, EL CONTRATANTE, mediante acto administrativo motivado, podrá imponerle en calidad de multa, sanciones equivalente al uno por ciento (1%) del valor del contrato, las cuales, sumadas entre sí, no podrán exceder el diez (10%) de dicho valor, salvo situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, las cuales se harán efectivas descontándolas del saldo a pagar del valor del contrato; sin perjuicio de la declaratoria de caducidad, cuando EL CONTRATANTE lo considere procedente.

16) Cláusula penal:	Se estipula como cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al diez (10%) del valor del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen al contrato, acompañado de cualquier medio idóneo de prueba del incumplimiento de LA CONTRATISTA, valor que se hará efectivo sin perjuicio de la imposición de multas y declaratoria de caducidad del contrato. EL CONTRATANTE, podrá tomar directamente el valor de la cláusula penal, de los saldos que adeude al contratista, por razón del contrato o de la garantía constituida. De no ser posible, se cobrará acudiendo a la jurisdicción competente. EL (o) LA CONTRATISTA, renuncia a cualquier requerimiento judicial o privado, para hacer efectivas las obligaciones garantizadas. No obstante, EL CONTRATANTE podrá solicitar al contratista la totalidad del valor de los perjuicios causados que excedan el valor de la cláusula penal pecuniaria, de acuerdo con la facultad que otorgan sobre el particular, los artículos 1594 y 1600 del Código Civil, y en tal sentido se establece contractualmente que el pago de las penas previstas no extingue la obligación principal contratada y que el acreedor de las obligaciones podrá a su arbitrio pedir el pago de la pena y la indemnización de los perjuicios causados.
17) Documentos integrantes del contrato:	Forman parte integrante del presente Contrato los siguientes documentos: **a)** Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP- anexo. **b)** Verificación por parte de la ESE, de los antecedentes disciplinarios en la página web de la Procuraduría General de La Nación, Boletín de Responsabilidad Fiscal en la página web de la Contraloría General de la República y los antecedentes judiciales en la Página Web de la Policía Nacional de Colombia (www.policia.gov.co), en el link (Consulta de Antecedentes Judiciales). **c)** Registro Único Tributario RUT. **d)** Los demás documentos que directa o indirectamente se relacionen con EL CONTRATO y con la ejecución del mismo determinados en la ley.
18) Inhabilidad e Incompatibilidad:	El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que se entenderá prestado con la firma de este documento, que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad contempladas en la Constitución y la Ley. **PARÁGRAFO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad en El CONTRATISTA, éste cederá el contrato previa autorización expresa y escrita de la ESE. Si ello no fuere posible o no se aceptare por parte de la ESE la cesión, El CONTRATISTA renunciará a la ejecución del Contrato.
19) Terminación y Modificación Bilateral:	Se podrá adoptar la terminación o modificación del contrato de común acuerdo, cuando las circunstancias lo ameriten.
20) Terminación y Modificación Unilateral:	La parte contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato mediante acto administrativo debidamente motivado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, siempre que el mismo se celebre con personas incursas en causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la constitución y la ley, se celebre contra expresa prohibición legal o se declaren nulos los actos administrativos en que se fundamenten.
21) Responsabilidad	El CONTRATISTA responderá por el cumplimiento del objeto contratado, por ocultar inhabilidades, incompatibilidades, prohibiciones o por suministrar información falsa. Igualmente responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en la actuación contractual.
22) Requisitos de perfeccionamiento y ejecución:	EL CONTRATO se perfecciona con la firma de Las Partes. Para la ejecución de EL CONTRATO se requiere del Registro Presupuestal y de la suscripción del Acta de Inicio, previo cumplimiento de lo dispuesto en la Cláusula Octava del presente documento, si es del caso.
23) Mecanismos de Solución Alternativa de Controversias:	La solución directa es el mecanismo adoptado para dirimir las diferencias suscitadas entre las partes, antes de someterlas a la jurisdicción. Fracasado éste, las partes contratantes quedarán en libertad para iniciar las acciones legales pertinentes.
24) Prevención del Lavado de Activos y	Las partes se obligan a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todo su personal a cargo, empleados, socios, accionistas, administradores, clientes, proveedores, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan, de actividades ilícitas; particularmente, de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del convenio se encontraren en alguna de las partes, dudas razonables sobre sus operaciones, así como el origen de sus activos y/o que alguna de ellas, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada

Financiación del Terrorismo:	con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluida en las listas internacionales vinculantes para Colombia, de conformidad con el derecho internacional (listas de naciones unidas- ONU), en listas de la OFAC o Clinton, etc., la parte libre de reclamo tendrá derecho de terminar unilateralmente el convenio sin que por este hecho, esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio a la parte que lo generó.
24) Indemnidad:	EL CONTRATISTA mantendrá indemne al CONTRATANTE de los reclamos, demandas, acciones legales o costos que se generen por daños y lesiones causadas a personas o propiedades de terceros ocasionados por el CONTRATISTA, sus subcontratistas o proveedores durante la ejecución. **Parágrafo.** En caso de que el CONTRATISTA no mantenga indemne al **CONTRATANTE** y concurran al saneamiento de cualquier vicio o afectación producto de la ejecución del presente contrato, El CONTRATISTA asumirá la calidad de parte o sujeto procesal de conformidad con la ley e indemnizara al Contratante por los perjuicios que llegarán a causarse por dicha afectación. Así mismo, en la medida de lo posible se subrogarán en el pago o cumplimiento de cualquier obligación que le resulte imputable.
25) Notificaciones:	Con la suscripción del contrato, El (LA) CONTRATISTA acepta que las notificaciones y/o comunicaciones de los actos administrativos que se deriven del presente Contrato, se realizará a través de medio electrónico, al correo electrónico suministrado en los datos personales que fue enunciado en el encabezado del presente documento. La notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que El (LA) CONTRATISTA acceda al acto administrativo, la cual se corroborará por la ESE con los medios tecnológicos que estime convenientes y sean aplicables. Según los lineamientos contenidos en el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011, para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso. Igualmente, para todo efecto, las Partes acuerdan como domicilio el Municipio de Plato - Magdalena.

ANEXO N° 1:
FICHA TÉCNICA - ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL.

DESCRIPCION
DESAYUNO
DESAYUNO LIQUIDO
ALMUERZO
ALMUERZO LIQUIDO
CENA
CENA LIQUIDA

MINUTA DIETA NORMAL / DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación. Caldo de Pollo con papa (sin hueso) Caldo de Carne de res magra con papa o Queso	50 gr. 250 cc (50 gr. proteína) 50 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 cc (incluido100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc

MINUTA DIETA LIQUIDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no ácidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (50 gr. de proteína)	300 c/c
	Bebida caliente	Café, té, chocolate, maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
ALMUERZO Y CENA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (80 gr. de proteína)	300 c/c
	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta no acido	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	100 gr.

Parágrafo. Ante la necesidad originada en una determinada patología presentada por un usuario o la presentación de un evento epidemiológico, se podrán requerir de raciones de alimentos especiales para atender dicha necesidad con cargo al rubro establecido, sin exceder los montos relacionados en la propuesta.

GERENCIA		Vigencia: 2024-2027
Código: AA-G-01	NIT: 819001483-1 CÓDIGO DE PRESTADOR: 4755500106	Copia Controlada

CLAUSULAS ADICIONALES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N.CD-089-2025 SUSCRITO ENTRE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON Y MARIELA HERRERA FLORIAN

Entre los suscritos a saber: por una parte, la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO (E.S.E.) HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**, entidad identificada con el NIT. 819001483-1, debidamente representada por **LUIS EDUARDO QUINTERO MAYORGA**, mayor de edad, identificado con el número de cédula No. 1.066.083.087 expedida en Pailitas – Cesar, y quien en actúa en su calidad de Gerente de conformidad con el Decreto 067 del 13 de febrero de 2025 posesionado mediante acta de posesión No. 0118 del 13 de febrero de 2025, documentos anexos, quien en adelante se denominara EL(LA) **CONTRATANTE**, que para los efectos de este acuerdo contractual se denominará la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**; y, por la otra, **MARIELA HERRERA FLORIAN**, persona natural, con cedula de ciudadanía número 36.013.901, propietaria del establecimiento de comercio denominado PROVEAL, con MI N° 90452, quien en adelante se denominará **EL(LA) CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente documento de cláusulas adicionales, las cuales se entienden incorporadas al contrato de prestación de servicios suscrito por firma electrónica en SECOP II, a través de mensaje de datos, el cual se regirá por las disposiciones de derecho privado y en especial por las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que en el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia está consagrado: *"La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud"*. Así mismo, la ley estatutaria 1751 la cual regula el derecho fundamental a la salud en su artículo 2 resalta que *"…el derecho a la salud es autónomo e irrenunciable en lo individual y lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios en salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud"*.
2. Que la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO-MAGDALENA, constituye una categoría especial de entidad pública descentralizada, del orden Departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa e integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud, sometida al régimen jurídico previsto en el Capítulo III, Articulo 194, 195 y 197 de la ley 100 de 1993.
3. Que el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, establece que las Empresas Sociales del Estado se someterán al régimen contractual de derecho privado, pero podrán, discrecionalmente, utilizar las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de contratación de la Administración Pública.
4. Que el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, establece que las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual distinto al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicarán, en desarrollo de su actividad contractual y acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previstos legalmente para la contratación estatal.
5. Que el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo -CPACA- adoptado por la Ley 1437 de 2011, define, en su artículo 3, el alcance de tales principios.
6. Que adicionalmente y en relación con la moralidad, el artículo 3 del Decreto - Ley 019 de 2012[1] determina que "La actuación administrativa debe ceñirse a los postulados de la ética y cumplirse con absoluta transparencia en interés común. En tal virtud, todas las personas y los servidores públicos están obligados a actuar con rectitud, lealtad y honestidad en las actuaciones administrativas".
7. Que, por su parte, el artículo 5 del mencionado Decreto Ley preceptúa que *"(...) Los procedimientos se deben adelantar en el menor tiempo posible y con la menor cantidad de gastos de quienes intervienen en ellos; las autoridades administrativas (...) no deben exigir más documentos y copias de los estrictamente necesarios, ni autenticaciones, ni notas de presentación personal sino cuando la ley lo ordene en forma expresa o tratándose de poderes especiales. En tal virtud las autoridades deberán proceder con austeridad y eficiencia, y optimizar el uso del tiempo y de los demás recursos, procurando el más alto nivel de calidad de sus actuaciones y la protección de los derechos de las personas"*.
8. Que el artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de la Protección Social, hoy de Salud y Protección

