CONTRATO DE SUMINISTRO No. 786 DE 2026

CONTRATANTE:	**HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACIAS META E.S.E.** **NIT:**892.000.264-4 **R/L:** NANCY XIMENA RAMOS PULIDO **C.C.** 21.190.708 de Restrepo - Meta **Notificaciones:** Diag15 No. 26-21 B.San José (Acacias-Meta) **Correo electrónico:** contratacion@hospitaldeacacias.gov.co
CONTRATISTA:	**TYG INNOVACIÓN S.A.S** **Nit.:** 901.986.815-5 **Apoderada:** María Elena Pardo De Guevara **Cc.:** 21.233.331 **Notificaciones:** Carrera 22 No 10 SUR Barrio la Rosita **Correo electrónico:** tyginnovacion@gmail.com
OBJETO:	**SUMINISTRO A TODO COSTO (INCLUYE MENAJE Y EQUIPOS DE COCINA) DE ALIMENTOS DIARIOS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, DE ACUERDO A LAS DIETAS REALIZADAS POR PARTE DEL PERSONAL MÉDICO DE LA INSTITUCIÓN Y DEMÁS ALIMENTOS REQUERIDOS PARA EL CORRECTO DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES MISIONALES DEL HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACÍAS E.S.E.**
VALOR TOTAL:	**OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($85.000.000) M/L, incluido IVA**
DURACIÓN:	**DOS (02) MESES Y VEINTIDÓS (02) DÍAS O HASTA AGOTAR SU PRESUPUESTO, sin exceder el 31 de diciembre de 2026,** contados a partir de la firma del acta de inicio previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato (designación de supervisor, expedición del RP, aprobación de la garantía única de cumplimiento).
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	NUEVE (09) DE OCTUBRE DE 2026

Entre los suscritos a saber: por una parte **EL HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACÍAS**, con **NIT** 892.000.264-4, representado legalmente por **NANCY XIMENA RAMOS PULIDO,** en calidad de Gerente identificada con la cédula de ciudadanía 21.190.708 de Restrepo (Meta), y nombrada mediante Resolución N° 308 del 30 de abril de 2024, expedida por el Alcalde Municipal y posesionada mediante Acta No.093 del 30 de abril de 2024, en ejercicio de sus funciones y de la competencia otorgada por el Acuerdo No. 05 de 2010 (Estatuto interno del Hospital) y el Acuerdo No. 003 de 2025, (Estatuto Interno de Contratación del Hospital), todos proferidos por la Junta Directiva del Hospital, y por la otra parte, el contratista descrito en el cuadro precedente quien manifiesta bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en causal de alguna inhabilidad o de incompatibilidad para contratar; **A)** Que según la necesidad descrita en el estudio previo presentado por la oficina de Coordina Médica se hace necesario el suministro de dietas para atender a los pacientes hospitalizados en el centro clínico, garantizando los protocolos y las dietas prescrita por el personal médico de turno. De igual forma, al contar con el espacio físico para el funcionamiento de la cocina, se requiere que el contratista dote de los equipos de cocina y menaje requerido para garantizar el suministro continuo de la alimentación. **B)**

Que la Oficina de Presupuesto ha expedido el Certificado de Disponibilidad Presupuestal del 08 de octubre de 2026 con cargo al siguiente rubro presupuestal: código: 2.4.5.02.06.01; denominado: Suministro de alimentación para pacientes y personal médico de urgencias. **C)** Que, en aplicación del procedimiento señalado en el Manual de Contratación de la entidad, se procedió a elaborar el estudio de mercado y a enviar la invitación a presentar la propuesta, la cual fue avalada desde la perspectiva técnica, económica y jurídica por el sector solicitante, generándose desde el área de planeación el informe de recomendación de celebración del contrato a la Gerencia del Hospital. **D)** Que, de conformidad con lo establecido por el Estatuto Interno de contratación, Acuerdo No.003 de 2025, en su **Artículo 25,** dispone la modalidad de selección por contratación directa, siempre y cuando la Entidad Estatal verifique la idoneidad o experiencia requerida y relacionada con el área de que se trate y de conformidad a la naturaleza o cuantia que se pretenda contratar. de igual forma el artículo 27 literal B) del Estatuto señala que "*casuales de contratación directa por razón de la cuantía (…)* ***2) Contratación superior a cinco (5) SMLMV hasta doscientos (200) SMLMV:*** *invitación cerrada en la cual no será obligatoria la pluralidad de oferentes, sin perjuicio de que se evidencie en los estudios previos la existencia de mercado y se documente al menos un análisis comparativo de precios o de condiciones disponibles, la invitación cerrada contendrá los requisitos de habilitación que el oferente deberá aportar con la propuesta.* **E)** Que el contratista se compromete con la entidad a la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado el cual se regirá por el Acuerdo 003 de 2025, las leyes civiles y comerciales, y en especial por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA. -OBJETO: SUMINISTRO A TODO COSTO (INCLUYE MENAJE Y EQUIPOS DE COCINA) DE ALIMENTOS DIARIOS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, DE ACUERDO A LAS DIETAS REALIZADAS POR PARTE DEL PERSONAL MÉDICO DE LA INSTITUCIÓN Y DEMÁS ALIMENTOS REQUERIDOS PARA EL CORRECTO DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES MISIONALES DEL HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACÍAS E.S.E. CLÁUSULA SEGUNDA. - ALCANCE DEL OBJETO:** El contratista se obliga a garantizar el siguiente alcance del objeto:

DESCRIPCION DE LAS DIETAS NORMALES Y SUS DERIVADAS

5.1. DIETA NORMAL (N): Se suministra en pacientes con enfermedades que no necesitan restricción de alimentos o preparaciones. El objetivo de este tipo de dieta es mantener un estado nutricional adecuado en los pacientes y satisfacer sus gustos y preferencias de acuerdo a los recursos existentes en la institución; se prescribe para pacientes que no necesitan restricción de alimentos ni preparaciones.

La dieta Normal debe cumplir las siguientes características:

*Se ofrecen alimentos y preparaciones variadas

a. Debe incluir alimentos de todos los grupos: cereales, tubérculos y plátanos; hortalizas, verduras y leguminosas verdes; frutas, carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales, lácteos, grasas, azúcares y dulces.
b. Se caracteriza por ser una dieta equilibrada, suficiente, adecuada y variada.

*En algunos casos se tiene en cuenta las preferencias de los pacientes por los diversos alimentos adaptándose a los hábitos y gustos alimentarios.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como N

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

MINUTA PATRÓN DE LA DIETA NORMAL

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida con leche (infusión, coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento protéico (huevo, queso, jamón, salchicha)	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta o	1 vaso	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta	1 porción	
NUEVES	Bebida (jugo de frutas)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento protéico (carne, pollo, pescado)	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	(cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)		
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras	Una porción	90 gr cocinado o 50 gr en cocido
	(crudas o cocidas, verde y/o amarilla)		
	Jugo de frutas (fruta variada)	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta		
	Postre casero SOLO ALMUERZO	1 porción o 1 unidad	40 gr
ONCES	Jugo de fruta o porción de fruta	1 vaso	180 cc
	(fruta variada)		
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr

5.2. DIETA HIPOGRASA (HGR): El objetivo de esta dieta es disminuir los síntomas de esteatorrea y las alteraciones en la hidrólisis, absorción y transporte de grasas. Se suministra a pacientes con enfermedades cardiovasculares, pacientes con hipercolesterolemia, pacientes con hipertrigliceridemia y pacientes con intolerancia a las grasas.

