

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 1 de 53	

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

1. INTRODUCCIÓN

La EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO DE BUCARAMANGA, es una entidad prestadora de servicio de salud mental, descentralizada del orden departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo de Junta Directiva N° 003 de 2006, sometida al régimen jurídico previsto en el capítulo III, artículos 194, 195 y 197 de la Ley 100 de 1993 y sus decretos reglamentarios, regido en materia contractual por el derecho privado y en consecuencia por su Estatuto y Manual de Contratación Vigente, procede a elaborar los presentes estudios y documentos previos, los cuales serán conformados por los documentos definitivos que servirán de soporte para el proceso de contratación.

1.1 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL HOSPITAL PSIQUÁTRICO SAN CAMILO PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

La ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, tiene como fin primordial, prestar el Servicio Público de Salud, de conformidad a lo previsto en el artículo 49 de la Constitución Política, en atención a que es una institución de segundo nivel, de mediana complejidad especializada en salud mental, única pública en el Departamento de Santander, que tiene como responsabilidad la atención de las personas y familias con enfermedad mental del nororiente colombiano, por tal motivo, debe garantizar los medios y recursos necesarios que permitan la prestación del servicio público de salud.

En ese orden de ideas, la Institución debe realizar procesos contractuales que permitan la correcta marcha de las actividades administrativas que se encuentran a su cargo, por ende, dando cumplimiento a las directrices gerenciales y con el fin de cumplir los cometidos de ésta, se procede a realizar el presente estudio, a fin de determinar la viabilidad de la presente contratación, cuya vigencia no puede exceder el 31 de diciembre de 2023.

Al respecto, se advierte que mediante Acuerdo No. 02 del 23 de febrero de 2021, la Junta Directiva de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo autorizó al gerente para comprometer vigencias futuras ordinarias de ejecución, y para suscribir contratos de prestación de servicios de salud modalidad riesgo compartido o Joint Venture, con otras Empresas Sociales del Estado.

En virtud de lo anterior, el 03 de marzo de 2021, se celebró el Convenio Interadministrativo de Prestación de Servicios de Salud modalidad riesgo compartido o Joint Venture No 001 de 2021, suscrito entre la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo y la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, cuyo objeto es: ***“Prestación, operación, organización y administración de los servicios de salud mental, para ser ejecutados por cuenta y riesgo del prestador del servicio de salud ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, para los distintitos regímenes y EAPB; y demás clientes que requieran los servicios objeto del contrato.”***

En igual sentido, la Junta Directiva de la entidad expidió el Acuerdo No. 03 del 25 de marzo de 2021, por el cual se autoriza al gerente a realizar la apertura de una nueva sede de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo en el municipio de Barrancabermeja – Santander.

Así las cosas, la entidad actualmente se encuentra habilitada en el Registro Especial de Prestadores de Servicios de Salud, de acuerdo con la Constancia de Habilitación expedida por la secretaria de Salud del Departamento de Santander, con cobertura de los siguientes servicios: Hospitalización, Urgencias, Ambulatorios, Transporte asistencial y otros servicios, contando con 368 camas habilitadas para los pacientes de Urgencias y Hospitalización, incluida la sede de Barrancabermeja.

Ahora bien, la Junta Directiva de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo expidió el Acuerdo No. 13 del 20 de octubre de 2021, ***“Por medio del se autoriza la apertura de una nueva sede de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo en el Departamento de Santander”,*** sede de niños en el municipio de Piedecuesta - Santander.

Al respecto, es claro que la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo es una institución de segundo nivel de mediana complejidad especializada en salud mental, donde se parte de la premisa que el cerebro es un órgano que cumple funciones metabólicas importantes, y la evidencia del papel de la nutrición en la salud mental, hace necesario brindar una dieta adecuada en macro y micronutrientes como determinante en la función cognitiva normal y en el tratamiento de las patologías como la depresión, la esquizofrenia, la ansiedad, el trastorno bipolar o Alzheimer, el papel de elementos nutricionales específicos como aminoácidos, los minerales (Hierro, selenio, manganeso, magnesio, zinc), ácidos

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 2 de 53	

grasos (Omega 3 y 6); así como los antioxidantes Vitamina C y vitaminas del complejo B (B1,B3,B5,B6, ácido fólico, B12), se hace mayor comparado con la de otros órganos.

Sobre el particular, la entidad presta servicios hospitalarios y transitorios, para la atención hospitalaria cuenta con una capacidad instalada de 368 camas, la alimentación a los pacientes hospitalizados se administra en cuatro tiempos de comida (Desayuno, Media Mañana, Almuerzo y Comida), en la atención transitoria en la Unidad Funcional Hospital de Día, la alimentación a los pacientes se administra en dos tiempos de Comida (Media mañana y Almuerzo); en la atención hospitalaria como parte del tratamiento integral, si el paciente requiere mayor aporte de calorías y nutrientes, se indicara uno o dos tiempos de comida adicionales (Media Tarde y/o Cena), prescritos por orden médica o nutricional, de acuerdo a la tabla adjunta a estos estudios previos.

De acuerdo a lo expuesto, se evidencia la necesidad de suministrar la alimentación a los pacientes hospitalarios y transitorios de la entidad, ya que actualmente la ESE hospital no cuenta con infraestructura y logística propias que garanticen el proceso de fabricación industrial de dietas que tiendan a brindar la alimentación y dar la seguridad alimentaria y nutricional a los pacientes, surge la necesidad de suministrar los alimentos a través de la modalidad externa o catering hospitalaria.

Teniendo en cuenta lo anterior, le corresponde a la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, a través de las Oficinas Gestoras de Subdirección Científica y Subdirección Administrativa y Financiera, solicitar a la Oficina Jurídica que se adelante el proceso de contratación, mediante la modalidad de Convocatoria Pública, aplicando para ello el régimen jurídico, previsto en el Estatuto y Manual de Contratación Vigentes de la Entidad.

1.2 OPORTUNIDAD Y CONVENIENCIA

Se considera oportuna y conveniente la realización del proceso de contratación, cuyo objeto es: **“SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y TRANSITORIOS DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO Y SUS SEDES”**, toda vez que con esto se garantizan altos parámetros de calidad y oportunidad en el servicio, necesarios para el desarrollo y cumplimiento de sus fines esenciales, logrando así, prestar los servicios de salud mental a la comunidad del Departamento de Santander y el Nororiente Colombiano.

2. OBJETO: **“SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y TRANSITORIOS DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO Y SUS SEDES”**

2.1. ALCANCE DEL OBJETO: En desarrollo del objeto contractual, el contratista se compromete con la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo a lo siguiente:

- EL CONTRATISTA se compromete con la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, a cumplir con el objeto del presente proceso contractual con responsabilidad y diligencia atendiendo todos los parámetros de calidad y cantidad exigidos en el Manual de dietas hospitalarias Código ASIS-AT-UN-ML-01 y en el de Seguridad Alimentaria y Nutricional Código ASIS-AT-UN-ML-01, de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo.
- El suministro de la alimentación hospitalaria especializada deberá producirse en las instalaciones locativas del contratista cumpliendo con toda la normatividad sanitaria y vigente en la planta de producción de alimentos; en el área de ensamble, el ensamble y la distribución de las dietas se debe realizar en las instalaciones de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, ubicado en la Calle 45 No. 7 – 04 de Bucaramanga y sus sedes.
- El contratista, deberá suministrar la alimentación a pacientes hospitalizados, y otros requerimientos de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, como atención a personal asistencial y administrativo, con las obligaciones y conceptos técnicos determinados en el Manual de dietas hospitalarias y en el Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la entidad.
- Prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, de acuerdo a los parámetros, prescripción nutricional, órdenes médicas, llevando el registro de control por servicio del número de dietas suministrado en cada tiempo de comida y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato y/o profesional de apoyo a la supervisión del contrato.
- Garantizar la prestación del servicio en el área de los comedores asignados en cada Unidad

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 3 de 53	

Funcional de la ESE HPSC y sus sedes, mantener el área de ensamble de dietas en completo orden, aseo, limpieza, y debidamente iluminada y con buena ventilación.

- El contratista recibirá y atenderá las visitas realizadas en la bodega, planta de producción y sedes administrativas, por parte del representante del hospital y/o supervisores del contrato de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo y/o diferentes Entes de Control.
- El contratista debe dar uso a las bodegas, plantas de producción y ensamble, exclusivamente para alimentos.
- El contratista se obliga a garantizar que los vehículos empleados para transportar los alimentos manufacturados del centro de producción de alimentos a la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo y sus sedes, tengan la documentación Reglamentaria Vigente y Cumplimiento de Requisitos de Norma Sanitaria - Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, además, las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y la Resolución 2474 de 2013 de Ministerio de Salud. Entre la documentación está concepto técnico sanitario favorable para transporte de alimentos preparados, no mayor a un año de la fecha de expedición, SOAT, acta de inspección sanitaria del vehículo y revisión técnico mecánica. Llevar y presentar mensualmente los registros de los controles y seguimiento a los procesos que se sometan los vehículos transportadores de alimentos como son la desinfección diaria, el lavado automotriz especializado semanal y el lavado mensual general incluida la parte inferior del mismo, en una estación
- El contratista se obliga a dar cumplimiento al artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013, que establece lo siguiente:

“Envases y embalajes Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; así como las Resoluciones 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.
 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.
 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.
 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos”.
- El contratista garantizará la adecuación del área de ensamble con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: equipo, menaje necesario e indispensable para ensamble del producto terminado como Baño de maría, Refrigeradores, Samovares, recipientes que mantengan las verduras frías a temperaturas requeridas, Termómetros industrial de alta precisión, entre otros, para garantizar las características organolépticas y conservar la calidad e inocuidad de los alimentos, a través del control de la temperatura mínima segura de cocción y almacenamiento adecuado, previniendo la zona de peligro que comprende el rango de temperatura entre los 4° C y los 60° C.
 - El contratista establecerá plan de mantenimiento preventivo trimestral y correctivo de todos los equipos que emplee en la preparación, conservación, ensamble y distribución de alimentos para garantizar siempre la prestación adecuada del servicio y la inocuidad de los alimentos. Los cuales deben estar soportados y deben formar parte de los informes mensuales.
 - El contratista implementará los métodos de control que sean necesarios para garantizar el horario de servida de los alimentos terminados a los usuarios internos, transitorios y personal autorizado, en los comedores existentes en cada uno de los servicios de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo,

	ESTUDIOS PREVIOS		TP. Administrativo	
	PR. Gestión Jurídica y Contratación		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
			Página 4 de 53	

- en cada uno de los tiempos de comida, incluyendo los días domingos y festivos.
- Cumplir con los requisitos de funcionamiento exigidos frente a la prestación del servicio de alimentación de acuerdo con la normatividad y programas de calidad institucionales, garantizando que los mismos se mantengan vigentes y en todo caso, efectuar los controles necesarios para asegurar las condiciones y calidad del servicio.
 - El contratista se obliga aplicar la normatividad sanitaria vigente sobre la conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo y realizar las recomendaciones dadas por la supervisión del contrato, el acompañamiento técnico realizado por parte de la ESE y/o autoridad competente, asegurando presentar las evidencias documentales de la implementación y cumplimiento de normatividad en las bodegas de almacenamiento de víveres, plantas de producción, ensamble y servido de alimentos. Lo anterior será auditado periódicamente por el supervisor del contrato o la persona que haga las veces.
 - El contratista debe presentar programa de capacitación que contenga cronograma, persona responsable, objetivos, método de evaluación, temática debe incluir como mínimo (Normatividad sanitaria en Buenas prácticas de Manufactura, Manejo de minutas, Manual de Dietas, Servicio al Cliente, Relaciones personales), para el personal operativo del área de producción, ensamble y servido, con la finalidad de garantizar una adecuada prestación del servicio.
 - Garantizar la correcta utilización de la zona de ensamble, instalaciones, equipos y demás elementos del Hospital que se requieran en la ejecución del presente contrato y responder por su reparación o reposición si fuere necesario, en caso de pérdida o daño que se realice en desarrollo del presente contrato y que sean imputables al personal designado por el CONTRATISTA.
 - Participar el representante legal en las diferentes reuniones que convoque el Hospital incluida la evaluación de las actividades e impacto del servicio de alimentación.
 - Respetar y obedecer los principios de la Ética Médica Hospitalaria de la Institución, de los derechos de los pacientes y de atención a los usuarios, bajo condiciones de respeto por su dignidad, buen trato, entrega de la información requerida por los mismos de manera veraz y oportuna.
 - Garantizar que el producto servido, menaje y utensilios entregados a los usuarios cumplan las condiciones de presentación, temperatura, higiene, calidad, y que reúnan las características organolépticas, e inocuidad para que cumplan con todas las especificaciones técnicas y controles establecidos por la institución.
 - El contratista se obliga a ofrecer menús teniendo en cuenta los estándares del manual de dietas vigente, así como la prescripción dietaría por parte de la nutricionista clínica y/o personal médico.
 - El contratista deberá dar cumplimiento a la normativa nacional para la elaboración alimentos y comercialización desde las áreas de producción y ensamble de alimentos según el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
 - Garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, realizando trimestralmente o según necesidad de la ESE Hospital, los controles microbiológicos y fisicoquímicos de las materias primas, productos terminados, personal manipulador, superficies, ambiente, y agua de acuerdo con un cronograma periódico establecido para la planta de producción y área de ensamble de alimentos. Los resultados de los análisis deberán encontrarse dentro de los rangos aceptables para cada indicador, de acuerdo con la legislación vigente y se deben presentar los resultados con el informe correspondiente al mes de la toma microbiológica.
 - El contratista presentará plan de saneamiento básico, debe desarrollar los programas que lo integran:
 - * Limpieza y Desinfección,
 - * Desechos Sólidos (Que garantice la calidad de los alimentos, equipos e instalaciones y que su manejo no represente una fuente de contaminación para el ambiente).
 - * Manejo Integrado de Plagas (Debe incluir cronograma de fumigación, acciones de control físico y educativo de manera continua).

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 5 de 53	

*Abastecimiento y Suministro de agua potable (Debe garantizar la calidad y suministro de agua potable, durante la realización los diferentes procesos de producción y ensamble de los alimentos como en los de limpieza y desinfección, y demás acciones que requieran el adecuado manejo y suministro de agua), deben ser implementados en Bodega de Almacenamiento de víveres, en la Planta de Producción, en el área de Ensamble, deben estar acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social y Decreto 3075/97.

Debe Incluir Como Mínimo: * Objetivos, * Procedimientos, * Cronogramas, * Listas de Chequeo, * Responsables de los Programas que lo integran y demás soportes de estas actividades.

- El contratista presentará ante el contratante la siguiente documentación para cumplir con la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013 MSPS, del personal a su cargo:

*Certificación Médica de aptitud para manipular alimentos Debe tener fecha de expedición no mayor de un (1) año con relación al inicio del contrato (Examen coprológico, frotis faríngeo y KOH uñas), vigente de cada uno de los manipuladores de alimentos y profesionales responsables de la verificación del cumplimiento de la norma técnica en los procesos de producción y ensamble de alimentos.

* Formación en Educación Sanitaria, Principios Básicos de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos, la cual no debe ser mayor de 1 año de expedición.

- El personal que ejecute la distribución de los alimentos en los servicios debe conocer y aplicar las normas para prevención y control de infecciones (Aislamientos, Lavado de manos, entre otros), así mismo, el alimento servido a los pacientes con enfermedades infectocontagiosas debe ser desechable en su totalidad, neutralizados y manejados según el Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios (PGIR).
- La empresa contratista debe responder por las acciones u omisiones de sus trabajadores o terceros dependientes que causen un perjuicio frente al hospital, pacientes o a terceros.
- El contratista se obliga, como norma de seguridad, guardar diariamente en un sitio exclusivo a temperatura de congelación y preservación adecuada y exclusiva, una muestra del menú de día (menú de seguridad), conservarlo como mínimo 36 horas y rotular la muestra (día, mes, año y nombre del alimento), con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria o para controles microbiológicos que programe la supervisión que será por cuenta del contratista, estas deben conservarse a temperaturas de congelación en el centro de producción de alimentos en la empresa, como en el área de ensamble en la ESE HPSC.
- Entre la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo y el personal designado por el contratista no existe vínculo laboral alguno, el contratista asumirá la responsabilidad como único empleador de sus trabajadores y el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando al Hospital de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores.
- Mantener vigente los carnés de manipulación de alimentos de todo el personal que se encuentre adscrito a la empresa y que tenga relación directa con los productos alimenticios.
- El contratista se obliga a ser responsable de mantener un ambiente laboral seguro mediante el control de los factores que puedan ser potencialmente dañinos para la seguridad y la salud de los empleados ocasionando accidentes de trabajo y/o enfermedad profesional. A propender por el mejoramiento y mantenimiento de las condiciones generales de salud y calidad de vida de los empleados y cumplir con la normatividad vigente.
- Respecto al plan de aseguramiento de la calidad el contratista se ajustará a los procedimientos y parámetros establecidos por la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo regulados en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas ambientales y sanitarias vigentes, y se realizará su respectiva verificación y auditoria de los siguientes ítems:
 - Plan de Saneamiento: Programa de limpieza y desinfección del servicio de alimentación, Vertimientos, manejo de Residuos Sólidos y Fumigación y control de plagas.
 - Aseo y presentación de las zonas internas del servicio de alimentación.

- Programación de la fumigación y el control de plagas cada tres meses (3), efectuada a todo costo, por cuenta del contratista.
 - Cumplimiento de horarios, procesos y estándares de calidad bajo las directrices del Hospital.
 - Control y monitoreo del abastecimiento de agua potable.
 - Se ajustará al Manual de procesos y procedimientos del Hospital establecido para el área de Nutrición desde la adquisición, almacenamiento, producción, conservación, distribución y/o transporte de alimentos.
- El Hospital entregará al Contratista en calidad de préstamo, los locales y áreas con los servicios de acueducto y alcantarillado, luz, teléfono, gas, muebles, maquinaria, equipos de cocina y elementos de propiedad del Hospital que se encuentren disponibles, debidamente relacionados en inventario que suscribirá el Hospital y el contratista, quienes harán calificación conjunta sobre el estado de ellos, su antigüedad y funcionamiento a la fecha de entrega. Esta acta formará parte integral del contrato junto con los soportes de los elementos de cocina que el Hospital entregue a la iniciación del contrato.
 - El contratista le corresponde arreglos propios del desgaste normal por uso durante la vigencia del contrato y será directamente responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.
 - El contratista se compromete a la terminación del contrato del suministro de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver los locales, equipos y los elementos de cocina que conforman el inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega.
 - El valor de los servicios públicos: agua, energía, gas natural, servicio de aseo, telefonía e internet, será cancelado por el contratista a la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo acorde con los medidores instalados y/o servicios facturados a su cargo y/o la ponderación razonada que haga la Subdirección Administrativa del Hospital según consumo mensual o bimensual.
 - El contratista deberá implementar y presentar a la Entidad contratante, el protocolo de bioseguridad respecto al manejo COVID 19, que garantice una adecuada cadena de producción y distribución, debiendo incorporar los lineamientos que para tal fin fije el contratante.

2.2. MINUTA PATRÓN

El contratista se obliga a presentar y cumplir las minutas ofertadas teniendo como base el cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas para la dieta normal y las derivadas establecidas en el Manual de Dietas Hospitalaria, Código ASIS-AT-UN-ML- 01 del 30/08/2022 y en el Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), Código ASIS-AT-UN-ML-02, del 27/12/2022, de la ESE HPSC.