[1] "Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública."

Social; lineamientos que fueron establecidos mediante la Resolución Número 5185 de diciembre 14 de 2013, *"Por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual".*

9. Que, atendiendo a lo dispuesto en las disposiciones mencionadas, mediante Acuerdo N° 006 del 23 de noviembre de 2017, se procede a la adopción del Manual de Contratación de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.

10. Que, en cumplimiento de las disposiciones del Acuerdo señalado, no se requiere autorización previa de la Junta Directiva de la ESE, para adelantar la correspondiente contratación.

11. Que la ESE es una institución prestadora de servicios de salud pública (IPS) que hace parte del Sistema General de Seguridad Social en Salud, por lo que su función es la enajenación y/o venta de servicios de salud.

12. Que la necesidad que pretende resolver la Empresa Social del Estado mediante la contratación que nos ocupa, se relaciona con la adquisición del suministro de raciones alimentarias para los pacientes de la entidad, atendiendo a la demanda e indicaciones del médico tratante de la E.S.E HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA, según se discrimina en adelante.

13. Que el suministro antes descrito, se requiere con el objeto de garantizar el suministro de alimentación a los pacientes que se encuentran en el área de Hospitalización, a fin de preservar la salud, contribuir a la recuperación y mejorar la calidad de vida de los pacientes, teniendo en cuenta, que algunos requieren de dietas especiales de acuerdo con su cuadro clínico y al diagnóstico médico y dietas hospitalarias.

14. Que la ESE Hospital Fray Luis de León se constituye en institución de referencia de mediana complejidad de la Subregión Centro del Departamento del Magdalena, teniendo en cuenta las facilidades de acceso geográfico y el mercado proximal para la oportunidad de los servicios, en ella confluyen las ESE de los municipios de Chibolo, Nueva Granada, Ariguaní y Tenerife, pertenecientes a la Subregión Centro del departamento, Santa Ana, Pijiño del Carmen y San Zenón de la Subregión Sur y del municipio de Zapayán de la Subregión Río del departamento del Magdalena, así como las ESE de los municipios de Córdoba y Zambrano del departamento de Bolívar.

15. Que en la etapa de la justificación de la necesidad se presentaron cotizaciones por el valor mensual con empresas que tengan como actividad económica relacionada con el objeto a contratar para determinar el valor del contrato.

16. Que según lo establece la Resolución N° 5185 de diciembre 4 de 2013 y/o el Acuerdo N° 006 de 2017, la E.S.E. puede adelantar la contratación de la ***"SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA"***, por CONTRATACIÓN DIRECTA.

17. Que la contratación que se pretende llevar a cabo se encuentra contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2024.

18. Que el contratista presentó oferta resultando conveniente a los intereses de la E.S.E., en cumplimiento de los parámetros del estudio previo y normatividad aplicable.

19. Que la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA** cuenta Certificado de Disponibilidad Presupuestal, cubrir el gasto propio del presente acuerdo de voluntades, dentro de la Vigencia Fiscal 2024.

20. Que el presente contrato se rige por lo señalado en el Manual de Contratación de la Entidad, los Artículos 17,18 y 19 de la Resolución N° 0159 del 12 de marzo de 2015, las normas generales aplicables a la naturaleza del presente contrato, al igual que se le aplicarán los principios que gobiernan la función administrativa y de la gestión fiscal, así mismo, de común acuerdo las partes aceptan incorporar de las cláusulas excepcionales establecidas en la Ley 80 de 1993, esto es, caducidad, interpretación, modificación y terminación unilateral del contrato. Igualmente, el contrato se regirá por las siguientes:

CLÁUSULAS:

1) Objeto	*"SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA".*
2) Alcance del Objeto	En desarrollo del objeto contractual, EL CONTRATISTA deberá suministrar oportunamente al CONTRATANTE los alimentos intrahospitalarios, en las raciones diarias requeridas, para los pacientes hospitalizados de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL FRAY LUIS LEON DE PLATO — MAGDALENA por los valores y productos que se relacionan en la propuesta seleccionada, los cuales serán facturados de acuerdo al pedido que efectué el CONTRATANTE, teniendo en cuenta las necesidades presentadas en el momento, según se indica en la ficha técnica del Anexo N° 1.

