

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>	<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica		
	<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría		
	<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"		
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	1/37

<b>DEPENDENCIA QUE PROYECTA</b>	OFICINA JURIDICA
<b>FECHA</b>	OCTUBRE DE 2023

#### FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA CONTRATACIÓN

El Instituto de Salud de Bucaramanga fue creado mediante los decretos 665 y 668 de diciembre de 1989, como un establecimiento público descentralizado del Orden Municipal, siendo su función principal ser el organismo encargado de la Dirección Local de Salud, adscrito al Sistema Nacional de Salud.

Mediante el Acuerdo Municipal No. 031 de Julio 30 de 1997 se transforma en Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga "ESE ISABU", constituyéndose en la red pública de atención del primer nivel de complejidad para el municipio de Bucaramanga, con categoría especial de entidad descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, cuya función esencial es la prestación de servicios de salud, entendidos como un servicio público a cargo del Estado y como parte Integral del Sistema General de Seguridad Social en Salud.

El numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, estableció, en relación con el régimen jurídico de las ESE, lo siguiente: "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. De otro lado, el artículo 2 de la Ley 80 de 1993, realiza una enumeración de las que denomina Entidades Estatales, entre las cuales se encuentran las entidades descentralizadas como lo son las ESE, como consecuencia, estas entidades se regirán, al celebrar sus contratos y según el artículo 13, "por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas en la ley". Con todo, esa regla general no implica una completa desvinculación del estatuto general de contratación administrativa.

El artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de Salud y Protección Social, así mismo expidió, la resolución Número 5185 del 2013, por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las empresas sociales del estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual.

Con fundamento en la Resolución 5185 de 2013, la Junta Directiva de la institución, adoptó el Estatuto de Contratación de la ESE ISABU, mediante el Acuerdo 009 del 14 de septiembre de 2020 y posteriormente mediante Resolución No. 0293 de septiembre 15 de 2020, el GERENTE DE LA ESE ISABU adoptó el Manual de Contratación de la ESE ISABU modificada por Acuerdo de Junta No. 15 de 2021 mediante la Resolución No. 0654 del 20 de diciembre de 2021 y resolución 400 de 2022.

#### NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

El Instituto de Salud de Bucaramanga fue creado mediante los decretos 665 y 668 de diciembre de 1989, como un establecimiento público descentralizado del Orden Municipal, siendo su función principal ser el organismo encargado de la Dirección Local de Salud, adscrito al Sistema Nacional de Salud.

Mediante el Acuerdo Municipal No. 031 de Julio 30 de 1997 se transforma en Empresa Social del Estado Instituto de Salud de Bucaramanga "ESE ISABU", constituyéndose en la red pública de atención del primer nivel de complejidad para el municipio de Bucaramanga, con categoría especial de entidad descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, cuya función esencial es la prestación de servicios de salud, entendidos como un servicio público a cargo del Estado y como parte Integral del Sistema General de Seguridad Social en Salud.

La ESE ISABU cuenta con 22 unidades de atención ambulatorias y dos unidades hospitalarias que son la Unidad Materno infantil Santa Teresita UIMIST y el Hospital Local de Norte donde se prestan servicios de baja, mediana complejidad, encargadas de garantizar la prestación de servicios médicos bajo los más altos estándares de calidad en la atención de sus usuarios y así poder cumplir con nuestra misión en razón a que somos una Empresa Social del Estado del orden municipal, prestadora de servicios de salud de baja y mediana complejidad, orientada hacia la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, con talento humano comprometido con la calidad y la atención humanizada de la población de Bucaramanga y su área de influencia, haciéndose necesario el desarrollo de procesos y actividades de apoyo, para lograr el éxito de la actividad misional como es el de ofrecer servicios de salud de alta calidad.

Para brindar en forma oportuna, efectiva y suficiente sus servicios de salud, la ESE ISABU debe utilizar adecuadamente sus recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles, procurando coherencia entre la utilización de dichos recursos y el desarrollo de su actividad misional.

Que en la Carta Política de 1991 y en la copiosa Jurisprudencia proferida por la Corte Constitucional, la vida humana, en los términos de la garantía de su preservación, mencionan que incorpora además de los aspectos de orden espiritual, mental y síquico, los puramente materiales, físicos y biológicos, factores esenciales en cuanto contribuyen a configurar el conjunto del individuo que le permitan desenvolverse dentro de unas condiciones mínimas de dignidad.