Composición aproximada en energía y nutrientes de la dieta normal:

COMPOSICIÓN APROXIMADA EN ENERGÍA Y NUTRIENTES DIETA NORMAL					
POBLACION	Sexo	Kilocalorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Hidratos de Carbono (g)
Niños, niñas	< de 12 años	1,600	48 - 60	44 - 53	220 - 260
Adultos	Mujeres	2,000	60 - 75	56 - 67	275 - 325
	Hombres	2,500	75 - 94	69 - 83	344 - 406

Fuente: Manual de dietas hospitalarias Código ASIS-AT-UN-ML-01.

a) La Distribución del valor calórico aportado por los macronutrientes estarán dentro de los Rangos Aceptables de Distribución de Macronutrientes (AMRD), así:

	ESTUDIOS PREVIOS		TP. Administrativo	
			Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación		Página 7 de 53	

- Proteínas: 12-15%.
- Grasas o lípidos: 25 a 30%.
- Carbohidratos: 55 a 65%.

b) La minuta patrón debe establecer los siguientes aspectos:

- Grupos de alimentos.
- Las cantidades en crudo (Peso Bruto y Peso Neto).
- Porción en servido (peso cocido).
- La frecuencia de oferta semanal.
- Aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes
- Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús.
- El peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos.
- El peso neto, para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús.
- El peso servido, para el proceso de supervisión.

c) Se elaborarán 1 ciclo de menú de 21 días cada uno, teniendo en cuenta:

- Disponibilidad de alimentos regionales.
- Alimentos de cosecha.
- Hábitos culturales.
- Costumbres alimentarias.
- Los menús para la población menor de 12 años deben ser diferenciales.
- Presentar el ciclo de menú de 21 días para las comidas tipo desayuno.
- Realizar análisis de Macronutrientes: Energía (Kcal), Proteína (g), Lípidos (g), Carbohidratos totales (g), Fibra Dietaria (g), Micronutrientes: Calcio (mg), Hierro (mg), Sodio (mg), Fosforo (mg), Zinc (mg), Magnesio (mg), Potasio (mg).
- Lista de intercambio general por alimento.
- El análisis nutricional de los alimentos debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos del ICBF, año 2018.
- Los cambios no pueden excederse de cuatro (4), con respecto al alimento proteico, se permiten un intercambio por semana.
- Se deben publicar en el servicio de alimentos diariamente con la derivación de dietas en un lugar visible en el área de ensamble.
- Deben ser elaborados por un profesional de nutrición y dietética con Matricula Profesional y con Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud - ReTHUS.
- Deben contener las fichas técnicas de los alimentos en el proceso de ejecución.
- Para la aprobación del ciclo de menú por 21 días, se deben radicar en medio físico y magnético, el análisis nutricional de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, entre 90 y 110%.
- Las dietas terapéuticas serán derivadas de la dieta normal, la cual tendrá modificaciones cuantitativas o cualitativas de acuerdo a la patología del usuario, se basarán en el manual de dietas de la ESE HPSC.
- Las ensaladas deben contener frutos secos tipo semillas (ajonjolí, lino), uvas pasas, maní, nueces, ciruelas, entre otras.
- La arepa debe contener siempre adición de semillas de lino o salvado de trigo.
- La proteína no debe mezclarse con otros alimentos. Debe servirse en porción en la cantidad establecida. Los cortes de carne a utilizar deben ser: chatas, centro de cadera, centro de pierna según preparación. No se permite el uso de vísceras ni de carnes frías o carnes con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas. La carne molida debe ser magra y debe prepararse con poca anticipación para prevenir riesgos epidemiológicos debe contar con la debida certificación de calidad.
- El pollo debe presentarse en forma variada y sin piel: pierna, perril y pechuga variando su preparación incluyendo apanado, al horno, a las finas hierbas, con champiñones, asado, con salsa, la cantidad servida debe garantizar el gramaje contratado.
- El pescado 1 vez por semana, en filete, acompañado, con salsa tártara, salsa de maracuyá o un acompañante a fin a la preparación. **No se permite pescado preformado.**
- Se debe utilizar carne de cerdo magra, 1 vez por semana.
- El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas. Pero en el caso de presentarse huevos pericos se debe incrementar la porción servida a 70 gr.
- Dentro del ciclo de menús debe programarse en forma alterna en el almuerzo y la comida carne roja y carne blanca.

- Para los caldos que se preparen con pollo se utilizará pechuga sin piel y en el caso de la carne de res se utilizará un corte magro.
- La bebida caliente del desayuno se suministrará con un porcentaje del 50% de leche.
- El peso de la porción de fruta se toma sin cascara, frutas como la patilla, melón y papaya deben ofrecerse sin cascara, picadas en trozos pequeños y sin semilla
- Se debe dar variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: brevas, moras, guayaba, pera, parpayuela, manzana, piña, fresa.
- El peso en gramos de las porciones específicas en el menú patrón corresponde a las porciones ya cocidas.
- Las sopas y cremas deben ser sin grasa. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
- Los jugos deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable).
- La grasa a utilizar en las preparaciones de cocción debe ser coherente con la preparación para que se encuentre dentro de los rangos de su distribución calórica.
- La materia prima utilizada debe ser de primera calidad en especial en el grupo de las proteínas y que cumplan con las normas sanitarias.
- El Hospital puede realizar verificación sobre: calidad de materia prima, almacenamiento, control de proveedores, prueba organoléptica, limpieza y desinfección, producción y distribución del servicio.
- En la comida y la cena no se pasarán bebidas que contengan cafeína.
- El contratista debe programar de acuerdo a la minuta patrón establecido para cada tipo de dieta.
- Durante la ejecución del contrato, diariamente debe ubicarse el menú del día con la derivación de dietas en un lugar visible del área de producción.
- En caso de presentarse algún tipo de contingencia, se podrá realizar el intercambio de algún componente de la ración con autorización y concepto técnico del nutricionista de la entidad contratista y visto bueno del interventor del contrato.
- La grasa y el azúcar a utilizar en las preparaciones debe ser coherente con la preparación, para que se encuentre dentro de los rangos de su distribución calórica, al igual que el grupo de los azúcares.
- Las ensaladas deben contener 3 componentes diferentes entre frutas y verduras, guardando una distribución adecuada y uniforme.
- Todas las ensaladas de las dietas especiales, deben contener una vinagreta acorde a su preparación.
- Las verduras calientes se debe variar el alimento.

2.2.1. MINUTA PATRÓN - RACIÓN DIARIA 2023:

ALIMENTOS QUE PROPORCIONA LA DIETA NORMAL PEDIÁTRICA A MENORES 12 AÑOS		
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PESO SERVIDO
DESAYUNO	Bebida láctea caliente - Leche (80 ml)	120 ml
	Alimento proteico {(Queso: 1 vez/semana) – (Cuajada: 2/veces semana) – (Huevo: 4 veces/semana, en preparación pericos porción servida es de 60 g)}	50 g
	Cereal: (Arepas de Maíz Asado con semillas de lino: 3 veces semana – Pan Blanco: 2 veces /semana- Mantecada: 2 veces /semana)	50 g
	Caldo de papa diario	120 ml
	Fruta no ácida en porción	65 g
MEDIA MAÑANA	Fruta porción – Se puede modificar a indicación de la dietista	80 g

ALMUERZO	Sopas variadas diarias (con adición de verduras diarias)	120 ml
	Alimento proteico: (Pechuga o pierna pernil sin piel cocida, Carne de Res, magra, Carne de Cerdo lomo, Pescado filete de salmón con frecuencia intercalada diaria y por tiempo de comida.	70 g
	Leguminosas 4 veces por semana	80 g
	Verduras diarias en preparaciones frías y calientes	40 g
	Cereal diario: Arroz – Pasta alimenticia	80 g
	Raíces -Tubérculos y Plátanos diario	65 g
	Fruta en jugo diario con 50 gramos de fruta asegurada	120 ml
	Postre de frutas o gelatina o flanes, según indicación medicina especializada o dietista.	20 g
COMIDA	Alimento proteico: (Pechuga o pierna pernil sin piel cocida, Carne de Res, magra, Carne de Cerdo lomo, Pescado filete de salmón con frecuencia intercalada diaria y por tiempo de comida.	70 g
	Verduras diarias en preparaciones frías y calientes	40 g
	Cereal diario: Arroz – Pasta alimenticia	80 g
	Raíces -Tubérculos y Plátanos diario:	65 g
	Fruta diaria – Cuando se planee en jugo asegurar 50 gramos de fruta	120 ml

ALIMENTOS QUE PROPORCIONA LA DIETA NORMAL A MAYORES DE 12 AÑOS		
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PESO SERVIDO
DESAYUNO	Bebida láctea caliente - Leche (120 ml - 50%)	240 ml
	Alimento proteico {(Queso: 1 vez/semana) – (Cuajada: 2/veces semana) – (Huevo: 4 veces/semana, en preparación pericos porción servida es de 70 g)}	50 g
	Cereal: (Arepá de Maíz Asado con semillas de lino o salvado de trigo: 3 veces semana – Pan Blanco: 2 veces /semana - Mantecada: 2 veces /semana)	60 g
	Caldo de papa diario	240 ml
	Fruta no ácida en porción	80 g
MEDIA MAÑANA	Fruta porción – Se puede modificar a indicación de la dietista	120 g
ALMUERZO	Sopas variadas diarias (siempre adicionar verduras)	240 ml
	Alimento proteico: (Pechuga o pierna pernil sin piel cocida, Carne de Res, magra, Carne de Cerdo lomo, Pescado filete de salmón con frecuencia intercalada diaria y por tiempo de comida.	100 g
	Leguminosas 4 veces por semana	Mujeres: 80 g Hombres:120 g
	Verduras diarias en preparaciones frías y calientes	60 g
	Cereal diario: Arroz – Pasta alimenticia	Mujeres: 90 g Hombres:170 g
	Raíces -Tubérculos y Plátanos diario	Mujeres: 80 Hombres:120 g
	Fruta en jugo diario con 70 gramos de fruta asegurada	240 ml
	Postre de frutas o gelatina o flanes	30 g

COMIDA	Alimento proteico: (Pechuga o pierna pernil sin piel cocida, Carne de Res, magra, Carne de Cerdo lomo, Pescado filete de salmón con frecuencia intercalada diaria y por tiempo de comida.	100 g
	Verduras diarias en preparaciones frías y calientes	60 g
	Cereal diario: Arroz – Pasta alimenticia	Mujeres: 80 g Hombres:170 g
	Raíces -Tubérculos y Plátanos diario:	Mujeres: 60 Hombres:100 g
	Fruta en jugo diario con 70 gramos de fruta por porción	240 ml

Fuente: Manual de dietas hospitalarias Código ASIS-AT-UN-ML-01.

MINUTA RACION ALIMENTARIA VIGENCIA 2022- RACION DIARIA POR PACIENTE AUTORIZADO		
FRACCION DE LA TARDE DIETA BLANDA	Según prescripción de la dietista (Bebida láctea 50% leche) + cereal paquete individual 50 gramos o yogur + cereal 50 gramos	240 ml o
		120 ml
MEDIA TARDE Y FRACCIÓN NOCHE DIETA HIPOGLÚCIDA	Bebida láctea (Bebida láctea 50% leche) + cereal integral 50 gramos en paquete individual o yogur finesse + cereal integral paquete individual 50 gramos	240 ml o 120 ml
COMIDA LIVIANA	Según prescripción de la dietista (Bebida láctea 50% leche) + cereal paquete individual 50 gramos o yogur + cereal 50 gramos	240 ml o 120 ml

Nota Aclaratoria 1: Los conceptos técnicos se encuentran en el manual de dietas de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo del Proceso Asistencial - Subproceso Nutrición con el Código: ASIST-AT-UN-ML -01 con fecha de aprobación 30 de agosto de 2022.

Nota Aclaratoria 2: Las raciones de media tarde y merienda autorizada, se sacan por paciente autorizado por el médico especialista o nutricionista hospitalaria.

Nota Aclaratoria 3: Este ítem se cancelará al mismo valor del ofrecido para la media mañana, por cada adicional que se requiera.

Nota Aclaratoria 4: El contratista se obliga atender los requerimientos y directrices que considere el supervisor para el suministro requerido.

Nota Aclaratoria 5: El hospital no asumirá ningún costo adicional diferente al valor económico ofertado en la propuesta.

Nota Aclaratoria 6: Se entiende por error el no cumplimiento de las especificaciones técnicas.

Nota Aclaratoria 7: El contratista debe cumplir con el tamaño de las porciones dispuestas en el menú patrón contenido en el estudio previo y en el manual de dietas de la ESE HPSC, que corresponde al tamaño mínimo exigido por la ESE.

2.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Con el fin de garantizar la calidad, confiabilidad y celeridad del objeto a contratar, la empresa de alimentos deberá desarrollar las especificaciones técnicas determinadas en el Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO, Código ASIS-AT-UN-ML-02, del 27/12/2022.

LUGAR Y HORARIO DE EJECUCION DEL CONTRATO

La alimentación se suministrará en cada uno de los comedores existentes o instalados de cada área de hospitalización en los cuatro tiempos de comida diarias: desayuno, media mañana, almuerzo y comida e igual se hará con la fracción de la tarde, cena y agua aromática o jugo autorizado, para aquellos pacientes cuya dieta lo contemple o sea solicitado incluyendo líquidos adicionales, de igual manera se compromete a su distribución exacta durante la ejecución del contrato incluido dominicales y festivos.

Los alimentos serán suministrados en el siguiente horario:

DESAYUNO	7:00 A.M. – 8:00 A.M.
MEDIA MAÑANA	9:30 A.M. – 10:00 A.M.
ALMUERZO	12:00 M. – 12:30 P.M.
MEDIA TARDE	2:30 – 3:00 P.M - Sólo paciente
COMIDA	5:15 P.M., – 5:45 P.M.
CENA (MERIENDA/PACIENTE AUTORIZADO)	5:30 P.M. – 6:00 P.M. - Se hace entrega en el servicio.

****Nota Aclaratoria:** Por características propias de las Unidades Funcionales de Crónicos y Fármaco dependencia, los horarios de servida de las dietas pueden tener variabilidad, por lo tanto, la unidad funcional de Crónicos el desayuno, tiene modificación y se distribuirá a las 8 y 40 a.m. y la unidad funcional de Fármaco Dependencia A, el horario para la distribución de las comidas será de 6:00 p.m. a 6:30 p.m., o según necesidad de los servicios

PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD DE DIETAS

Diariamente la solicitud del total de dietas por tiempo de comida, se realizará a través de correo electrónico por cada Unidad Funcional de la ESE Hospital, al área de ensamble, la solicitud de dietas terapéuticas y dietas especiales la realiza la Nutricionista hospitalaria a través de correo electrónico a la empresa contratista, el personal ajeno al servicio de Nutrición, no está autorizado para solicitar dietas terapéuticas o especiales

Cuando se trasladen los pacientes de una unidad funcional a otra, la empresa contratista deberá suministrar las dietas a los pacientes en el servicio donde queda hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura, higiene y presentación de acuerdo a lo establecido.

PRESENTACION DE LAS DIETAS

Bandejas

La bandeja a utilizar para la entrega de dietas a pacientes debe soportar fuertes impactos, resistente a altas temperaturas con tapa que garanticen el mantenimiento de la temperatura. Identificadas con el nombre del paciente, servicio de hospitalización y tipo de dieta. Dispuestas en carros bandejeros que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones y eviten proliferación de microorganismos patógenos y en las horas establecidas. En el caso de paciente aislado ordenado por médico tratante, se utilizará vajilla y utensilios en material desechable cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.

El contratista se compromete a no utilizar bandejas o menaje en general en mal estado, piezas incompletas, despicadas o torcidas y debe realizar la reposición de la vajilla o cubiertos por pérdida, uso y deterioro de los mismos.

Vasos

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
		Página 12 de 53	

Los vasos a utilizar para la entrega de los jugos deben ser en material resistente apto para alimentos, con la capacidad contratada y suministrar vasos desechables en la cantidad requerida por los diferentes servicios.

Cucharas

Las cucharas a utilizar deben ser de acero inoxidable y en material desechable para pacientes que lo requiera por orden médica.

Dispensadores de Agua

El contratista debe disponer en cada uno de los servicios de hospitalización y transitorios (**Hospital día – Consulta externa**), **de mínimo un dispensador de agua por servicio**, sin que haya costo adicional o se cobre valor adicional alguno. El agua debe ser potable, preferiblemente ozonizada y se garantizará su inocuidad. El contratista deberá lavar y desinfectar cada dos días los dispensadores de agua y documentar el proceso.

Carro transportador

El contratista debe aportar los carros transportadores de alimentos para la distribución de las dietas acorde a las características específicas de movilidad de la ESE, y garantizar la temperatura adecuada para el consumo de acuerdo al tipo de alimento preservando la seguridad del alimento.

Recolección de Bandejas

Después de que el paciente haya consumido su alimentación, el contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios (máximo 30 minutos después), en todos los servicios de las unidades hospitalarias. Así mismo queda prohibido dejar menaje en las unidades funcionales en las diferentes horas del día y durante toda la noche, bandejas y sus componentes en los servicios o en las habitaciones. El personal que el contratista disponga para la realización de la recolección de menaje deberá verificar que el menaje este completo o que corresponda al mismo número de piezas dejadas al momento de la entrega de los alimentos, lo anterior con la finalidad de evitar posteriores actos de violencia o similares por parte de los pacientes hacia el personal médico y paramédico tratante.

Otros

Para evitar la contaminación cruzada y brindar una excelente presentación el contratista debe tener en cuenta que todos los alimentos como bebidas calientes o frías, acompañantes de medias mañana, media tarde, merienda paciente autorizado, frutas, dulces, gelatinas, verduras (ensaladas) y otros que requieran protección ambiental serán cubiertos con vinipel, tapas o similar y se colocaran sobre bandejas antes de ser transportados en carros auxiliares preferiblemente. La temperatura de los productos terminados lácteos no debe exceder de 4 a 6 grados centígrados. De acuerdo a la composición de la dieta debe adicionarse con pitillos y edulcorante para paciente diabético que lo requiera.

CONSIDERACIONES GENERALES DE LAS MINUTAS

La minuta patrón define tiempos de comida, grupos de alimentos, alimentos y/o preparaciones y cantidades en las que deben ser suministrados los alimentos.

El proponente deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra todas las recomendaciones nutricionales. De igual manera se obliga atender los requerimientos y directrices que el supervisor considere para la prestación del servicio.

DIETAS HOSPITALARIAS

El contratista se comprometerá a cumplir estrictamente todas las dietas contenidas y especificadas en el Manual de dietas hospitalarias de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo – Código ASIS-AT-UN-ML-01.

Las dietas deben ser sensorialmente atractivas y poseer la temperatura adecuada para el consumo de acuerdo al tipo de alimento.

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 13 de 53	

Cada una de las dietas que se suministrarán se deriva de la Dieta normal o basal de acuerdo a las características especificadas para cada dieta.

DIETA NORMAL (N): 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. Manejan regímenes normo calóricos, con distribución porcentual de macro y micronutrientes sin modificaciones, basándose en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA), para la población colombiana mayor de dos años. Dichas dietas, aplican en pacientes adultos y pediátricos que no requieran modificaciones puntuales en su manejo fisiopatológico.

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

Indicada: En pacientes con intolerancia a los carbohidratos, como en diabetes Mellitus tipo 1 y 2, hipoglicemia, obesidad y pacientes con hipertrigliceridemia.

