ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Fecha:	10 de enero de 2023	
Ordenador del Gasto	LUCY ANDREA HENAO GUZMAN	
Área Solicitante	GERENCIA	
Coordinador, jefe o Líder del Proceso	LUCY ANDREA HENAO GUZMAN	
Objeto de la Contratación	El Contratista se compromete a suministrar alimentos a los pacientes del área de hospitalización, al personal de APS, personal que realiza actividades de PyP que es enviado a las diferentes veredas de la Unión y funcionarios de la institución cuando se requiera en alguna capacitación, reunión, entre otros.	
Presupuesto	**En números:**	**$ 58.000.000**
	En letras:	**CINCUENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE**

INFORMACIÓN GENERAL		
Contexto Estratégico	**Plan de Desarrollo**	PLAN DE DESARROLLO 2020 - 2023
	EJE ESTRATEGICO	GESTIÓN DE NUESTRA ATENCIÓN FAMILIAR Y COMUNIDAD

¿QUÉ? (Descripción de la necesidad que la entidad pretende satisfacer)

El Hospital Gonzalo Contreras para atender los procesos de hospitalización, turnos de conductores, jornadas de promotores, requiere una persona jurídica o persona natural que suministre los siguientes:

Desayuno
Almuerzo
Cena
Refrigerio

Clasificación Dietas habituales:

a) **DIETA BASAL O NORMAL:** Pensada para el paciente adulto que no necesita de unas modificaciones dietéticas específicas.

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERISTICAS	EJEMPLO
DIETA BASAL O NORMAL	Los alimentos que se aplican en esta dieta deben seguir estas indicaciones que sean pacientes sin : trastornos metabólicos trastornos digestivos dietoterapia **DIETOTERAPIA** es la aplicación del arte de la nutrición a los problemas de la alimentación esta se basa en modificaciones de la alimentación habitual que respondan a las necesidades de cada enfermo dietas terapéuticas	Incluye todo tipo de alimentos en cualquier preparación. lácteos y derivados carnes pescados huevos cereales y féculas verduras y hortalizas frutas aceites y grasas bebidas **TIPOS DE COCCION** hervido plancha horno vapor frito cocido **NOTA**: todos los alimentos están permitidos en las raciones y proporción que debe tener la dieta equilibrada.	**DESAYUNO** 1 Taza leche con café 10gr de azúcar 1 pan Huevos Revueltos **ALMUERZO** 100 gr de arroz o pasta o papas 120gr de carne o 150gr de pescado 200gr de verdura 130gr de fruta **CENA** 30g pasta o 30g arroz 150g papas 200g verdura o ensalada 120g carne o 150g pescado 130g fruta

b) **DIETA DE LÍQUIDOS CLAROS**: La dieta líquida clara proporciona alimentos y líquidos claros y en estado líquido a temperatura ambiente. El tipo de líquido puede variar dependiendo del estado clínico del paciente, la prueba o procedimiento diagnóstico o la intervención quirúrgica a que se somete éste. La dieta líquida clara no podrá ser administrada por largo tiempo como único soporte nutricional (24 a 72 horas).

TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERISTICAS	EJEMPLO
DIETA LIQUIDA CLARA	La dieta líquida clara está indicada en los siguientes casos: • La dieta líquida clara se indica en el preoperatorio de colon y en toda condición patológica que requiera minimizar el residuo intestinal. • En condiciones inflamatorias e infecciosas agudas del tracto gastrointestinal. • En estados agudos que cursen con elevación extrema de temperatura. • En el posoperatorio gastrointestinal. • Se utiliza como etapa inicial en la transición de la alimentación intravenosa a la dieta líquida completa o a la dieta sólida después de una intervención quirúrgica. • Como preparación dietética previa a una exploración o intervención del intestino. • En pacientes gravemente debilitados como primera etapa de alimentación oral.	Las dietas líquidas claras se recomiendan inmediatamente antes o después de una prueba o intervención quirúrgica, pero los alimentos completos de la dieta líquida pueden tomarse sólo después de que el paciente completa con éxito la fase de dieta de líquidos claros. En la dieta de líquidos claros sólo se permiten los alimentos que son transparentes, pero en la dieta líquida completa, todos los tipos de alimentos líquidos como leche y los jugos de verduras se pueden tomar si se mantienen a temperatura ambiente. Estos alimentos son bajos en nutrientes y fáciles de digerir por el estómago, por lo que se dan sólo por unos pocos días. Sin embargo, las dietas líquidas completas constan de los alimentos más nutritivos líquidos y se recomiendan a veces hasta un mes.	**SOPAS** Caldo sin grasa (pollo o res) Caldo Consomé sin grasa **BEBIDAS** Agua (natural, mineral sin gas) Jugos sin pulpa Limonada (sólo tensa) El café y el té sin leche o crema

c) **SEMIBLANDA O LIQUIDOS GENERALES:** intermedia entre la **líquida** y la blanda. Se caracteriza por ser muy digestiva, ya que es **baja en lípidos** y fibra, y los métodos culinarios empleados son simples. Incluye los siguientes tipos de alimentos: postres lácteos (yogur, flanes, natillas), purés y sopas (patata, sémola, tapioca, fideos o arroz), fruta asada o cocida, **huevos pasados por agua**. Puede ser con o sin sal.