3) Obligaciones:	**Generales del Contratista: a)** Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato; b) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales y evitando las dilaciones y en trabamientos que pudieren presentarse; c) Llevar registros, archivos, bitácoras fotográficas y controles que se requieran para brindar información oportuna y confiable re pecto al servicio prestado; d) Atender los requerimientos hechos por el Supervisor y en caso de no ser posible, emitir, por escrito, una explicación que fundamente este hecho; e) Responder por la calidad del servicio suministrado; f) Mantener informada a la ESE de cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato; g) Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas y económicas presentadas en la propuesta; h) Responder ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros; y, i) Las demás que sean inherentes al objeto contractual. **Constituyen las principales obligaciones para El CONTRATISTA**, además de las obligaciones de orden legal y técnico inherentes a la calidad del servicio, aquellas que se deriven del objeto contratado y en especial las siguientes: **1)** Suministrar oportunamente las raciones de alimentos en las porciones diarias solicitadas por el CONTRATANTE, como desayunos, almuerzos y cenas, de manera oportuna y dentro de los criterios de calidad y nutrición relacionados en la ficha técnica. **2)** EL CONTRATISTA se obliga a cumplir cabalmente el siguiente horario de distribución de raciones de alimentos: a) los DESAYUNOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL DE FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las ocho horas de la mañana (8:00 a.m.); b) los ALMUERZOS ORDINARIOS deberán ser entregados en las instalaciones de la E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA, a las doce horas de la tarde (12:00 p.m.). c) para la CENA, los alimentos especiales se establecerán los horarios que hagan parte de los regímenes dieto terapéuticos determinados, prescritos por el nutricionista o el médico, los cuales serán informados anticipadamente por parte DEL CONTRATANTE a través del supervisor del contrato. **Parágrafo 1**. En caso de contingencia del servicio, solo la nutricionista podrá requerir o autorizar el cambio en el horario de distribución del servicio de alimentación. **3)** Cumplir de manera irrestricta el horario de recibo de las órdenes de dietas. **Parágrafo 1**: Las dietas se pedirán de acuerdo al número de pacientes que se encuentren hospitalizados y que tengan habilitada la vía oral. **Parágrafo 2**: La nutricionista suministrará la información en dos horarios - para desayuno entregará el reporte de las dietas hasta las seis de la mañana (6:00 am) y para el almuerzo entregará el reporte hasta las diez de la mañana (10:00 am), para los feriados el reporte será entregado por la jefa de enfermería, se podrán presentar solicitudes extemporales de desayunos y/o almuerzos especiales para tener en cuenta el ingreso de los diabéticos. **4)** Suministrar la alimentación en vajillas y bandejas de acero inoxidable y/o desechables según las normas de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, de buena calidad y presentación. **5.)** Emplear para el transporte de los alimentos como frutas y verduras, que requieren protección ambiental, cobertura con vinypel o cualquier otro tipo de material protector, o medida de asepsia y seguridad para evitar la contaminación. **6)** Preparar los alimentos de acuerdo a las medidas de seguridad y salubridad ajustadas a las disposiciones legales aplicables. **7)** Atender todas la directrices y recomendaciones que realice el CONTRATANTE, por conducto del supervisor **8)** EL CONTRATISTA se obliga a someter a todos sus trabajadores a controles médicos con una frecuencia no inferior a tres (3) meses, estudios bacteriológicos, de uñas, cabellos, frotis de faringe y examen coprológico. **9)** Garantizar el control de plagas y roedores en las instalaciones en las cuales se elaboren los alimentos objeto del contrato mediante ejecución de empresas autorizadas. **10)** Garantizar el suministro de azúcar y sal en dosis individuales, y también utilizar edulcorante dietético **11)** Le está prohibido al contratista suspender el suministro de los alimentos contratados, por causa distinta al caso fortuito o fuerza mayor. **12).** EL CONTRATISTA debe acreditar durante toda la vigencia del contrato, el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales. **13)** Las demás Actividades que por Ley correspondan. **14)** Ejecutar el contrato de buena fe, conforme lo establece el artículo 1603 del código civil. **15)** Establecer protocolos de bioseguridad en la preparación, empaque y transporte de los alimentos objeto del contrato con la finalidad de mitigar la propagación de cualquier virus.**16)** Plasmar en la cuenta de cobro y/o factura la deducción del cinco (5%) correspondiente al pago de los servicios públicos domiciliarios y la utilización del espacio destinado para ejecutar el presente contrato.