Características de la dieta Hipoglúcida:

- No hay adición de carbohidratos simples como: azúcar, miel, panela, arequipe o bocadillo, postres, 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 (Stevia, sabro, Aldy)
- Se incluye alimentos ricos en fibra que disminuyan el vaciamiento gástrico.
- La dieta Hipoglúcida aporta aproximadamente 225 g de carbohidrato al día, los cuales constituyen el 50% del valor calórico total.
- Se usa leche semidescremada.
- Las bebidas lácteas deben ser tipo finesse (excepto el yogurt), o light.
- Se suministra ensalada cruda, excepto en paciente inmunosuprimido que tenga la indicación de no alimentos crudos.
- Debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos. Siempre que se ordene "Dieta Hipoglúcida", por patología orgánica de diabetes debe llevar fracción en la mañana, en la tarde y cena.
- En la fracción de la mañana a la Dieta Hipoglúcida, se ofrecerá fruta en jugo con adición de 2 cucharadas rasa de semillas de lino.
- En la fracción de la tarde y cena, se alternarán bebidas calientes con bebidas frías en leche semidesgrasada y yogurt light.
- Se ofrecerá un Hidrato de carbohidrato complejo por tiempo de comida
- El cereal o acompañante tipo pan o galletas debe ser de harina de trigo integral o de centeno.
- Se ofrecerán 2 verduras al almuerzo y comida, cada una de 60 gramos.
- No suministrar zanahoria y remolacha cocida, ni maíz tierno en las ensaladas, ni nabo, ni calabaza.
- No se servirá papa en ninguna preparación que acompañe a la bandeja, se acepta la papa, como espesante de la sopa de 20 a 25 gramos.
- No se suministrará las siguientes frutas: Patilla, Plátano, Melón, uvas pasas, Papaya y Piña.
- Las leguminosas se suministrarán 4 veces por semana, así: - Frijol, garbanzo y lenteja con guiso 70 gramos, Frijol con Plátano Verde: 60 gramos.
- La fruta del almuerzo y comida, se suministrará picada o en porción.
- Reforzar los alimentos que tengan un índice Glucémico igual o menor a 55.
- Las sopas serán a base de verduras solas o mezcladas, puede llevar de 20 a 25 gramos de papa como espesante.

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 indica en pacientes con enfermedades cardiovasculares, con hipercolesterolemia, y pacientes con intolerancia a las grasas.

Características de la dieta Hipograsa:

- Se restringe todos los alimentos fuentes de grasa: Carnes rojas con grasa, leche entera, crema de leche, mayonesa, mostaza, salsa de tomate industrial, mantequilla, margarina, aguacate, coco, no postres a base de crema de leche, chocolate. Bizcochos, tortas, chocolate.
- La fuente de grasa será de origen vegetal, la cual será utilizada como grasa para cocción de los alimentos, tipo canola. De oliva, girasol de soya.
- Las carnes a ofrecer deben ser magras.
- El queso a ofrecer debe ser con menos del 10% de grasa.
- No se permite el uso de grasas saturadas.
- La porción de la verdura al almuerzo y comida será de 70 gramos.
- El cereal o acompañante tipo pan o galletas debe ser de harina de trigo integral o de centeno.
- El huevo se puede ofrecer con frecuencia de tres semanales enteros preparación en caldo o cocido y un día solo la clara.

DIETA HIPOSODICA (Hs): El objetivo es controlar los niveles de tensión arterial, alimentos con bajo aporte de sodio.

Este tipo de dieta está indicada en pacientes con Hipertensión Arterial, con Enfermedad Renal Crónica, con Enfermedad Renal Aguda, con insuficiencia cardiaca congestiva, con Cirrosis Hepática, con restricción hídrica.

Características de la dieta Hiposódica:

- A las preparaciones de la dieta hiposódica no se le agregan sal (Cloruro de Sodio).
- Se restringen
- La alimentación debe prepararse toda sin sal y entregársele al paciente en el almuerzo y comida, un sobre individual de un (1) gramo.
- Se omiten las verduras con alto contenido de sodio (Espinacas, apio y acelga), quesos, embutidos y alimentos industrializados con contenido de sal.
- Dietas con restricción de líquidos, se suministrará la fruta en porción en cada tiempo de comida.
- Se empleará limón, ajo, especias entre otras, como sustituto de la sal, con el objeto de resaltar el sabor de los alimentos.
- El cereal o acompañante tipo pan o galletas debe ser de harina de trigo integral o de centeno.

DIETA HIPERPROTEICO (Hpp): El objetivo de este tipo de dieta es lograr una mejoría del estado nutricional mediante el tratamiento de una desnutrición presente.

Este tipo de dieta está indicada en pacientes con bajo peso, con hipoalbuminemia, con desnutrición crónica y con síndrome nefrótico.

La dieta debe cumplir con las siguientes características:

- Dieta con un aporte mayor de macronutrientes y micronutrientes, especialmente en hierro y proteínas en comparación con la dieta normal.
- Sigue el patrón de la dieta normal
- En el tiempo de comida indicado por la nutricionista, se adicionará 50 gramos de proteína al peso servido, los cuales deben ser diferente a la proteína servida en la dieta normal.

ADICIONAL. El hospital pagará al contratista el valor adicional por los 50 gramos de proteína por tiempo de comida.

DIETA RENAL (RENAL): El objetivo de esta dieta es Proporcionar un tratamiento precoz para limitar el catabolismo proteico, evitar aparición de desnutrición, favorecer el control de la uremia y calcemia, contribuir al mejoramiento de la acidosis metabólica, mejorar el estado nutricional con vistas a posibles acciones futuras de depuración extra renal o trasplante renal y manejar alteraciones hidroelectrolíticas hipo e hipercalcemia, hipo e hiperfosfatemia e hiperproteinemia.

Esta dieta está indicada a pacientes en Hemodiálisis y Diálisis peritoneal.

Para Insuficiencia Renal Crónica:

Reparto calórico para +/- 2000 Kcal

ERC: Etapa 4 y 5 Proteínas del 10 – 12%. Fosforo con aporte diario entre 800 a 900 mg.

ERC: Diálisis 15 – 17%. Fosforo con aporte diario entre 900 – 1.100 mg
Hidratos de Carbono: 50 – 60%
Lípidos: 30 – 40%.
Sodio: No sobrepasar los 5 gramos de sal o 2 gramos de sodio al día.

La dieta debe tener las siguientes características:

- Huevo entero se servirá tres veces por semana.
- Se servirá hidratos de carbono complejos. Cereales, tubérculos
- Se prefieren grasas monoinsaturadas y polinsaturadas. No alimentos fritos.
- Las carnes serán de pollo y pescado.
- El postre autorizado será a base de lácteo.
- No se utilizarán frutos secos, entre estos las semillas.
- Los líquidos serán establecidos por nutrición o solicitud médica.
- ALIMENTOS RESTRIGIDOS: Salsas, Apio, Tomate, Lulo, Guayaba, Breva, Anón, Banano Tamarindo Jugos Procesados, Granadilla, Leguminosas, Plátano, Arracacha Panela Chocolate, papa con cáscara, Espinacas, Acelga, mantequilla, margarina, remolacha, zanahoria, rábano, maracuyá, coco, naranja, mandarina.

DIETA BLANDA (BI): El objetivo de este tipo de dieta es 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, por problemas en la masticación, deglución o deficiente salud oral con presencia de edéntula parcial o total, pacientes en sedación o con hiporexia.

La dieta debe tener las siguientes características:

- La preparación de la proteína debe ser preferiblemente de picada o deshilachada.
- La verdura siempre cocida.
- No se ofrece ácidos.
- Restricciones específicas de los alimentos productores de gas tipo lácteos, yogurt, kumis.
- Restricciones de frutas: patilla, granadilla, pitahaya, banano, higos, aguacate, melón y específicamente en los menores de 12 años no mango y fresa.
- Verduras: Repollo, pepino cohombro, brócoli, pimentón, maíz, cebolla cabeza cruda, coles, apio y todas las leguminosas secas.
- Deber ser baja en grasas.
- Los condimentos deben ser naturales, tipo ajo, cebolla.
- La forma de preparación de los alimentos debe ser variado.
- No lleva restricción de alimentos cuando se prescriba por dificultad en la masticación, solo por consistencia.

DIETA BLANDA SUAVE (Bis): El objetivo de esta dieta es disminuir el trabajo gastrointestinal y probar tolerancia con alimentos de fácil masticación y deglución.

La dieta Blanda Suave, se indica en pacientes de edad avanzada, con alteración en los procesos de masticación y deglución o deficiente salud oral con presencia de edéntula parcial o total, pacientes en sedación o con hiporexia, anorexia.

La dieta debe tener las siguientes características:

- Está integrada por preparaciones mixtas de consistencia molida, desmechado, las cuales tienen líquidos y sustancias sólidas cuyas partículas se encuentran en suspensión o emulsión, resultando una preparación semilíquida.
- Se suministra en volúmenes pequeños.
- En las fracciones de la mañana, tarde o cena se ofrecerán bebidas con complemento nutricional.
- La Textura suave y de fácil digestión para facilitar el proceso de deglución y masticación.
- Todas las preparaciones de frutas y verduras serán en forma de puré, compota, papilla o jugo.
- Debe contener alimentos tipo gelatina, bebida tipo candil, incluir preparaciones licuadas.
- El pan a ofrecer será pan blanco tajado mezclado en la bebida láctea.
- Se excluyen alimentos como las frutas cítricas, verduras crudas, leguminosas.

DIETA LÍQUIDA CLARA (LCI): El objetivo es suministrar líquidos que aporten pequeñas cantidades de electrolitos y energía, para prevenir la deshidratación. 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, se pueden suministrar lácteos, jugos de fruta no ácida, en las fracciones según solicitud de nutrición hospitalaria se puede ofrecer bebidas con complemento nutricional.

La dieta Líquida Clara se indica para probar tolerancia de la vía oral, preparaciones pre quirúrgicas, preparaciones de exámenes para colonoscopia, rectosigmoidoscopia, ecografías, abdominales, endoscopias de vías digestivas, en pacientes negativistas, con depresión, con hiporexia.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA O TOTAL (LCT): El objetivo es suministrar alimentación vía oral o sonda nasogástrica en estado agudo o incapacitado para masticar o deglutir los alimentos sólidos, esta contribuye a la hidratación y mantenimiento del estado nutricional del paciente cubriendo las recomendaciones de energía y nutrientes.

La dieta líquida completa total tipo de dieta se indica en pacientes con cerclaje, pacientes con alteración en procesos masticación deglución, pacientes con depresión, negativistas, con hiporexia

TIEMPO DE COMIDA	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO	Sorbete de fruta (150 cc de leche y 70 gramos de fruta)	1 vaso de 200 cc
	Caldo de carne o pollo licuado (60 gr de proteína)	1 taza de 240 cc
	Gelatina	1 porción de 60 g
MEDIA MAÑANA Y MEDIA TARDE	Jugo de fruta con complemento nutricional	1 vaso de 200 cc
ALMUERZO Y COMIDA	Sopa de crema licuada con verduras, proteína pollo o carne de res 100 gr y energético	1 taza de 250 cc
	jugo de fruta (70 gramos de fruta)	1 vaso de 180 cc
	Compota	1 porción de 90 g
MERIENDA	Sorbete de fruta	180 cc

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- La sopa en crema además de la porción proteica debe incluir vegetales verdes y amarillos y sal si no hay restricción.
- Para administrar por sonda la dieta deber ser licuadas y coladas.
- Con prescripción médica o nutricional, se puede suministrar huevo tibio.

DIETA ASTRINGENTE (AST): Los objetivos de esta dieta son reducir la duración y las molestias de la diarrea por medio de la restricción de determinados alimentos y la introducción 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 intestino, favorecer la absorción de nutrientes, evitar cronicidad de la enfermedad.

La dieta astringente está indicada en pacientes que presenten sintomatología de diarrea.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Se suministrará siempre fruta tipo astringente (guayaba, pera, manzana y durazno).
- La fruta no puede ir en porción, se ofrece en compota, en jugo debe ir cocida
- Debe ser baja en grasa.
- No debe contener leche en las preparaciones.
- Las fracciones de la mañana y tarde constaran de jugo de fruta astringente, aromática o gelatina dietética (80 gr) acompañada de galletas de soda (1 paquete) y en la merienda de la noche Té negro con limón y galletas tipo saltín.
- No debe contener alimentos como leguminosas, frutas ácidas, salsas industrializadas, productos integrales, ni semillas y frutos secos, alimentos productores de gas
- Las verduras deben ser cocidas, tipo ahuyama, zanahoria, entre otras.
- No deben contener postres, ni azucares.

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 17 de 53	

- Las Sopas deben ser tipo arroz, pastas, plátano.

NUTRICIÓN ENTERAL

Para su preparación se utilizarán Mezclas preparadas y formulas especiales, según solicitud médica y previa valoración nutricional. El contratista asumirá el costo de las fórmulas especiales para su preparación y facturará el costo de estas dietas, previo V°B° de la profesional en nutrición con que cuente el Hospital.

DIETA ALTA EN FIBRA

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Diariamente se ofrecerán cereales integrales (Pan y galletas integrales).
- Las fracciones de la mañana fruta alta en fibra insoluble en porción tipo papaya, manzana con cáscara, mango, mandarina, entre otras.
- La fracción de la tarde se ofrecerá jugo con adición de 2 cucharadas de semillas de lino.
- Se aumentará la cantidad de semillas de lino en la arepa del desayuno.
- La porción de la verdura al almuerzo y comida será de 70 gramos, con mayor adición de semillas de ajonjolí, lino.
- La verdura se ofrecerá en ensalada.

COMIDA LIVIANA

Consta de una bebida con leche, la mitad será leche (120 cc) para (240cc), cereal (50 g) tipo (pan, galletas en paquetes individuales, saltín normal o integral, club social normal o integral, ducales, entre otras, se ofrecerá tres veces por semana bebida láctea y 4 veces yogur o derivado lácteo acompañado del cereal.

COMIDA TIPO DESAYUNO

Características del menú:

- Debe contener la cantidad de proteína de la comida, que corresponde al peso neto de 125 gramos y peso servido 100 gramos.
- La fruta que corresponde a la comida 100 gramos en preparación jugo o porción.
- Bebida con leche debe corresponder a 240 cc, la mitad corresponde a 120 cc de leche.
- El cereal la cantidad es variable.

DIETAS ESPECIALES

El contratista se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y la Nutricionista del Hospital cuando la necesidad calórica y nutricional no se ajuste al paciente se presentará una prescripción individual por escrito anotando los alimentos, las porciones y especificaciones de la dieta.

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Como norma de seguridad el contratista deberá guardar diariamente en congelación una muestra del menú de día (menú de seguridad), almacenarlo como mínimo 36 horas y rotularla (día, mes, año y nombre del alimento), con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria o para controles microbiológicos que programe interventoría y será por cuenta del oferente; dicho proceso se realizara cada tres meses.

RECURSO HUMANO

El contratista al inicio del contrato deberá presentar un mínimo de diez y seis (16) manipuladores de alimentos para el área de ensamble, las cuales cubrirán diariamente el requerimiento del hospital y para el área de producción de las dietas se contará mínimo con tres auxiliares de cocina, con sus respectivos soportes que las acrediten como tal, con carnet vigente para la manipulación de alimentos y carta de compromiso de hacer parte de la ejecución del contrato.

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 18 de 53	

Este personal ofertado no es susceptible de cambio sin aprobación del contratante.

El contratista para la iniciación del contrato deberá presentar los siguientes documentos:

- Hojas de vida completas con los requisitos descritos y la disponibilidad de personal supernumerario para atender situaciones excepcionales y esporádicas que pondrá a disposición de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo para el buen funcionamiento del servicio, en ningún caso puede existir faltante de personal en ninguna área de servicio del hospital.
- El cuadro de personal, estipulando el horario y los turnos correspondientes.
- Protocolo de uso del uniforme.

Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) deben tener formación en Buenas Prácticas de Manufactura, carnet de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del contrato, el nuevo personal a contratar debe cumplir con los requisitos de talento humano relacionado en este numeral y dicho cambio debe ser reportado a la interventoría del contrato, haciendo entrega de la respectiva hoja de vida completa, al ingreso del trabajador.

La ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo se reserva el derecho de aceptación del personal que no cumpla con los requisitos exigidos.

El contratista exigirá a su personal a cargo honestidad, responsabilidad, disciplina, comportamiento y excelente atención al usuario.

El contratista debe garantizar que el personal cumpla con la reglamentación vigente, en materia de seguridad social, seguridad industrial y manipulación y preparación de alimentos. Entre la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo y el personal designado por el contratista no existe vínculo laboral alguno, el contratista asumirá la responsabilidad como único empleador de sus trabajadores y el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando al Hospital de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores.

Al iniciar la ejecución del contrato el personal debe haber terminado el programa de inducción y capacitación con el propósito de iniciar labores sin contratiempos y evitando afectar a los usuarios del hospital.

PERSONAL PROFESIONAL

El oferente deberá presentar los siguientes documentos del Nutricionista Dietista:

- Hoja de vida
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía
- Fotocopia del diploma
- Fotocopia del certificado de inscripción en la secretaria de Salud Departamental
- Matricula Profesional y Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud - ReTHUS.
- Certificados de antecedentes disciplinarios y fiscales.
- Carta de compromiso de hacer parte de la ejecución.

La nutricionista dietista administradora del servicio de alimentos, debe acreditar experiencia mínima de tres (3) años y debe desarrollar actividades relacionadas con la planeación, dirección, supervisión y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y de calidad solicitadas.

INOCUIDAD E HIGIENE

El personal encargado de suministrar la alimentación entre este personal está incluido el conductor – mesero debe llenar los requisitos de idoneidad y sanidad requerida por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio y en el momento de iniciar la ejecución del contrato debe tener:

- El certificado del curso de manipulador de alimentos
- Examen medico

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 19 de 53	

- Coprológico seriado
- Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas

Cada vez que se vincule personal nuevo al servicio se deberá realizar estos exámenes. Durante la vigencia del contrato se deberá garantizar la vigencia del carnet de manipulación.

DOTACIÓN DEL PERSONAL

El personal operativo para desempeñar estas labores estará dotado de uniformes completos que constan de uniforme color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias, zapatos blancos cerrado de material resistente y botas de caucho, proporcionados por el contratista que denotara una excelente presentación personal y como identificación carnet del contratista y el servicio que presta. Todo lo anterior de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.

El contratista especificara el uniforme que portara el personal de su empresa desde el inicio del contrato y velara por la correcta presentación de los mismos.

El personal profesional encargado de la ejecución del contrato debe permanecer con uniforme o bata blanca, tapabocas y gorro (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres).

La auditoría interna se reserva el derecho de no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con requisitos estipulados anteriormente. La persona que actúe en calidad de visitante al área de servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas de protección sanitarias estipuladas anteriormente.

El contratista deberá tener protocolo de uso de uniforme: descripción de color, material, dotación, rotación de prendas - frecuencia de uso – por persona.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El contratista será responsable de mantener un ambiente laboral seguro mediante el control de los factores que puedan ser potencialmente dañinos para la seguridad y la salud de los empleados ocasionando accidentes de trabajo y/o enfermedad profesional.

Propender por el mejoramiento y mantenimiento de las condiciones generales de salud y calidad de vida de los empleados y cumplir con la normatividad vigente.

CENTRO DE PRODUCCIÓN DEL CONTRATISTA

Planta Física: El contratista deberá incluir en su propuesta, la disponibilidad de planta de producción con capacidad para responder a la demanda potencial histórica de la ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO, desde donde debe trasladar los productos preparados al área de ensamble ubicada en las instalaciones de la ESE, cumpliendo con la normatividad vigente para los establecimientos de producción de alimentos (Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

Para ello, el oferente deberá contar con un centro de producción de alimentos en el Área metropolitana de Bucaramanga - Santander, registrado en su Cámara de Comercio con antelación a la fecha de apertura del presente proceso, habilitado por la secretaria de Salud Municipal con concepto sanitario FAVORABLE. Debe incluirse la autorización del uso de suelo y del POT.

La entidad se reserva el derecho de realizar una visita para validar que cuenta con las áreas, equipos de preparación y equipos de refrigeración necesarios.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

El contratista debe comprometerse a suministrar todos los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de los procesos de recibo, almacenamiento, producción, empaque, ensamble, conservación, distribución y transporte de dietas y/o productos alimenticios (calientes, fríos o congelados) cumpliendo con lo establecido en la Resolución de 2674 de 2013.

