ANALISIS DEL SECTOR

COMPLEMENTO ESTUDIOS PREVIOS, JUSTIFICACION DE LOS FACTORES DE SELECCION QUE PERMITEN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE.

OBJETO DEL CONTRATO: SC- CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS LOS SIETE (7) DÍAS DE LA SEMANA QUE REQUIERE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SANTIAGO DE TUNJA, PARA LOS PACIENTES QUE DEMANDEN SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN EN EL HOSPITAL LOCAL DE LA ESE SANTIAGO DE TUNJA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS EMITIDOS POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

Es importante resaltar que la función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de las Entidades Estatales y a obtener el mayor valor por el dinero público. Las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada. Para el efecto es necesario conocer el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

Entender el mercado del bien o servicio que la entidad pretende adquirir permite diseñar el Proceso de Contratación con la información necesaria para alcanzar los objetivos de eficacia, eficiencia, economía, promoción de la competencia y manejo del Riesgo.

En ese orden de ideas, se procede a realizar el mencionado análisis para la contratación que se pretende celebrar.

I. ANALISIS ECONÓMICO DE SECTOR

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. ECONÓMICO

Para determinar el presupuesto estimado de la presente contratación, la Entidad realizo el estudio de mercado con tres cotizaciones de posibles oferentes que ofrezcan **EL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS LOS SIETE (7) DÍAS DE LA SEMANA QUE REQUIERE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SANTIAGO DE TUNJA,** tomando como valor aquella que ofertó el menor precio atendiendo a los valores unitarios solicitados así mismos las mejores condiciones para el presente proceso contractual, Aunado a esto se revisó la necesidad y valores históricos en vigencias anteriores.

Se realizó el Análisis de mercado previamente para lo cual se estimó un presupuesto de **DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($235.000.000)**; el cual incluye los costos directos e indirectos derivados de la ejecución del contrato

COTIZACIÓN No. 1 – MINUTRICIÓN



MINUTRICIÓN
Le ponemos corazón

Neiva,17 de julio de 2023

Señores

ESE SANTIAGO DE TUNJA

Referencia: PROPUESTA ECONOMICA- Contratar el suministro de alimentos y dietas Complementarias a pacientes, de acuerdo los BPM establecidos en los parámetros de calidad de nuestra empresa para la vigencia 2023.

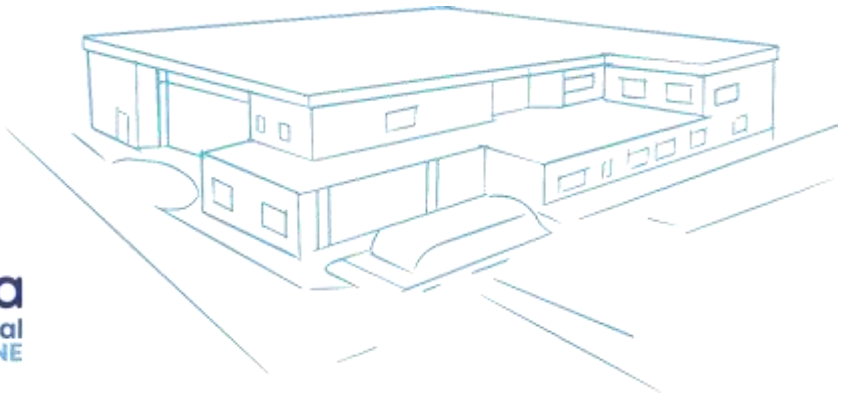
Cordial Saludo.

MINUTRICIÓN S.A.S, ha consolidado su compromiso en servicios de Nutrición Hospitalaria, Restaurantes Escolares y servicios de Catering, contando con recurso humano altamente seleccionado y capacitado, según exigencia a nivel normativo y como política institucional, además de lo anterior, MINUTRICIÓN siempre está pensando en el mejoramiento continuo de nuestros procesos, para que de esta forma brindemos seguridad a nuestros clientes y consumidores, con productos alimenticios sanos e inocuos y con un servicio humanizado.