4)Termino y Vigencia:	El plazo de ejecución del presente contrato será de **hasta el 30 de abril de 2025.** Dicho plazo se contará a partir de la suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal, y aprobación de las garantías. **VIGENCIA:** Para todos los efectos legales la vigencia será por el término de duración del contrato y ***Cuatro (4) Meses*** más para efectos de liquidación.
5) Valor:	Para todos los efectos legales y fiscales el valor total del presente contrato será hasta por la suma de **SESENTA MILLONES DE PESOS ($60.000.000) M/L.** Parágrafo. El valor antes mencionado tiene incluido todos los impuestos, tasas y/o contribuciones establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, según este obligado a pagar el contratista y/o la entidad contratante. Para todo efecto el futuro contratista autoriza la entidad contratante a efectuar todos los descuentos referentes a gravámenes legales, siempre que así lo autorice la disposición, por conducto del área correspondiente, sin lugar a salvedades.
6) Forma de pago:	El valor total del contrato será pagado de la siguiente manera: Un (1) pago por valor de **SESENTA MILLONES DE PESOS ($60.000.000) M/L,** al finalizar el termino o su equivalente por fracción o suministros parciales, de conformidad con la propuesta allegada, previa presentación de la factura original y los documentos legales correspondientes. **Parágrafo N° 1.** Para efectos del pago, la factura deberá estar debidamente presentadas con los correspondientes soportes (certificado de recibido a entera satisfacción por parte del supervisor y soporte del pago al día de las obligaciones al sistema general de seguridad social Salud, Pensión, ARL]). **Parágrafo N° 2.** Si la factura no ha sido correctamente elaborada y no es posible su corrección por parte de la entidad o no se acompañan los documentos requeridos, el término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas o desde aquella que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.
7) Imputación Presupuestal:	El valor del presente Contrato se pagará con cargo al Presupuesto según Certificado de Disponibilidad Presupuestal de la vigencia 2025, anexo a este acuerdo de voluntades.
8) Garantía:	El CONTRATISTA deberá tomar las siguientes garantías y/o seguros: **1) Cumplimiento.** Para precaver los perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones contractuales. Su cuantía no será inferior al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, y su vigencia será igual a la del plazo de ejecución total del contrato y cuatro (4) meses más, en todo caso no podrá ser inferior al termino para liquidación del contrato; **2) Pago de Salarios y Prestaciones Sociales.** Para evitar los eventos en que el contratista no cumpla con el pago de obligaciones laborales y prestaciones, respecto de los trabajadores relacionados con la ejecución del respectivo contrato. Su cuantía no será inferior al diez (10%) del valor del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total de ejecución del contrato y tres (3) años más; **3) De Calidad de los Bienes y Servicios.** Para evitar las eventualidades en que uno o varios bienes o servicios de contratados no reúnan las especificaciones o calidades exigidas para la contratación o que no sean aptos para los fines para los cuales fueron adquiridos. El valor por asegurar será del diez por ciento (10%) sobre el valor total del Contrato, y tendrá una vigencia igual al mismo y un (1) año más.
9) Supervisión:	El control y vigilancia del Contrato será ejercido por quien el(la) Representante Legal de la **E.S.E.** designe; el cual tendrá las siguientes funciones: 1) Vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado; 2) Realizar un seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del Contrato; 3) Vigilar que el servicio se suministre y preste durante el plazo establecido en este Contrato; 4) Certificar el cumplimiento del objeto contractual. 5) Verificar el pago del Sistema General de Seguridad Social por parte de El CONTRATISTA. 6) Formular requerimientos o recomendaciones a El CONTRATISTA que sean necesarios para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. 7) Comunicar en forma oportuna a la Oficina Jurídica Asesora sobre cualquier circunstancia que se presente y afecte o tenga vocación de afectar el normal desarrollo del Contrato; 8) Verificar que El CONTRATISTA, periódicamente, esté efectuando el pago de aporte al sistema de seguridad social integral de los trabajadores a su cargo; al igual que verificar el pago de los valores imputables a parafiscales, caja de compensación, Sena y Bienestar Familiar; 9) Las demás que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual. La intervención del Supervisor no exime a El CONTRATISTA de toda la responsabilidad por la prestación del servicio contratado, y en particular, por el cabal cumplimiento del objeto contratado, y en general, del debido, eficiente y puntual cumplimiento de todas las obligaciones contraídas bajo el presente Contrato.