Todos los equipos utilizados deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

El contratista durante el desarrollo del contrato realizará mantenimiento preventivo y calibración de equipos y de la infraestructura dejando el debido registro en las respectivas hojas de vida, para lo cual debe levantar y establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos, minimizando en todo momento factores de riesgo derivados de estos.

Para dar cumplimiento a lo anterior, el contratista tendrá un manual de equipos y utensilios utilizados, de acuerdo con los lineamientos dados.

El oferente deberá completar con los equipos y menaje faltante de acuerdo al inventario actual del Hospital para la adecuada ejecución del contrato.

Si en el transcurso de la ejecución del contrato de acuerdo con la evaluación permanente del área de Nutrición y Dietética, se requieren equipos y menaje adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento que el Hospital lo requiera, o las necesidades del servicio lo demanden.

ENTREGA DE LOCALES, EQUIPOS Y SERVICIOS

El Hospital entregará al Contratista en calidad de préstamo, los locales y áreas con los servicios de acueducto y alcantarillado, luz, teléfono, gas, muebles, maquinaria, equipos de cocina y elementos de propiedad del Hospital que se encuentren disponibles, debidamente relacionados en inventario que suscribirá el Hospital y el contratista, quienes harán calificación conjunta sobre el estado de ellos, su antigüedad y funcionamiento a la fecha de entrega. Esta acta formara parte integral del contrato junto con los soportes de los elementos de cocina que el Hospital entregue a la iniciación del contrato.

El contratista le corresponde arreglos propios del desgaste normal por uso durante la vigencia del contrato y será directamente responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.

El contratista se compromete a la terminación del contrato del suministro de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver los locales, equipos y los elementos de cocina que conforman el inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega.

FACTURACIÓN DE LAS DIETAS

Se debe facturar todas las dietas y alimentos solicitados por la Nutricionista del Hospital que estén relacionados en el formato de control de entrega de producto servido por tiempo de comida para los servicios periféricos, los cuales son el soporte para la factura que deber ser avalada por la interventoría delegada.

A fin de mes el contratista debe generar la factura correspondiente de las dietas y de productos adicionales para pacientes, adicionando copias del consolidado de dietas, facturas de servicios públicos, certificación y fotocopia del pago de parafiscales para la radicación de la cuenta y entregar una factura original y tres (3) copias, y demás documentos establecidos por la Entidad.

USO DE LAS INSTALACIONES

La Entidad dispondrá de un lugar, para el uso del contratista para la ejecución del contrato, por el cual debe responder, de acuerdo al Acta de Inventario que se levante al momento de trasladarse allí y cancelar un valor que se establecerá en la forma de pago del contrato.

SERVICIOS PUBLICOS

Los servicios públicos que debe usar el contratista en desarrollo del objeto contractual, por el uso de las instalaciones de la Entidad correrán por cuenta de éste, conforme se establecerá en la forma de pago del valor del contrato.

AGUA POTABLE: El contratista debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable y su ahorro y uso eficiente y aquellas que modifique o deroguen en esta materia. En caso de pérdida de ahorradores y/o accesorios, el contratista deberá reponerlos sin que represente costo alguno para el Hospital.

Debe garantizar el buen estado y mantenimiento de los accesorios, dispositivos de suministro de agua y ahorradores ubicados dentro del servicio de alimentos.

Debe tomar una muestra de agua potable de grifos en manera trimestral que contemple parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.

El contratista debe garantizar la disponibilidad de agua que se requiere diariamente para los procesos propios del objeto contractual.

ENERGÍA: Debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de ahorro y uso eficiente de la energía y aquellas que modifiquen o derogue en esta materia, y coadyuvar a mantener las instalaciones eléctricas y bombillas en buen estado de mantenimiento y recambio de bombillas cuando sea necesario.

3. NIVEL DE CLASIFICACION DEL SERVICIO REQUERIDO: El presente contrato se encuentra ubicado dentro del siguiente clasificador de bienes y servicios:

CÓDIGO UNSPSC	PRODUCTO
93131608	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

4. OBLIGACIONES GENERALES DE LAS PARTES

4.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

4.1.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

- 1) Cumplir con el objeto, de conformidad con lo pactado.
- 2) Responder por la calidad del suministro.
- 3) Cumplir con el suministro requerido de acuerdo a las condiciones técnicas señaladas y dentro del término estipulado en el estudio de conveniencia y oportunidad.
- 4) Radicar la factura de cobro dentro de los plazos convenidos y con los soportes requeridos.
- 5) Presentar los documentos exigidos dentro del plazo establecido, y cumplir con los requisitos de orden técnico exigidos como condición previa e indispensable para iniciar el contrato.
- 6) Para el pago, el contratista deberá presentar el informe debidamente avalado por el supervisor.
- 7) Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas contractuales, evitando dilataciones y en trabamientos.
- 8) Presentar los certificados de pago de aportes al sistema general de seguridad social y de aportes de conformidad a la normatividad vigente.
- 9) El contratista será responsable 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 ESE o a terceros.
- 10) Asumir en su totalidad los impuestos y contribuciones a que hubiera lugar en razón o con ocasión de la celebración, ejecución, liquidación y/o pago del contrato.
- 11) Participar activamente en las actividades propuestas dentro del proyecto de acreditación que se adelanta en el hospital.
- 12) Apoyar las acciones encaminadas a proteger la entidad de actividades que provengan del lavado de activos y financiamiento al terrorismo.
- 13) El contratista se debe articular y alinear con la filosofía de acreditación e integrar en el servicio que preste o el suministro que entregue a la Entidad, los estándares de acreditación que corresponda, en coordinación con la ESE.
- 14) Contar con mecanismos participativos de la calidad de los servicios prestados.
- 15) Generar un plan de mejoramiento, con base en las evaluaciones realizadas por la Entidad, por medio del supervisor del contrato y/o la persona que se designe por el Gerente para tal fin.
- 16) Las demás inherentes al cumplimiento del objeto contratado, que garanticen su cabal y oportuna ejecución, y que sean determinadas por el supervisor del contrato o el Gerente.

4.1.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

- 1) Cumplir con el objeto del contrato en los términos, condiciones, y especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos y aplicar todos los parámetros de calidad y cantidad exigidos en el Manual de dietas hospitalarias, y en el Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo.
- 2) El contratista deberá cumplir las obligaciones fijadas en el alcance del objeto contractual fijadas en los estudios previos, en el Manual de dietas hospitalarias, y en el Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, los cuales hacen parte

	ESTUDIOS PREVIOS		TP. Administrativo	
			Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación		Página 22 de 53	

- integral del contrato.
- 3) Ejecutar el suministro en la calidad, cantidad y tiempo requeridos, y con todos los equipos, insumos, herramientas y demás elementos necesarios, para la distribución y preparación de los alimentos.
 - 4) El contratista se obliga atender los requerimientos y directrices que considere el supervisor para el suministro requerido.
 - 5) El contratista debe cumplir con las especificaciones técnicas, entre éstas el tamaño de las porciones establecidas para la dieta normal y sus derivadas, contenidas en el Manual de dietas hospitalarias, y en el Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, y estudio previo, que corresponde al tamaño mínimo exigido por la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo.
 - 6) Mantener el personal establecido en el Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como reglas de participación y garantía del cumplimiento del cronograma de ejecución del proyecto.
 - 7) Asumir la logística para la entrega oportuna de las dietas al área de ensamble del hospital en los siguientes horarios: desayuno de 5:30 a.m., almuerzo 10:00 a.m., comida 3:00 p.m., para dar cumplimiento a la distribución de las dietas a los servicios en el plazo establecido.
 - 8) El contratista deberá implementar y presentar a la entidad contratante, el protocolo de bioseguridad respecto al manejo COVID 19, que garantice una adecuada cadena de producción y distribución, debiendo incorporar los lineamientos que para tal fin fije el contratante.
 - 9) Responder por todo daño que se cause a bienes, al personal que se utilice y a terceros en la ejecución del contrato.
 - 10) Mantener vigente los carnés de manipulación de alimentos de todo el personal que se encuentre adscrito a la empresa y que tenga relación directa con los productos alimenticios.
 - 11) El Contratista será responsable de todos los accidentes que pueda sufrir su personal, el personal de supervisión, visitantes autorizados o transeúntes, como resultado de la negligencia o descuido en tomar las medidas de seguridad necesarias. Por consiguiente, todas las indemnizaciones serán por cuenta del Contratista.
 - 12) Cumplir con las obligaciones y responsabilidades que por la naturaleza y modalidad del contrato imponen las reglamentaciones y leyes vigentes en la materia, tales como pago de impuestos, tasas y contribuciones, así como la legislación sanitaria y ambiental.
 - 13) Elaborar y suscribir conjuntamente con el supervisor y el profesional de apoyo a la supervisión las actas parciales, finales y el acta de liquidación del contrato.
 - 14) Realizar y presentar informes mensuales del servicio prestado como requisito de pago, con la factura o cuenta de cobro y demás documentos requeridos por la Entidad, para autorizar los pagos parciales y el pago final.
 - 15) Realizar y presentar los informes que sean requeridos por el supervisor del contrato o por el Gerente.
 - 16) Presentar con los informes de actividades parciales y final, el registro fotográfico que evidencie el cumplimiento a cabalidad del objeto contratado.
 - 17) Acreditar el cumplimiento del pago mensual de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Nacional de Bienestar Familiar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal según el caso.
 - 18) Responder por toda clase de demandas, reclamos o procesos que instaure el personal o los subcontratistas.
 - 19) El contratista se obliga al cumplimiento de todas las leyes laborales vigentes a la fecha de liquidación del contrato y al pago por su cuenta, de todos los salarios y prestaciones sociales de Ley.
 - 20) El contratista se debe articular y alinear con el plan estratégico de talento humano de la entidad (inducción y reinducción, plan de capacitación, bienestar social e incentivos, seguridad y salud en el trabajo, programación de vacaciones, entre otros) y el sistema único de acreditación (SUA).
 - 21) **EL CONTRATISTA** se obliga a pagar mes a mes a sus empleados o dependientes, el valor de los salarios, honorarios y/o demás emolumentos a que hubiere lugar, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada período mensual.
 - 22) Las demás inherentes al cumplimiento del objeto contratado, que garanticen su cabal y oportuna ejecución, y que sean determinadas por el supervisor del contrato o el Gerente.

4.2 OBLIGACIONES DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO

- 1) Cancelar oportunamente el suministro ejecutado por el contratista, previa presentación de la documentación requerida.
- 2) Ejercer la función de coordinación de la Supervisión, Vigilancia y control en el cumplimiento cabal de las funciones objeto del contrato.

- 3) Prestarle toda la colaboración al CONTRATISTA para que el objeto del contrato se desarrolle de conformidad con los términos del presente documento.
- 4) Tener en cuenta las observaciones y recomendaciones pertinentes que EL CONTRATISTA le formule en desarrollo de la ejecución del objeto del contrato.
- 5) Cancelar a la presentación de la cuenta de cobro, previamente avalada por la supervisión del contrato, el valor de los aportes pactados en el presente contrato.
- 6) Exigir la ejecución idónea del objeto del contrato.
- 7) Verificar que se cumplan todas y cada una de las obligaciones contratadas por el contratista.
- 8) La Entidad realizará sistemáticamente evaluaciones a los contratistas y, de acuerdo con los resultados, el contratista generará un plan de mejoramiento al cual la ESE le hace seguimiento en el tiempo, por medio del supervisor del contrato y/o la persona que se designe por el Gerente para tal fin.

5. PLAZO: El plazo de ejecución del contrato será de **SIETE (7) MESES Y QUINCE (15) DÍAS**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato, que en ningún caso podrá ser anterior a la fecha de expedición del Registro presupuestal y aprobación de pólizas en caso que se hayan exigido (legalización del contrato), sin exceder el 31 de diciembre de 2023.

6. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del contrato que se suscriba se sujetará a los términos y oportunidades establecidas en el Estatuto y el Manual de Contratación Vigente de la Entidad.

7. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO DEL CONTRATO: El lugar de ejecución es la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, y su(s) sede(s) ubicadas en el Departamento de Santander.

Para todos los efectos derivados de la suscripción, ejecución y liquidación del contrato que pretende celebrarse se entiende que el domicilio contractual es el municipio de Bucaramanga - Santander.

8. SUPERVISION: La Supervisión del contrato será ejercida por el **SUBDIRECTOR CIENTÍFICO** y el **SUBDIRECTOR ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO**, y tendrá el apoyo de la **NUTRICIONISTA** que se vincule para tal fin, y tendrá las siguientes funciones:

- a) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
- b) Exigir al contratista que la calidad de prestación del servicio contratado por la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo se ajusten a los requisitos mínimos de las normas que la regulan.
- c) Controlar los pagos que se deban efectuar de acuerdo con lo señalado en la respectiva cláusula.
- d) Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en la ejecución del contrato, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución.
- e) Verificar que las solicitudes del contratista estén debidamente sustentadas.
- f) Realizar los informes de supervisión los cuales servirán de soporte para que se le pueda cancelar el pago pactado en la cláusula tercera.
- g) Liquidar el contrato dentro del término estipulado por la ley.
- h) Las demás obligaciones establecidas en el artículo 63 del Manual de Contratación Vigente de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo (Resolución No 114 del 01 de julio de 2022), y/o cualquier otro acto administrativo que lo modifique, adicione o sustituya.

9. IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

De acuerdo con las necesidades anteriormente expuestas por parte de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo lo llevan a contratar, el mismo luego de realizar el correspondiente análisis técnico-legal, la naturaleza de las actividades a realizar la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, ha determinado como instrumento idóneo para la satisfacción de la necesidad que se presenta, la celebración de un **CONTRATO DE SUMINISTRO**.

10. INCLUSIONES EN PLANES DE LA ENTIDAD: El contrato que se pretende celebrar está incluido dentro del Plan Anual de Adquisiciones de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, conforme la certificación expedida por el Almacenista General de la Entidad.

11. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO, ANALISIS DEL SECTOR

11.1 VALOR DEL CONTRATO:

La ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, estima como valor de las actividades a desarrollar, incluidos los costos directos e indirectos en los que incurre el contratista para el desarrollo del objeto contractual la suma de **DOS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$2.746.308.772).**

NOTA: En el ANEXO 1 de los estudios previos, se discrimina el valor antes establecido, al igual que en el ANEXO 1 de la “CONSULTA DE PRECIOS O CONDICIONES DEL MERCADO” de los documentos preliminares.

11.2 FORMA DE PAGO:

La ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, pagará al Contratista la suma de **DOS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$2.746.308.772)**, de acuerdo al valor mensual facturado, previa entrega de la factura de venta, así como del informe de supervisión que avale el cumplimiento del suministro durante cada período, y los demás documentos requeridos por la Entidad, para tal fin.

Para el pago se hará necesario por parte del contratista, la presentación de los soportes de los pagos de los aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los parafiscales a que haya lugar.

PARÁGRAFO PRIMERO: Los pagos por parte del **CONTRATANTE** se efectuarán dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la radicación de las respectivas cuentas ante la oficina de tesorería de la entidad o de aquella que haga sus veces, plazo que podrá prorrogarse por un tiempo igual, atendiendo las circunstancias administrativas, el flujo de caja y la disponibilidad de recursos.

PARÁGRAFO SEGUNDO: EL CONTRATISTA se obliga a pagar mes a mes a sus empleados o dependientes, el valor de los salarios, honorarios y/o demás emolumentos a que hubiere lugar, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al vencimiento de cada período mensual.

PARÁGRAFO TERCERO: USO DE LAS INSTALACIONES: El contratista pagará mensualmente a la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo la suma de **UN MILLÓN DE PESOS M/CTE (\$1.000.000)**, por concepto de uso de las instalaciones donde prestará el servicio. Este valor será descontado al Contratista mensualmente al momento de efectuar el pago de la factura.

PARÁGRAFO CUARTO: SERVICIOS PUBLICOS: El valor de los servicios públicos: agua, energía, gas natural, servicio de aseo y telefonía fija, será cancelado por el contratista a la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, de acuerdo al promedio cancelado por la Entidad en los últimos seis (6) meses, a prorrata del consumo, el cual se establece en la suma mensual de **TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$3.500.000)**. Este valor será descontado al Contratista mensualmente al momento de efectuar el pago de la factura.

11.3 SOPORTE PRESUPUESTAL:

La disponibilidad presupuestal hace parte del principio de legalidad del gasto público, por lo tanto, todos los contratos que afecten las apropiaciones presupuestales deberán contar con certificados de disponibilidad que garanticen la existencia de la apropiación suficiente para atender el gasto.

En consecuencia, la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo tiene previsto el presupuesto estimable para el pago del presente contrato. Por lo tanto, la obligación pecuniaria que se adquiere, con la ejecución del objeto contractual, se encuentra subordinada a la apropiación presupuestal que con tal fin se ordene con cargo al presupuesto de la presente vigencia fiscal; apropiación que afecta preliminarmente el presupuesto mientras se expide el correspondiente registro presupuestal, como requisito de ejecución del mismo.

El valor del futuro contrato se imputará al presupuesto de gastos para la vigencia fiscal del año 2023, con cargo al Rubro Presupuestal: N° 2.4.5.02.06.01, denominado ALIMENTACION, según Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 138, expedido por la Oficina de Presupuesto el día 07 de febrero de 2023, por valor de de **DOS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$2.746.308.772).**

El valor del futuro contrato se imputará al presupuesto de gastos para la vigencia fiscal del año 2023, con cargo al Rubro Presupuestal: N° 2.4.5.02.06.01, denominado ALIMENTACION, según Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 138, expedido por la Oficina de Presupuesto el día 07 de febrero de 2023, por valor de de **DOS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$2.746.308.772).**

12. FUNDAMENTO JURÍDICO QUE SOPORTA LA SELECCIÓN DEL CONTRATISTA:

12.1 CONTRATO DE SUMINISTRO – CONVOCATORIA PÚBLICA:

El artículo 195 de la Ley 100 de 1993, en su numeral 6° establece el régimen privado como aquel aplicable a las Empresas Sociales del Estado.

El Decreto 1876 de 1994, en su artículo 16, ratifica el régimen jurídico de los contratos afirmando que se aplicarán las normas del Derecho Privado, sujetándose a la jurisdicción ordinaria conforme a las normas sobre la materia y que podrán discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública.

El Decreto 536 de 2004, establece que las Empresas Sociales del Estado de las entidades territoriales, podrán desarrollar sus funciones mediante contratación con terceros o convenios con entidades públicas o privadas, o a través de operadores externos.

Con relación al régimen de contratación de las Empresas Sociales del Estado, existe un concepto del Consejo de Estado que de manera clara muestra el alcance de la aplicación de las normas del derecho civil y las condiciones que se generan cuando se hace uso de las cláusulas excepcionales del estatuto de contratación pública.

Del régimen jurídico a que están sometidas, se destaca lo dispuesto en el artículo 195 de la Ley 100 de 1993:

"2. El objeto debe ser la prestación de los servicios de salud, como servicio público a cargo del Estado o como parte del servicio público de seguridad social.

"6. En materia contractual se registrá por el derecho privado, pero podrá discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública.

Sin embargo, y a pesar de no existir duda acerca de su naturaleza pública, ellas no están sujetas en el cumplimiento del objeto a tal estatuto, pues el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100, publicada el 23 de diciembre de 1993 - Diario Oficial N° 41.148 -, únicamente remitió al mismo para efectos de la aplicación discrecional de las cláusulas exorbitantes.

Lo anterior, no significa que los administradores y encargados de la contratación en las empresas en cuestión, puedan hacer caso omiso de los preceptos del artículo 209 de la Constitución el cual señala:

"Artículo. 209. La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones".

El artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, introduce medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos, consagró que las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual excepcional al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicarán en desarrollo de su actividad contractual, acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidas al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal.