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

La dieta Hipograsa debe cumplir las siguientes características:

*Se restringe todos los alimentos fuentes de grasa: Carnes rojas con grasa, vísceras, menudencias, pollo o pescado con piel, atún en aceite, leche entera, queso doble crema, quesos maduros, no fritos, crema de leche, mayonesa, mostaza, salsa de tomate industrial, mantequilla, margarina, aguacate, coco, no postres a base de crema de leche, chocolate. Bizcochos, tortas.

*El huevo se ofrece según el caso.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **HGR**

MINUTA PATRON DE LA DIETA HIPOGRASA

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de laporción
DESAYUNO	Bebida con leche descremada (infusión, coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento protéico (huevo, queso)	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (cereal elaborado)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta en agua	1 vaso	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta	1 porción	
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento protéico (carne, pollo, pescado) asado o cocinado	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo) (cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una unidad o tajadas o astillas omolde	80 gr
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (crudas o cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr cocinado o 50gr en cocido
	Jugo de frutas en agua (fruta variada)	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta		
	Postre		

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

	(industrializados tipo panadería)	1 porción o 1 unidad	40 gr

5.3. DIETA HIPOGLUCIDA (HGL): El objetivo es suministrar las calorías y nutrientes requeridos por los pacientes a través de una dieta balanceada y con un bajo índice glucémico y contribuir al control de la glucemia de los pacientes diabéticos o con intolerancia a los carbohidratos.

Esta dieta está indicada en Pacientes con intolerancia a los carbohidratos, Pacientes con Diabetes Mellitus Tipo 1 Y 2, Pacientes con Diabetes Gestacional.
La dieta Hipoglúcida debe cumplir las siguientes características:

- No hay adición de carbohidratos simples como: azúcar, miel, panela, arequipe o bocadillo en ninguna de las preparaciones.
- Se restringe los productos de panadería refinados o con adición de carbohidratos simples como pan blanco, tortas, ponqués, roscones, bizcochos, hojaldres, entre otras.
- Se fracciona la alimentación en seis tiempos de comida.
- Se reemplaza el azúcar por un edulcorante artificial que no aporte carbohidratos.
- Se incluye alimentos ricos en fibra que disminuyan el vaciamiento gástrico y por lo tanto la velocidad de absorción de los carbohidratos.
- La dieta hipoglúcida aporta aproximadamente 225 g de carbohidrato al día, los cuales constituyen el 50% del valor calórico total.
- El tamaño de la porción de frutas es de 80g excepto el banano, el cual por ser rico en carbohidrato podría ofrecerse máximo 40g.
- Se usa leche semidescremada.
- Las bebidas lácteas deben ser tipo finesse (excepto el yogurt) o light.
- Las preparaciones fritas se limitan a máximo 3 alimentos por semana.
- Se suministra ensalada cruda, excepto en paciente inmunosuprimido que tenga la indicación de no alimentos crudos.
- Las nueves, onces y refrigerios se pueden reforzar con porción de queso o jamón libre de grasa.
- La dieta hipoglúcida de la gestante tiene una mayor restricción de alimentos de alto índice glucémico debido a que durante este estado las metas de glicemia son menores y se deben alcanzar durante la primera hora postprandial.

ALIMENTOS PERMITIDOS

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

Edulcorantes		Frutas	raíces
Sabro	Aspartame	Verduras	tubérculos
Aldy	D' light	Carnes	
Dulcet	Dulsar	Cereales	
Nutrasweet	Sucaril	Plátano verde o coli	

ALIMENTOS RESTRINGIDOS

Dulces	Gaseosa	Ciruelas
Miel	Ahuyama	Mando de azúcar
Gelatina Normal	Uvas	Chirimoya
Zanahoria	Manzana Roja	Frutas enlatadas
Granadilla	Anón	Yogur o kumis con azúcar
Piña	Almíbares	Papaya Hawaiana
Azúcar	Jugos Procesados	Chocolate normal
Pitaya	Banano	Plátano maduro

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **HGL**

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida en leche deslactosada (café, choco exprés, chocoline, té).	1 pocillo	200 CC
	Alimento proteico*		
	(huevo, queso, caldo de carne o pollo)	1 unidad o tajada	60 gr
	Farináceo integral o arepa (cereal elaborado o dos papas pequeñas dentro del caldo)	3 unidades	50 gr
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
	Bebida láctea ligth	1 vaso	180 cc

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

	(yogur, kumis, avena)		
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
	Consomé o sopa verduras	1 taza	240 cc
	Plato protéico (carne, pollo, pescado)	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo)	Una porción	100 gr o 80 gr
	(arroz, cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)		
	Verduras	Una porción	90 gr cocinado y 50 gr en cocido
	crudas o cocidas, verde y/o amarilla		
	Jugo de frutas	1 vaso	180 cc
	(fruta variada)		
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
	(fruta variada)		
	Queso (campesino)	Una porción	60 gr
	Bebida láctea	1 vaso	180 cc
	(Café, chocoline o chocoexpres, kumis, avena, yogur ligth)		
	Farináceo	Una porción	40 gr

5.4. DIETA HIPOSÓDICA (HSO): El objetivo es controlar los niveles de tensión arterial, ofreciendo alimentos con bajo aporte de sodio. Este tipo de dieta está indicada en pacientes con Hipertensión Arterial, pacientes con Enfermedad Renal Crónica, pacientes con Enfermedad Renal Aguda, Pacientes con insuficiencia cardiaca congestiva, Pacientes con Cirrosis Hepática, pacientes con restricción hídrica.

A las preparaciones de la dieta hipo sódica no se le agregan sal (Cloruro de Sodio), se restringen los alimentos fuentes de sodio como se enuncio anteriormente.

ALIMENTOS PERMITIDOS

Frutas	Pollo sin piel	Raíces
Verduras	Cereales	Tubérculos
Carnes Magras	Plátano	Lácteos bajos en grasa

ALIMENTOS RESTRIGIDOS

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

Embutidos	Vísceras	Mantequilla
Margarinas	Preparaciones fritas	Leche Entera
Queso doble crema	Chocolate	Piel de pollo
Salsas	Aguacate	Productos de paquete
Enlatados en aceite	Maní	Alimentos fritos

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **HSO**

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida con leche descremada (infusión, coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento protéico (huevo, queso) sin sal	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepapaisa)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta ó Porción de fruta	1 vaso 1 porción	100 gr o 180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento protéico (carne, pollo, pescado) asado o cocinado	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo) (cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una unidad o tajadas oastillas o molde	80 gr
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras (crudas o cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr cocinado o 50 gr encocido
	Jugo de frutas (fruta variada) ó Porción de fruta	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc

5.5. DIETA BLANDA (BL): La preparación de plato proteica debe ser preferiblemente de picada o deshilachada, la verdura siempre cocida, no se ofrece encurtidos, ácidos, embutidos y tiene restricciones específicas de los alimentos productores de gas:

- Lácteos: leche entera, yogur corriente y kumis.