10) Cláusulas excepcionales:	Al presente contrato le serán aplicable las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, conforme a lo establecido en los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993. PARÁGRAFO PRIMERO: Para la imposición de las sanciones, multas o declaratorias de incumplimiento, la entidad adoptará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011.
11) Causales de Terminación:	Se constituyen en causales para la terminación del presente Contrato, las siguientes: **a)** Cuando El Contratista viole o incumpla alguna de las condiciones del presente contrato, o la ejecute en forma distinta a la inicialmente pactada. **b)** Cuando las exigencias del servicio público (Salud) lo requieran o la situación del orden público lo imponga. **c)** Incapacidad jurídica del Contratista que haga imposible el cumplimiento del contrato. **d)** La declaración de quiebra del Contratista. **e)** Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del Contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del presente contrato. **f)** Cualquiera otra circunstancia que la ESE justificadamente permita a presumir incapacidad o imposibilidad jurídica o técnica del Contratista para cumplir lo estipulado, bien sea, por situaciones actuales, o por antecedentes del presente contrato que no se conocían en el momento de la contratación. **g)** Por persistir una causal de fuerza mayor o caso fortuito. **h)** Por cumplimiento del objeto contractual. **i)** Por inclusión de El CONTRATISTA en el boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República, en el Sistema para la Administración del Riesgo del Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo SARLAFT. **j)** Si durante el plazo de vigencia del Contrato El CONTRATISTA, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de carácter penal o administrativa relacionada con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo o fuesen incluidos formalmente en la orden ejecutiva número 12.978 “Specially Designated Narcotics Traffickers – SDNT”, conocida en Colombia como “Lista Clinton”, lista Office of Foreign Assets Control (OFAC), listas de personas buscadas en el Federal Bureau Of Investigation (FBI), en general las listas de las agencias internacionales y nacionales que identifican personas vinculadas al lavado de activos y financiación del terrorismo o sea formalmente acusado ante un juez, por lavado de activos, narcotráfico, testa ferrato, secuestro extorsivo, terrorismo, trata de personas o tráfico de armas, en los términos indicados por las leyes colombianas aplicables. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes de común acuerdo y en ejercicio de la autonomía de la voluntad, manifiestan que, en lo referente a los casos establecidos en la CLÁUSULA CUARTA en caso de incumplimiento de dichas obligaciones por parte del **CONTRATISTA** y en lo referente a los literales **a, b, c, d, f, g** anteriormente descritos, la ESE podrá dar por terminado el presente contrato, bastando solo comunicarle por escrito a El CONTRATISTA con una anticipación de tres (03) días hábiles tal determinación, sin que la misma de lugar a indemnización alguna. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: En lo que compete a los literales **i)** y **j)** la ESE podrá dar por terminado unilateralmente en cualquier momento, el presente contrato, sin necesidad de preaviso ni indemnización alguna, por configurarse una causal objetiva de terminación del mismo. **PARÁGRAFO TERCERO:** En el caso del literal **h)** o cuando las Partes de mutuo acuerdo hayan acordado la terminación de la presente Contrato, se deberá suscribir Acta de Terminación Anticipada. Lo anterior, previa aprobación por parte del Supervisor, quien deberá verificar el cumplimiento de las obligaciones por parte de El CONTRATISTA.
12) Ausencia de Relación Laboral:	La ejecución o el desarrollo de las actividades inherentes al presente Contrato, no genera vinculación laboral alguna entre los trabajadores a cargo de El CONTRATISTA y la ESE HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA.
13) Idoneidad y Experiencia:	La idoneidad de El CONTRATISTA se acredita con los soportes de experiencia allegados. Idoneidad que es confirmada con la presentación de su propuesta económica aportada previamente a la celebración del presente Contrato, junto con los respectivos soportes.
14) Cesión:	El CONTRATISTA no podrá ceder el presente Contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del representante de la ESE.
15) Multas:	En caso de que EL (o) LA CONTRATISTA incurra en mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales originadas en este contrato, EL CONTRATANTE, mediante acto administrativo motivado, podrá imponerle en calidad de multa, sanciones equivalente al uno por ciento (1%) del valor del contrato, las cuales, sumadas entre sí, no podrán exceder el diez (10%) de dicho valor, salvo situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, las cuales se harán efectivas descontándolas del saldo a pagar del valor del contrato; sin perjuicio de la declaratoria de caducidad, cuando EL CONTRATANTE lo considere procedente.