De conformidad con lo anterior, la Junta directiva de la ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO, mediante Estatuto de Contratación contenido en el Acuerdo de Junta Directiva No 07 del 23 de junio de 2022 y adoptado por la ESE según Resolución No 114 de 01 de julio de 2022 (Manual de Contratación),

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 26 de 53	

contempla el procedimiento de Convocatoria Pública para los procesos de selección cuya cuantía sea igual o superior a quinientos (500) s.m.l.m.v, siempre y cuando no se encuentre dentro de las causales de contratación directa.

En relación a ello, la entidad previa fijación de las condiciones mínimas invitará a proponer, debiendo publicar el Proyecto de Términos de Referencia, y los Términos de Referencia Definitivos en la página web de la entidad y en la página del SECOP II.

De igual forma, el presente proceso cumple con los principios y procedimientos señalados en la Resolución N° 5185 del 04 de diciembre de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, por medio del cual se fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el Estatuto de Contratación con que regirán su actividad contractual.

Así las cosas, el presente proceso se realizará por Convocatoria Pública, de acuerdo al contenido del artículo 19 de la Resolución No 114 de 01 de julio de 2022 – Manual de Contratación, en concordancia con La Ley 100 de 1993, artículo 195: *“Régimen jurídico. Las Empresas Sociales de Salud se someterán al siguiente régimen jurídico de contratación: En materia contractual se regirá por el derecho privado, pero podrá discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública.”*

Por último, de conformidad con la autorización conferida por la Honorable Junta Directiva, el Gerente de la ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO, está debidamente FACULTADO para celebrar la presente contratación, tal y como quedó establecido en el Acuerdo No 016 del 24 de noviembre de 2022.

13. REQUISITOS DE VERIFICACIÓN QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA

- REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO:

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

La carta de presentación de la propuesta se elaborará a partir del modelo suministrado en la convocatoria, la cual debe estar debidamente suscrita por el proponente o representante de la persona jurídica.

La propuesta debe estar avalada por un ingeniero de alimentos y/o un nutricionista con tarjeta profesional vigente.

Los proponentes deberán suscribir la propuesta por el representante legal de la persona jurídica, quien deberá acreditar la condición anterior.

Cualquier enmendadura que contenga la propuesta, deberá ser aclarada y rubricada por el oferente en la misma propuesta.

CON LA CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA, SE ENTIENDE PRESENTADA LA DECLARACIÓN JURAMENTADA POR PARTE DEL PROPONENTE DE NO ENCONTRARSE INCURSO EN ALGUNA DE LAS INHABILIDADES O INCOMPATIBILIDADES PREVISTAS EN LA LEY, NI EN CONFLICTO DE INTERESES QUE PUEDA AFECTAR EL NORMAL DESARROLLO DEL CONTRATO, ASÍ COMO EL ORIGEN LÍCITO DE LOS RECURSOS DESTINADOS A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

HOJA DE VIDA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA PARA PERSONA NATURAL O JURÍDICA DILIGENCIADA:

El proponente deberá aportar la hoja de vida de la función pública (D.A.F.P.) para persona natural o jurídica, según se trate, debidamente diligenciada.

FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

El proponente, deberá aportar copia de la cédula de ciudadanía de la persona natural o del Representante Legal de la persona jurídica.

	ESTUDIOS PREVIOS		TP. Administrativo	
	PR. Gestión Jurídica y Contratación		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
			Página 27 de 53	

REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES - RUP:

Los proponentes ya sean personas naturales o jurídicas, y cada uno de los integrantes del Proponente Plural, deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes, expedido por la Cámara de Comercio, en consecuencia, deberá aportarse certificado expedido por la cámara de comercio con fecha no mayor a treinta (30) días de anterioridad a la fecha de presentación de la oferta, en el cual conste su inscripción, renovación y clasificación en el Registro Único de Proponentes (RUP).

La inscripción del proponente debe encontrarse vigente y en firme, de conformidad con el numeral 6.3 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007.

El oferente deberá estar inscrito y anexar el Registro Único de Proponentes, en los siguientes códigos: 73131500, 73131600, 73131900, 85151600, 85151700 y 90101600.

PERSONERIA JURÍDICA (CERT. EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL):

Las personas jurídicas civiles o comerciales de naturaleza privada, constituidas conforme a la legislación colombiana y con domicilio en Colombia, y las personas jurídicas colombianas de carácter mixto, entendidas como aquellas entidades conformadas bajo las leyes de la República de Colombia, que a pesar de contar con participación estatal, en razón de sus características y/o de la proporción de tal participación, por virtud de la ley deban someterse al régimen de derecho privado, trátense de entidades del orden nacional o territorial, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Deberá presentar un certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, a fin de verificar que el objeto social de la sociedad le habilite para desarrollar las actividades cuyo alcance se pretenden en el objeto del presente proceso de selección.
- El certificado no podrá tener una vigencia superior a treinta (30) días calendario, contados desde la fecha de presentación de la propuesta. En caso de prórroga del plazo del cierre del presente proceso, el certificado tendrá validez con respecto a la primera fecha de cierre. Con este certificado se deberá acreditar: La existencia y representación legal; La capacidad del representante legal para la presentación de la Propuesta y para la suscripción del Contrato; Que su objeto social principal o complementario permite a la persona jurídica la celebración y ejecución del Contrato. Para estos efectos, la autorización se entiende contenida dentro de las autorizaciones generales otorgadas para comprometer a la sociedad. Que se han constituido con anterioridad a la fecha de apertura de la presente convocatoria, y que el término de duración es por lo menos igual al Plazo Total Estimado del Contrato y UN (1) año más.
- Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias para presentar la Propuesta, suscribir el Contrato o realizar cualquier otro acto requerido para la presentación de Propuesta, la participación en la convocatoria y/o para la contratación en caso de resultar Adjudicatario, se deberá presentar en la Propuesta un extracto del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente, que autorice la presentación de la Propuesta, la celebración del Contrato y la realización de los demás actos requeridos para la contratación en caso de resultar Adjudicatario.
- En los casos en que el vencimiento del periodo de duración de la persona jurídica sea inferior al plazo exigido, se admitirá un acta proveniente del órgano social con capacidad para tomar esa clase de determinaciones, en la cual se exprese el compromiso en firme de prorrogar la duración de la persona jurídica para alcanzar los plazos aquí previstos, en caso de resultar Adjudicatario y antes de la suscripción del Contrato o de la constitución de la sociedad si se presenta bajo promesa de sociedad futura. Este compromiso deberá reflejarse en la carta de presentación de la Propuesta.
- Los proponentes plurales (uniones temporales o consorcios) deberán presentar el certificado de existencia y representación legal de las personas jurídicas y la fotocopia de la cédula de ciudadanía de las personas naturales que los conforman, en los términos y condiciones previstos en el pliego de condiciones.

La oferta formulada en Consorcio o Unión Temporal deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Cada integrante de los mismos deberá acreditar su existencia, representación y duración de la sociedad, en la misma forma que las personas jurídicas colombianas o extranjeras dependiendo si se trata de personas naturales o extranjeras. El objeto social de cada uno de los integrantes deberá tener relación directa con el objeto del presente proceso.
- En los consorcios o uniones temporales, deberán acreditar su experiencia.
- Los proponentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal y en este último caso, señalarán los términos y extensión de la participación en la oferta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el reconocimiento previo de la ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO.
- Deberá adjuntarse a la oferta las certificaciones de las respectivas Juntas directivas o Asambleas de Socios mediante las cuales se autorice a los Representantes legales de dichas sociedades a presentarse en Consorcio o en Unión Temporal.
- La oferta deberá acompañarse con un poder conferido a quien vaya a representar a las personas consorciadas o en Unión Temporal, con facultades amplias y suficientes para obligar a todos los integrantes del mismo o la misma.
- Tanto el Consorcio o Unión Temporal deberán tener una vigencia igual al término de duración del contrato y un (1) año más.
- Allegar copia legible del RUT de cada integrante. En todo caso, uno de los integrantes de un consorcio o unión temporal deberá tener una participación mínima del cincuenta por ciento (50%), y ninguno de ellos podrá tener una participación inferior al quince por ciento (15%), de lo contrario, la propuesta no será tenida en cuenta para la evaluación y posterior adjudicación del contrato.

Si la oferta es presentada en Consorcio, los integrantes del mismo se obligan en forma conjunta y solidaria, tanto en la convocatoria como en la ejecución del contrato que se llegue a celebrar. En consecuencia, la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo podrá exigir el cumplimiento de las obligaciones que se deriven del proceso de contratación o del contrato, a cualquiera de los integrantes del consorcio, o a todos juntos.

Si la oferta es presentada en Unión Temporal, los integrantes de la misma se obligan en forma conjunta y solidaria, tanto en la convocatoria como en la ejecución del contrato que se llegue a celebrar, pero las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución que se haya definido para cada uno. En consecuencia, se deberán indicar los términos y extensión de la participación de cada uno de los miembros de la unión temporal en la oferta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad. Si en el documento de conformación de la Unión Temporal no se determinan los términos y extensión de la participación de los integrantes, se le dará el tratamiento establecido para Consorcios.

En caso de que se conformen sociedades bajo cualquiera de las modalidades previstas en la ley, con el único objeto de presentar una propuesta o celebrar un contrato estatal, la responsabilidad y sus efectos se regirán por las disposiciones previstas en esta ley para los Consorcios.

En el evento de resultar favorecido con la adjudicación, el consorcio o la unión temporal, quedará formalizado a la firma del contrato.

En atención a lo dispuesto en el Artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal deben manifestar en el documento de conformación, en relación con la facturación, para efectos del pago, lo siguiente:

- Si la va a efectuar uno de sus integrantes en representación del Consorcio o la Unión Temporal, caso en el cual se debe informar el NIT de quien factura.
- Si la va a efectuar en forma separada cada uno de los integrantes del Consorcio o la Unión Temporal, caso en el cual se debe informar el NIT respectivo y la participación de cada uno en el valor del contrato.

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 29 de 53	

- Si la va a realizar el Consorcio o Unión Temporal con su propio NIT, caso en el cual se debe indicar el número, el porcentaje o el valor del contrato que corresponda a cada uno de los integrantes, así como su nombre o razón social y su número de NIT.

ORIGINAL DE LA PÓLIZA DE GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA ADJUNTANDO RECIBO DE PAGO DE LA PRIMA:

El proponente, debe garantizar la seriedad de su oferta con la presentación de la garantía de seriedad, expedida por compañía de seguros o entidad bancaria legalmente establecida en Colombia así:

Beneficiario: ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO. NIT: 890200500 – 9.

Afianzado: El oferente. Si quien presenta la oferta es un consorcio o unión temporal, deben aparecer los nombres de sus integrantes, la garantía de seriedad de la propuesta deberá ser expedida a nombre del representante legal del consorcio o unión temporal, incluyendo a cada uno de sus integrantes y su porcentaje de participación. Los nombres deben figurar completos, tal como aparezcan en el certificado de representación legal.

Vigencia: Ciento veinte (120) días, contados a partir de la fecha límite para presentar ofertas.

Objeto: Describir la totalidad del objeto de esta convocatoria.

Cuantía: La garantía, deberá ser por lo menos el valor equivalente al 10% del presupuesto oficial.

Si la E.S.E. Hospital Psiquiátrico San Camilo, llegare a prorrogar los términos de cierre y adjudicación o del perfeccionamiento del contrato, los proponentes se obligan a ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta.

La garantía de seriedad de la oferta se podrá hacer efectiva si el adjudicatario no firma el contrato dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la fecha de comunicación de la decisión y se extenderá hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.

ACREDITACIÓN DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL:

El proponente, deberá presentar certificación que se encuentra a paz y salvo en el pago de los aportes a los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, de conformidad con la Ley, de la siguiente manera:

- * Expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de Ley.
- * Por el Representante Legal, cuando de conformidad con la Ley no requiera Revisor Fiscal.

La certificación requerida deberá tener una expedición no superior a un (1) mes.

Para el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa que se presente, cada uno de sus integrantes deberá aportar la respectiva certificación.

DOCUMENTOS SUSCRITOS POR CONTADOR O REVISOR FISCAL:

Los documentos y certificaciones, que deban suscribir el contador público o revisor fiscal, según corresponda, deberán acompañarse de copia de la tarjeta profesional y anexar certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores; este certificado debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta (no mayor a 3 meses de expedición).

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS:

Certificado de antecedentes disciplinarios del proponente y de su representante Legal, con una vigencia inferior a un mes, expedido por la Procuraduría General de la Nación.

CERTIFICADO DEL BOLETÍN DE RESPONSABILIDAD FISCAL:

Se deberá allegar certificado a través del cual se verificará que el proponente y su representante legal, no se encuentren reportados en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, de conformidad con el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000, con una vigencia inferior a un mes.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES:

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 30 de 53	

Se deberá llegar el certificado de antecedentes judiciales del representante legal de la empresa proponente con una vigencia inferior a un mes.

CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRECTIVAS (RNMC):

El proponente deberá allegar el certificado de medidas correctivas expedido por la Policía Nacional, con una vigencia inferior a un mes.

CONSTANCIA DE CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS - LEY 1918 DE 2018:

El proponente deberá allegar el certificado o constancia de consulta de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, expedido por la Policía Nacional, con una vigencia inferior a un mes.

REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT):

Deberá allegarse copia legible del RUT, teniendo en cuenta que debe encontrarse ACTUALIZADO al régimen tributario que le aplique, conforme a lo dispuesto en la normatividad vigente.

- REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TÉCNICO:

OFERTA TÉCNICA:

El oferente deberá presentar la propuesta técnica incluyendo todas las especificaciones técnicas generales para el desarrollo del proceso, obligaciones y condiciones de la prestación del servicio señaladas en los estudios previos y convocatoria pública, y las condiciones generales del contrato y exigencias a cumplir antes y durante la ejecución del mismo.

EXPERIENCIA GENERAL:

Con el fin de ser habilitado dentro del presente proceso de selección, los oferentes deben acreditar experiencia general en la celebración, ejecución y liquidación de mínimo cuatro (4) contratos de servicio de alimentación institucional y/o alimentación a pacientes, en los últimos 5 años anteriores a la fecha de cierre.

Deben ser contratos de suministro de alimentación preparada en modo ración, es decir, no se admiten contratos de suministro de productos alimenticios.

La sumatoria de los contratos aportados debe ser igual o superior al 100% del Presupuesto Oficial del presente proceso de selección.

Para acreditar la experiencia general se debe anexar copia de los contratos ejecutados y/o actas de liquidación y/o certificados de experiencia; todos los contratos aportados deben estar registrados en el RUP del proponente, en los códigos del RUP y la información debe encontrarse en firme.

En caso que los contratos que acreditan la experiencia tengan algún tipo de multa o sanción, no serán tenidos en cuenta por parte de esta Entidad Estatal.

CRITERIO DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES RESPECTO A EXPERIENCIA GENERAL:

En cumplimiento de lo establecido en el Art. 32 Ley 2069 de 2020, regulado por el Art. 3 Decreto 1860 de 2021, por el cual se adiciona el Art. 2.2.1.2.4.2.15 Decreto 1082 de 2015, se establece para el presente proceso de selección, para el caso de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, acreditar experiencia general en la celebración, ejecución y liquidación de mínimo dos (2) contratos de servicio de alimentación institucional y/o alimentación a pacientes, en los últimos 5 años anteriores a la fecha de cierre.

Deben ser contratos de suministro de alimentación preparada en modo ración, es decir, no se admiten contratos de suministro de productos alimenticios.

	ESTUDIOS PREVIOS	TP. Administrativo	
		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
	PR. Gestión Jurídica y Contratación	Página 31 de 53	

La sumatoria de los contratos aportados debe ser igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial del presente proceso de selección.

Para acreditar la experiencia general se debe anexar copia de los contratos ejecutados y/o actas de liquidación y/o certificados de experiencia; todos los contratos aportados deben estar registrados en el RUP del proponente, en los códigos del RUP y la información debe encontrarse en firme.

En caso que los contratos que acreditan la experiencia tengan algún tipo de multa o sanción, no serán tenidos en cuenta por parte de esta Entidad Estatal.

Tratándose de proponentes plurales, dicho criterio diferencial solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015 y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

Dos de los contratos aportados deben ser de suministro de alimentación hospitalaria y el valor debe ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial.

Para acreditar la experiencia específica se debe anexar copia del contrato ejecutado y/o actas de liquidación y/o certificados de experiencia; el contrato aportado debe estar registrado en el RUP del proponente, en los códigos del RUP y la información debe encontrarse en firme.

El Hospital se reserva la facultad de comprobar la veracidad de la información aportada.

CRITERIO DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES RESPECTO A EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

En cumplimiento de lo establecido en el Art. 32 Ley 2069 de 2020, regulado por el Art. 3 Decreto 1860 de 2021, por el cual se adiciona el Art. 2.2.1.2.4.2.15 Decreto 1082 de 2015, se establece para el presente proceso de selección, para el caso de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, acreditar experiencia específica en la celebración, ejecución y liquidación de mínimo un (1) contrato de servicio de alimentación hospitalaria, y el valor total o su sumatoria (en caso de aportar más de un contrato), debe ser igual o superior al 50% del presupuesto oficial.

Para acreditar la experiencia específica se debe anexar copia del contrato ejecutado y/o actas de liquidación y/o certificados de experiencia; el contrato aportado debe estar registrado en el RUP del proponente, en los códigos del RUP y la información debe encontrarse en firme.

El Hospital se reserva la facultad de comprobar la veracidad de la información aportada.

Tratándose de proponentes plurales, dicho criterio diferencial solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015 y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

OTROS DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN TÉCNICA:

El proponente debe acreditar, con la presentación de la oferta, que cumple con los siguientes requisitos y/o documentos:

- Programa de Salud Ocupacional.
- Plan de Bienestar Social.
- Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- Plan de Inducción y Reinducción.
- Reglamento Interno de Trabajo.
- Constitución del COPASST o vigía de la salud, según corresponda.
- Constitución del Comité de Convivencia laboral.

	ESTUDIOS PREVIOS		TP. Administrativo	
	PR. Gestión Jurídica y Contratación		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
			Página 32 de 53	

- **REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN FINANCIERO:**

La Entidad realizará la verificación y análisis de estos requisitos según la información reportada en el Registro Único de Proponentes.

El Sistema de Salud en Colombia hace parte del Sistema de Seguridad Social, regulado por el Gobierno Nacional, por intermedio del Ministerio de la Salud y del Ministerio de Trabajo, bajo mandato constitucional.

A) ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO:

La ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO, cumplidora de los mandatos constitucionales, desea dar solución real, pronta y satisfactoria, mediante un contrato de suministro de alimentación, destacando que en el Municipio de Bucaramanga existe gran competitividad al respecto, ante lo cual se puede inferir lo siguiente:

1. El tipo de competencia dentro del sector de empresas dedicadas a la asistencia alimenticia y similares es de tipo oligopolio, es decir varios oferentes para un mismo mercado.
2. El carácter de competencia oligopólica permite un proceso de presupuesto a precios altamente competitivos, lo que permite en cierta medida realizar un presupuesto austero en el sentido de gastar lo estrictamente necesario y generar liquidez para el sector salud.
3. Es importante resaltar que la decisión final dependerá de la idoneidad y respetabilidad del proponente dentro del mercado, es decir, la ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO ejecuta el procedimiento de minimizar en todo lo posible el factor de riesgo o incertidumbre, donde no basta solo con la propuesta económica más barata, sino por el contrario un estudio certero de los documentos del proponente ya que está en juego la alimentación de los pacientes y personal asistencial de la Entidad, y lo más loable es tener en cuenta dos variables estrictas, como lo son la garantía de que se va a cumplir a cabalidad con el contrato y que el riesgo de incumplimiento sea el mínimo posible.