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

- Frutas: patilla, granadilla, pitahaya, banano, higos, aguacate, melón y específicamente para el servicio de cirugía y pediatría no se ofrece mango ni fresa.
- Verduras: Repollo, pepino cohombro, brócoli, pimentón, maíz, cebolla cabezona cruda, coles, apio y todas las leguminosas secas.
- Farináceos (energéticos): mute, maíz, cuchucos. Postres: con leche

Este tipo de dieta tiene como **objetivo** prevenir la obstrucción en pacientes con disminución de la luz esofágica o intestinal, disminuir la motilidad del tracto gastrointestinal, prevenir o aliviar procesos inflamatorios de la mucosa intestinal, facilitar el proceso digestivo.

Esta dieta está indicada para pacientes que han sido sometidos a procedimientos quirúrgicos después de haber pasado por un síndrome diarreico o reposo intestinal.

Este tipo de dieta se caracteriza por estar constituida por alimentos cocidos y por la modificación de la consistencia en comparación a la dieta normal.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **BL**

MINUTA PATRÓN PARA DIETA BLANDA (BL)

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida con leche des lactosa (infusión, coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento protéico (huevo, queso)	1 unidad o tajada	60 gr
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepa paisa)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta ó	1 vaso	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta	1 porción	
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras o crema)	1 taza	250 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado) asado o cocinado	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr

5.6. DIETA ASTRINGENTE (AST): Los objetivos de este tipo de dieta son: Reducir la duración y las molestias de la diarrea por medio de la prohibición de determinados alimentos y la reintroducción progresiva de otros, mantener y/o recuperar el balance hidroeléctrico, mantener y/o recuperar el estado nutricional, mantener el reposo del tracto gastrointestinal, fomentar la recuperación espontanea del

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

intestino, favorecer la absorción de nutrientes, evitar cronicidad de la enfermedad.

Este tipo de dieta está indicada en pacientes que presenten sintomatología de diarrea.

Este tipo de dieta se caracteriza por la exclusión de alimentos y preparaciones que aportan fibra dietética predominantemente enzimática, irritantes de la mucosa digestiva condimentos, aceites recalentados, lactosa), estimulantes (cafeína, alcohol, cacao, etc.), aquellos que favorecen la distensión (alimentos productores de gas), y por último aquellos que estimulan el trabajo mecánico del tubo digestivo (fibra dietética insoluble), abundante en agua y fibra no enzimática.

Se **excluyen** Leche entera, descremada o deslactosada, yogurt, kumis; alimentos productores de gas; verduras crudas; preparaciones con salsas, fritos, aderezos, azúcares y postres

Se **incluyen** Frutas: Guayaba, manzana, pera, durazno. La fruta no puede ser entera, se ofrece compota. Si es jugo deben ir cocidas. Verduras: Zanahoria, auyama, arveja verde. Farináceos: Plátano, papa, arroz.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **AST**

MINUTA PATRON DE DIETA ASTRINGENTE

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida en agua (aromática o té)	1 pocillo	200 cc
	Alimento protéico (huevo cocinado) ó	1 unidad o tajada	60 gr
	o caldo de carne o de pollo	1 taza	240 cc
	Cereal o derivado de cereal (pan o arepa paisa)	3 unidades	50 gr
	Jugo de fruta astringente ó	1 vaso	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta	1 porción	
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa (caseras)	1 taza	250 cc
	Alimentoprotéico (carne, pollo, pescado) asado o cocinado	Una porción	100 gr
	Energético (farináceo)	Una unidad o tajadas o astillas o molde	80 gr
	(cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)		
	Arroz	1 porción	100 gr
	Verduras		

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

	(cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	50 gr cocinado
	Jugo de frutas astringente	1 vaso	180 cc

5.7. DIETA HIPERPROTEICA (HPP): El **objetivo** de este tipo de dieta es lograr una mejoría del estado nutricional mediante el tratamiento de una desnutrición presente.

Esta dieta está indicada en pacientes con bajo peso, pacientes con hipoalbuminemia, Pacientes con desnutrición crónica y Pacientes con síndrome nefrótico.

Esta dieta se caracteriza por favorecer en el desayuno y en el almuerzo doble aporte de proteína; en la comida se caracteriza por favorecer una dieta con aporte de proteína normal, es decir una sola porción del alimento que contiene en mayor cantidad este macronutriente. Es particular por brindar proteínas de alto valor biológico, permite proporcionar al paciente un total cubrimiento de proteínas requerido para su edad, evitando que esté por debajo de sus estándares normales; el aumento en el aporte protéico debe ser fraccionado en los tres tiempos de alimentación.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **HPP**

MINUTA PATRON DE LA DIETA HIPERPROTÉICA

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida en leche (infusión o coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento protéico (huevo, queso, jamón, salchicha, caldo de carne o pollo)	2 unidad o tajadas	120 gr
	Farináceo integral o arepa (cereal elaborado o dos papas pequeñas dentro del caldo)	3 unidades	50 gr
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
NUEVES	Bebida láctea o sorbete (yogur, kumis, avena)	1 vaso	180 cc
	Farináceo	Una porción	50 gr
	Sopa caseras o cremas	1 taza	240 cc
	Plato protéico (carne, pollo, pescado, hígado)	Una porción y media	140 gr

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

ALMUERZO Y COMIDA	Energético (farináceo) plátanos, papas y tubérculos)	Una porción o tajada o astilla	80 gr
	Arroz ò cereal	1 porción	100 gr
	Verduras crudas o cocidas, verde y/o amarilla	Una porción	90 gr cocinado y 50 gr en cocido
	Jugo de frutas (fruta variada)	1 vaso	180 cc
	Postre industrializado o panadería	1 porción	50 gr
ONCES	jugo de fruta (fruta variada)	Una porción	100 gr
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr
REFRIGERIO	Bebida en leche	1 vaso	180 cc
NOCTURNO	(Café, kumis, avena, yogur, chocolisto) Farináceo (cereal elaborado) Fruta entera	Una porción Una porción	40 gr 100 gr

5.8. DIETA HIPERCALORICA (HCAL): El **objetivo** de este tipo de dieta es lograr que el tratamiento sea precoz en la mejora del estado nutricional del paciente, disminuyendo el número de complicaciones y aumentado el aporte energético para asegurar la utilización biológica de las proteínas mediante una alimentación adecuada y balanceada.

Está Indicada en pacientes con bajo peso, pacientes con desnutrición crónica y pacientes con estados hipercatabólicos.