Para nosotros es muy satisfactorio poder iniciar una relación ofreciéndoles nuestro servicio, entendiendo sus necesidades de nutrición, presentación, higiene, calidad y con la oportunidad que requiere su institución, bajo el marco de un mejoramiento continuo de calidad. De antemano les reiteramos nuestro permanente deseo de brindarle siempre el mejor servicio y el deseo irrefrenable de seguir perteneciendo a su grandiosa institución.

VICTOR MANUEL SILVA PARRA

Representante Legal



TIPO DE DIETA	OFERTA MN 2023 ANTES IMPOCONSUMO			SOBRE COSTO POR CONTENEDORES		
	DESAYUNO LOSA 2023	ALMUERZO LOSA 2023	CENA LOSA 2023	AUMENTO DESAYUNO	AUMENTO ALMUERZO	AUMENTO CENA
ASTRINGENTE	$ 7.000	$ 13.000	$ 13.000	$ 810	$ 1.146	$ 832
CORONARIA	$ 10.100	$ 12.300	$ 12.300	$ 810	$ 1.146	$ 832
NORMAL PEDIATRICA	$ 5.500	$ 9.300	$ 9.300	$ 496	$ 1.171	$ 832
NORMAL	$ 11.800	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
BLANDA	$ 11.500	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPERPROTEICA	$ 12.900	$ 14.700	$ 14.700	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPOSODICA	$ 11.100	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPOGLUCIDA	$ 12.900	$ 14.700	$ 14.700	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPOGRASA	$ 11.800	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
LIQUIDA TOTAL	$ 11.300	$ 14.100	$ 14.100	$ 920	$ 761	$ 651
LIQUIDA CLARA	$ 5.700	$ 8.100	$ 8.100	$ 990	$ 990	$ 990
HPT+ ENSOY	$ 14.900	$ 14.900	$ 14.900	$ 810	$ 810	$ 810
RENAL	$ 6.100	$ 11.000	$ 11.000	$ 496	$ 761	$ 791
REFRIGERIOS	$ 4.500	$ 4.500	$ 4.500	$ 340	$ 450	$ 450

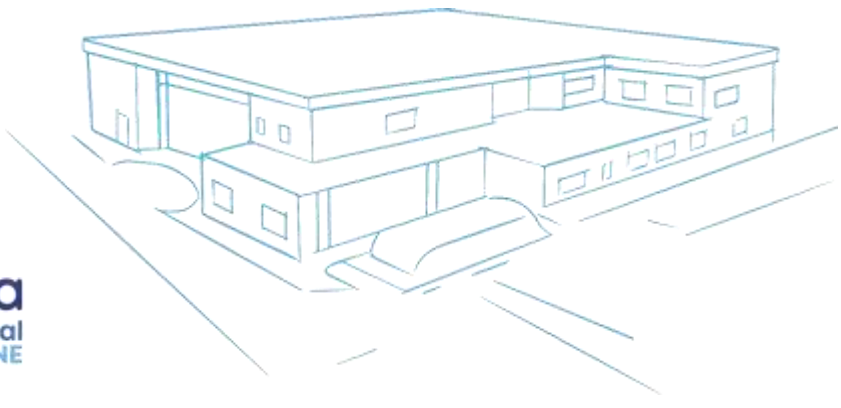
ACLARACIONES A LA PROPUESTA ECONOMICA

- Se adjuntan tarifas con valor normal y se adiciona el valor del sobre costo de contenedores por servicio en caso de ser requerido por algunas unidades con restricciones.
- Precios de ventas antes de impuestos.
- La facturación correspondiente a la prestación de servicios se realizará cada 30 días con corte los 28 días de cada mes y se cancelará la factura con un plazo máximo de 60 días calendario después de radicada y aceptada la factura.

Nota: De acuerdo a políticas internas, nuestra empresa se encuentra en un proceso de migración a contenedores biodegrables, con el fin de cumplir con una política ambiental sostenible basada en la normatividad vigente.

si su entidad está interesada en adquirir este tipo de contenedores, pueden hacer la solicitud de las tarifas de los mismos.