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERISTICAS	EJEMPLO
SEMIBLANDA O LIQUIDOS GENERALES	**FASE INTERMEDIA DE POSTOPERADOS** - Función gastrointestinal moderadamente reducida - En algunos casos, dificultad de masticación y/o deglución. **INDICACIONES:** Dieta de transición entre la dieta líquida y la dieta blanda en post-operatorios. En casos de disfagias o patologías de la cavidad bucal.	• Bajo contenido en grasas. • Bajo contenido en fibra. • Dieta de fácil digestión. • Dieta de consistencia blanda: líquidos y sólidos blandos	**DESAYUNO** 200cc Leche 10g Azúcar 60g Pan blanco 15g Margarina o mantequilla 20g Mermelada **ALMUERZO** 30g Arroz 30g o Pasta 300g o Patatas 120g Carne magra 60g Pan blanco 130g Fruta cocida o 1 Yogur o 1 Flan **CENA** 30g Pasta o 30g Arroz 150g Patatas 200g Verdura o Ensalada 120g Carne magra 60g Pan Blanco 130g Fruta cocida o 1 Yogur

d) **DIETA BLANDA:** Incluye alimentos preparados con muy pocas grasas o aceites, especias y condimentos. Además, limita o elimina el café, otras bebidas que contengan cafeína y las alcohólicas. Los alimentos deben de estar preparados a la plancha, hervidos, estofados, asados o al horno, con la mínima cantidad de grasa o aceite. Las especies y condimentos se deben utilizar con discreción, según la tolerancia del paciente.

TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERISTICAS	EJEMPLO
DIETA BLANDA	La dieta blanda está indicada para enfermedades digestivas leves (úlcera péptica y duodenal, hernia de hiato). Se administra con la finalidad de evitar la secreción excesiva del ácido clorhídrico y de otros factores implicados en la úlcera péptica y duodenal, y evitar el reflujo gastroesofágico en la hernia de hiato. La dieta actúa para aliviar síntomas pero no tiene carácter curativo. El objetivo de la dieta blanda es nutrir con una mínima estimulación digestiva, evitando complicaciones.	Debe de ser una dieta completa, equilibrada y variada. Los alimentos se presentan enteros, pero sometidos a cocciones suaves, con poco aceite, sin condimentar y bajos en fibra, de manera que su digestión sea facilitada. Cocciones recomendadas: hervidos, horno, vapor, microondas, baño maría. Utilizar el aceite en crudo. **Se debe evitar alimentos que aumenten la producción de ácido clorhídrico** Sustancias estimulantes e irritantes (café, alcohol, picantes). Sustancias químicas (aditivos alimentarios). Cocciones como sofritos, salsas, estofados, rebozados, quemados… en general todas las cocciones que lleven adición de grasas o aceites. Frutas ácidas. Verduras y frutas crudas. Carne y pescado graso. Marisco. Cereales integrales. Alimentos o platos salados o muy condimentados.	**DESAYUNO** Colada y galletas **ALMUERZO** Caldo de pollo con fideos Tortilla a la francesa Jugo sin pulpa **CENA** Crema de verduras Carne Molida Pure de Papa Jugo sin Pulpa **DESAYUNO** Una o dos rebanadas de pan bimbo con fiambre de pavo Café en Leche **ALMUERZO** Crema de Verduras Puré de papa amarilla Carne desmechada **CENA** Consome Pure de verduras Te

e) **DIETA HIPOGLUCIDA**: Esta dieta es recomendada para personas que deben bajar de peso y personas diabéticas.

Se recomienda consumir alimentos bajos en azúcar y carbohidratos, se limitan los carbohidratos complejos y se ofrecen alimentos altos en fibra.

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERISTICAS	EJEMPLO
DIETA HIPOGLUCIDA	Debido a la tendencia de estos pacientes a presentar cambios vasculares, el aporte de grasa debe basarse en vegetales evitando las grasas saturadas y el colesterol. Se caracteriza por ser fraccionada (desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida y merienda) y estar conformada por alimentos altos en fibra y bebidas endulzadas con edulcorante artificial.	Esta dieta es recomendada para personas que desean bajar de peso y personas diabéticas. se recomienda consumir alimentos bajos en azúcar y carbohidratos dejar la vida sedentaria y realizar muy periódicamente ejercicios	**DESAYUNO** 1 vaso de Jugo de frutas sin azúcar o bebida con leche descremada 2 unidades Galleta integral o pan integral 1 de Huevo cocido **ALMUERZO** Sopas de verduras (habichuelas, zapallo, acelga, espinacas, cebolla) 1 taza Arroz 1 pocillo cafetero o papa 1 unidad o plátano verde 1/ 3 unidad Ensalada de lechuga y tomate o habichuelas guisadas Carne sudada o pollo sin piel o pescado a la plancha 1 porción grande Jugo de frutas sin azúcar **CENA** 1 OPCION: sopas de verduras con carne o pollo 1 taza y 1 papa mediana 2 OPCION: Pollo asado + verdura cocida + papa cocida + jugo sin azúcar 3 OPCION: Bebida con leche + galleta integral

f) **DIETA ASTRINGENTE:** es una dieta normo calórica con escasos residuos y de fácil digestión. Se excluirán alimentos ricos en fibra, que contengan especias o irritantes de la motilidad intestinal o agentes que produzcan flatulencia.

TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERISTICAS	EJEMPLO
DIETA ASTRINGENTE	Fístulas de tracto digestivo terminal Preparaciones para pruebas médicas (colonoscopia, etc.) Síndrome de intestino corto Las comidas deben ser de poca cantidad y frecuentes; se recomienda hacer unas 5-6 comidas al día (desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y resopón) Es muy importante beber líquidos, preferentemente fuera de las comidas, para evitar la deshidratación. Iniciar una dieta estricta. Ingerir sólo los alimentos recomendados y variar lo máximo posible la alimentación. Cocciones: hervidos y planchas con muy poco aceite. Excluir los alimentos flatulentos y que sean ricos en fibra: legumbres, frutas y verduras. Comer despacio y en un ambiente tranquilo, reposando después de comer. Debe tomar la medicación que su médico le indique.	Las comidas deben ser de poca cantidad y frecuentes; se recomienda hacer unas 5-6 comidas al día (desayuno, media mañana, comida, merienda, cena).	**DESAYUNO** Infusión con azúcar Tostadas o galletas **COMIDA** Caldo de pollo Arroz Pollo hervido Gelatina **CENA** Crema de zanahoria Pescado hervido

g) **DIETA HIPOSODICA**: Es una dieta con restricción de sodio. y esto conlleva una importante limitación de los alimentos a consumir. Se suprimen los alimentos ricos en sodio (conservas, embutidos, fiambres, salazones), restringiéndose también las proteínas de origen animal (carne, pescados, quesos y leche) por su alto contenido intrínseco en sodio. Esta dieta está muy restringida por la gran cantidad de limitaciones que conlleva.

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERISTICAS	EJEMPLO
DIETA HIPOSODICA	• Hipertensión arterial • Cardiopatías: cirugía cardíaca (postoperatorio), insuficiencia cardíaca congestiva, cardiopatía isquémica. • Afecciones renales: síndrome nefrótico, glomerulonefritis edematógena, insuficiencia renal crónica, insuficiencia renal aguda en fase oligúrica. • Cirrosis hepática con ascitis. • Edema cíclico idiopático. • Tratamientos prolongados con corticoides	Es una dieta en la que el sodio está restringido. El grado de restricción debe basarse en la gravedad de la enfermedad y en la respuesta del paciente. Algunos autores especifican hasta cinco niveles de restricción de sodio: - 4 g de sodio (175 mEq o mmol). - 2 g de sodio (87mEq o mmol). Restricción ligera de sodio. - 1 g de sodio (44 mEq o mmol). Restricción moderada de sodio. - 500 mg de sodio (22 mEq o mmol). Restricción estricta de sodio. - 250 mg de sodio (11 mEq o mmol). Restricción intensa de sodio. Sin embargo, una restricción por debajo de 40 mEq, es una dieta poco apetecible, debiéndose utilizar durante períodos cortos de tiempo y teniendo que planificarse muy bien para evitar deficiencias nutricionales. Constituye una dieta extrema y rara vez se utiliza Aunque el contenido de sodio de la dieta varía de acuerdo con el nivel calórico, el margen habitual es de 44 mEq a 87 mEq. Son dietas con una restricción ligera a moderada.	DESAYUNO Infusión de hierbas a elección (preferentemente manzanilla) con edulcorante o solo + 1 vaso de leche descremada con canela + 2 tostadas de pan integral sin sal tostado con miel. MEDIA MAÑANA manzana o fruta de estacion. ALMUERZO 1 taza de caldo de verduras casero + verduras al vapor sin sal con un chorrito de aceite de oliva y albahaca u oregano + carne magra o pechuga de pollo a las hierbas sin sal +2 rodajas de pan sin sal + 1 pera. MEDIA TARDE 1 yogurt descremado MERIENDA Infusión de hierbas (menta, te verde, rojo, etc) con edulcorante o solo + 1 rodaja de pan integral sin sal con un trozo de queso sin sal descremado. CENA Caldo de verduras casero + 100 gr de arroz hervido sin sal con aceite (un chorrin) + media pechuga a la plancha con ajo (sin sal y con oregano)+ 1 banana o platano.

h) **DIETA SIN LACTOSA:** Es una dieta con limitación de lactosa del contenido de la leche y derivados. Las calorías aportadas serán las mismas que en la dieta basal. Si el déficit es parcial, cierto tipo de alimentos con bajo contenido en lactosa pueden ser bien tolerados: (Mantequillas, queso fresco, quesos blandos, crema y también galletas María).