16) Cláusula penal:	Se estipula como cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al diez (10%) del valor del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen al contrato, acompañado de cualquier medio idóneo de prueba del incumplimiento de LA CONTRATISTA, valor que se hará efectivo sin perjuicio de la imposición de multas y declaratoria de caducidad del contrato. EL CONTRATANTE, podrá tomar directamente el valor de la cláusula penal, de los saldos que adeude al contratista, por razón del contrato o de la garantía constituida. De no ser posible, se cobrará acudiendo a la jurisdicción competente. EL (o) LA CONTRATISTA, renuncia a cualquier requerimiento judicial o privado, para hacer efectivas las obligaciones garantizadas. No obstante, EL CONTRATANTE podrá solicitar al contratista la totalidad del valor de los perjuicios causados que excedan el valor de la cláusula penal pecuniaria, de acuerdo con la facultad que otorgan sobre el particular, los artículos 1594 y 1600 del Código Civil, y en tal sentido se establece contractualmente que el pago de las penas previstas no extingue la obligación principal contratada y que el acreedor de las obligaciones podrá a su arbitrio pedir el pago de la pena y la indemnización de los perjuicios causados.
17) Documentos integrantes del contrato:	Forman parte integrante del presente Contrato los siguientes documentos: **a)** Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP- anexo. **b)** Verificación por parte de la ESE, de los antecedentes disciplinarios en la página web de la Procuraduría General de La Nación, Boletín de Responsabilidad Fiscal en la página web de la Contraloría General de la República y los antecedentes judiciales en la Página Web de la Policía Nacional de Colombia (www.policia.gov.co), en el link (Consulta de Antecedentes Judiciales). **c)** Registro Único Tributario RUT. **d)** Los demás documentos que directa o indirectamente se relacionen con EL CONTRATO y con la ejecución del mismo determinados en la ley.
18) Inhabilidad e Incompatibilidad:	El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento que se entenderá prestado con la firma de este documento, que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad contempladas en la Constitución y la Ley. **PARÁGRAFO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad en El CONTRATISTA, éste cederá el contrato previa autorización expresa y escrita de la ESE. Si ello no fuere posible o no se aceptare por parte de la ESE la cesión, El CONTRATISTA renunciará a la ejecución del Contrato.
19) Terminación y Modificación Bilateral:	Se podrá adoptar la terminación o modificación del contrato de común acuerdo, cuando las circunstancias lo ameriten.
20) Terminación y Modificación Unilateral:	La parte contratante podrá dar por terminado unilateralmente el contrato mediante acto administrativo debidamente motivado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, siempre que el mismo se celebre con personas incursas en causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la constitución y la ley, se celebre contra expresa prohibición legal o se declaren nulos los actos administrativos en que se fundamenten.
21) Responsabilidad	El CONTRATISTA responderá por el cumplimiento del objeto contratado, por ocultar inhabilidades, incompatibilidades, prohibiciones o por suministrar información falsa. Igualmente responderá civil y penalmente por las acciones y omisiones en la actuación contractual.
22) Requisitos de perfeccionamiento y ejecución:	EL CONTRATO se perfecciona con la firma de Las Partes. Para la ejecución de EL CONTRATO se requiere del Registro Presupuestal y de la suscripción del Acta de Inicio, previo cumplimiento de lo dispuesto en la Cláusula Octava del presente documento, si es del caso.
23) Mecanismos de Solución Alternativa de Controversias:	La solución directa es el mecanismo adoptado para dirimir las diferencias suscitadas entre las partes, antes de someterlas a la jurisdicción. Fracasado éste, las partes contratantes quedarán en libertad para iniciar las acciones legales pertinentes.
24) Prevención del Lavado de Activos y	Las partes se obligan a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todo su personal a cargo, empleados, socios, accionistas, administradores, clientes, proveedores, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan, de actividades ilícitas; particularmente, de lavado de activos o financiación del terrorismo. En todo caso, si durante el plazo de vigencia del convenio se encontraren en alguna de las partes, dudas razonables sobre sus operaciones, así como el origen de sus activos y/o que alguna de ellas, llegare a resultar inmiscuido en una investigación de cualquier tipo (penal, administrativa, etc.) relacionada

Financiación del Terrorismo:	con actividades ilícitas, lavado de dinero o financiamiento del terrorismo, o fuese incluida en las listas internacionales vinculantes para Colombia, de conformidad con el derecho internacional (listas de naciones unidas- ONU), en listas de la OFAC o Clinton, etc., la parte libre de reclamo tendrá derecho de terminar unilateralmente el convenio sin que por este hecho, esté obligado a indemnizar ningún tipo de perjuicio a la parte que lo generó.
24) Indemnidad:	EL CONTRATISTA mantendrá indemne al CONTRATANTE de los reclamos, demandas, acciones legales o costos que se generen por daños y lesiones causadas a personas o propiedades de terceros ocasionados por el CONTRATISTA, sus subcontratistas o proveedores durante la ejecución. **Parágrafo.** En caso de que el CONTRATISTA no mantenga indemne al **CONTRATANTE** y concurran al saneamiento de cualquier vicio o afectación producto de la ejecución del presente contrato, El CONTRATISTA asumirá la calidad de parte o sujeto procesal de conformidad con la ley e indemnizara al Contratante por los perjuicios que llegarán a causarse por dicha afectación. Así mismo, en la medida de lo posible se subrogarán en el pago o cumplimiento de cualquier obligación que le resulte imputable.
25) Notificaciones:	Con la suscripción del contrato, El (LA) CONTRATISTA acepta que las notificaciones y/o comunicaciones de los actos administrativos que se deriven del presente Contrato, se realizará a través de medio electrónico, al correo electrónico suministrado en los datos personales que fue enunciado en el encabezado del presente documento. La notificación quedará surtida a partir de la fecha y hora en que El (LA) CONTRATISTA acceda al acto administrativo, la cual se corroborará por la ESE con los medios tecnológicos que estime convenientes y sean aplicables. Según los lineamientos contenidos en el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011, para todos los efectos contractuales y legales atinentes a este compromiso. Igualmente, para todo efecto, las Partes acuerdan como domicilio el Municipio de Plato - Magdalena.