COTIZACIÓN No. 2 – DISTRIBUCIONES EL PURACÉ





Tunja, 17 de julio de 2023

Señores
ESE SANTIAGO DE TUNJA
Ciudad

Para Distribuciones el Purace es muy importante y satisfactorio que nos tengan en cuenta para poder realizar la siguiente propuesta:

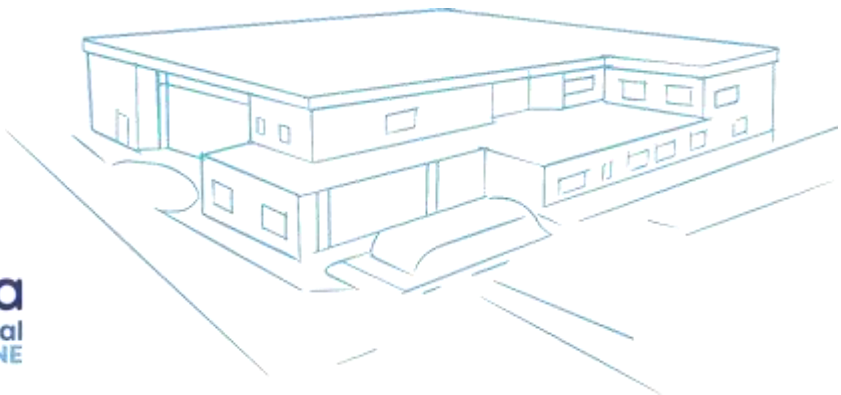
DESCRIPCION	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
DIETA NORMAL	12.000	16.500	15.500
DIETA BLANDA	12.000	15.500	15.500
DIETA HIPERPROTEICA	10.000	18.500	17.500
DIETA HIPOSODICA	15.500	17.800	17.800
DIETA HIPOGLUCIDA	13.000	17.000	15.000
DIETA HIPOGRASA	15.500	16.700	15.700
DIETA LIQUIDA (TOTAL)	14.800	16.200	15.200
DIETA LIQUIDA (CLARA)	8.600	10.800	10.800
DIETA CORONARIA	9.700	12.900	13.900
REFRIGERIOS	7.200	6.800	6.800

NOTA: OFERTA VALIDA HASTA EL 31 DE MAYO 2023 SEGÚN VARIACION DEL INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR.

Cordialmente,

JOSSIMAR PARDO
JEFE LOGÍSTICO
DISTRIBUCIONES EL PURACE
3102488553

COTIZACIÓN No. 3 – JAIME HERNÁN ERAZO GOMEZ



Señores:
ESE SANTIAGO DE TUNJA
Ciudad·

CORDIAL SALUDO:

Es para mí motivo de gran agrado poder presentar ante ustedes la propuesta para el suministro de dietas a nivel hospitalario·

Es por ello que a continuación ponemos a su consideración la clasificación de dietas que tenemos en nuestra empresa:

DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
DIETA NORMAL	12·500	16·000	16·000
DIETA BLANDA	12·500	16·000	16·000
DIETA HIPERPROTEICA	15·000	16·500	16·500
DIETA HIPOSODICA	12·500	15·500	15·500
DIETA HIPOGLUCIDA	12·500	16·500	16·500
DIETA HIPOGRASA	12·500	16·000	16·500
DIETA LIQUIDA (TOTAL)	12·000	16·000	16·500
DIETA LIQUIDA (CLARA)	9·000	11·500	10·500
DIETA CORONARIA	10·200	13·900	13·900
REFRIGERIOS	7·000	7·000	7·000

Agradecemos la oportunidad que nos dan de poder acompañarlos en la prestación de este servicio; Estamos atentos a cualquier inquietud que se presente·

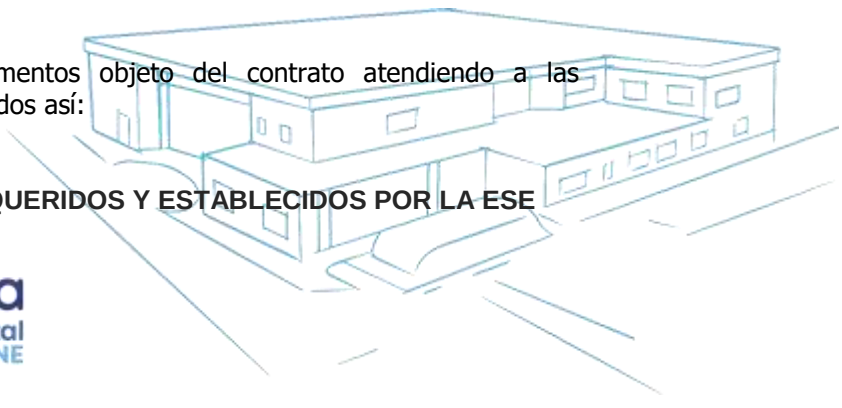
Cordialmente,

JAIME HERNAN ERAZO GOMEZ
Tels: 3209744025
Dirección calle 22 #1ª-07

1.2. TECNICO

El contratista deberá suministrar los elementos objeto del contrato atendiendo a las especificaciones y valores unitarios establecidos así:
CONDICIONES TÉCNICAS:

PARÁMETROS DEL SERVICIO REQUERIDOS Y ESTABLECIDOS POR LA ESE



CONDICIONES TÉCNICAS:

PARÁMETROS DEL SERVICIO REQUERIDOS Y ESTABLECIDOS POR LA ESE

MINUTA PATRÓN

La minuta patrón, indica el tipo y cantidad de alimentos que se incluirán en cada tiempo de comida. Esta minuta cubre los requerimientos nutricionales sugeridos y recomendados por su institución.
Los alimentos de la minuta patrón deben ser:

- COMPLETA: Que debe incluir todos los grupos de alimentos (variedad)

- EQUILIBRADA: que debe proveer los nutrientes en proporciones y relación adecuadas (representados por los alimentos fuente).

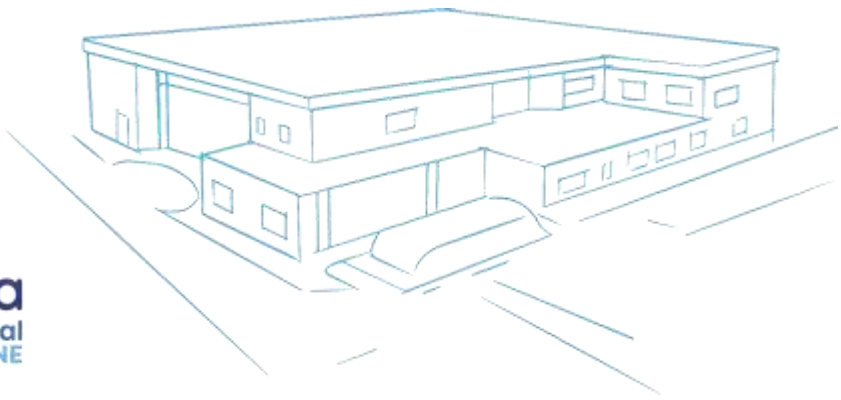
- SUFICIENTE: Debe cubrir los requerimientos, tanto de calorías como de nutrientes

- ADECUADA: Que debe adaptarse a la etapa del ciclo vital (primera infancia, joven, adulto, adulto mayor) haciendo énfasis en características como olor, sabor, consistencia, textura, a situaciones de enfermedad como diabetes, infecciones, etc. y adaptarse a las tradiciones gastronómicas de las distintas culturas y grupos étnicos del país.

- INOCUA: que es segura y apta para el consumo humano y no ocasiona riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos, ETA's, que ponen en peligro la salud y la vida.

La minuta patrón corresponde a una ración: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, cena y Refrigerio Nocturno según condiciones fisiopatológicas, para un paciente con dieta normal, la cual aportará las calorías necesarias que permitan cubrir las recomendaciones de adultos, el cual está dirigido para los dos sexos (masculino y femenino).

MINUTA PATRÓN



ALIMENTO	ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS Y PORCION SERVIDA		
	TAMAÑO PORCION		
	PRESCOLAR	ESCOLAR	ADULTO
LECHE ENTERA	180 ml	200 ml	210 ml
SOPA	180 ml	210 ml	240 ml
ARROZ (EN COCIDO)	60 g	80 g	100 g
PROTEINA (EN COCIDO)	60 g	80 g	110 g
SUSTITUTO	50 g	50 g	60 g
PLATANO (TUBERCULO)	40g	60g	70g
JUGO	180 ml	200 ml	200 ml
FRUTA PICADA	60 g	100 g	100 g
ENSALADA	40 g	60 g	80 g
AREPA	40 g	40 g	80 g
PAN	40 g	40 g	80 g
DULCE	10g	10g	10g

TIPOS DE DIETAS

DIETA NORMAL

Es una dieta completa en aporte energético y nutricional que permite el mantenimiento de un adecuado estado nutricional. Este tipo de dieta no requiere ninguna restricción alimentaria, incluye todas las preparaciones.