Esta dieta se caracteriza por brindar en el desayuno un mayor aporte de calorías a través de alimentos tales como la mantequilla y la mermelada. Es particular por ofrecer en el almuerzo y en la comida doble porción de harina, proteína y verdura; existe un aumento de requerimientos energéticos debido al estado hipermetabólico y/o hipercatabólico del paciente. Aporta una mayor cantidad de energía para asegurar la utilización biológica de las proteínas.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será formulada como **HCAL**

MENU PATRON DE LA DIETA HIPERCALÓRICA

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de laporción
DESAYUNO	Bebida en leche (infusión o coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento protéico (huevo, queso, jamón, salchicha, caldo decarne o pollo)	2 unidad o tajadas	120 gr
	Farináceo integral o arepa (cereal elaborado o dos papas pequeñasdentro del caldo)	3 unidades	50 gr
	Porción de fruta	Una porción	100 gr
	Acompañamiento de mantequilla o mermelada	Una porción	15 gr
NUEVES	Bebida láctea o sorbete (yogur, kumis, avena)	1 vaso	180 cc
	Farináceo	Una porción	50 gr
	(cereal elaborado)		
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa caseras o cremas	1 taza	240 cc
	Plato proteico (carne, pollo, pescado,hígado)	Una porción y media	140 gr
	Energético (farináceo) plátanos, papas y tubérculos)	Una porción o tajada oastilla	80 gr
	Arroz ò cereal	1 porción	100 gr
	Verduras crudas o cocidas, verde y/o amarilla	Una porción	90 gr cocinado y 50gr en cocido
	Jugo de frutas (fruta variada)	1 vaso	180 cc
	Postre industrializado o panadería	1 porción	50 gr
ONCES	Bebida Hipercalórica	1 vaso	180 gr
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr
REFRIGERIO	Bebida con leche (Lácteos)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	40 gr

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico: hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

NOCTURNO	Fruta entera	Una porción	100 gr

5.9. DIETA SEMI BLANDA (SBL): El objetivo de esta dieta es disminuir el trabajo gastrointestinal y probar tolerancia con alimentos de fácil masticación y deglución. Está indicada **en** pacientes de edad avanzada, pacientes con alteración en procesos de masticación y deglución, pacientes con dentadura deficiente, Post operatorios como trasplantes, donde este comprometido algún segmento del TGI.

Este tipo de dieta está construida por preparaciones mixtas de consistencia molida, desmechado torta, las cuales tiene líquidos y sustancias sólidas cuyas partículas se encuentran en suspensión o emulsión, resultando una preparación semilíquida. Se suministra en volúmenes pequeños. En casos de ser dieta semi blanda Hiperprotéica o Hipercalórica, en nueves y onces se ofrecerán bebidas hipercalóricas.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **SBL**

MINUTA PATRON DE DIETA SEMIBLANDA

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción		Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida con leche (infusión, coladas)	1 pocillo		200 cc
	Alimento proteico (huevo, queso, jamón, salchicha)	1 unidad o tajada		60 gr
	Cereal o derivado de cereal (cereal elaborado)	3 unidades		50 gr
	Jugo de fruta o porción de fruta (naranja)		1 vaso	100 gr o 180 cc
	Porción de fruta		1 porción	
NUEVES	Bebida (jugo de frutas)	1 vaso		180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	3 unidades		50 gr
	Sopa (caseras o crema)	1 taza		250 cc
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado)	Una porción		100 gr
	Energético (farináceo) (cereal elaborado, plátanos, papas y tubérculos)	Una unidad o tajadas o astillas o molde		80 gr
	Arroz	1 porción		100 gr
	Verduras			

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

ALMUERZO Y COMIDA	(crudas o cocidas, verde y/o amarilla)	Una porción	90 gr cocinado o 50 gr en cocido
	Jugo de frutas (fruta variada) Porción de fruta	1 vaso o Una porción	100 gr o 180 cc
	Postre (industrializados tipo panadería) (caseros)	1 porción o 1 unidad	60 gr
ONCES	Jugo de fruta o porción de fruta (fruta variada)	1 vaso	180 cc
	Farináceo (cereal elaborado)	Una porción	50 gr

5.10. DIETA LÍQUIDA CLARA (LCL): El objetivo de este tipo de dieta es suministrar líquidos que aporten pequeñas cantidades de electrolitos y energía, para prevenir la deshidratación disminuir el contenido del colón y restablecer la función gastrointestinal.

Este tipo de dieta está indicada para probar tolerancia de la vía oral, preparaciones pre quirúrgicas, preparaciones de exámenes para colonoscopia, rectosigmoidoscopia, ecografías abdominales, endoscopias de vías digestivas, entre otros.

Este tipo de dieta es de muy poco valor nutricional, aporta electrolitos (sodio y potasio) y una cantidad pequeña de energía dada en forma de carbohidratos, no se permite ofrecer lácteos, según solicitud de nutrición clínica se puede cambiar la gelatina por jugo no ácido y astringente (manzana, pera, durazno).

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **LCL**

MINUTA PATRÓN PARA DIETA LIQUIDA CLARA

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida (aromática)	1 pocillo	200 cc
	Alimento protéico (consomé de carne opollo	1 taza	240 cc
	Gelatina	1 vaso	90 gr
	Alimento proteico (consomé de carne opollo	1 taza	250 cc

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

ALMUERZO Y COMIDA	Bebida (aromática o aguade de panelacon autorización)	1 vaso	180 cc
	Gelatina	1 vaso	90 gr
NUEVES Y ONCES	Gelatina	1 vaso	90 gr
	Bebida (aromática)	1 vaso	180 cc

5.11. DIETA LIQUIDA COMPLETA (LCO): El objetivo de este tipo de dieta es suministrar alimentación oral que sea bien tolerada por el paciente en estado agudo o incapacitado para masticar o deglutir los alimentos sólidos, contribuir a la hidratación y mantenimiento del estado nutricional del paciente cubriendo las recomendaciones de energía y nutrientes.

Este tipo de dieta está indicada en pacientes con cerclaje, pacientes con alteración en procesos de masticación y deglución, pacientes con intervenciones quirúrgicas que tengan compromiso de: labios, boca, cuellos; pacientes con várices esofágicas en etapa terminal o cáncer esofágico.

En esta dieta, la consistencia de los alimentos debe ser líquida que permita el paso por pitillo, no se ofrecen alimentos ácidos, se incluye leche, huevo, jugos de frutas y de verduras, coladas, consomés; se ofrecen nueves y onces.