TIPO DE DIETA	INDICACIONES	CARACTERISTICAS	EJEMPLO
DIETA SIN LACTOSA	Situaciones de Intolerancia a la lactosa	La principal medida a seguir es limitar la ingesta de leche y, en menor medida, la de sus derivados (queso, yogur, etc.), ya que estos, al sufrir un proceso de fermentación, disminuyen su contenido en lactosa. Puede comenzarse con una restricción estricta de la lactosa e ir aumentando hasta llegar al nivel de tolerancia que nos corresponda. En el caso de limitación total se debe evitar, además de la leche, los quesos, yogures, flanes, natillas y demás postres lácteos, helados, quesos cremosos o no fermentados, pudding, panes elaborados con leche, salsas a base de leche, bebidas lácteas...	DESAYUNO Leche sin lactosa con café o infusión Pan con mermelada ALMUERZO Caldo de pollo Pollo a la plancha Arroz Papa Cocinada Verduras CENA Aguacate relleno de atún, tomate y maíz Brocheta de pollo con verduras Jugo sin pulpa

Con el panorama del año 2022 donde 7.832 usuarios pasaron a las EPS NUEVA EPS Y COMPENSAR con los que el hospital tiene contrato y convenios por evento; se aumentó la demanda del servicio, motivo de lo anterior se ha presentado un incremento de la facturación de este servicio, como reflejo del traslado de la población. El hospital tiene una buena oferta en la oportunidad y atiende a usuarios de los municipios aledaños.

Se requiere proveer de manera oportuna en el momento que se hagan los pedidos, ofreciendo alimentación balanceada siguiendo los estándares y tipos de dietas solicitadas por el personal encargado.

Garantizar higiene y buenas prácticas de bioseguridad en la realización de los alimentos.
Proveer los elementos desechables (vasos, platos, pocillos, cubiertos, servilletas, pitillos entre otros) necesarios para la prestación del servicio.

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Soportar acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos emitido por la UESVALLE así como carne de manipulación de alimentos.
Cumplir los ciclos de minutas propuestas.

Cumplir en forma eficiente y oportuna dentro del término estipulado en el presente documento el objeto del orden soportado con la cuenta de cobro.

Hacer la entrega en el domicilio del contratante y de acuerdo al pedido realizado.

Aplicar y respetar las normas de bioseguridad y seguridad industrial para la ejecución del contrato acogiéndose a las normas vigentes.

Presentar un plan de desinfección de los alimentos teniendo en cuenta las medidas de prevención para COVID-19, para aprobación del supervisor del contrato.

3. ¿POR QUÉ? (Justificación)

Nuestra Institución cuenta con un grupo Médico que está en disposición en el servicio de consulta externa de lunes a viernes de 7:30 AM a 12:00 M y de 1:30 PM a 6:00 PM. 24 horas del día en nuestra área de URGENCIAS y también cuenta con unos equipos y el personal calificado para una atención eficaz y oportuna. Además, contamos con un sistema totalmente integrado con el cual se interconectan todas las áreas desde urgencias, hospitalización cirugías, apoyo diagnóstico, rehabilitación etc. para el mejor seguimiento de nuestros pacientes en cualquier patología, para así estar a la vanguardia de las IPS públicas en nuestra región y en el país, utilizando tecnología de punta aplicada a la atención en salud y contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de nuestros usuarios. Es por ello que se justifica el suministro de alimentos para los usuarios que estén en hospitalización, igualmente se cuenta con el servicio de PYP donde se desarrollan diferentes programas que abarca la zona rural y urbana, para este personal se requiere la alimentación, así como para las diferentes capacitaciones que por su tiempo de duración lo amerite.

Otro de los puntos a considerar, ha sido que durante el desarrollo de la pandemia, se ha implementado de manera intensiva la jornadas de vacunación, las cuales se han venido desarrollando, con la finalidad de dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y poder realizar las aplicaciones de biológicos establecidos; ya que adicionalmente al esquema de vacunación normal que se desarrolla en la población Colombiana, Situación que amerita ampliar los horarios de atención para generar mayor cobertura en la población del municipio de La Unión; requiriendo de una amplia concentración del personal que desarrolla dicho proceso.

También se requiere el suministro de alimentación para conductores y auxiliares de enfermería según se asignen.

4. ¿CUÁNDO? (Oportunidad)

Conforme a la necesidad del servicio y desde el punto de vista de la legalidad, el Hospital encuentra viable llevar a cabo la orden de suministro para la vigencia 2023.

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS O ESPECIFICACIONES ESENCIALES.	
5.1. Plazo de Ejecución	El término de duración será a partir de la firma del acta de inicio hasta el 31 de octubre de 2023
5.2. Lugar de Ejecución	HOSPITAL GONZALO CONTRERAS de La Unión Valle E.S.E.
5.3. Forma de Pago	Pago mensual previa presentación de la factura y recibo a satisfacción por parte del supervisor de la orden.
5.4. Obligaciones Especificas	**a)** Suministrar al Hospital Gonzalo Contreras los alimentos a los pacientes hospitalizados y al personal que asiste a la vereda a realizar actividades de PYP, en condiciones de excelente calidad y oportunidad. **b)** Proveer de manera oportuna en el momento que se hagan los pedidos, ofreciendo