DIETA NORMAL

Es una dieta completa en aporte energético y nutricional que permite el mantenimiento de un adecuado estado nutricional. Este tipo de dieta no requiere ninguna restricción alimentaria, incluye todas las preparaciones.
DIETAS DERIVADAS

DIETA BLANDA

Es una dieta derivada de la normal, en la cual se incluye toda clase de alimentos exceptuando frutas de consistencia dura tales como manzana, pera, piña, higos, ciruelas, durazno, preparaciones fritas como yuca o patacón. Las verduras van cocidas.
Los alimentos se presentan con cambios en su consistencia, las carnes rojas no pueden ir en preparación frita o al horno, deben ser carnes de consistencia blanda, pueden ir en porción entera.

DIETA SEMI BLANDA

Se emplea en pacientes que presentan dificultad para masticar o deglutir, en aquellos que no tienen dentadura, o que presenten compromiso neurológico. Los alimentos son de consistencia suave, se ofrecen en forma de molidos o finamente picados; las carnes van molidas, desmechadas o en torta, de igual forma deben ser bajos en condimentos, grasas y aditivos, las verduras van cocidas, no se permiten frutas como: manzana, ciruelas, durazno, pera, piña, melón. Dentro de las frutas permitidas están granadilla, papaya, pitahaya, patilla, mandarina, fresa, banano y uchuvas, las frutas deben ir picadas. Los acompañantes de desayuno, nueves y onces deben ser blandos. Las verduras deben ir cocidas, los tubérculos deben ir picados. Es una dieta completa en energía y nutrientes.

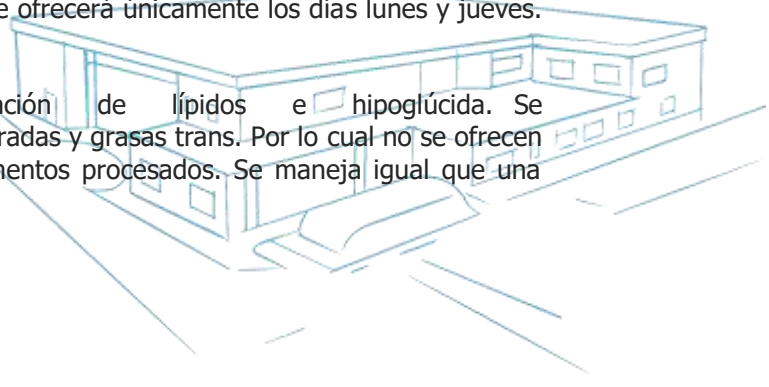
DIETA TODO PURE

Se utiliza en paciente en que no pueden masticar o deglutir adecuadamente la dieta semi blanda. Los alimentos deben ir licuados o en puré, en consistencia fina, homogénea. Todos los alimentos en puré deben llevar sal en su preparación con el fin de mejorar la palatabilidad. Se deben utilizar igualmente adiciones de aceite o derivados cereales con el fin de optimizar aporte nutricional. Debe aportar igual cantidad de nutrientes y calorías que la dieta normal. Se excluye el queso de éste tipo de dieta.

DIETAS CON MODIFICACIÓN EN SU COMPOSICIÓN
-DIETA HIPOSÓDICA
Se emplea en paciente con hipertensión arterial, Falla Renal, Edema, Insuficiencia Cardiaca. Las preparaciones son básicamente las mismas de la dieta normal. Debe presentar un contenido de sal adicionada máximo de 2g/día. Se excluyen preparaciones ricas en sodio como embutidos, atún, alimentos enlatados o derivados cárnicos, salsas comerciales, caldos de cubo y sopas deshidratadas.