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	2/37

Que de esta manera surge para el Gerente especialmente, la obligación permanente de velar por la dignidad de los pacientes no sólo mediante la actividad tendiente a impedir las conductas que la ponen en peligro sino a través de una función activa que busque preservarla usando todos los medios institucionales y legales a su alcance y considerando que el contrato a suscribir es un suministro que no se puede suspender por tener características esenciales y misionales.

La ESE ISABU propende por el mejoramiento de las condiciones y la optimización del desarrollo de los procesos administrativos dentro de la Institución, por ende se ha optado por contar con el soporte necesario para el desarrollo de estos procesos y requiere contratar el servicio indicado para atender las obligaciones contraídas con las empresas promotoras de salud, los Entes territoriales de Salud y particulares, en lo que corresponde a la preparación y suministro de alimentación a pacientes durante su estancia, a los médicos internos de las instituciones educativas con convenio docencia servicio que se encuentren de turno en los servicios, al grupo extramural y refrigerios que se requieran según las necesidades de la ESE ISABU.

La misión de la ESE ISABU es la prestación de servicios de salud de primer nivel de complejidad, debiendo dedicar y concentrar sus esfuerzos en esta labor. Dentro de la complejidad de los servicios de salud que presta la ESE se requiere el suministro de alimentación a pacientes de urgencias y hospitalizados que se ubican en las unidades hospitalarias (HLN – UIMIST) así mismo, a médicos internos de las instituciones educativas con convenio de servicio – docencia que actualmente se encuentran vigentes y refrigerios para actividades propias de la ESE ISABU. Para el suministro de las raciones alimentarias referidas, la ESE ISABU no cuenta con los medios técnicos ni el recurso humano necesarios para su preparación y distribución, por lo que se hace necesario la contratación que cuente con la capacidad técnica, financiera y la experiencia a fin de garantizar el servicio integral en forma óptima con estándares de calidad.

En lo corrido de la vigencia 2022 la ESE ISABU ha suscrito diferentes Convenios Interadministrativos, los cuales para su normal ejecución es menester brindar refrigerios para el desarrollo de actividades que así lo contemplan, como es el caso del Convenio de Intervenciones Colectivas suscrito con la Alcaldía de Bucaramanga, es de tal manera como se requiere el suministro de alimentación tanto para los convenios suscritos con entes territoriales como con otras entidades que así lo contemplen en las obligaciones a cargo de la ESE ISABU.

Aunado a lo anterior, es necesario el suministro de alimentación con objetivo de brindar apoyo nutricional a todos los pacientes que lo necesiten como un procedimiento terapéutico que permite el uso de diferentes técnicas de alimentación y dietas en diversas entidades patológicas para cubrir y mantener las necesidades básicas de energía y nutrientes del organismo y, además, ayudar a inducir la respuesta metabólica a la lesión utilizando para ello nutrientes, metabolitos y otros compuestos, que son útiles en el tratamiento, evolución y recuperación del paciente.

Particularmente se dice que la nutrición es un apoyo importante y complementario en cada proceso asistencial por cuanto el tratamiento de la patología desde la perspectiva de la nutrición implica la aplicación práctica de todos los estudios sobre la bioquímica de alimentos, fisiología de los nutrientes, requerimiento humano y evaluación nutricional en relación proporcional a la patología /o diagnóstico.

Actualmente la ESE ISABU, no cuenta con el personal de planta para el desarrollo del proceso de nutrición hospitalaria, por lo cual es necesaria que la entidad adelante el proceso de contratación con un tercero que reúna las condiciones de capacidad jurídica, técnica y financiera idónea para la gestión de toda la cadena productiva del mismo y que asegure la confiabilidad del proveedor lo que incluye la disponibilidad logística y operativa para este fin.

Por tal razón y una vez realizado el análisis del comportamiento de las estadísticas de producción del servicio de salud y en particular con lo concerniente al número de egresos del servicio de hospitalización de la ESE ISABU, se evidencia que en promedio en el Hospital Local del Norte -HLN y la Unidad Materno Infantil Santa Teresa –UIMIST tiene un promedio mensual de 700 egresos hospitalarios los cuales de acuerdo a indicaciones nutricionales le son suministradas varias comidas diarias, así como de 381 pacientes promedio mensual en estado de observación con estadía entre 4 a 6 horas en tanto conocen de la evolución o resolución de la enfermedad.