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

	alimentación balanceada siguiendo los estándares y tipos de dietas solicitadas por el personal encargado. **c)** Contar con disponibilidad de dietas como son: Basal o normal – Líquidos claros – Semiblanda o líquidos generales – Blanda – Hipoglucida – Astringente Dietas especiales – Estricta sin sal o hiposódica – Sin lactosa de acuerdo a las especificaciones de la propuesta. **d)** Garantizar higiene y buenas prácticas de bioseguridad en la realización de los alimentos. **e)** Proveer los elementos desechables (vasos, platos, pocillos, cubiertos, servilletas, pitillos entre otros) necesarios para la prestación del servicio. **f)** Soportar acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos emitido por la UESVALLE. **g)** Cumplir los ciclos de minutas propuestas por el Contratante. **h)** Cumplir en forma eficiente y oportuna dentro del término estipulado en el presente documento el objeto del orden soportado con la cuenta de cobro. **i)** Hacer la entrega en el domicilio del contratante y de acuerdo al pedido realizado. **j)** Constituir la garantía única dentro de los dos días siguientes a la firma de la orden. **k)** Reportar al contratante las dificultades que se presenten en relación al desarrollo del contrato y proponer las alternativas de solución. –**l)** Aplicar y respetar las normas de bioseguridad y seguridad industrial para la ejecución del contrato acogiéndose a las normas vigentes –**m)** Presentar un plan de desinfección de los alimentos teniendo en cuenta las medidas de prevención para COVID-19, para aprobación del supervisor del contrato **n)** -. Garantizarle al Hospital la debida afiliación como cotizante al Sistema de Seguridad Social Integral. **o)** Soportar cuenta de cobro con los requerimientos de las áreas donde se especifica para que cama y personas es la misma, tipo de dieta; con la respectiva firma de la persona que solicita; el recibido del área; aportar la seguridad social vigente y registro fotográfico. **p)** Aportar dentro del término que se ha fijado los documentos necesarios para el perfeccionamiento de la orden. **q)** Estar atento a cualquier requerimiento que le realice la Empresa respecto al suministro de alimentos en estado descomposición o de mala calidad. **r)** Las demás obligaciones contractuales y legales que se deriven de la presente orden

6. ¿CUÁNTO CUESTA? (Análisis que justifica el presupuesto estimado del contrato)

El Hospital con base a las tarifas del mercado establecidas y conforme a las cotizaciones realizadas, estima un presupuesto para el contrato de suministro por la suma **CINCUNETA Y OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE ($58.000.000)**

La evaluación económica se hará con los valores unitarios de cada alimento, motivo de lo anterior la cotización o propuesta debe ser con valores unitarios.

DETALLE	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	SUMA	PROMEDIO
DESAYUNO	$ 9500	$ 11.000	$ 11.500	$ 10.666
ALMUERZO	$ 14.500	$ 16.500	$ 16.000	$ 15.666
CENA	$ 14.500	$ 16.500	$ 16.500	$ 15.833
REFRIGUERIO	$ 9.500	$ 0	$ 12.000	$ 13.500

7. ¿CÓMO? (Modalidad de selección y Naturaleza Jurídica)	
	Marque con (X)

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

CUANTÍA DE LOS PROCESOS CONTRACTUALES.	**CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA.**	Cuando el valor de los bienes o servicios que se adquieran sea igual o inferior a 50 salarios mínimos legales mensuales vigentes	**x**
	CONTRATACIÓN MENOR CUANTÍA.	Cuando el valor de los bienes o servicios que se adquieran sean mayor a 50 salarios mínimos legales mensuales vigentes y menor o igual a 400 salarios mínimos legales mensuales vigentes.	
	CONTRATACIÓN MAYOR CUANTÍA.	Hace referencia a contratos cuyo monto exceda de 400 salarios mínimos legales mensuales vigentes.	
		Autorización de Junta Directiva.	
CONTRATOS QUE NO REQUIEREN PLURALIDAD DE OFERTAS	Cuando las haya solicitado y sólo haya recibido una de ellas_____		
	Cuando no se presenta propuesta alguna, o ninguna propuesta se ajuste a las condiciones de la entidad o, en general, cuando falte voluntad de participación, la entidad podrá contratar directamente teniendo en cuenta los precios del mercado y los estudios de conveniencia y oportunidad que para el efecto se hayan realizado_____		
	Cuando de acuerdo con la información que pueda obtener, no exista en el lugar varias personas que puedan proveer los bienes y servicios _____		
	Cuando se trate de contratos intuito personas, esto es, que se celebran en consideración a las calidades personales del contratista. _____		
	Cuando la necesidad inminente del bien o servicio no permita solicitar varias ofertas. De todo lo anterior se dejará constancia escrita. _____		
	Contratos de suministro o de prestación de servicios profesionales, técnicos y de apoyo a la gestión y/o funcionamiento en las áreas administrativas o asistenciales se podrá contratar con personas naturales y jurídicas que demuestren la idoneidad y experiencia directamente relacionada con el tema de que se trate caso, o para la ejecución de trabajos artísticos o tecnológicos que sólo puedan encomendarse a cierto tipo de personas por sus cualidades individuales. ___ __ Igualmente en el caso de contratación de personal a través de Asociaciones Sindicales y/o Empresas de Servicios Temporales y no requerirán de autorización de la Junta Directiva_____		
	Contratos de compraventa de servicios asistenciales o de salud_____		
	Cuando se trate de contratos celebrados con cooperativas u otros proveedores para la compraventa de medicamentos, insumos, material médico quirúrgico y bienes relacionados con la misión institucional_____		
	En los casos de urgencia manifiesta, o que se encuentre en riesgo la salud de los usuarios de la Empresa Social del Estado._____		