-DIETA HIPOGLÚCIDA

Se emplea en pacientes con Diabetes Mellitus, hipoglicemia, intolerancia a la glucosa y pacientes obesos. Excluye preparaciones o alimentos dulces como mermeladas, azúcar, panela, postres, enlatados en almíbar y en general productos de pastelería.
*El desayuno debe incluir siempre derivado de cereal integral
*El almuerzo y la comida serán similares a la dieta normal, suministrando solo una porción de energético por tiempo de comida, la cual debe ser variada e intercalada por tiempo de comida. Se ofrecerá jugo SIN ADICIÓN DE AZUCAR.
*Por tiempo de comida se entregará fruta.
DIETA HIPOGRASA
Es utilizada en pacientes con desórdenes pancreáticos, de tracto biliar, postoperatorios de colecistectomía, problemas de mala absorción o en aquellos pacientes cuya patología amerita una disminución de este nutriente. Es una dieta terapéutica donde se disminuye el aporte de todo tipo de lípidos.
Se restringen todas las preparaciones fritas, las salsas, tortas, soufflé, mantequilla, productos de salsamentaría, productos de pastelería como hojaldres, milhojas o galletas; chocolate, chocolatinas y queso crema. El huevo se ofrecerá únicamente los días lunes y jueves. Se deben ofrecer lácteos descremados.
DIETA CORONARIA
Es una dieta hiposódica, con modificación de lípidos e hipoglúcida. Se debe restringir los alimentos fuente de grasas saturadas y grasas trans. Por lo cual no se ofrecen alimentos fritos, mantequillas, margarinas, ni alimentos procesados. Se maneja igual que una dieta hiposódica y una hipoglúcida.



DIETA HIPERPROTÉICA

Dieta empleada en pacientes con algún grado de desnutrición o con aumento en las pérdidas o requerimientos de proteína en los cuales se requiere aumentar el aporte de la misma. Las preparaciones son básicamente las de la dieta normal.

El desayuno debe incluir dos alimentos proteicos (queso y huevo en cualquier preparación y caldo con carne o pollo).

DIETA HIPOPROTEICA

Se utiliza en pacientes con falla renal. Éste tipo de dieta debe aportar 80g-110g de proteína/día, mínimo el 70% debe ser de alto valor biológico.

DIETA LÍQUIDA TOTAL

Se emplea en pacientes con adecuada función gastrointestinal que presentan problemas a nivel maxilar, problemas que les impidan deglutir con facilidad y con problemas de masticación como son cáncer en el esófago, quemaduras severas, cirugías grandes de cuello y tórax, cirugías maxilofaciales, infecciones del tracto gastrointestinal e infarto de miocardio; que no tienen riesgo de bronco aspiración.

Puede usarse por periodos largos de tiempo ya que incluye todos los grupos de alimentos en presentación liquida. Esta dieta debe incluir, bebidas en leche (colada de avena, maicena, candil, chocolate, nestum, crema de frutas, milo), jugo de fruta, compotas, licuados de verduras, cereal y carne, postres como flan, pudín, gelatina,
helado de crema y de fruta. Se puede adicionar una cucharadita de aceite por licuado a fin de aumentar el aporte calórico.

Esta dieta debe incluir preparaciones hipercalóricas, con una adición de aceite en los tiempos de comidas principales y adición de derivados de cereal en al menos 1 tiempo de comida, esto con el fin de lograr un aporte mínimo de 1700kcal/día. (Algunas de las preparaciones hipercalóricas suministradas pueden ir en nueves y onces, por ejemplo, candil)
El licuado proteico debe ser variado todos los días, Con una frecuencia máxima de 3 veces por semana de pollo, pescado o carne.

DIETA LÍQUIDA CLARA

Se emplea para probar tolerancia a la vía oral, produciendo la mínima estimulación del tracto gastrointestinal, como preparación para exámenes específicos dejando la mínima cantidad de residuo, para paciente con intolerancia severa a los alimentos, pacientes con náuseas y vómito y pacientes post quirúrgicos. Incluye alimentos que son líquidos claros, de fácil digestión, libres de productos lácteos, tales como: consomés sin grasa, aromática, te, agua de panela, gelatinas. Tiene un aporte mínimo de calorías y nutrientes por lo cual no se recomienda suministrarla por un periodo mayor a 48 horas.

HORARIOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS

TIPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA
DESAYUNO	7:00 AM- 8:00 AM

ALMUERZO	11:30 M - 01:00 PM
CENA	5:00 PM - 6:00 PM

HORARIOS DE SOLICITUD O CANCELACION DE DIETAS

TIPO DE COMIDA	HORARIO DE RECEPCION
DESAYUNO	04:00 AM
ALMUERZO	09:00 AM
CENA	03:00 PM

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES

Dando cumplimiento al Decreto 3075 y Resolución 2674 de 2013 y al sistema de gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000:2048, con un enfoque basado en el riesgo y alineado con la estructura de alto nivel se continuará con los siguientes controles de calidad en el servicio de alimentación.

CONTROL MICROBIOLÓGICO

DIRIGIDO A:	TIPO DE ANALISIS	FRECUENCIA
PERSONAL	Muestra Microbiológica personal manipulador de alimentos	Bimestral
ALIMENTOS	Muestra microbiológica de jugos	Trimestral
	Muestra microbiológica de alimento terminado	Trimestral
	Muestra microbiológica de contramuestras	Trimestral
EQUIPOS	Muestra microbiológica de superficie (tablas, mesones de manipulación)	Trimestral
	Muestra microbiológica ambiente	Trimestral
AGUA	Muestra microbiológica de agua potable (máquina fabricadora de hielo – ozonizador producción)	Semestral
	Muestra microbiológica agua de tanques de reserva	Semestral
	Muestra físico-química del agua de tanques de reserva	Anual

Se realiza toma de contra muestras diarias con descarte a las 72 horas.

CONTROLES Y CUMPLIMIENTO PLAN DE SANEAMIENTO

AREAS/PROCESO	TIPO DE CONTROL	FRECUENCIA
CONTROL DE AGUAS	Toma PH	Diario
	Toma niveles cloro	Diario
LIMPIEZA Y DESINFECCION	LYD frutas y Verdura	Diario en cada consumo
	LYD Equipos	Diario
	LYD Menaje	Diario en cada servido

MANEJO DE RESIDUOS	Disposición final de residuos por medio del carro recolector de basuras.	Tres veces a la semana
CONTROL DE PLAGAS.	Fumigación	Trimestral (preventivo)
		Según necesidad correctivo
PROGRAMA DE CAPACITACION	Mensual	De acuerdo al cronograma

1.3. REGULATORIO

La ESE Santiago de Tunja hace uso de la contratación directa, establecida en el estatuto de Contratación de la E.S.E. SANTIAGO DE TUNJA, adoptado mediante Acuerdo N°009 de 2017 y manual de contratación adoptado mediante resolución No 131 del 02 de noviembre de 2017, atendiendo a las directrices establecidas en la resolución No 5185 de 2013

De conformidad con lo establecido en el estatuto de contratación numeral 3.2.2 "Contratación Directa" y manual de contratación adoptados por la ESE Santiago de Tunja conforme a lo establecido en la Resolución 5185 de 2013, se podrá contratará de manera directa en los siguientes casos: **3.2.2.1. En consideración a la cuantía** "todo proceso de selección cuya cuantía sea inferior a 280 SMMLV cualquiera que sea la naturaleza y objeto del contrato", **3.2.2.2. En consideración a la naturaleza del contrato**, 3.2.2.2.1 "la prestación de servicios profesionales y de apoyo al área misional de la ESE", numeral 3.2.2.2.2 "prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión de le ESE, numeral 3.2.2.2.3 "compraventa y suministro de insumos, medicamentos y en general todos los elementos requeridos clínicamente para garantizar la continuidad y oportunidad en la prestación del servicio médico" (…)

2. ESTUDIO DE LA OFERTA

El presente estudio de realizo con base en tres (03) cotizaciones conforme a lo establecido en el numeral 1.1 Análisis técnico del presente estudio de sector.

3. ESTUDIO DE LA DEMANDA

Sobre el histórico de contratos iguales o parecidos al que se pretende celebrar, su valor y resultados:

La ESE Santiago de Tunja, ha celebrado, en pasadas vigencias, contratos con objetos de este tipo con personas naturales y/o jurídicas, los cuales se han desarrollado adecuadamente y de conformidad con lo esperado por la entidad.