B) COMPORTAMIENTO DEL SECTOR:

Según el "Estudios sobre la Bioeconomía como fuente de nuevas industrias basadas en el capital natural de Colombia Fase II" patrocinado por el Departamento de Planeación Nacional – DNP, publicado en: https://www.dnp.gov.co/Crecimiento-Verde/Documents/ejes-tematicos/Bioeconomia/Informe%202/ANEXO%202_An%C3%A1lisis%20sector%20alimentos%20y%20bebidas.pdf se determinó que:

"La relación entre la alimentación y la salud ha sido tradición en muchos países orientales influenciados por la medicina herbal china, pero solo hasta años recientes el mundo occidental ha tomado conciencia sobre la importancia de la alimentación y su relación con la salud, promoviendo los alimentos como un medio para aumentar la esperanza de vida y reducir los riesgos de padecer enfermedades.

El mercado de alimentos y bebidas es altamente dinámico, y obedece a tendencias globales de consumo. Uno de los motivadores de crecimiento del sector ha sido el generar relacionamiento con la salud. Los alimentos tienen el potencial de mejorar la salud de la población promoviendo la prevención y la reducción del riesgo de enfermedades y atenuando así las tasas de mortalidad y los costos medicinales asociados a los tratamientos terapéuticos. Para la industria de alimentos es importante, entonces, conocer los problemas de salud de mayor incidencia en la población, para guiar el desarrollo de nuevos productos hacia las necesidades del mercado.

En general, los principales problemas de salud a nivel mundial se han asociado a enfermedades cardiovasculares, hipertensión, obesidad, diabetes y enfermedades relacionadas con la vejez como osteoporosis, artritis y enfermedades neurodegenerativas.

En ese sentido, la creciente demanda de productos saludables ha permitido que la industria explore el uso de ingredientes funcionales dentro de todas las categorías, ofertando una gran variedad de alimentos funcionales, suplementos dietarios, alimentos médicos, nutracéuticos, entre otros que pueden favorecer la salud de los consumidores.

Según análisis de Euromonitor Internacional, el mercado mundial de alimentos a 2016 es de USD 2.000 millones, de los cuales USD 426.000 millones (21 %) corresponden a los alimentos con proclamas sobre

la salud y el bienestar. Aquellos dirigidos al bienestar general ocupan la primera posición, con ventas de USD 368.000 millones (52 %). Los productos dirigidos al control del peso han venido reduciendo su cuota de mercado, aunque aún se mantienen en segundo lugar, con USD 128.000 millones en 2016 (18 %). Los productos para la salud digestiva abarcan el tercer lugar del mercado, con USD 66.000 millones (9 %), aunque han mostrado inestabilidad. (Euromonitor International, 2017).

En relación con el mercado de las bebidas, aquellas orientadas a la salud y el bienestar representan el 57 % de la totalidad del mercado, que ronda en los USD 491.000 millones. Dentro de esta categoría se incluyen todas las bebidas que expresan proclamas a favor de la salud y el bienestar humanos como Coca-Cola Zero, Gatorade y similares. (Euromonitor International, 2017).

El mercado colombiano de alimentos es de COP 34 billones, de los cuales COP 6,5 billones (19%) corresponden a alimentos para la salud y el bienestar. En los últimos cinco años, esta categoría ha registrado un crecimiento anual promedio de 12 %.

Este crecimiento supone múltiples retos, principalmente para los países con tradición en el uso de alimentos y para aquellos con una vasta biodiversidad por aprovechar, como es el caso de Colombia. En este punto, la biotecnología emerge como una excelente alternativa para apoyar la generación de valor agregado de los alimentos y su orientación a proclamas de la salud, satisfaciendo las necesidades del consumidor que demanda productos más saludables para una mejor calidad de vida."

La economía colombiana presentó un desempeño mejor de lo esperado, dadas las situaciones adversas que se han venido presentando por efectos de la pandemia del Covid – 19.

El Producto Interno Bruto, en su serie original, creció 3,3% respecto al mismo periodo de 2018. Las actividades que más contribuyeron a esta dinámica fueron:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida creció 5,9%.
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y servicios sociales creció 4,3%.
- Actividades financieras y de seguros creció 8,2%.

a. TASAS DE CRECIMIENTO EN VOLUMEN DEL PIB Y EL VALOR AGREGADO POR ACTIVIDAD ECONÓMICA 2019 – TERCER TRIMESTRE:

	Anual	Año corrido	Trimestral
	2019 ^{Pr} - III / 2018 ^{Pr} - III	2019 ^{Pr} / 2018 ^{Pr}	2019 ^{Pr} - III / 2019 ^{Pr} - II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	2,6	2,0	0,4
Explotación de minas y canteras	1,0	2,5	1,6
Industrias manufactureras	1,5	1,7	0,4
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado ²	2,8	2,9	1,0
Construcción	-2,6	-1,9	1,1
Comercio al por mayor y al por menor ³	5,9	4,9	1,7
Información y comunicaciones	-0,6	2,5	-2,9
Actividades financieras y de seguros	8,2	6,1	2,0
Actividades inmobiliarias	3,0	3,0	0,7
Actividades profesionales, científicas y técnicas ⁴	3,7	3,6	-1,0
Administración pública, defensa, educación y salud ⁵	4,3	3,8	1,4
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios ⁶	2,9	2,6	0,4
Valor agregado bruto	3,2	3,1	0,5
Total impuestos menos subvenciones sobre los productos	4,3	3,9	1,0
Producto Interno Bruto	3,3	3,1	0,6

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

^{Pr} preliminar

Pese a todas las dificultades presentadas durante el año 2020, la economía colombiana se ubicó en el tercer lugar de crecimiento en Suramérica, solamente superada por Argentina y Brasil, superando economías como la Peruana y la Chilena; si analizamos el comportamiento de todo el continente americano, se evidencia que el crecimiento superó grandes economías como las de México y Canadá (Reporte FMI).

	PIB real			Precios al consumidor ¹			Saldo en cuenta corriente ²			Desempleo ³		
	2018	2019	2020	2018	2019	2020	2018	2019	2020	2018	2019	2020
América del Norte	2,7	2,1	2,0	2,7	2,2	2,3	-2,4	-2,4	-2,4	...	...	...
Estados Unidos	2,9	2,4	2,1	2,4	1,8	1,8	-2,4	-2,5	-2,5	3,9	3,7	3,5
Canadá	1,9	1,5	1,8	2,2	2,0	2,0	-2,6	-1,8	-1,7	5,8	5,8	6,0
México	2,0	0,8	1,2	4,9	2,8	3,1	-1,8	-1,2	-1,8	3,3	3,4	3,4
Puerto Rico ⁴	-4,9	-4,1	-0,7	1,3	-0,1	1,3	...	...	...	9,2	9,2	9,4
América del Sur ⁵	0,4	-0,2	1,8	7,1	6,2	8,8	-1,8	-1,8	-1,4	...	...	...
Brasil	1,1	0,8	2,0	3,7	3,8	4,5	-0,8	-1,2	-1,9	12,3	11,8	10,8
Argentina	-2,5	-3,1	-4,3	34,3	34,4	51,8	-5,3	-1,2	0,1	9,2	10,8	10,1
Colombia	2,6	3,4	3,8	3,2	3,8	3,7	-4,0	-4,2	-4,6	9,7	9,7	9,5
Chile	4,0	2,5	3,0	2,3	2,2	2,8	-3,1	-3,8	-2,9	7,0	8,0	8,9
Perú	4,0	2,8	3,8	1,3	2,2	1,9	-1,6	-1,9	-2,0	6,7	6,7	6,7
Venezuela	-18,0	-35,0	-10,0	65.374,1	200.000	300.000	6,4	7,8	1,5	35,0	47,2	50,5
Ecuador	1,4	-0,5	0,5	-0,2	0,4	1,2	-1,4	0,1	0,7	3,7	4,3	4,7
Paraguay	3,7	1,0	4,0	4,0	3,5	3,7	0,5	-0,1	1,3	5,8	6,1	5,9
Bolivia	4,2	3,8	6,8	2,3	1,7	3,1	-4,9	-3,0	-4,1	3,5	4,0	4,0
Uruguay	1,6	0,4	2,3	7,8	7,8	7,2	-0,6	-1,7	-3,0	8,4	8,6	8,1
América Central ⁶	2,6	2,1	3,4	2,8	2,7	2,9	-3,2	-2,3	-2,8	...	...	...
El Caribe ⁷	4,7	3,3	6,7	3,7	3,8	4,4	-1,8	-1,8	-2,2	...	...	...
Partidas informativas												
América Latina y el Caribe ⁸	1,0	0,2	1,8	6,2	7,2	6,7	-1,9	-1,9	-1,5	...	...	...
Unión Monetaria del Caribe Oriental ⁹	4,0	2,8	3,4	1,3	1,5	2,0	-8,4	-7,8	-7,7	...	...	...

Nota: Los datos correspondientes a algunos países se basan en el ejercicio fiscal. Véase en el cuadro F del apéndice estadístico la lista de economías con períodos excepcionales de declaración de datos.

El 2022, también será un año complejo, donde se tendrán que afrontar dificultades, derivadas en gran parte de factores externos e internos. Por el lado externo, aunque se prevé una recuperación de Estados Unidos, también se prevé un bajo crecimiento mundial, dado que Europa no ha logrado superar plenamente la crisis, países emergentes como China y Rusia se desaceleran y en América Latina tenemos la compleja situación de Brasil, Argentina y Ecuador, y la crítica realidad de Venezuela. En lo interno, las mayores dificultades están en el déficit en cuenta corriente, la situación fiscal y el impacto de los altos impuestos sobre la inversión y el crecimiento.

b. AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA, SILVICULTURA Y PESCA:

En el tercer trimestre de 2019, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca creció 2,6% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2018. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos:

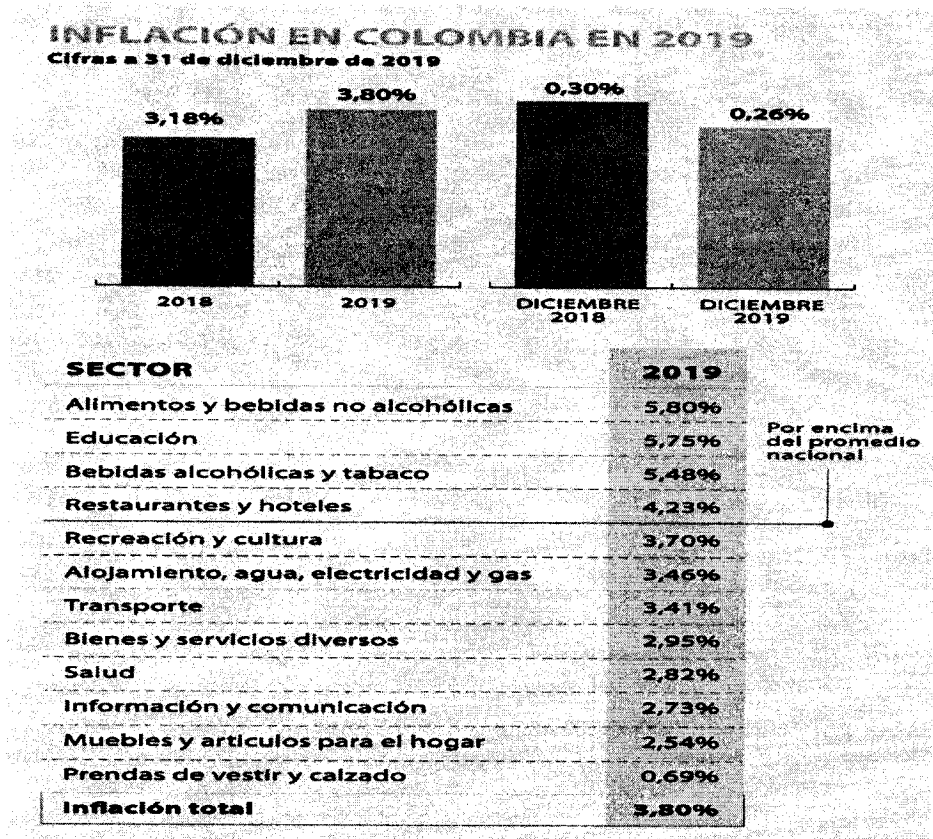
- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas creció 3,4%.
- Ganadería creció 1,8%.
- Silvicultura y extracción de madera creció 3,8%
- Pesca y acuicultura decreció 8,4%.

Actividad económica	Tasas de crecimiento		
	Serie original		Serie corregida de efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2019 ^{tr} - III / 2018 ^{tr} - III	2019 ^{tr} / 2018 ^{tr}	2019 ^{tr} - III / 2019 ^{tr} - II
Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes ²	3,4	2,1	-0,4
Ganadería	1,8	1,0	1,6
Silvicultura y extracción de madera	3,8	4,1	-2,0
Pesca y acuicultura	-8,4	6,3	-19,2
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	2,6	2,0	0,4

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

c. INFLACIÓN:

La inflación anual al consumidor en diciembre de 2019 fue de 3,80%, aumento explicado en gran medida por los incrementos en los costos de las materias primas, y por el fuerte incremento en los precios de los alimentos.



Como se evidencia en el cuadro anterior el sector alimentos fue el que representó el mayor crecimiento del IPC con el 5,80%, afectando directamente el aumento en el gasto de los hogares.

C) AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR:

Dentro de la prestación del servicio de alimentación intervienen diferentes actores con distintas responsabilidades:

Ministerio de Salud: Entidad Pública del nivel central del Gobierno Nacional y cabeza del sector salud, encargada de conocer, dirigir, evaluar y orientar el sistema de seguridad social en salud, mediante la formulación de políticas, planes y programas, la coordinación intersectorial y la articulación de actores de salud con el fin de mejorar la calidad, oportunidad, accesibilidad de los servicios de salud y

sostenibilidad del sistema, incrementando los niveles de satisfacción de los pacientes, familias, comunidades y habitantes del territorio nacional.

Departamentos: Son las unidades territoriales de primer nivel en la República de Colombia. Según la división política - administrativa, el país está dividido en 32 Departamentos y cada uno de ellos es gobernado desde su respectiva ciudad capital.

El artículo 298 de la Constitución Política de Colombia establecida en el año de 1991, atribuye a los Departamentos la autonomía para la administración de los asuntos seccionales y la planificación y promoción del desarrollo económico y social dentro de sus territorios.

Municipios: Es competencia del municipio crear las políticas públicas de salud dentro del perímetro urbano y el área rural comprendidos en su jurisdicción.

Distritos: Los distritos han sido erigidos en la Constitución Política como entidades territoriales diferentes de los municipios, dotados de un régimen legal político, fiscal y administrativo independiente, que los sustrae del régimen municipal ordinario, y sólo les son aplicables las disposiciones del régimen municipal ordinario de manera subsidiaria.

Empresas Sociales del Estado: constituyen una categoría especial de entidad pública, descentralizada con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, creadas o reorganizadas por Ley o por las Asambleas o Concejos, cuyo objeto es la prestación de servicios de salud, entendidos como un servicio público a cargo del Estado y como parte integrante del Sistema de Seguridad Social en Salud.

D) ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

El análisis de la demanda tiene como propósito conocer las especificaciones de los contratos de suministro de alimentación relacionados en el objeto del presente proceso.

COMPRAS ANTERIORES EN LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO:

El hospital adelantó la búsqueda durante los últimos años de procesos de contratación relacionados con el suministro de alimentación que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el presente proceso, encontrando los siguientes:

AÑO	OBJETO	CONTRATISTA	PROCESO	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR
2016	EL CONTRATISTA SE OBLIGA PARA CON EL HOSPITAL A REALIZAR SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO	MCD Y COMPAÑIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS	INVITACIÓN PUBLICA / CTO 265-2016	35 DÍAS	171'000.000
2016	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO.	UNION TEMPORAL RENACER SAN CAMILO 2016	LICITACIÓN PUBLICA / SUMINISTRO 367-2016	210 DÍAS	1'200.000.000
2017	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES HOSPITAL DIA Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO	ECO CATERING SAS	SUMINISTRO 214-2017 / LP 001-2017	2 MESES Y 15 DÍAS	\$1.795.000.000
2018	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO	ECO CATERING S.A.S.	SUMINSTRO 041-2018 / LP 004-2018	9 MESES Y 15 DÍAS	\$1.877.200.000

2019	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO.	ECOCATERING S.A.S.	SUMINISTRO 015-2019	2 MESES	\$400.000.000
2019	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO	ECOSERVIR S.A.S.	SUMINISTRO 048-2019 / LP 004-2019	9 MESES	\$1.800.000.000
2020	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO	ECOSERVIR S.A.S.	SUMINISTRO 040-2020 / IP 005-2020	2 MESES Y 4 DÍAS	\$497.740.172
2020	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO	ECOSERVIR S.A.S.	SUMINISTRO 083-2020 / LP 007-2020	5 MESES	\$1.028.665.536
2021	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO	ECOSERVIR S.A.S.	SUMINISTRO 014-2021	1 MES Y QUINCE DÍAS	\$392.982.716
2021	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO	ECOSERVIR S.A.S.	SUMINISTRO 040-2021	10 MESES Y TRECE DÍAS	\$2.966.566.744
2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO Y SUS SEDES	ECOSERVIR SAS	SUMINISTRO 017-2022	DOS MESES	\$720.437.792
2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y TRANSITORIOS DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO Y SUS SEDES	ECOSERVIR SAS	SUMINISTRO 049-2022	UN MES	\$355.356.116
2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y TRANSITORIOS DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO Y SUS SEDES	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN 2022	SUMINISTRO 055-2022	OCHO MESES	\$2.842.848.928
2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y TRANSITORIOS DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO Y SUS SEDES	SUPERLOGISTICA BGA SAS	SUMINISTRO 100-2022	UN MES	\$313.234.830

E) ANÁLISIS DE LA OFERTA:

Con el fin de garantizar la libre concurrencia y la pluralidad de oferentes, la oferta está determinada por los potenciales proveedores de los bienes y servicios, que puedan satisfacer la necesidad de la entidad; es decir, por todas aquellas empresas que cuenten con las capacidades técnicas, financieras, jurídicas, organizacionales, etcétera, exigidas en la convocatoria pública, y las que no cumplan de forma individual.