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

	Cuando no exista pluralidad de oferentes en el mercado, esto es, que sólo exista una persona que pueda proveer el bien o servicio por ser titular de los derechos de propiedad industrial o de los derechos de autor, o por ser, de acuerdo con la ley, su proveedor exclusivo._____
	En los contratos de arrendamiento de bienes muebles o inmuebles en los cuales la entidad actúe como arrendador o arrendatario._____
	Los empréstitos externos o internos, los cuales estarán sujetos a las disposiciones legales que los regulen._____
	Contratos de Cooperación Técnica o Financiera._____
	Cuando se trate de la adquisición de bienes y/o servicios con precios y/o tarifas regulados por autoridad competente._____
	Contratos de Ciencia y Tecnología_____
	Convenios Interadministrativos, asociaciones de municipios o de departamentos_____
	Convenios con personas naturales o jurídicas particulares._____
	Contratos de leasing, de seguros._____
	Contratos de Consultoría_____
	Cuando se hubiere declarado desierta la convocatoria pública._____
	Cuando se trate de activos corrientes tecnológicos de que trata el decreto ley 591 de 1991._____
	Contratos para la adquisición de tecnología en equipos médicos, biomédicos, de laboratorio, electro medicina, y demás relacionados con el campo científico en que desarrolla su objeto el Hospital._____
	Para la adquisición de productos farmacéuticos y dispositivos médicos (líquidos, material de sutura, guantes y otros) relacionados con la prestación de servicios de salud._____

7.1. Naturaleza jurídica de los procesos de selección.

La contratación de la Empresa Social del Estado Hospital Gonzalo Contreras se regirá por el derecho privado (civil y comercial) pero facultativamente podrá hacer uso de las clausulas excepcionales (terminación modificación e interpretación unilateral) siempre que resuelvan incluirlas en el texto del respectivo contrato, pero en todo requieren pacto expreso, porque no se entienden incluidas cuando no se incorporan. (Sentencia 25801 de 2014 Consejo de Estado).

Así conforme a la Resolución 5185 de 2013, por medio de la cual fijó los lineamientos generales para que las Empresas Sociales del estado adoptaran el Estatuto de Contratación que regirá la actividad contractual.

Igualmente la Junta Directiva del Hospital mediante el Acuerdo No. 007 del 27 de julio de 2020 por medio del cual se actualizó el Reglamento Interno de Contratación del Hospital Gonzalo Contreras mediante Resolución 074 del 05 de agosto de 2020.

8. CRITERIOS DE SELECCIÓN Y PROCEDIMIENTO

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LAS OFERTAS

REQUISITOS HABILITANTES

El HOSPITAL, hará los estudios correspondientes del caso y el análisis comparativo de las propuestas, teniendo en cuenta para ello los criterios de selección objetiva establecidos en el presente documento y la invitación a presentar propuesta.

En esta etapa se realizará la verificación del cumplimiento de los requisitos y documentos jurídicos, así:

VARIABLES DE ADMISIBILIDAD (HABILITADO / NO HABILITADO): Serán tenidos en cuenta los oferentes que cumplan con lo siguiente:

CRITERIOS	VERIFICACIÓN
Requisitos habilitantes jurídicos	Habilitado /No habilitado (Obligatorios)

ASPECTOS JURÍDICO (HABILITADO / NO HABILITADO)

Se verificará el cumplimiento de los requisitos jurídicos establecidos en la Ley y en especial en la invitación. La evaluación jurídica no genera puntaje alguno, pero es necesaria e indispensable para que la oferta pueda ser considerada en la parte técnica y económica. En tal virtud, la propuesta que no cumpla con los requisitos legales señalados, no será evaluada.

- Carta de presentación de propuesta debidamente diligenciada donde se indicará el número total de folios, el valor total de su propuesta.

- Si la propuesta se hace mediante apoderado especial, el poder deberá ser claro y Expreso, y haberse presentado mediante reconocimiento de firma del representante legal de la empresa proponente.

- Certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio, debidamente renovado y con una expedición no mayor a treinta (30) días a la fecha de presentación de la oferta.

- Autorización para contratar: Si de los documentos aportados se desprende que las facultades del representante legal están restringidas, el proponente deberá adjuntar el certificado de la asamblea, junta directiva o junta de socios, según sea el caso, en donde conste la autorización dada al representante legal para comprometer a la persona jurídica según sus estatutos.

- Si se trata de una persona natural y tiene establecimiento comercial, debe anexar: Certificado de matrícula mercantil debidamente renovada, con fecha de expedición no superior a 30 días, Contados a partir de la fecha de entrega de la oferta.

- Hoja de Vida: Diligenciada en el formato único de hoja de vida establecido por la ley 190 de 1995, 489 y 443 de 1998.

Si se trata de persona jurídica debe anexarse este requisito tanto por el representante legal como por la persona jurídica.

Si se trata de proponente plural cada uno de sus integrantes deberá anexar este requisito.

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Ver https://www.funcionpublica.gov.co/descarga-de-formatos

- Fotocopia cédula de ciudadanía del representante legal, si actúa como persona jurídica o de la persona natural.

- Fotocopia del RUT. decreto 2460/13 articulo 6 vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

- Manifestación expresa de no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad establecidas en la Constitución Política y Estatuto de Contratación Pública y demás leyes vigentes que regulen la materia.