NOMENCLATURA: En la orden de dietas será la formulada con **LCO**

MINUTA PATRON DE DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Tiempo de comida	Grupo de alimentos	Tamaño de la porción	Cantidad de la porción
DESAYUNO	Bebida en leche (infusión o coladas)	1 pocillo	200 cc
	Alimento proteico (Caldo con papa el 50%y pollo o carne 50%)	1 taza	240 cc
	Jugo de frutas en leche	1 vaso	180 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Alimento proteico (Sopa licuado con verdura, carne o pollo	1 taza	250 cc
	Jugo de frutas en agua	1 vaso	180 cc
	Gelatina o flan o natilla o compota	1 vaso	90 gr
NUEVES Y ONCES	Jugo de frutas en leche	1 vaso	180 cc

REQUISITOS TÉCNICOS ESPECIALES:

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

- **ACCIONES PREVENTIVAS:** Cuando se presentan eventualidades es conveniente notificar al coordinador de dietas y en caso de gravedad al Supervisor de contrato para dar seguimiento con el fin de identificar las posibles causas y tomar acciones como medidas correctivas para evitar que se vuelva a presentar o evitar que ocurra

- **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** El contratista debe adherirse a las políticas de Limpieza y Desinfección de la E.S.E. y demás afines, quien presentará los programas que desarrollará durante la ejecución del contrato, en lo referente a: Aseo de áreas, equipos y utensilios; Desinfección de áreas, equipo, vajilla; Desinfección de alimentos; Programas de fumigación, con una periodicidad mensual; Normas de higiene y seguridad industrial para el personal; Manejo de sobras y desperdicios y disposición de lavazas; Brigadas de aseo; Programas de capacitación a todo el personal.

  El aseo de las áreas, equipos, utensilios y vajilla es responsabilidad del contratista incluyendo la campana extractora en producción, techos, paredes: y el proceso de limpieza de los equipos se deberá cumplir según especificaciones de cada uno sin atentar contra la calidad y el buen funcionamiento de los mismos.

- **PRESENTACIÓN DE LAS DIETAS PARA SER ENTREGADAS:** Luego de recibir las listas de dietas respectivas para cada paciente se inicia con la distribución de cada alimento en platos y vajillas de cerámica o melanina previamente lavados y desinfectados y en perfecto estado, según la cantidad de pacientes clasificados por dieta y los gramajes exigidos, estos son vinipelados con el fin de mantener su inocuidad y temperatura adecuada. Estos platos son marcados en el vinipel con el tipo de alimentos que contiene. En los casos que sea necesario, podrán entregarse en recipientes desechables, según las restricciones propias de cada paciente y diagnóstico del médico tratante.

  Así las cosas, la vajilla para el desayuno, almuerzo y cena será de porcelana lavable y de fácil desinfección, los vasos de vidrio o acero inoxidable, y los cubiertos en acero inoxidable, homogéneos y con servilleta en bolsa transparente; todo en perfecto estado de presentación; no se permiten piezas despicadas o incompletas. Todos los pacientes de urgencias deberán usar bandeja en acero inoxidable (excepto aislamientos, pacientes con patología mental).

  En cuanto a la vajilla y menaje será responsabilidad del contratista su dotación y reposición oportuna, contando siempre con vajilla para máximo volumen de ocupación, cubiertos en PERFECTO estado y homogéneos.

  Es de tener en cuenta que las adiciones como sal, azúcar, edulcorantes, mermelada o salsas deberán ofrecerse en empaques individuales independientes al plato servido. Asimismo, los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente, teniendo en cuenta los gramajes establecidos para cada tipo de dieta. Durante la exposición y servicio de los alimentos se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos, cabellos, etc.).

- **RECURSO HUMANO:** El servicio de alimentación deberá garantizar el recurso humano

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

necesario para el adecuado desempeño de sus funciones, contando diariamente con dos (2) auxiliares de cocina. El personal involucrado en la preparación y manejo de los alimentos debe contar con elementos de seguridad, bioseguridad y dotación necesaria para el desarrollo de sus funciones. Igualmente deben contar con Certificado de Manipulación de alimentos vigente, para el desarrollo de su labor. Todo el personal necesario para el cumplimiento de éste contrato debe ser administrado por la firma contratista; incluyendo su vinculación y desvinculación. Asimismo, el adiestramiento de tareas, y programas de capacitación desarrollados durante la ejecución del contrato. Por lo anterior, deberá presentar la hoja de vida del personal señalado incluyendo:

- Hoja de vida con soportes de experiencia.
- Carta de compromiso donde señalen que prestarán los servicios para la ejecución del contrato.

- **EXAMEN MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** El personal manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año, según lo establecido en la Resolución 2476 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Por lo anterior deberá allegar los siguientes exámenes del personal dispuesto para la ejecución del contrato:

  - Examen físico general con énfasis osteomuscular
  - KOH de uñas
  - Coprológico
  - Frotis Faríngeo
  - Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos

- **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS:** Para efecto de este contrato; se entenderá como sobras los alimentos o preparaciones limpias que restan después de una distribución y servida de cada comida. El desperdicio son restos de alimentos o elementos que deja un paciente después de consumir su dieta.

  En cuanto al manejo de desechos hospitalarios y debe trabajarse en conjunto con los criterios y protocolos de la E.S.E., a ser evaluados por medio de indicadores de desperdicios a especificarse en otro apartado. Y de igual forma el contratista debe adherirse a todas las especificaciones técnicas dentro del estudio previo de conveniencia y oportunidad.

- **INSTALACIÓN, MONTAJE Y DESMONTAJE EQUIPOS:** El contratista se comprometerá a efectuarla instalación, montaje de los equipos, implementos necesarios para garantizar la ejecución del contrato. De igual forma una vez terminado o experidao el pazo de ejcucin del contrato se comprometerá al desmontaje de dichos ítems, actividades que se efectuarán sin costo adicional al Hospital.

  De igual forma se compromete a entregar materialmente el especio de la cocina en las mismas condiciones que fue entregado.

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

- **EQUIPOS, MUEBLES Y MENAJE**

El contratista deberá garantizar que cuenta como mínimo con los siguientes ítems, destinados exclusivamente al cumplimiento del objeto del contrato:

MENAJE	
Descripción	**Cantidad**
Plato hondo en melanina o cerámica	80
Plato pando en melanina o cerámica	80
Ensaladera en melanina o cerámica	80
Tenedor en acero inoxidable	80
Cuchara en acero inoxidable	80
Cuchillo aserrado en acero inoxidable	80
Bandeja en acero inoxidable	4
Gramera en acero inoxidable	1
Set de cuchillos cocina	3
Set de Sartenes diferentes tamaño	3
Jarras en acero inoxidable	2
Jarras plásticas de 1 litro	6
Tablas para cortar diferentes tamaños	4
Termo de 35 litros	1
Olla en aluminio o acero con tapa de 35 litros	2
Olla en aluminio o acero con tapa de 30 litros	1
Olla en aluminio o acero con tapa de 25 litros	3
Sartén arrocero con tapa de 20 litros	1
Olla express de 12 litros	1

MUEBLES	
Descripción	**Cantidad**
Mesa plástica 1º puestos	1
Silla plástica	28
Alacena metálica o madera 5 niveles	1
Alacena metálica o madera 3 niveles	1
Mesa en acero inoxidable de 80x80	1
Mesa plástica de 2M x 0.80 mts	2
Mesa doble de 2 mts x 0.80 mts	3

EQUIPOS DE COCINA	
Descripción	**Cantidad**
Estufa industrial de dos puesto	1
Horno a gas de 1,20 X 60 en acero	1