NÚMERO DE PROCESO	TIPO DE PROCESO	ENTIDAD	OBJETO	CUANTÍA
CONVOCATORIA PUBLICA N° 6	Régimen Especial	ANTIOQUIA - ESE HOSPITAL ÓSCAR EMIRO VERGARA CRUZ - SAN PEDRO DE URABÁ	EL CONTRATISTA SE OBLIGA PARA CON LA E.S.E. A REALIZAR EL SUMINISTRO DE: I) RACIONES DE PAQUETES ALIMENTARIOS Y REFRIGERIOS EN LA MODALIDAD FLEXIBLE, II) PAQUETES NUTRICIONALES QUE INCLUYEN (DESAYUNOS, ALMUERZO Y REFRIGERIOS) EN LA MODALIDAD INSTITUCIONAL III) RACIONES DE PAQUETES ALIMENTARIOS EN LA MODALIDAD FAMILIAR PARA LOS PARTICIPANTE DE LOS ENCUENTROS EDUCATIVOS DE LOS MUNICIPIOS DE SAN PEDRO DE URABA, ARBOLETES Y NECOCLI EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO NO 4600009256 DE 2019 Y SEGÚN LA CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL DOCUMENTO "LINEAMIENTOS PARA LA ENTREGA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE ENTORNO FAMILIAR" EL CUAL HACE PARTE INTEGRAL DE ESTE CONTRATO, POR LA MODALIDAD DE PRECIOS UNITARIOS	\$2.690.429.900,00
CP-001-DEL 27 DE FEBRERO DE 2019	Régimen Especial	ANTIOQUIA - ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS - SONSON	SUMINISTRO DE OCHOCIENTOS OCHENTA (880) PAQUETES DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS MENSUALMENTE CORRESPONDIENTES PARA LOS MESES FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE DEL AÑO 2019, CADA PAQUETE APORTA EN PROMEDIO DEL SETENTA (70%) DE LAS RECOMENDACIONES DIARIAS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES IGUALMENTE LA ENTREGA DE 1760 REFRIGERIOS SEMANALES PARA EL DÍA DE ATENCIÓN DE CADA NIÑO Y NIÑA Y SU ACOMPAÑANTE APORTA EL VEINTICINCO POR CIENTO (25%) DE LAS RECOMENDACIONES DIARIAS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES UN ENCUENTRO A LA SEMANA PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA FAMILIAS GESTANTES, LACTANTES, NIÑOS Y NIÑAS DE LA MODALIDAD DE DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR-DIMF EN EL MUNICIPIO DE SONSON ANTIOQUIA A PARTIR DE LA SEGUNDA SEMANA DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2019 DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN EL CONVENIO N° 0411 DEL 2019 SUSCRITO ENTRE EL ICBF Y LA E.S.E HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DEL MUNICIPIO DE SONSON	\$1.135.669.260,00
SAMC-SI 002/2020	Subasta	BOYACÁ - ALCALDÍA MUNICIPIO DE PAIPA	SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO (RPC) A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR LA CONTINUIDAD DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2020 - DEPARTAMENTO DE BOYACÁ	\$1.068.378.250,00

DESCRIPCION	INDICE PROMEDIO
INDICE DE LIQUIDEZ: > O =	4,69
INDICE DE ENDEUDAMIENTO: < O =	0,48
RAZON COBERTURA DE INTERESES > O =	22,13
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: > O =	0,22
RENTABILIDAD DEL ACTIVO: > O =	0,17
LINK DE CONSULTA SECOP1	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-9272051&g-recaptcha-response=03AGdBq24L6mZ-wuKsP_U-:B8Y_eHIXpGHMOuZvvc5uJvciQdAhhXXl4rEakEK_qNLRVRxGu1OIFlIPbqiiXhogkKEBk00nYeUSUsaUDEVclxxvzejwxjaqkwiawh4AGTyeIR5wbOvtoixrOceiUA11diRkqvYQmY8IhFYVspQtUkflIF2MXsDTez6AUbu0zYSKuBqiCghlpmixnejgVZ2rCacBLwfln96fKR0v3Zh2m518QJ:p1TQHrFRgzTsz0tikJ0qYbnj0LBZgewVoNJJIFChQhFPO1saZwkVS-7RuiciHN8wGT1rQJAD0BxTtixkNEa:Q0w90njedbDJWvqzFmSpnVEnzVKERi7_wy00gG90d5ptv17WyBY_15sWDk2qLXiXaNEmCElxuq05sZzxWLF8p_HVl7uIDUZMmuNshlpF506lUUIvpRDQkbA06aBnSvswHcpFBZ51eYBiKfd9GIGfmgZySQA https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=19-4-9092088&g-recaptcha-response=03AGdBq27aWL03YLh8rBXpRONgek_EK86N01T4ppTTNaAnlF-wYv4dsQTFqkZWGAmtT14he5ZKJqmHN8xYadeF59k3382NArm28e57n7a_vRILTIk2XYZYUKGQ3l:ui1Ok4bM6LMQvntYWgFeJ8LLFrD2WCmJ7a7GP71wpR_liv28PSSnmrtxUaFEdFGOGCBhVQ20eL2upkDaEvv2VTI679gNyYtNSg:twiXd8krEttOppdyo1XOHE-PTPgfk5QA_PSSWJ9mvVs8s70UjqUKaVhOKXVLbvWBufJ8xUFKStxtiHLK9b-YbWym1pbimM15fisTinRMOBnQXFcvKrNu3rJhkuqEl-UzMUy6Hj4pdG1Q1F-geQtrEJcK4XByluLN6VTYizfF72wi2NcW0wEGF5XoH3F0AmLX-R5vdgLrtVhUPaut-ICVLgVMR7rM5d11OVIYICIRVbSeQJAIrMqmn8IXSwCC9r3uYQ https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=20-9-466648&g-recaptcha-response=03AGdBq26Sx2e5N6NHDXYdJMIQXeDZgvN48xbUSpWoWf3YX7PAH5PKXH5-LWlq1aX_8ab4SQlpRtekHiApk1Vw:G6NfRkdKw_Jd7uosITfKhuV3H7sta9Fe0MRzkLipYNGSkWvVIsWRY-omUE0G0szfB41Ny-Peug1a6U_InQn8deWdFmOZe7W0XufMi7vcF_eh6o51BPLemr5vXP-10PKNe6_ZforcQlthRS57H7mLaDMWcljdYdF1rM2MabYkbhD&:18d_cQUiTeKps2NLfGxfx_8HZVDNNEKMLE1WTFkLfKb6haSOMxXmrODI6dYSEniA9SxbsX2WXhPY9hZH:tFan51TsD6OfRzrJsX_wGI9tgyKXi87wduGv1_gkiZXRyAMWzDtfh3sZxlrwsmaoLwZkEPcSIR-cvcwYwfcndNNHAXnuYMH6uOEb4LrbBQaQU9nLr87FqkvFj3v4annLd0H1OBMNzCww

F) CAPACIDAD FINANCIERA:

Para establecer la estructura del análisis económico del sector, Colombia Compra Eficiente recomienda: *“La Entidad Estatal luego de conocer su necesidad y de identificar los bienes, obras o servicios que la satisfacen está en capacidad de definir el sector o mercado al cual pertenecen tales bienes, obras o servicios y hacer el análisis correspondiente. El análisis del sector ofrece herramientas para establecer el contexto del Proceso de Contratación, identificar algunos de los Riesgos, determinar los requisitos habilitantes y la forma de evaluar las ofertas”.*

El alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.

El análisis del sector debe cubrir tres áreas: a.) Aspectos Generales, b.) Estudio de la oferta y c.) Estudio de la demanda”.

Los requisitos habilitantes están conformados por la capacidad jurídica, financiera, organizacional y la experiencia que cada uno de los oferentes del proceso de contratación deben cumplir. La capacidad financiera y organizacional es determinada por una serie de indicadores que permiten inferir cuales con las condiciones mínimas financieras y organizacionales de las empresas que participan en el proceso de contratación y son calculados de la información financiera disponible en el último periodo fiscal.

a. Indicadores de capacidad financiera:

- Índice de Liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo.
- Índice de Endeudamiento = Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente.
- Razón de Cobertura de Intereses = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras.

Como herramienta de análisis los indicadores de capacidad financiera permiten establecer condiciones como:

- A mayor índice de liquidez, mayor será la capacidad de la empresa para responder por sus obligaciones en el corto plazo.
- A menor índice de endeudamiento, mayor será la capacidad de la empresa para responder por sus obligaciones en el corto, mediano y largo plazo.
- A mayor cobertura de intereses, mayor será la capacidad de la empresa de cumplir con sus gastos de intereses.

b. Indicadores de Capacidad Organizacional:

- Rentabilidad del patrimonio = Utilidad Operacional / Patrimonio: Establece la capacidad de generación de utilidad operacional por cada unidad monetaria invertida en el patrimonio.
- Rentabilidad del activo = Utilidad Operacional / Activo: Establece la capacidad de generación de utilidad operacional por cada unidad monetaria invertida en el activo.

Como herramienta de análisis los indicadores de capacidad organizacional permiten establecer condiciones como:

- A mayor rentabilidad del patrimonio, mayor será la generación de utilidades operacionales por cada unidad monetaria invertida en el patrimonio.
- A mayor rentabilidad del activo, mayor será la generación de utilidades operacionales por cada unidad monetaria invertida en el activo.

Tomando como base estas condiciones, las Entidades Estatales deben establecer indicadores de capacidad financiera y organizacional consistentes que garantizan una eficiente prestación de los servicios o bienes que se adquieren en los procesos de contratación.

Colombia Compra Eficiente en su manual de requisitos habilitantes recomienda: *“La Entidad Estatal debe determinar los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional, y la relación de dependencia entre cada indicador y la ejecución del contrato. Entre más fuerte sea*

esta relación, más riguroso debe ser el análisis de los datos para establecer los límites de los requisitos habilitantes y los indicadores previstos deben ser más exigentes.”

En el caso de que no exista una relación de dependencia fuerte entre cada indicador y la ejecución del contrato, la Entidad Estatal debe tener precaución para no excluir posibles proponentes que, aunque, para un indicador específico tengan un peor desempeño que el promedio de su sector, estén en capacidad de participar en el Proceso de Contratación y cumplir con el objeto del contrato. Para ello, la Entidad Estatal puede fijar límites más flexibles dados por el comportamiento del sector económico estudiando, por ejemplo, los valores máximos y mínimos del indicador para las empresas objeto de análisis”.

La ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, hizo una revisión de procesos similares adelantados en los 2 últimos años, con el fin de comparar los índices financieros que solicitan otras entidades, de acuerdo a búsqueda selectiva realizada en el SECOP, referente a objetos similares, conforme al análisis del sector elaborado se tiene:

INDICADOR:	MARGEN SOLICITADO:
ÍNDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 4,69
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL AL 0,48
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERÉS	MAYOR O IGUAL A 22,13
RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO	MAYOR O IGUAL A 0.22
RENTABILIDAD SOBRE EL ACTIVO	MAYOR O IGUAL A 0.17

La Entidad realizará la verificación y análisis de estos requisitos según la información reportada en el Registro Único de Proponentes.

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal, los indicadores se calcularán de forma proporcional a la participación de cada uno de los integrantes y dicha proporción se sumará.

Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras a través de sucursales constituidas en Colombia, la acreditación de las condiciones financieras, se realizará a través de los Estados Financieros de la Casa Matriz anteriormente enunciados o su equivalente conforme al régimen legal del país, correspondiente a los periodos atrás exigidos.

Estos documentos deben presentarse en moneda colombiana, de conformidad con los artículos 50 y 51 del Decreto 2649 de 1993.

NOTA 1: Para el caso de las ofertas presentadas por Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes (por separado) deberá presentar los documentos mencionados anteriormente.

NOTA 2: Siguiendo los lineamientos de Colombia Compra Eficiente se admitirá proponentes con indicadores financieros y/u organizacionales **indeterminados** según los siguientes criterios:

El **índice de liquidez** únicamente se presenta con resultado de indeterminado, **cuando el Pasivo Corriente es igual a cero (0), lo que indica que el proponente no tiene obligaciones con terceros en el corto plazo**, el espíritu del indicador determina: “la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.”

El **índice de endeudamiento** determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos. **Si el índice de endeudamiento es 0, estaría cumpliendo** teóricamente con el indicador porque tendría capacidad de cobertura de sus pasivos.

La **Razón de Cobertura de Intereses** refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras. **Si este valor es indeterminado estaría cumpliendo** teóricamente con la razón de cobertura de intereses, ya que una empresa en su etapa de inicio de operaciones no cuenta con los dos componentes para calcular esta razón financiera, que son utilidad operacional (la cual corresponde a la operación matemática de sumar ingresos y restarle costos y gastos) y gastos de intereses (los cuales se generan en la adquisición de capital con entidades financieras).

La **Rentabilidad del activo** determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. **Si este valor es 0 no estaría** cumpliendo con el indicador teniendo en cuenta que la rentabilidad del activo debe ser mayor a 0.

La **Rentabilidad del patrimonio** determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente. **Si este valor es 0 no estaría cumpliendo** con el indicador teniendo en cuenta que la rentabilidad del patrimonio debe ser mayor a 0.

14. FACTORES DE EVALUACIÓN - PONDERACIÓN DE LAS PROPUESTAS DECLARADAS HÁBILES:

Los criterios para evaluar la oferta más favorable a la entidad, se aplicará para aquellos oferentes que cumplan con los requisitos habilitantes de orden técnico, jurídico y financiero, de acuerdo a los siguientes criterios:

DESCRIPCIÓN	PUNTOS
FACTOR CALIDAD NUTRICIONAL	39,75
OFERTA ECONÓMICA	20
OFRECIMIENTOS ADICIONALES	30
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10
PUNTAJE TOTAL	99,75
PUNTAJE ADICIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (0.25% DEL TOTAL DE PUNTOS A ASIGNAR)	0,25
PUNTAJE TOTAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	100

14.1. FACTOR DE CALIDAD NUTRICIONAL – 39,75 PUNTOS:

El factor de calidad será determinado y se considerará que otorga puntaje al ciclo de menús con su distribución calórica o química por tipo de dieta, así como las condiciones técnicas requeridas en la parte técnica del proceso. Con el fin de evaluar la calidad nutricional del ciclo en cuanto al aporte de kilocalorías y de los nutrientes establecidos.

Los menús se calificarán con base en el índice de Calidad Nutricional (ICN) que se calculará para el contenido de Energía, Proteína, Lípidos y Carbohidratos.

Realizar el análisis calórico nutricional para cada tipo de dieta, registrando para cada alimento que compone el menú, el nombre, la cantidad ofrecida y el análisis químico Energía (Kcal), Proteína (g), Lípidos (g), Carbohidratos totales (g), Fibra Dietaria (g), Micronutrientes: Calcio (mg), Hierro (mg), Sodio (mg), Fósforo (mg), Zinc (mg), Magnesio (mg), Potasio (mg), el cálculo nutricional se realizara para el valor calórico determinado para mujeres, hombres y población menor de 12 años.

El cumplimiento de las condiciones técnicas, así como la presentación de: - 3 ciclos de menús diferenciales de 21 días para la población menor de 12 años, - 3 ciclos de menús de 21 días la población de 12 a más años, - 3 ciclos de menús de 21 días para el personal autorizado – y 3 ciclos de menús de 21 días para las Comidas Tipo Desayuno, se otorgará 39,75 puntos. En caso de que no se cumpla o se cumpla parcialmente no se otorgarán puntos.

Las cifras de expresión de la composición química de las kilocalorías y nutrientes deberán ser las siguientes:

- | | |
|-----------------|------------------------------|
| ✓ Calorías | Números enteros |
| ✓ Proteína | Números enteros y un decimal |
| ✓ Grasa | Números enteros y un decimal |
| ✓ Carbohidratos | Números enteros y un decimal |

Para efectos de aproximación a números enteros o de la primera cifra decimal se establece que valores iguales o superiores a 0.50 se aproximan al número superior (Ej: 420,8 se expresa como 421 y 0.77 se

expresa como 0.8) y valores de 0.40 o menores se reducen al número inferior (Ej: 322,21 se expresa como 322,2 y 1.63 se expresa como 1.6)

Cada uno de los menús ofertados deberá ser realizado por un Nutricionista Dietista, para lo cual debe firmar cada uno de los menús e indicar el nombre del profesional y anexar fotocopia del documento de identidad y de la Tarjeta Profesional.

14.2. OFERTA ECONÓMICA – 20 PUNTOS:

El oferente deberá presentar la propuesta económica, incluyendo todos los costos directos e indirectos, así como el de los impuestos y cualquier otro valor que pudiera generarse, de acuerdo al anexo respectivo de la presente Convocatoria Pública.

La oferta económica se presentará de acuerdo con la sumatoria del valor de las raciones diarias a suministrar y se realizará de la siguiente forma:

DETALLE	Valor Ofertado
Desayuno	
Media-Mañana	
Almuerzo	
Media tarde	
Comida	
Cena	
Comida liviana	
TOTAL RACION DIARIA	

La entidad a partir del valor total de las Ofertas asignará máximo **VEINTE (20)** puntos acumulables de acuerdo con el método escogido para la ponderación de la oferta económica:

MÉTODO DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA:

NUMERO	MÉTODO
A	MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL

MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL:

Consiste en establecer la media geométrica de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del Proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

ASIGNACIÓN DE NÚMERO DE VECES DEL PRESUPUESTO OFICIAL

NUMERO DE OFERTAS (N)	Número de veces en las se incluye el presupuesto oficial (nv) veces
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
10 – 12	4
13 – 15	5
...	

Y así sucesivamente por cada tres Ofertas válida se incluirá una vez el presupuesto oficial del proceso o módulo.

Seguidamente se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior mediante la siguiente fórmula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO * PO * ... * PO_{nv} * P_1 * P_2 * ... * P_n}$$

Donde,

G_{PO} = Media geométrica con presupuesto oficial.

nv = Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).

n = Número de Ofertas económicas válidas.

PO = Presupuesto oficial del proceso.

P_1 = Valor de la propuesta económica corregida del Proponente i.

Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada Proponente mediante el siguiente procedimiento:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \text{---} \times (1 - (\frac{G_{PO}-V_i}{G_{PO}})) & \text{para valores menores o iguales a } G_{PO} \\ \text{---} \times (1 - 2 (\frac{G_{PO}-V_i}{G_{PO}})) & \text{para valores mayores a } G_{PO} \end{cases}$$

G_{PO} = Media geométrica con presupuesto oficial.

V_i = Valor total corregido de cada una de las Ofertas i

i = Número de propuesta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica con presupuesto oficial se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica con presupuesto oficial y el valor de la propuesta, como se observa en la fórmula de ponderación.

14.3. OFRECIMIENTOS ADICIONALES – 30 PUNTOS:

14.3.1. PLAN DE CONTINGENCIA – 10 PUNTOS:

Con el fin de garantizar la prestación del servicio de alimentación de forma continua, se solicita como plan de contingencia lo siguiente:

El oferente deberá contar con un centro de producción de alimentos alternativo en el área metropolitana de Bucaramanga - Santander, registrado en su Cámara de Comercio con antelación a la fecha de apertura del presente proceso, habilitado por la Secretaría de Salud Municipal con concepto sanitario FAVORABLE, en la evaluación se asignarán DIEZ (10) PUNTOS.

La entidad se reserva el derecho de realizar una visita para validar que cuenta con las áreas, equipos de preparación y equipos de refrigeración necesarios para cubrir una contingencia.

14.3.2. PERSONAL OPERATIVO IDONEO Y CAPACITADO – 10 PUNTOS:

El proponente que ofrezca personal operativo para la producción y/o distribución de dietas hospitalarias con las características relacionadas obtendrá el siguiente puntaje:

AÑOS DE EXPERIENCIA EN PRODUCCIÓN Y/O DISTRIBUCIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS – 25 PUNTOS:			
Años	Hasta 5 operarios	De 6 a 14 operarios	15 operarios
0 años.	0 puntos	0 puntos	0 puntos
Más de 0 años hasta 2 años.	2 puntos	4 puntos	5 puntos
Más de 2 años.	4 puntos	6 puntos	10 puntos

Para acreditar este requisito, se deben presentar con la propuesta los certificados laborales que acrediten la experiencia en Producción y/o Distribución de dietas hospitalarias del personal ofertado, con sus respectivos certificados para cada uno de los cursos acreditados. La evaluación se realizará sobre los 15 operarios ofertados y tendrá un puntaje máximo de 10 PUNTOS.

	ESTUDIOS PREVIOS		TP. Administrativo	
	PR. Gestión Jurídica y Contratación		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
			Página 44 de 53	

14.3.3. PERSONAL PROFESIONAL IDONEO Y CAPACITADO – 10 PUNTOS:

El proponente que ofrezca personal profesional NUTRICIONISTA DIETISTA para la administración y/o supervisión del servicio con las características relacionadas obtendrá el siguiente puntaje:

- NUTRICIONISTA DIETISTA CON HASTA 3 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA ADMINISTRACIÓN Y/O SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ENTIDADES HOSPITALARIAS: **4 PUNTOS**.
- NUTRICIONISTA DIETISTA CON 3 A 5 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA ADMINISTRACIÓN Y/O SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ENTIDADES HOSPITALARIAS: **7 PUNTOS**.
- NUTRICIONISTA DIETISTA CON MÁS DE 5 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA ADMINISTRACIÓN Y/O SUPERVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ENTIDADES HOSPITALARIAS: **10 PUNTOS**.

Para acreditar éste requisito, se deben presentar con la propuesta los certificados laborales que acrediten la experiencia. La evaluación se realizará sobre el profesional ofertado y tendrá un puntaje máximo de 10 PUNTOS.