Ahora bien, cabe resaltar que la ESE ISABU no cuenta con el personal para satisfacer la necesidad anteriormente descrita por lo que se requiere contratar con una persona natural o jurídica cuya actividad económica sea coherente con el objeto contractual y cuente con la capacidad jurídica, técnica, administrativa, financiera y experiencia para la preparación y suministro de alimentación hospitalaria conforme las necesidades de la Institución.

#### **PERFIL DEL OBJETO A CONTRATAR**

Para el cumplimiento del objeto contractual se hace necesario contratar una persona natural o jurídica idónea que cuente con la capacidad jurídica, financiera, organización y experiencia requerida por la ESE ISABU, cuya actividad económica tenga plena coherencia con la necesidad a satisfacer y el objeto a contratar.

#### **ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATO**

**OBJETO: "PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS**

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	3/37

**INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU".**

Para efectos del cumplimiento en el desarrollo del objeto contractual se compromete a cumplir, además de las obligaciones inherentes a la naturaleza del mismo y las derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan la actividad, las siguientes:

**ACTIVIDADES ESPECIFICAS A DESARROLLAR POR EL CONTRATISTA**

1. Prestar a la ESE ISABU el servicio de preparación y suministro de alimentación hospitalaria de acuerdo con las siguientes especificaciones técnicas:

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESTIMADO MES
<b>1</b>	<b>DESAYUNOS ESPECIALES</b>	
1.1	DIETA BLANDA	90
1.2	HIPOSODICA	90
1.3	HIPOGLUSIDA	120
1.4	HIPOGRASA	50
1.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	90
1.6	HIPERPROTEICA	90
1.7	LIQUIDA	90
1.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	90
1.9	LIQUIDA CLARA	20
1.1	COMPLEMENTO 1	25
1.11	COMPLEMENTO 2	25
<b>2</b>	<b>ALMUERZO ESPECIALES</b>	
2.1	DIETA BLANDA	90
2.2	HIPOSODICA	90
2.3	HIPOGLUSIDA	120
2.4	HIPOGRASA	50
2.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	80
2.6	HIPERPROTEICA	80
2.7	LIQUIDA	80
2.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	80
2.9	LIQUIDA CLARA	20
2.1	COMPLEMENTO 1	25
2.11	COMPLEMENTO 2	25
<b>3</b>	<b>COMIDAS ESPECIALES</b>	
3.1	DIETA BLANDA	100
3.2	HIPOSODICA	100
3.3	HIPOGLUSIDA	150
3.4	HIPOGRASA	50
3.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	100
3.6	HIPERPROTEICA	100
3.7	LIQUIDA	100
3.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	100
3.9	LIQUIDA CLARA	20
3.1	COMPLEMENTO 1	25
3.11	COMPLEMENTO 2	25
<b>4</b>	<b>REFRIGERIOS</b>	
4.1	MEDIA	400
4.2	ONCES	400
4.3	CENAS	400
4.4	REFRIGEROS ESE ISABU	97



<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	4/37

<b>5</b>	<b>DIETAS MEDICOS INTERNOS</b>	
5.1	ALMUERZOS	500
5.2	CENAS	100
<b>6</b>	<b>TOTAL DIETAS NORMALES</b>	
6.1	DESAYUNOS	800
6.2	ALMUERZOS	800
6.3	COMIDAS	800
6.4	ALMUERZOS EQUIPO EXTRAMURAL	120
<b>TOTAL, DESAYUNOS ESPECIALES</b>		780
<b>TOTAL, ALMUERZOS ESPECIALES</b>		740
<b>TOTAL, COMIDAS ESPECIALES</b>		870
<b>TOTAL, REFRIGERIOS</b>		1297
<b>TOTAL, DIETAS MEDICOS INTERNOS</b>		600
<b>TOTAL, DIETAS NORMALES</b>		2520
<b>TOTAL, RACIONES MES</b>		6807

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El menú patrón de la dieta normal debe contemplar como mínimo:

TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO NETO	PORCION SERVIDA	
Desayuno	Caldo de papa		Todos los días		200 cc	
	Bebida láctea	<b>Lácteos</b> Leche de vaca entera pasteurizada	Todos los días	100 cc	200 cc	
	Alimento proteico	<b>Cereal</b> Avena nacional crudo Fécula de maíz, precocido, secado				
		Queso o Cuajada	3 veces / sem	50 gr	50 gr	
		Huevo	4 veces / sem	50 gr		
	Cereal acompañante	Arepa de maíz Pan Derivados elaborados	Todos los días	60gr	60gr	
	Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc	
	Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional		
Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional			

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	5/37

Media Mañana	Fruta	Toda variedad en porción, preferir las de temporada	Todos los días	90-110 gr	90 - 110 gr	
	Almuerzo	Sopas /Cremas /caldo	A base de verduras o cereales o tubérculos	Todos los días		200cc
		Alimento proteico	Carne de res, Pollo, pescado, vísceras blancas y rojas.	Todos los días	110 - 120 gr	80 gr
		Verduras	Toda variedad	En guiso o ensalada	70gr	70gr
		Cereal	Arroz blanco Pasta (Toda variedad)	Todos los días	30 gr	90gr
		Raíces, tubérculos y plátanos	Papa (toda variedad) Plátano (hartón maduro o verde) Yuca	Todos los días	80-100 gr	100gr
		Leguminosas	Lentejas Arveja Garbanzos Frijol rojo, frijol blanco	4 Veces / semana	30 gr	75gr
		Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc
		Postre	Toda variedad	Todos los días	30gr	30gr
		Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
		Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutrición	
	Media tarde	Bebida láctea	<b>Lácteos</b> Leche de vaca entera pasteurizada	Todos los días	75 - 100 cc	200cc
		Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50 gr	
	Comida	Cremas /caldo	A base de verduras o cereales o tubérculos	Todos los días		200cc
		Alimento proteico	Carne de res, Pollo, pescado, vísceras blancas y rojas.	Todos los días	110 - 120 gr	80 gr
		Verduras	Toda variedad	En guiso o ensalada	70gr	70gr
		Cereal	Arroz blanco Pasta (Toda variedad)	Todos los días	30 gr	90gr

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	6/37

Raíces, tubérculos y plátanos	Papa (toda variedad) Plátano (hartón maduro o verde) Yuca	Todos los días	80-100 gr	100gr
Fruta	Toda variedad en jugo	Todos los días	50gr	200cc
Postre	Toda variedad	Todos los días	30gr	30gr
Azúcares	Azúcar blanco / Panela Chocolate con azúcar	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutricional	
Grasas	Aceite vegetal Mantequilla sin sal	Todos los días	Acorde a la preparación y balance nutrición	

Se pueden incluir diariamente los aderezos y condimentos naturales, tales como, ajo, ají, cilantro, cebollín, etc.  
Tener la opción de Leche deslactosada para los pacientes con intolerancia a la lactosa y Leche descremada o light para pacientes con dietas hipograsas o hipocalóricas.

TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO NETO	PORCION SERVIDA
Cena	Bebida láctea	Leche de vaca entera pasteurizada	Todos los días	75 - 100 cc	200cc
	Cereal	Cereal	Todos los días	30 - 50 gr	30 - 50 gr

**ESPECIFICACIONES TECNICAS:  
DIETA HIPOGLUCIDA:**

- Se ofrecen fracciones: Media mañana, media tarde y cena. La media mañana y media tarde deberá ser fruta.
- Durante los tiempos de comida principal, el jugo se reemplaza por agua y fruta (50gr)
- **Se puede ofrecer changua o consomé al desayuno**
- El aporte de energía es menor al de la dieta normal.
- Se excluye los azúcares refinados
- Se ofrece un carbohidrato por tiempo de comida
- Debe contener 2 porciones de verduras en almuerzo y comida (cruda y cocida)
- **En la Cena incluir 1 porción de proteína, no se recomienda ofrecer pan o galletas a la cena. Evitar ofrecer carbohidratos en la noche.**
- **Restringir las frutas muy dulces: banano, mango de azúcar, piña oro miel, uvas rojas, manzana roja, patilla.**
- **Restringir el uso de remolacha y zanahoria cocida**
- **Utilizar cocoa como opción de bebida achocolatada para estos pacientes.**
- **En caso de que la dieta sea HGL ESTRICTA, En la cena incluir 1 porción de proteína, no se recomienda ofrecer pan o galletas en la cena. Evitar ofrecer carbohidratos en la noche. En la cena se puede pasar:**
  - Gelatina hgl + porción de queso
  - Gelatina hgl + porción de cuajada
  - Fruta picada + queso
  - Fruta picada + cuajada
  - Bebida láctea + proteína ( queso o cuajada)