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico: hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

inoxidable 2 servicios	
Horno microondas de 1,5 pies cúbicos	1
Alacena metálica o madera 3 niveles	1
Nevera Vertical 200 litros	1
Congelador Horizontal 400 litros	1
Congelador Horizontal 200 litros	1
Licuadora de 3 litros	1
Procesasor de alimentos eléctrico	1

CLÁUSULA TERCERA. - VALOR: El valor del presente contrato es de **OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PEPSOS ($85.000.000), incluido IVA,** correspondientes al valor de la oferta técnico-económica presentada por el contratista. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Dentro del valor estipulado, está incluida la totalidad de los costos que demande su ejecución, utilidad del **CONTRATISTA**, costos directos e indirectos relacionados con la prestación del servicio, costos administrativos y demás actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Todos los impuestos, tasas y contribuciones que surjan en el contrato, están a cargo del **CONTRATISTA** y por lo tanto el **HOSPITAL** efectuará las retenciones de Ley a que haya lugar. **CLÁUSULA CUARTA. - FORMA DE PAGO:** El HOSPITAL pagará al **CONTRATISTA** el presente contrato en Pagos mensuales de acuerdo con la cantidad de dietas y demás alimentos facturados mensualmente, o hasta que se agote el presupuesto para dicho suministro, previa certificación de recibido a satisfacción por parte del Supervisor del contrato, con los respectivos soportes del supervisor del contrato, con la presentación de la cuenta de cobro o factura. El último pago este se realizará con acta de liquidación. **PARÁGRAFO PRIMERO**: No obstante, los pagos se realizarán con sujeción al flujo de caja del Hospital. **PARAGRAFO SEGUNDO:** Para la realización del último pago, el contratista debe presentar la planilla del pago de la seguridad social debidamente cancelada del mes en que finaliza el contrato esto para efectos de liquidación del mismo. **PARÁGRAFO TERCERO:** Dentro del valor estipulado, está incluida la totalidad de los costos que demande su ejecución, utilidad del **CONTRATISTA**, costos directos e indirectos relacionados con la prestación del servicio, costos administrativos y demás actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual. **PARÁGRAFO CUARTO:** Todos los impuestos, tasas y contribuciones que surjan en el contrato, están a cargo del **CONTRATISTA** y por lo tanto el **HOSPITAL** efectuará las retenciones de Ley a que haya lugar. **PARÁGRAFO QUINTO:** Para el caso de liquidación anticipada el pago se realizará proporcionalmente a las actividades ejecutadas. **CLÁUSULA QUINTA. - TÉRMINO DE EJECUCIÓN:** El plazo será de **DOS (02) MESES Y VEINTIDÓS (02) DÍAS O HASTA AGOTAR SU PRESUPUESTO, sin exceder el 31 de diciembre de 2026**, contados a partir de la firma del acta de inicio previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato (designación de supervisor, expedición del Registro Presupuestal, aprobación de la garantía única de cumplimiento) o hasta agotar el presupuesto. **CLÁUSULA SEXTA. - SUPERVISIÓN:** La supervisión del contrato será designada por la Gerencia del Hospital; el supervisor asignado, observará el cumplimiento del objeto del Contrato y en especial, las previstas en la Resolución No 532 de 2025, Manual de Contratación Capitulo VIII articulo 51 funciones del supervisor: 51. FUNCIONES DE LA SUPERVISIÓN: Sin perjuicio de las específicas del contrato, el supervisor deberá: GENERALES: 1. Verificar requisitos de perfeccionamiento y ejecución; suscribir acta de inicio cuando aplique. 2. Hacer seguimiento al cronograma y al avance físico-financiero; prevenir dilaciones. 3. Formular observaciones y recomendaciones por escrito y reportar incumplimientos o irregularidades a la Gerencia y áreas competentes. 4. Presentar informes periódicos y final (contenido mínimo: estado técnico, jurídico,

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

financiero y de riesgos; entregables; alertas; acciones). 5. Suscribir las actas que se generen (avance, recibo parcial/final, suspensión, reinicio, modificaciones y liquidación). TÉCNICAS: 1. Corroborar especificaciones, calidad, normas técnicas y garantías; ordenar pruebas/ensayos cuando corresponda. 2. Verificar permisos y licencias; en obras, revisar planos/diseños aprobados. 3. Conceptuar sobre prórrogas, suspensiones, adiciones/modificaciones (conveniencia y procedencia). 4. Verificar idoneidad de personal/equipos ofrecidos y su permanencia; exigir reemplazos cuando se requiera. ADMINISTRATIVAS Y FINANCIERAS: 1. Gestionar y certificar soportes para pagos, incluida la verificación de parafiscales y seguridad social cuando aplique. 2. Verificar CDP, RP, existencia de recursos, anticipos (plan de inversión, amortización, rendimientos) y correcta ejecución presupuestal. 3. Llevar control documental (correspondencia, versiones, expediente y registros). JURÍDICAS: 1. Verificar vigencia y suficiencia de garantías y proponer su ajuste/prórroga. 2. Acompañar actuaciones sancionatorias y proponer declaración de siniestros cuando proceda. 3. Vigilar plazos, vigencia, valores y riesgos que afecten la ecuación económica. **CLÁUSULA SÉPTIMA. - OBLIGACIONES DE LAS PARTES: 1) DEL CONTRATISTA: GENERALES: a)** Cumplir con diligencia, eficiencia e imparcialidad al servicio que le sea encomendado y abstenerse de cualquier acto u omisión que cause la suspensión o perturbación del servicio o que implique abuso o ejercicio indebido del cargo. **b)** Tratar con respeto, imparcialidad y rectitud a las personas con que tenga relación con motivo del servicio. **c)** Desarrollar sus actividades en forma eficiente, oportuna y a cabalidad para el logro de los objetivos propuestos por el supervisor. **d)** Presentar los informes que le sean solicitados, en forma oportuna y dentro de los términos solicitados por el Supervisor para tal efecto. **e)** Garantizar la confidencialidad y privacidad de la información que por razón del contrato deba manejar. **f)** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley que tengan por finalidad obligarlo a realizar u omitir algún acto o hecho. En tales eventos, EL CONTRATISTA deberá informar inmediatamente al HOSPITAL y demás autoridades competentes sobre el acaecimiento de tales sucesos. **g)** EL CONTRATISTA deberá acreditar durante la ejecución del objeto contractual, el pago de los aportes frente al régimen de seguridad social integral, en los términos y condiciones establecidas en las leyes y normas sobre la materia en especial de lo contenido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas complementarias. **h)** Pagar los impuestos, tasas y tributos etc., a que hubiere lugar en razón del contrato. **i)** Estar inscrito en el Registro Único Tributario –RUT-; **j)** El CONTRATISTA se compromete a entregar la información que se genere con ocasión a la ejecución del contrato. **k)** Las obligaciones no contenidas en la propuesta, no harán parte integral del respectivo contrato, salvo que las partes acuerden lo contrario de manera expresa y por escrito. **l)** Responder a la E.S.E. por los daños causados en el ejercicio de sus Obligaciones, siendo que serán descontados de los honorarios a percibir las sumas por su acción u omisión, la E.S.E. deje de percibir o el detrimento que de los bienes de esta se genere. **m)** Ejercer las demás obligaciones que le sean asignadas de acuerdo con la naturaleza del objeto contractual. **n)** En el evento en que la entidad contratante requiera la prestación de servicios en lugar diferente al domicilio contractual, previa autorización del desplazamiento, se deberá entregar informe escrito de las actividades desarrolladas, con el fin de dar legalidad a los dineros entregados para el desarrollo de las funciones. **ESPECÍFICAS: 1.** El contratista debe aplicar las NORMAS DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTOS PARA LA CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, para efectos de controlar todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos preparados donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos, a todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, de igual manera que se aplicará a las materias primas para la preparación de los mismos; **2.** Entregar diariamente la alimentación dentro de los horarios definidos por la ESE; **3.** El contratista tiene la obligación de prestar el servicio contratado, con arreglo a