CONTRATISTA	TIPO DE CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	OBJETO	VALOR	PLAZO
CORPORACION LEGER S.A.S	PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO 245 DE 2021	DIRECTA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS LOS SIETE (7) DIAS DE LA	$32.000.000	2 MESES

			SEMANA QUE REQUIERE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SANTIAGO DE TUNJA, PARA LOS PACIENTES QUE DEMANDEN SERVICIOS DE HOSPITALIZACION EN EL HOSPITAL LOCAL DE LA ESE SANTIAGO DE TUNJA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS EMITIDOS POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD, DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS		
MINUTRICION S.A.S	PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO 004 DE 2022	DIRECTA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS LOS SIETE (7) DÍAS DE LA SEMANA QUE REQUIERE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SANTIAGO DE TUNJA, PARA LOS PACIENTES QUE DEMANDEN SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN EN EL HOSPITAL LOCAL DE LA ESE SANTIAGO DE TUNJA, DE ACUERDO CON LOS	$75.000.000	6 MESES

			LINEAMIENTOS EMITIDOS POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD		
MINUTRICION S.A.S	PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO 142 DE 2022	DIRECTA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS LOS SIETE (7) DÍAS DE LA SEMANA QUE REQUIERE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SANTIAGO DE TUNJA, PARA LOS PACIENTES QUE DEMANDEN SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN EN EL HOSPITAL LOCAL DE LA ESE SANTIAGO DE TUNJA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS EMITIDOS POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD	$105.000.000	6 MESES

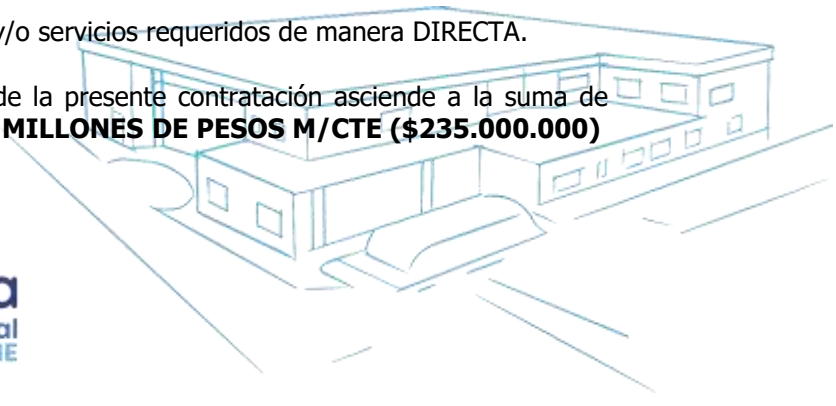
Del análisis de la demanda de procesos de contratación se encuentra que de lo evidenciado que:

1. La entidad ha contratado los bienes y/o servicios requeridos de manera DIRECTA.

2. Se concluyó que el valor estimado de la presente contratación asciende a la suma de **DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($235.000.000)**

I. PERSPECTIVA LEGAL

- Constitución Política de Colombia.



- Ley 100 de 1993 y Decretos reglamentarios
- Ley 1150 de 2007
- Resolución No 5185 de 2013
- Estatuto de Contratación ESE (Acuerdo No 009 de 2017)
- Resolución No 131 de 2017 Manual de contratación ESE Santiago de Tunja

II. CONCLUSIONES

Del análisis de la demanda de procesos de contratación se encuentra que de lo evidenciado:

- La ESE ha contratado los bienes y/o servicios requeridos de manera DIRECTA
- De acuerdo con la verificación en el sector procede la contratación de bienes y/o servicios con los que la ESE Santiago de Tunja, demuestra que con la contratación de vigencias anteriores a través de la modalidad de contrato que proyecta en el presente estudio previo, es una decisión acertada para la contratación

FIRMADO EN ORIGINAL
LAURA JUDITH GONZÁLEZ BENAVIDES
SUBGERENTE CIENTÍFICA (E)

Componente Jurídico	Yeimy Buitrago – Coordinadora de contratación	**FIRMADO EN ORIGINAL**
Componente de Estudio de Mercado	Laura Judith González Benavides Subgerente Científica (E)	**FIRMADO EN ORIGINAL**
Componente Técnico Responsable área donde surge la necesidad	Laura Judith González Benavides Subgerente Científica (E)	**FIRMADO EN ORIGINAL**
Responsable área donde surge la necesidad	Laura Judith González Benavides Subgerente Científica (E)	**FIRMADO EN ORIGINAL**
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y/o técnicas vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.		