**DIETA HIPOGRASA:**

- Dieta modificada en grasa y colesterol

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	7/37

- La fuente de grasa será de origen vegetal, que será utilizada para la cocción de alimentos.
- Ofrecer caldo con **CLARAS DE HUEVO**, para no dar siempre caldo de pollo al desayuno
- Se puede ofrecer cuajada al desayuno
- No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, salsas comerciales, chocolate, leche entera, alimentos fritos.
- No se permite el uso de grasas saturadas
- Se sugiere utilizar leche descremada o **ligh** o **zero** grasa para las preparaciones que lo requieran.

#### DIETA HIPOSODICA:

- Dieta controlada en sodio
- Se debe preparar sin sal
- Se omiten las verduras con alto contenido de sodio (espinaca, apio y acelgas), no productos cárnicos, alimentos industrializados con alto contenido de sal.
- Si el paciente a quien se le suministra esta dieta está en falla renal estadios 1, 2,3 y 4 se deben tener en cuenta las restricciones para paciente renal:
  - Se hace restricción de alimentos fuentes de potasio tales como: productos integrales, banano, papa, plátano, melón, kiwi, guayaba, fresas, café 'instantáneo, cáscara de la papa, leguminosas secas.
  - Se eliminan las frituras
  - Restricción hídrica según orden médica
  - Se hace restricción de alimentos fuentes de fósforo tales como: quesos, leche entera, pescados excepto el salmón o la tilapia, chocolate, yema de huevo (se puede ofrecer huevo completo 2 veces a la semana), frutos secos, alimentos congelados.
  - Se puede ofrecer carnes rojas 1 vez a la semana.
  - En caso de paciente diabético con falla renal se le ofrecerá pan blanco o galletas de soda.

#### DIETA HIPERPROTEICA:

- Dieta con un aporte de energía y nutrientes, especial en hierro y proteína en comparación a la dieta normal.
- Sigue el patrón de la dieta normal
- En cada tiempo de comida, se deberá suministrar 25 gr adicionales de alimento proteico.
- Ofrecer bebida láctea en la media tarde.
- Dieta fraccionada, se debe pasar media mañana y media tarde.

#### DIETA BLANDA:

- Oferta de alimentos de consistencia blanda, molida, desmechada para facilitar el proceso de deglución y masticación.
- La fruta que se incluya debe ser en compota o picada (blanda)
- La verdura debe ser cocida y blanda en diferentes preparaciones.
- No se ofrece leguminosas
- Ofrecer los alimentos de consistencia suave: molido, puré, tortas, soufflé, picado
- Las carnes rojas se ofrecen en preparación: picada, molida, gulash, torta
- Las carnes blancas se pueden ofrecer en porción. Indicada para pacientes que presenten alguna dificultad para la masticación. (ej.edéntulos)
- La proteína a excepción del pescado y el hígado se presenta desmechado, soufflé, picado, en tortas o en preparaciones suaves

#### DIETA LIQUIDA CLARA:

- Su aporte es casi exclusivo de agua y electrolitos
- Suprime la masticación
- Muy poco valor nutricional, aporta una pequeña cantidad de carbohidratos, no se ofrece lácteos
- Su administración nos supera las 24 horas, pues se utiliza para evaluar tolerancia a la vía oral.
- Alimentos permitidos: consomés (caldos claros con bajo contenido de grasa preparados con pechuga sin piel o carne magra), infusiones de frutas o hierbas aromáticas, gelatina sin azúcar)
- Alimentos excluidos: leche y derivados lácteos, agua de panela, sopas o cremas de sobre, Azúcar.
- **En pacientes gestantes y niños están contraindicadas las aromáticas**

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	8/37

- Esta dieta incluye los mismos alimentos en los 3 tiempos de comida
  - **Consomé:** consomé de carne magra o pechuga sin piel desengrasado
  - **Bebida caliente:** aguadepanela, aromática o Té
  - **Alimento energético:** gelatina