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

las disposiciones legales y reglamentarias establecidas para el almacenamiento, manejo, bioseguridad, preparación, manipulación y presentación de raciones alimentos, manejo de desechos; **4.** El contratista deberá realizar encuestas de satisfacción de los Usuarios bimensualmente y rendir informe sobre resultados, anexando plan de mejoramiento sobre las causas de insatisfacción; **5.** Presentar cronograma sobre el plan para control de insectos y roedores; **6.** El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Al personal manipulador de alimentos se le debe practicar un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Específicamente deben tener una revisión médica y exámenes de laboratorio semestrales que incluyan coprológicos, coprocultivos, frotis y cultivos nasofaríngeos, cultivo de manos y uñas y estudio de BK a los sintomáticos respiratorios; **7.** Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen; **8.** Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro; **9.** Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte; **10.** Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo; **11.** El contratista desarrollará los procesos y procedimientos del servicio de alimentos para la entrega de dieta hospitalaria al servicio de hospitalización y personal, según los requerimientos necesarios que realice la ESE Hospital en desarrollo del contrato y de acuerdo a la modalidad del servicio; **12.** El contratista debe cumplir como requisito para el desarrollo de todos los procesos contratados, su reglamento de higiene y seguridad, el programa de salud ocupacional, políticas de seguridad y salud ambiental; todos los anteriores programas deben estar articulados con los programas de la ESE; **13.** Responder por la buena calidad de los alimentos, insumos y materiales utilizados en el objeto del contrato; **14.** Garantizar una cobertura del servicio continua y presencial de acuerdo con la descripción del servicio que para el efecto se establezca, siguiendo rigurosamente las prescripciones médicas que sobre dietas determinen los médicos tratantes; **15.** Las raciones deben ser entregadas directamente en los servicios, en cada habitación y debe ser suministrada: caliente, de presentación agradable, cubiertas con un protector en acero inoxidable y/o plástico y/o vinipel y con todos los utensilios que se requieran para su consumo en perfecto estado. No se acepta vajilla o cubiertos en material desechable excepto en casos que por norma de bioseguridad se amerite; **16.** El contratista tiene corresponsabilidad ante todos los organismos de control y vigilancia en el momento en que la ESE sea requerido por el objeto del presente contrato; **17.** Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato; **18.** Las demás inherentes al contrato para su ejecución en debida forma, así como las contenidas en el pliego de condiciones. **19.** Efectuar la instalación y desinstalación de los ítems requeridos (menaje, equipos de cocina y muebles) bajo su propio costo y riesgo **20)** El contratista pagará al Hospital Municipal de Acacías a través de la cuenta de ahorros del Banco BBVA No. 296-119-993 denominada "Reservas varias", mediante consignación o transferencia, dentro de los 20 días de cada mes, a partir de junio y hasta la finalización del contrato, la suma de quinientos mil pesos ($500.000) M/L, por concepto de servicios públicos de energía eléctrica y agua. **21)** El contratista deberá presentar junto con el informe y la cuenta de cobro el comprobante de consignación o transferencia por el valor y concepto que trata la obligación **20)" 2) DEL HOSPITAL:** EL HOSPITAL por su parte se obliga a: **1)** Hacer los pagos al **CONTRATISTA** en la forma establecida en el contrato. **2)** Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él formen parte. **3)** Facilitar el acceso a la información que sea necesaria para la debida ejecución del contrato. **4)** Atenderlas sugerencias o solicitudes del CONTRATISTA sobre situaciones inherentes a

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

la ejecución del contrato. **5)** Entregar a título de comodato el espacio destinado para la cocina **CLÁUSULA OCTAVA. - GARANTÍAS: EL CONTRATISTA** se obliga, dentro de los dos (02) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, a constituir a favor de **EL CONTRATANTE,** la garantía única de cumplimiento otorgada a través de una compañía de seguros cuya póliza matriz este aprobada por la Superintendencia Financiera, la cual será constituida a favor del HOSPITAL MUNICIPAL DE ACACÍAS E.S.E identificado con el NIT No. 892.000.264-4, ubicado en la Diagonal No. 26-21 Barrio San José del municipio de Acacías (Meta) que ampare los siguientes riesgos: **1. Amparo de Cumplimiento**: El amparo cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; y el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria. La suficiencia equivale al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y su vigencia será por el término de ejecución del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento. **2. Calidad de Servicios y/o Suministros o Adquisiciones:** Se constituirá para garantizar la calidad de los bienes suministrados en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el término de ejecución del contrato y un (01) año más. **3. Salarios y Prestaciones Sociales**: Se constituirá para garantizar el cumplimiento general de todas y cada una de las obligaciones que surjan del contrato en materia laboral, en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con vigencia el término de ejecución y tres (3) años más. **4. Responsabilidad civil extracontractual:** Se constituirá el amparo que proteja las eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista sus dependientes o subcontratistas, su vigencia equivaldrá al término de ejecución del contrato y su suficiencia equivale a 200 SMMLV. **PARÁGRAFO:** En caso de que el contrato se adicione, prorrogue, suspenda o cualquier otro evento en que fuere necesario, el CONTRATISTA se obliga a Actualizar las garantías, esta debe ser aprobada por la ESE de acuerdo con lo señalado por el Estatuto de Contratación de la Entidad. **CLÁUSULA NOVENA. - APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL:** EL CONTRATISTA, deberá acreditar su afiliación y realizar los pagos de los aportes durante la ejecución del Contrato al Sistema de Seguridad Social Integral, y parafiscales de conformidad con las normas vigentes sobre la materia y las que las modifiquen, sustituyan o adicionen. PARÁGRAFO. El supervisor verificará el pago de los aportes a que se refiere la presente cláusula para autorizar cada uno de los pagos derivados del Contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA. - PARTIDA PRESUPUESTAL:** Las erogaciones que se generen producto de la celebración del futuro Contrato de Suministro quedaran subordinadas a las apropiaciones presupuestales del Hospital sobre la actual vigencia fiscal 2026 y se imputará al siguiente código: 2.4.5.02.06.01; denominado: Suministro de alimentación para pacientes y personal médico de urgencias, y se respaldarán a través del Certificado de Disponibilidad Presupuestal del 04 de septiembre de 2026. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. - CADUCIDAD: El HOSPITAL** podrá declarar la caducidad administrativa de este contrato por medio de resolución motivada, a través de la cual lo dará por terminado y liquidado de conformidad la normatividad vigente. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Declarada la caducidad **EL CONTRATISTA** hará una relación detallada de los informes o trabajos no realizados hasta la fecha de ejecutoria de la resolución que la declare, las cuales se consignaran en un acta que deberá llevar el visto bueno de la Gerencia. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Declarada la caducidad, el **CONTRATISTA** se hará acreedor a las sanciones o inhabilidades previstas en la ley vigente y el **HOSPITAL** podrá continuar la ejecución de este contrato a través del garante o de otro contratista. **PARÁGRAFO TERCERO**: Si el **HOSPITAL** se abstiene de declarar la caducidad, adoptará las medidas de control e intervención necesarias para garantizar la continuidad de los trabajos objeto de este contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. - DE LAS INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL**