- Libreta Militar o Certificado de haber definido su situación militar. El proponente (Persona Natural o Representante Legal hombre) deberá allegar con su propuesta, la fotocopia de la libreta militar o Certificado. Este requisito aplica sólo en caso de hombres menores de 50 años.

- El proponente deberá certificar que está dando cumplimiento con lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789/02 en concordancia con el Artículo 1° de la Ley 828/03, firmada por el revisor fiscal o por el representante legal (solo si por ley no está obligado a tener revisor fiscal), acreditando encontrarse al día en el pago y por el valor establecido en la Ley respecto de todos sus empleados, en cuanto se refiere a aportes en salud, pensiones, cajas de compensación, ARL, ICBF y Sena, según el caso. También se podrá aportar planilla de seguridad social como cumplimiento del presente jurídico.

- Certificación de antecedentes fiscales del representante legal y la persona jurídica (empresa), expedidos por la Contraloría Delegada para Investigaciones, Juicios Fiscales y Jurisdicción Coactiva de la Contraloría General de la República. (Ley 60 de 2000 art. 60. Resolución 5149 de 2000 art. 5). con una expedición no mayor a treinta (30) días a la fecha de presentación de la oferta.

- Antecedentes Disciplinarios del Representante Legal y de la Empresa, expedido por la Procuraduría General de la Nación. con una expedición no mayor a treinta (30) días a la fecha de presentación de la oferta.

- **SARLAFT.** El proponente deberá diligenciar el Anexo – Formato - SARLAFT el cual hace parte de los documentos jurídicos habilitantes. El presente formato se encuentra en la página web del Hospital Gonzalo Contreras E.S.E con sus debidos documentos soportes, los cuales, son los siguientes:

Ver aquí: https://www.hgc-valle.gov.co/nuestra-gestion/contratacion/

DOCUMENTOS MÍNIMOS REQUERIDOS SARLAFT: Se debe adjuntar la siguiente información: 1. Estados financieros comparados a ultimo corte contable 2. Fotocopia del documento de identidad. 3. Declaración de renta del último periodo gravable disponible, 4. Copia del RUT, Cámara de Comercio no mayor a 30 días. La entidad contratante podrá requerir información adicional que considere relevante y necesaria para controlar el riesgo de LA/FT

- **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES, MEDIDAS CORRECTIVAS Y NO SANCIONES POR DELITOS SEXUALES.** El proponente debe adjunta el certificado de antecedentes judiciales, medidas correctivas y no sanciones por delitos sexuales expedidas por la Policía Nacional, en el que conste que el

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

representante legal como la firma proponente no se encuentran sancionados ni reportados, con una expedición no mayor a treinta (30) días a la fecha de presentación de la oferta.

- Soportar acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos emitido por la UESVALLE
- Presentar un plan de desinfección de los alimentos teniendo en cuenta las medidas de prevención para COVID-19, para aprobación del supervisor del contrato

Nota: La presentación de la propuesta se pude hacer en formato del proponente.

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

La Oficina de Jurídica, estará encargada de verificar el cumplimiento de los requisitos de presentación de las ofertas y de resolver las observaciones que formulen los oferentes, todo dentro de los términos establecidos en el estatuto de contratación y en la invitación.

Así mismo, verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes exigidos para los oferentes, sujeto a las condiciones dispuestas.

Una oferta será admisible, y se determinará habilitada, cuando haya sido presentada oportunamente y se encuentre ajustada a la invitación pública. Se considera ajustada a la invitación, y por consiguiente será admisible, la Oferta que cumpla todos y cada uno de los requisitos de: (i) presentación de la Oferta; (ii) habilitantes; (iii) y no se halle comprendida en una o más de las causales de inadmisibilidad que aparezcan en los Términos de Condiciones.

El Hospital Gonzalo Contreras E.S.E., para la verificación de los requisitos habilitantes de las ofertas que se presenten dentro de este Proceso de Selección, aplicará lo dispuesto en el estatuto de contratación. De conformidad con lo anterior, podrá requerir documentos para acreditar información precisa y detallada contenida en las ofertas.

El Hospital Gonzalo Contreras E.S.E., podrá solicitar a todos o a cualquiera de los oferentes las aclaraciones o informaciones que estime pertinentes, a fin de despejar cualquier punto dudoso, oscuro o equívoco de las ofertas.

Las aclaraciones o explicaciones efectuadas por los oferentes, no servirán para mejorar la oferta conforme a los Términos de Condiciones. El Hospital Gonzalo Contreras E.S.E. tomará de las aclaraciones o explicaciones de los oferentes únicamente los aspectos que satisfagan su interés de aclaración.