Tiempo de comida	Componente	Cantidad
Desayuno	- Bebida	200cc
Almuerzo	- Consomé	200cc
Comida	Gelatina	100cc

#### DIETA LIQUIDA COMPLETA:

- Está compuesta por alimentos líquidos, aunque pueden llevar sustancias alimenticias disueltas o emulsionadas poco concentradas
- Es una dieta hipocalórica e incompleta nutricional
- Se administra según tolerancia a la vía oral, incluye media mañana y media tarde.
- Se permite la inclusión de leche y derivados.
- Alimentos permitidos: Caldos, consomés, sopas coladas o licuados de carne y pollo, gelatina, compotas, agua de panela, infusiones de frutas o hierbas aromáticas, jugos de fruta con o sin leche, avena y maicena.
- Alimentos excluidos: Bebidas instantáneas o comerciales, sopas de sobre o comerciales.
- **Se permite el acompañamiento de galletas de soda**

Tiempo de comida	Componente	Cantidad
Desayuno	Bebida con leche (50% de leche)	240cc
	Caldo con proteína licuada (50 gr de proteína)	200cc
	Gelatina	60gr
	Jugo de fruta no ácido con leche	240cc
Media mañana	Bebida con leche	240 cc
Almuerzo y Comida	Bebida con leche (50% de leche)	240cc
	Crema licuada con verduras y proteína licuada (50 gr de proteína)	240cc
	Postre con leche o gelatina	300 gr
	Jugo de fruta	240 cc

#### DIETA ESPESA TIPO PAPILLA

Todos los alimentos son en forma licuada y espesa. Indicada para pacientes que presentan algún trastorno de masticación, disfagia y que además tienen riesgo de bronco aspiración. Indicada para pacientes con algún grado de trastorno de la deglución.

#### CARACTERÍSTICAS:

- Lleva todos los alimentos, pero licuados, en papillas o en forma de compotas
- Se incluyen gelatinas, flanes, compotas, mermeladas como postre • Los licuados deben llevar proteína (carne, pollo, pescado, hígado, huevo)
- Los jugos se pueden preparar con leche según sean solicitados por nutrición.
- Se incluyen también el yogurt y el kumis y bebidas con leche (avena, caspiroleta, sorbetes)
- Puede adicionarse un complemento nutricional o un módulo de proteína según lo requiera el paciente.
- Los licuados se pueden espesar con espesantes comerciales ( espesante de boydorr, CMC, goma guar o cualquier otro espesante para alimentos del mercado)

Para los pacientes a quienes se les suministre el licuado para pasar por sonda, esta debe ser colada y licuada para que no tenga grumos

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS		Realizó / Actualizó:	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		Revisó:	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		Aprobó:	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
Código:	F-1100-02	Versión:	2.0	Página:	9/37

que vayan a tapar la sonda. Y se suministrará una crema de verduras con su alimento proteico de desayuno, almuerzo y comida. Y en las fracciones es decir media mañana y media tarde se suministrará bebida con leche (sorbete, avena, caspiroleta, malteada) o un jugo claro de preferencia NO Ácido.

## DIETAS VEGETARIANAS

### TIPOS DE DIETAS VEGETARIANAS:

- **LACTOVEGETARIANA:** Se excluyen las carnes y el huevo, Se incluyen productos lácteos como la leche, queso, yogurt, mantequilla.
- **OVOGETARIANA:** Se excluyen lácteos, carnes, mariscos, pero se permiten los huevos.
- **LACTO-OVO-VEGETARIANO:** Se excluyen las carnes, pero permiten los lácteos y los huevos
- **PESCETARIANAS:** Excluyen carne de res, pollo, cerdo, lácteos, huevos, Pero permiten el consumo de pescados.
- **VEGANAS:** Excluyen carnes, huevos, productos lácteos, así como los alimentos que los contienen.
- **SEMI-VEGETARIANA:** Llamada también FLEXITARIANA, Es una dieta que se basa en plantas pero incluye carne, lácteos, huevo, pescados, pollo en ocasiones o en pequeñas cantidades.

Para sacar el máximo provecho de una dieta vegetariana se debe elegir variedad de alimentos vegetales saludables como: frutas, verduras, leguminosas, frutos secos, cereales integrales. Al mismo tiempo reducir el consumo de bebidas azucaradas, jugos, refrescos y cereales refinados.