ANEXO N° 1:
FICHA TÉCNICA - ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL.

DESCRIPCION
DESAYUNO
DESAYUNO LIQUIDO
ALMUERZO
ALMUERZO LIQUIDO
CENA
CENA LIQUIDA

MINUTA DIETA NORMAL / DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación. Caldo de Pollo con papa (sin hueso) Caldo de Carne de res magra con papa o Queso	50 gr. 250 cc (50 gr. proteína) 50 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 cc (incluido100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maicena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 cc

MINUTA DIETA LIQUIDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no ácidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (50 gr. de proteína)	300 c/c
	Bebida caliente	Café, té, chocolate, maicena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c/c
ALMUERZO Y CENA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (80 gr. de proteína)	300 c/c
	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta no acido	200 c/c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	100 gr.

Parágrafo. Ante la necesidad originada en una determinada patología presentada por un usuario o la presentación de un evento epidemiológico, se podrán requerir de raciones de alimentos especiales para atender dicha necesidad con cargo al rubro establecido, sin exceder los montos relacionados en la propuesta.

MODIFICATORIO N° 1 DEL CONTRATO CD-089-2025 CUYO OBJETO ES CONTRATAR SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA	
DATOS DEL CONTRATO	
Contrato No.	CD-089-2025
Fecha:	21/04/2025
Objeto	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA
INFORMACIÓN DEL CONTRATANTE	
Entidad contratante:	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO (E.S.E.) HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO – MAGDALENA.
NIT:	819001483-1
Dirección	Via 14 con carrera 10 (carretera los contenedores) de Plato – Magdalena.
Rep. Legal	LUIS EDUARDO QUINTERO MAYORGA
Identificación	1.066.083.087 expedida en Pailitas – Cesar
Teléfono	54852033
Correo electrónico	gerencia@hospitalfrayluis.gov.co
INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA	
Contratista/Razón Social	MARIELA HERRERA FLORIAN
Identificación	36.013.901
Valor inicial del contrato	$60.000.000
Plazo de ejecución	Hasta el 30 de abril de 2025
CDP	288
RP	972
CDP Adición	358

Entre los suscritos a saber: por una parte, la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO (E.S.E.) HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**, entidad identificada con el NIT. 819001483-1, debidamente representada por **LUIS EDUARDO QUINTERO MAYORGA**, mayor de edad, identificado con el número de cédula No. 1.066.083.087 expedida en Pailitas – Cesar, y quien en actúa en su calidad de Gerente de conformidad con el Decreto 067 del 13 de febrero de 2025 posesionado mediante acta de posesión No. 118 del 13 de febrero de 2025, documentos anexos, quien en adelante se denominara EL **CONTRATANTE**, que para los efectos de este acuerdo contractual se denominará la **E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA**; y, por la otra, MARIELA HERRERA FLORIAN, persona natural, con cedula de ciudadanía número 36.013.901, propietaria del establecimiento de comercio denominado PROVEAL, quien para los efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA,** por medio del presente documento procedemos a efectuar una modificación al contrato que nos ocupa, previas las siguientes:

I. CONSIDERACIONES:

1. Que el objeto del presente proceso contractual es el SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN RACIONES DIARIAS PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E. HOSPITAL FRAY LUIS DE LEON DE PLATO - MAGDALENA

2. Que el valor inicial del contrato, según se estableció en la cláusula quinta, fue la suma de SESENTA MILLONES DE PESOS ($ 60.000.000) M/L.
3. Que, en desarrollo del objeto contractual, se evidencia por parte del contratista que el compromiso presupuestal inicial resulta insuficiente para solventar las actividades a desarrollar y/o el suministro contratado, generando la necesidad de disponer de una adición al presupuesto inicial por la suma de TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($3.500.000)
4. Que en atención a lo anterior y una vez revisada la ejecución del contrato en mención, se procede a solicitar la adición presupuestal requerida.

CLAUSULADO:

Considerado lo anterior, y en adelante la siguiente cláusula del contrato quedara de la siguiente manera:

5) Valor: Para todos los efectos legales y fiscales el presente contrato tendrá un valor de SESENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($63.500.000) M/L, incluidos los costos directos e indirectos, impuestos, deducciones, tasas y contribuciones a que haya lugar por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, según este obligado a pagar el contratista y/o la entidad contratante. Para todo efecto el futuro contratista autoriza la entidad contratante a efectuar todos los descuentos referentes a gravámenes legales, siempre que así lo autorice la disposición, por conducto del área correspondiente, sin lugar a salvedades.