VARIABLES CALIFICABLES:

Las evaluaciones que presentan puntajes tendrán un total máximo de 1.000 puntos, discriminados así:

Criterio	Descripción	Puntaje máximo asignado
Oferta económica	La oferta económicamente más ventajosa (es decir menor precio siempre y cuando se incluyan la totalidad de los ítems solicitados) La Propuesta que no cumpla con la totalidad de los ítems solicitados o que los mismos no cumplan con las condiciones mínimas solicitados por la entidad no será calificada.	**0 a 1000 puntos**
TOTAL		**1.000**

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

9. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO
Para reducir la exposición del proceso de contratación frente a los diferentes Riesgos que se pueden presentar, se estructuro como sistema de administración de los riesgos teniendo en cuenta los eventos que impidan el contrato. **1. Clases de riesgos**: General: es un Riesgo de todos los Procesos de Contratación adelantados por la Entidad, por lo cual está presente en toda su actividad contractual. Específico: es un Riesgo propio del Proceso de Contratación objeto de análisis. **2. Fuente:** Interno: es un Riesgo asociado a la operación, capacidad, o situación particular de la Entidad (reputacional, tecnológico). Externo: es un Riesgo del sector del objeto del Proceso de Contratación, o asociado a asuntos no referidos a la Entidad (desastres económicos, existencia de monopolios, circunstancias electorales). **3.- Etapa:** Planeación: está comprendida entre la elaboración del Plan Anual de Adquisiciones y la fecha en la cual se decide continuar o no con el Proceso de Contratación. Selección: la etapa de selección está comprendida entre el acto de Apertura del Proceso de Contratación y la suscripción o la declaración de desierto del Proceso de Contratación. Contratación: Una vez suscrito el contrato objeto del Proceso de Contratación, inicia la etapa de contratación en la cual se debe cumplir con el cronograma previsto para la celebración del contrato, el registro presupuestal, la publicación y el cumplimiento de los requisitos para el perfeccionamiento, ejecución y pago. Ejecución: inicia una vez cumplidos los requisitos previstos para iniciar la ejecución del contrato respectivo y termina con el vencimiento del plazo del contrato o la fecha de liquidación si hay lugar a ella. Esta etapa puede extenderse cuando hay lugar a garantías de calidad, estabilidad y mantenimiento, o a condiciones de disposición final o recuperación ambiental de las obras o bienes. En esta etapa se cumplen con las obligaciones previstas en el contrato, permitiendo el logro del objeto del Proceso de Contratación; en consecuencia, los Riesgos frecuentes son los asociados al cumplimiento del contrato y el logro del objeto propuesto, el rompimiento del equilibrio económico del contrato, los asociados a la liquidación y terminación del contrato y aquellos relacionados con el incumplimiento de la normativa pos consumo. **4.- Tipos de riesgo**: Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros. Riesgos Sociales o Políticos: son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato. Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes. Riesgos Financieros: son (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones, entre otros. Riesgos Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato. Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros. Riesgos Ambientales: son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Riesgos Tecnológicos: son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

	Categorización	Valoración
Probabilidad	Raro (puede ocurrir excepcionalmente).	1
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente).	2
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro).	3
	Probable (probablemente va a ocurrir).	4
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de las circunstancias).	5

Valoración	Categoría
1	Insignificante
2	Menor
3	Moderado
4	Mayor
5	Catastrófico

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento.	Probabilidad	Impacto	Calificación Total.
1.	General	Interno	Ejecución	Operacionales	Riesgo de Incumplimiento.	Retraso en los pagos por parte de la entidad contratante.	Improbable	Menor	2
2.	Especifico	Externo	Ejecución	Operacionales	Riesgo de Incumplimiento.	No cumplir con la prestación del servicio requerido.	Improbable	Menor	2
3.	Especifico	Externo	Ejecución	Riesgos Operacional / Financiero.	Incumplimiento de las obligaciones laborales o del sector solidario.	Posibles procesos de demandas judiciales.	Improbable	Menor	2
4.	General	Externo	Puede presentarse en cualquier etapa del proceso.	Riesgos Sociales o Políticos.	Cambios normativos o de legislación tributaria	Cambio de fondo y estructuralmente del proceso de contratación.	Posible	Moderado	3
5.	Especifico	Externo	Planeación	Riesgos Financieros.	Falta de otorgamiento de las	Incumplimiento del contrato.	Improbable	Menor	2

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

					garantías exigidas.				

10. GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.		
CLASES DE GARANTÍAS	**MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO:**	**MARQUE (X)**
	1. Póliza de seguros	**X**
	2. Fiducia mercantil en garantía	**N/A**
	3. Garantía bancaria a primer requerimiento	**N/A**
	4. Endoso en garantía de títulos valores	**N/A**
	5. Depósito de dinero en garantía.	**N/A**
	6. Y cualquiera de los otros mecanismos de garantía descritos en la Legislación Civil o Comercial.	**X**

10.1. Constitución de Garantías - Pólizas.	
	MARQUE (X)
Seriedad de la oferta o propuesta	**N/A**
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	**N/A**
Cumplimiento	**X**
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.	**N/A**
Estabilidad y calidad de la obra	**NA**
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados	**NA**
Calidad del servicio	**X**
Responsabilidad Civil Extracontractual	**N/A**
Responsabilidad Profesional Medica - Clínicas y Hospitales	**N/A**
Otro, cuál?	**N/A**

12. APROBÓ ESTUDIOS PREVIOS

FIRMA	FIRMA EN ORIGINAL
NOMBRE	LUCY ANDREA HENAO GUZMÁN
CARGO	GERENTE E.S.E

Elaboró:	Martha Liliana López D, Coordinadora Contratación	Fecha: 10/01/2023
Revisó:	Gilberto Matallana Benítez - Asesor Jurídico	Fecha: 10/01/2023