14.4 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL – 10 PUNTOS:

Según lo establecido en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003 para apoyar la industria nacional, en la evaluación de las Ofertas:

- a. Las Ofertas de bienes y servicios nacionales recibirán un puntaje de un 10% del total de puntos a asignar; o
- b. Las Ofertas de bienes y servicios extranjeros que incorporen bienes o servicios nacionales recibirán un puntaje de un 5% del total de puntos a asignar (en este caso recibirá una puntuación de 5 PUNTOS).

La evaluación de este factor se realizará, con la asignación del puntaje de que trata esta sección a los oferentes que anexen con su propuesta manifestación en la que indique bajo la gravedad del juramento si los bienes y/o servicios que ofrece son cien por ciento (100%) nacionales o si aplica el principio de reciprocidad; si ofrece bienes y/o servicios extranjeros con componente nacional sin que acredite principio de reciprocidad, si ofrece bienes y/o servicios extranjeros o si no indica.

Aplicación del Principio de Reciprocidad: se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que cumplan con alguna de estas condiciones:

- a. Que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con dicho país, o
- b. Que en el país del proponente extranjero, con el que no se hubiere negociado trato nacional, las ofertas de bienes y servicios colombianas, reciban el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

La acreditación del trato nacional otorgado a bienes y servicios nacionales en países con los cuales Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras públicas se realizará mediante certificación expedida por el Director de Asuntos Jurídicos Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, la cual contendrá lo siguiente:

- (i) Lugar y fecha de expedición de la certificación;
- (ii) Número y fecha del Tratado;
- (iii) Objeto del Tratado;
- (iv) Vigencia del Tratado, y
- (v) Proceso de selección al cual va dirigido.

	ESTUDIOS PREVIOS		TP. Administrativo	
	PR. Gestión Jurídica y Contratación		Código: AD-GJU-P-01-R-06	Versión:09
			Página 45 de 53	

En ausencia de negociación de trato nacional, la certificación deberá indicar si existe trato nacional en virtud del principio de reciprocidad, en la cual conste que los proponentes colombianos gozan de la oportunidad de participar en los procesos de contratación pública en las mismas condiciones y con los mismos requisitos exigidos a los nacionales de su país.

Igual tratamiento recibirán aquellas empresas o sociedades originarias de los países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios de origen colombiano se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales en cuanto a las condiciones, requisitos, procedimientos y criterios para la adjudicación de los contratos celebrados con el sector público.

La reciprocidad aplica para aquellos proponentes e integrantes de consorcios o uniones temporales extranjeros que deseen el tratamiento de proponente nacional.

NOTA: La manifestación debe presentarse con la oferta, so pena de no otorgarse el respectivo puntaje por este aspecto.

14.5 PUNTAJE ADICIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (0.25% DEL TOTAL DE PUNTOS A ASIGNAR):

En cumplimiento de lo establecido en el Art. 32 Ley 2069 de 2020, regulado por el Art. 3 Decreto 1860 de 2021, por el cual se adiciona el Art. 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015, se establece para el presente proceso de selección, para el caso de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, un puntaje adicional de 0,25 puntos del valor total de los puntos establecidos, es decir, **100** puntos totales.

Para ello, se entenderán como emprendimientos y empresas de mujeres aquellas que cumplan con alguna de las siguientes condiciones, de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.14, de la norma ibídem, a saber:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.
2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de

selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

PARÁGRAFO. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

Tratándose de proponentes plurales, el puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en dicha norma, y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

15. FACTORES DE DESEMPATE:

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo determina seguir el procedimiento establecido en el Art. 35 de la Ley 2069 de 2020, así:

“En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona

en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del 2021, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

Parágrafo primero. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

Parágrafo segundo. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.”

Método Aleatorio: Ahora bien, si luego de verificados todos estos criterios, persiste el empate, se escogerá el oferente con mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los términos de referencia del proceso de contratación.

Si continúa el empate, se escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación, establecidos en los términos de referencia y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos.

En caso de persistir el empate se realizará un sorteo que se efectuará en audiencia pública previo a la adjudicación, para lo cual se seguirá el siguiente procedimiento:

- + En balotas del mismo material, color y tamaño, se escribirán números por la cantidad de oferentes empatados.
- + En la audiencia se leerán en voz alta los números y se irán introduciendo en una bolsa oscura que se adecuará para el efecto, la que previamente se verificará que esté vacía.
- + Una vez depositadas todas las balotas, se procederá a extraer una (1), el número que en ella figure será el ganador del proceso de selección.

De la audiencia se levantará un acta que integrará el expediente del proceso y se publicará en la Página Web de la ESE y en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II.

16. ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS

De acuerdo con lo dispuesto en la Resolución No 021 del 15 de enero de 2019, expedida por la Gerencia de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo, se establece la siguiente matriz de riesgos teniendo en cuenta la naturaleza del contrato a celebrar:

16.1 CUADRO DE RIESGOS

N°	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y, cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación total
1	General	Externo	Contratación	Que no se firme el contrato	El contratista puede negarse a firmar el contrato.	No poder ejecutar o ejecutar en menor cuantía los recursos asignados al contrato y la consecuente afectación de las funciones de la entidad	2	5	7
2	General	Externo	Contratación	Que no presenta la garantía o que su presentación sea tardía.	Que no presente la garantía o que ésta no cumpla las condiciones exigidas en el contrato o que la entrega de la misma sea tardía.	No poder iniciar a tiempo la ejecución del contrato	1	2	3
3	General	Externo	Ejecución	Operacional	Agotamiento prematuro de los recursos o suministros para el presente contrato.	No poder ejecutar correctamente sus actividades, y por ende afectar el normal desarrollo de las funciones de la entidad.	4	3	7
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	El contratista no presenta los pagos a la seguridad social de acuerdo a lo estipulado en el contrato y en la normatividad	Entorpece el seguimiento a la ejecución de las actividades.	1	1	2
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	La solicitud por parte del contratista de terminar el contrato por mutuo acuerdo	Entorpece el cumplimiento del objeto contractual	2	5	7
6	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Falla en la disposición de insumos, herramientas, logística	Entorpece el cumplimiento del objeto contractual	4	4	8

16.2 FORMAS DE MITIGACIÓN DEL RIESGO.

		¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?
				Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total	
1	D - i (Aclarar los requisitos, requerimientos y especificaciones y productos del contrato)	Entidad contratante	1. Poner en conocimiento del futuro contratista las condiciones del contrato (especificaciones, plazos, lugar de ejecución, productos, etc.). 2. Exigir manifestación de conocimiento y aceptación de las condiciones por parte del futuro contratista.	1	5	6	Alto	No
2	D - i (Aclarar los requisitos, requerimientos y especificaciones y productos del contrato)	Entidad contratante	1. Poner en conocimiento del futuro contratista las condiciones del contrato (cobertura, plazo y vigencia de la garantía.). 2. Exigir manifestación de conocimiento y aceptación de las	1	1	2	Bajo	No

			condiciones por parte del futuro contratista.					
3	C - (Aceptar el riesgo cuando no puede ser evitado)	contratista	exigir una capacidad financiera, que permita al contratista adquirir los insumos y elementos	4	3	7	Alto	Si
4	D - ii (revisar procesos)	Entidad contratante	Notificación oficial al contratista sobre el incumplimiento en el pago de seguridad social acorde a lo establecido en el contrato y en la normatividad	1	1	2	Bajo	no
5	C - (Aceptar el riesgo cuando no puede ser evitado)	Entidad contratante	Notificación a la oficina Jurídica para adelantar el Acta de terminación por mutuo acuerdo	2	5	6	Alto	no
6	E- (Reducir las consecuencias o el impacto del riesgo a través de planes de contingencia)	Entidad contratante	Notificación al ordenador del gasto	4	4	8	Alto	Si

No	Persona responsable por Implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
		¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	Servidor(es) Público(s) que proyecta(n) y/o suscribe(n) el estudio previo.	Mediante la revisión de la lista de chequeo del proceso y comunicación telefónica con el futuro contratista	Cada dos días.
2	Servidor(es) Público(s) que proyecta(n) y/o suscribe(n) el estudio previo.	Mediante la revisión de la lista de chequeo del proceso y comunicación telefónica con el futuro contratista	Cada dos días.
3	Servidor(es) Público(s) que proyecta(n) y/o suscribe(n) el estudio previo.	Revisión de la base de datos de la oficina financiera	Mensual
4	Servidor público designado como supervisor	A través de notificaciones oficiales	Conforme a la periodicidad descrita en el contrato
5	Servidor público designado como supervisor	A través de notificaciones oficiales	Cuando se presente la situación
6	Ordenador del gasto - Área competente	A través de notificaciones oficiales	Cuando se presente la situación

17. APLICACIÓN DE CLAÚSULAS EXCEPCIONALES

Al presente contrato le son aplicables las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, consagradas en los artículos 51, 52, 53 y 54 del Manual de Contratación Vigente de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo (Resolución No 114 del 01 de julio de 2022).

18. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS DESTINADAS A AMPARAR LOS PERJUICIOS DE NATURALEZA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL

Para la presente contratación; teniendo en cuenta que la modalidad de selección corresponde a una convocatoria pública y atendiendo la naturaleza, la cuantía y la forma de pago del contrato a celebrar, así como la reglamentación normativa, la entidad exigirá al contratista pólizas de garantía para respaldar el cumplimiento de las disposiciones contractuales que se acuerden así:

El contratista una vez celebrado el contrato y dentro de los tres (3) días siguientes a más tardar, debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor de la Entidad Contratante.

La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	Veinte (20%) por ciento del valor total del contrato.	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
Calidad del suministro y/o servicio	Veinte (20%) por ciento del valor total del contrato.	Plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales	Veinte (20%) por ciento del valor total del contrato.	Plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad civil extracontractual	Veinte (20%) por ciento del valor total del contrato.	Plazo de ejecución del contrato.

19. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO

De conformidad con el Estatuto y Manual de Contratación Vigente de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo de Bucaramanga, se necesita contratar a una persona que desarrolle el objeto contractual descrito en el presente estudio previo.

Dicha contratación se enmarca dentro de las causales de contratación de mayor cuantía, por lo que se deberá efectuar una Convocatoria Pública, de conformidad a lo establecido en el Estatuto y Manual de Contratación de la ESE.

Con los presentes estudios previos queda evidenciada la existencia de un requerimiento para satisfacer la necesidad planteada, por lo que resulta imprescindible adelantar el correspondiente proceso de contratación, tendiente a cumplir con los propósitos establecidos por la Constitución y la Ley, para la buena marcha y efectivo cumplimiento de los objetivos de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo de Bucaramanga.

Lo anterior se suscribe en Bucaramanga, el nueve (09) de febrero de dos mil veintitrés (2023).



WILLIAM GUEVARA FLOREZ

SUBDIRECTOR CIENTIFICO

Vº.Bº PEDRO JAVIER GUTIERREZ GÚIZÁ.

Gerente.



GIORMAN HERNANDO PINEDA CASTILLO

SUB. ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

Revisó Aspectos Jurídicos: CHRISTIAN PLATA ANGARITA.

Asesor Jurídico Contratación.

Revisó Aspectos Financieros: JUAN PABLO AYALA AYALA

Jefe Financiero.

Revisó Aspectos Jurídicos. ANDREA CASTILLO AM

Jefe Oficina Asesora Jurídica.

Revisó Aspectos Jurídicos. CÉSAR A. ARDILA PATINO

Asesor Jurídico Gerencia

Revisó Aspectos Técnicos: RUTH BARÓN PINTO.

Nutricionista CPS. 005 del 2023.

ANEXO No. 1
PROYECCIÓN VALOR CONTRATO DE ALIMENTACIÓN

COMPOSICIÓN APROXIMADA EN ENERGÍA Y NUTRIENTES DIETA NORMAL					
POBLACION	Sexo	Kilocalorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Hidratos de Carbono (g)
Niños, niñas	< de 12 años	1,600	48 - 60	44 - 53	220 - 260
Adultos	Mujeres	2,000	60 - 75	56 - 67	275 - 325
	Hombres	2,500	75 - 94	69 - 83	344 - 406

ALIMENTOS QUE PROPORCIONA LA DIETA NORMAL PEDIÁTRICA A MENORES 12 AÑOS			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PESO SERVIDO	VALOR PORYECTADO
DESAYUNO	Bebida láctea caliente - Leche (80 ml)	120 ml	4572,4
	Alimento proteico {(Queso: 1 vez/semana) – (Cuajada: 2/veces semana) – (Huevo: 4 veces/semana, en preparación pericos porción servida es de 60 g)}	50 g	
	Cereal: (Arepa de Maíz Asado con semillas de lino: 3 veces semana – Pan Blanco: 2 veces /semana- Mantecada: 2 veces /semana)	50 g	
	Caldo de papa diario	120 ml	
	Fruta no ácida en porción	65 g	
MEDIA MAÑANA	Fruta porción – Se puede modificar a indicación de la dietista	80 g	1305,25
ALMUERZO	Sopas variadas diarias (con adición de verduras diarias)	120 ml	8840,05
	Alimento proteico: (Pechuga o pierna perril sin piel cocida, Carne de Res, magra, Carne de Cerdo lomo, Pescado filete de salmón con frecuencia intercalada diaria y por tiempo de comida.	70 g	
	Leguminosas 4 veces por semana	80 g	
	Verduras diarias en preparaciones frías y calientes	40 g	
	Cereal diario: Arroz – Pasta alimenticia	80 g	
	Raíces -Tubérculos y Plátanos diario	65 g	
	Fruta en jugo diario con 50 gramos de fruta asegurada	120 ml	
	Postre de frutas o gelatina o flanes, según indicación medicina especializada o dietista.	20 g	
COMIDA	Alimento proteico: (Pechuga o pierna perril sin piel cocida, Carne de Res, magra, Carne de Cerdo lomo, Pescado filete de salmón con frecuencia intercalada diaria y por tiempo de comida.	70 g	6697,6
	Verduras diarias en preparaciones frías y calientes	40 g	
	Cereal diario: Arroz – Pasta alimenticia	80 g	
	Raíces -Tubérculos y Plátanos diario:	65 g	
	Fruta diaria – Cuando se planee en jugo asegurar 50 gramos de fruta	120 ml	
VALOR TOTAL ALIMENTACION NIÑOS Y NIÑAS			21.415

ALIMENTOS QUE PROPORCIONA LA DIETA NORMAL A MAYORES DE 12 AÑOS			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PESO SERVIDO	VALOR POR YECTADO
DESAYUNO	Bebida láctea caliente - Leche (120 ml - 50%)	240 ml	6.532
	Alimento proteico {(Queso: 1 vez/semana) – (Cuajada: 2/veces semana) – (Huevo: 4 veces/semana, en preparación pericos porción servida es de 70 g)}	50 g	
	Cereal: (Arepá de Maíz Asado con semillas de lino o salvado de trigo: 3 veces semana – Pan Blanco: 2 veces /semana - Mantecada: 2 veces /semana)	60 g	
	Caldo de papa diario	240 ml	
	Fruta no ácida en porción	80 g	
MEDIA MAÑANA	Fruta porción – Se puede modificar a indicación de la dietista	120 g	1.305
ALMUERZO	Sopas variadas diarias (siempre adicionar verduras)	240 ml	12.628
	Alimento proteico: (Pechuga o pierna pemil sin piel cocida, Carne de Res, magra, Carne de Cerdo lomo, Pescado filete de salmón con frecuencia intercalada diaria y por tiempo de comida.	100 g	
	Leguminosas 4 veces por semana	Mujeres: 80 g Hombres:120 g	
	Verduras diarias en preparaciones frías y calientes	60 g	
	Cereal diario: Arroz – Pasta alimenticia	Mujeres: 90 g Hombres:170 g	
	Raíces -Tubérculos y Plátanos diario	Mujeres: 80 Hombres:120 g	
	Fruta en jugo diario con 70 gramos de fruta asegurada	240 ml	
	Postre de frutas o gelatina o flanes	30 g	
COMIDA	Alimento proteico: (Pechuga o pierna pemil sin piel cocida, Carne de Res, magra, Carne de Cerdo lomo, Pescado filete de salmón con frecuencia intercalada diaria y por tiempo de comida.	100 g	9.568
	Verduras diarias en preparaciones frías y calientes	60 g	
	Cereal diario: Arroz – Pasta alimenticia	Mujeres: 80 g Hombres:170 g	
	Raíces -Tubérculos y Plátanos diario:	Mujeres: 60 Hombres:100 g	
	Fruta en jugo diario con 70 gramos de fruta por porción	240 ml	
VALOR TOTAL ALIMENTACION ADULTO			30.033

MINUTA RACION ALIMENTARIA Y COSTO VIGENCIA 2022- RACION DIARIA POR PACIENTE AUTORIZADO			VALOR POR YECTADO
FRACCION DE LA TARDE DIETA BLANDA	Según prescripción de la dietista (Bebida láctea 50% leche) + cereal paquete individual 50 gramos o yogur + cereal 50 gramos	240 ml o	1.375
		120 ml	
MEDIA TARDE Y FRACCIÓN NOCHE DIETA HIPOGLÚCIDA	Bebida láctea (Bebida láctea 50% leche) + cereal integral 50 gramos en paquete individual o yogur finesse + cereal integral paquete individual 50 gramos	240 ml o 120 ml	1.375
COMIDA LIVIANA	Según prescripción de la dietista (Bebida láctea 50% leche) + cereal paquete individual 50 gramos o yogur + cereal 50 gramos	240 ml o 120 ml	1.375
TOTAL ALIMENTACION ADULTO			4.125

Nota Aclaratoria 1: Los conceptos técnicos se encuentran en el manual de dietas de la ESE Hospital Psiquiátrico San Camilo del Proceso Asistencial - Subproceso Nutrición con el Código: ASIST-AT-UN-ML -01 con fecha de aprobación 30 de agosto de 2022 y Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional con el Código: ASIST-AT-UN-ML -02 con fecha de aprobación 27 de diciembre de 2022.

Nota Aclaratoria 2: Las raciones de media tarde y merienda autorizada, se sacan por paciente autorizado por el especialista o servicio.

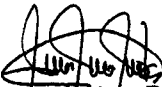
SEDE BUCARAMANGA					
HOSPITALIZACIÓN	85%	V/r. Presupuesto Día	Valor. Mes	TOTAL MES	TOTAL DEL 01 DE MARZO AL 15 DE OCTUBRE 2023
Capacidad Instalada	349	9.760.855	292.825.650	318.773.963	2.390.804.722
HOSPITAL DIA (Almuerzo y Media Mañana)	30	665.885	13.983.575		
HOSPITALIZACIÓN	85%	V/r. Presupuesto Día	Valor. Mes		
MEDIA TARDE	205	1.581	9.724.688		
COMIDA LIVIANA	20	1.581	948.750		
Merienda / Paciente Autorizado - Adultos y Niños	322	1.581	15.274.875		

SEDE BARRANCABERMEJA					
HOSPITALIZACIÓN	100%	V/r. Presupuesto Día	V/r. Presupuesto Oficial	TOTAL MES	TOTAL DEL 01 DE MARZO AL 15 DE OCTUBRE 2023
Capacidad Instalada	30	30.033	901.002	27.030.060	202.725.450

SEDE PIEDECUESTA "SAN CAMILO KIDS"					
HOSPITALIZACIÓN	100%	V/r. Presupuesto Oficial	V/r. Presupuesto Oficial	TOTAL MES	TOTAL DEL 01 DE MARZO AL 15 DE OCTUBRE 2023
Capacidad Instalada	30	21.415	19.273.770	20.370.480	152.778.600

PROYECCIÓN DEL 01 DE MARZO AL DE 15 OCTUBRE 2023	TOTAL MES	TOTAL DEL 01 DE MARZO AL 15 DE OCTUBRE 2023
	366.174.603	2.746.308.772


Revisó: Ruth Barón Pinto
Nutricionista


Proyectó: Ivonne Andrea Rincón
Asesora de Gerencia