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

CONTRATISTA reitera su manifestación de no encontrarse incurso en ninguna inhabilidad e incompatibilidad. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – INDEMNIDAD.** El contratista se obliga a mantener al HOSPITAL DE ACACIAS libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que se deriven de sus actuaciones o las de sus subcontratistas o dependientes. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA– MULTAS:** En caso de incumplimiento parcial demostrado de las obligaciones a cargo del contratista en virtud del contrato que se suscriba, el Hospital está facultado para imponer multas diarias y sucesivas equivalentes al 1X1.000 del valor total del contrato, por cada día de incumplimiento de sus obligaciones, si a juicio del Hospital de ello se derivan perjuicios para la administración, sin que el monto total exceda del DIEZ POR CIENTO (10%) el valor total del contrato, cantidad que se imputará a la de los perjuicios que reciba el Hospital por el incumplimiento. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. - PENAL PECUNIARIA** En caso de incumplimiento definitivo por parte del contratista de cualquiera de las obligaciones contraídas con el contrato, el contratista deberá pagar al Hospital, a título de pena, una suma equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del valor total del contrato, suma que el Hospital hará efectiva mediante el cobro de los saldos que adeude el contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; si esto no fuere posible, se cobrará por vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. – TERMINACIÓN DEL CONTRATO**: Este Contrato se dará por terminado en caso de ocurrir cualquiera de los siguientes eventos: a) Por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios a la entidad. b) Por declaración de caducidad o terminación unilateral en los términos previstos en los artículos 17 y 18 de la Ley 80 de 1993. c) Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. d) Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **PARÁGRAFO:** En caso de terminación anticipada por las causales a, c y d, se dejará constancia en actas suscritas por las partes. En los demás eventos se aplicarán los procedimientos de Ley. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA.– LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** De conformidad con lo señalado en el artículo 59 del Manual de contratación de la entidad, para el presente contrato se requerirá liquidación por tratarse de tracto sucesivo. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA– SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO**: Por razones de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. **PARÁGRAFO: EL CONTRATISTA** prorrogará la vigencia de la garantía única de cumplimiento por el tiempo que dure la suspensión. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA – SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** En caso de presentarse controversias o diferencias en la ejecución del contrato, se recurrirá en primera instancia a los mecanismos alternativos de solución de conflictos de acuerdo a los procedimientos legales establecidos para tal efecto. **CLÁUSULA VIGÉSIMA – TOTAL ENTENDIMIENTO:** Se entiende que las partes conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las cláusulas y sus apartes, contenidas en este Contrato. También se entiende que el eventual vicio declarado por autoridad competente de alguna o algunas de ellas, no afecta sino a aquellas declaradas como viciadas. Así mismo, se entiende que los títulos de cada cláusula son meramente indicativos y no afectan la interpretación de su contenido. En general, se da por comprendido a cabalidad este Contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA– NORMATIVIDAD CONTRACTUAL:** En cumplimiento de disposiciones legales, EL HOSPITAL aplicará las normas del derecho privado y las disposiciones contempladas en el Estatuto Interno de Contratación Acuerdo 003 de 2025. Sin embargo, EL HOSPITAL podrá discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el Estatuto General de Contratación Estatal, por lo tanto, se entenderán incorporadas en el presente contrato las cláusulas de terminación, interpretación y modificación unilateral y caducidad, así como también en donde hubieren vacíos normativos, el Hospital en virtud del principio de subsidiaridad podrá cuando lo considere

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta

pertinente y aplicable, remitirse a la norma de Contratación Estatal vigente, con el fin de actuar dentro del marco legal y jurídico aplicable. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL:** El CONTRATISTA ejecutará el objeto de este contrato con sus recursos y con plena autonomía técnica y administrativa. Por lo tanto, el recurso humano que requiera para el desarrollo del objeto y recursos del contrato serán de su responsabilidad y no habrá vínculo laboral alguno entre el personal utilizado por el CONTRATISTA y EL HOSPITAL, por lo tanto, serán de su cargo el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. — DOMICILIO CONTRACTUAL Y NOTIFICACIONES:** Las partes contratantes acuerda como domicilio contractual el **Municipio de Acacías – Meta** y recibirán notificaciones en las direcciones señaladas en el cuadro inicial de este contrato, aceptando las partes ser notificadas al correo electrónico que allí aparece. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. - CESIÓN: EL CONTRATISTA** no podrá ceder ni traspasar el presente contrato a persona alguna, natural o jurídica sin autorización previa y escrita del HOSPITAL, el cual podrá negar su consentimiento al efecto y reservarse las razones. En igual sentido, para la cesión de derechos económicos derivados del contrato, las partes acuerdan que el contratista deberá obtener consentimiento previo y escrito del HOSPITAL para tal efecto. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. – PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato se **PERFECCIONA** con: **a)** La elaboración del contrato por escrito; **b)** La suscripción del mismo por las partes; y para su **EJECUCIÓN** se requiere: **a)** El Registro Presupuestal. **B)** La aprobación de las garantías exigidas; **c)** designación del Supervisor y **d)**. Elaboración y firma del Acta de Inicio. Estos documentos deben ser presentados dentro de los dos (02) días hábiles siguientes a la suscripción del presente contrato. El HOSPITAL verificará que las garantías cumplan los requisitos exigidos en el contrato para lo cual impartirá la aprobación correspondiente.

Para constancia se firma por quienes intervienen en la ciudad de Acacías (Meta), en la fecha mencionada en el cuadro inicial del presente documento.

EL CONTRATANTE,

NANCY XIMENA RAMOS PULIO
Gerente

EL CONTRATISTA,

MARIA ELENA PARDO DE GUEVARA
APODERADA
TYG INNOVACIÓN S.A.S

Proyectó: Gabriel Alejandro Montoya
Abogado CPS

Diagonal 15 No 26-21 Barrio San José Celular: 3153347467 Correo Electrónico:
hospitaldeacacias@hospitaldeacacias.gov.co
Acacias – Meta