### OPCIONES DE ALIMENTOS PARA ESTAS DIETAS:

- **VEGGIE BURGUER PIETRAN:** Deliciosa alternativa de proteína vegetal a base de soya y clara de huevo que le brinda a todas las personas vegetarianas o consumidores de carne más opciones para variar su proteína en la semana. Es sin conservantes
- **VEGGIE SALCHICHA PIETRAN:** Producto a base de arvejas, soya y clara de huevo
- **VEGGIE DESMECHADO:** Proteína vegetal a base de trigo
- **Bebidas vegetales:** Bebida de soya o de almendras
- **CARVE:** Proteína de soya texturizada, rico en proteína y fibra dietética. Recibe el nombre también de carne de soya. Es proteína vegetal, muy nutritiva, se hace con soya. Viene seco y hay que añadirle agua para hidratarlo, se condimenta y se le añade vegetales para darle sabor.
- **CEREALES:** Existen muchos tipos de **cereales**, entre los que destacan por su popularidad el arroz, la avena, el trigo, el centeno, la cebada, la quinoa y el maíz, y son base de la alimentación vegana. Los cereales tienen muchos nutrientes, como proteínas, vitaminas y grasas, además de hidratos de carbono y sales minerales. Se recomienda el consumo de cereales integrales, pues estos conservan una mayor cantidad de nutrientes. Con los cereales, es posible preparar platos como el risotto, pastas y panes, hamburguesas, milanesas de avena, entre otros, sin tener que utilizar carnes.

## DIETA OVO – LACTO- VEGETARIANO

**Descripción:** Pacientes cuyas creencias morales, éticas o convicciones religiosas se opongan al consumo de carne de cualquier tipo de animal, pacientes cirróticos que así lo ameriten.

**Características:** Se caracteriza por ser parcialmente completa, dado que su aporte calórico y distribución porcentual no se ven afectados pero, en algunos casos el consumo de micronutrientes como la vitamina B12, D, zinc, calcio, hierro y ácidos grasos omega 3 de cadena larga (EPA y DHA) se ven afectados, generando un pobre cubrimiento en los valores recomendados. Por tal razón, será necesario el consumo de alimentos suplementados o complementos nutricionales. Dado que se excluye todo tipo de carnes y subproductos de beneficio, estos deben ser reemplazados por leche y derivados, huevos, leguminosas verdes o secas en compañía de un cereal blanco o integral, con el ánimo de complementar el pool de aminoácidos. Para aportar a la dieta ácidos grasos esenciales de fuentes no animales (principalmente omega 3 y 6), el paciente vegetariano debe consumir diariamente una porción de frutos secos.

**Compuesta por:** Cereales integrales o blancos, raíces, tubérculos y plátanos; frutas, frutos secos y verduras; leche y productos lácteos; huevos y leguminosas secas o verdes; grasas y azúcares.

**Observaciones:** Se deberá hacer el reemplazo de fuentes cárnicas con leche y derivados lácteos, huevos, texturizados de soya y leguminosas secas o verdes (frijol riñón rojo, negro, de ojo negro, verde, caraotas, alubias blancas, soya, garbanzo, lenteja roja o negra, alverja amarilla, habas secas o verdes), en diferentes presentaciones (guisadas, en sopas, puré, hamburguesa, tortas, croquetas, bebidas, apanadas, etc.), acompañadas siempre de algún cereal integral o blanco. De igual forma, a las nueves o a las onces se deberá suministrar una porción de frutos secos como almendras, maní, nueces, marañones, pistachos, etc.

A

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>	<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica		
	<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría		
	<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"		
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	10/37

#### REFRIGERIOS REFORZADOS:

Es un tiempo de comida aumentado en su aporte calórico y de macronutrientes, que se brinda a pacientes que por alguna razón no pudieron recibir desayuno, almuerzo o comida

#### DISTRIBUCION PORCENTUAL O VALOR CALORICO TOTAL:

- Adultos: 500 Kcal Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
- Pediátricos: 300 Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%

**CARACTERISTICAS:** El refrigerio reforzado a aquellos pacientes a quienes por determinadas situaciones no se le pudo suministrar la dieta ordenada a tiempo, El refrigerio reforzado deberá acoplarse a las especificaciones y patologías puntuales de cada paciente

**OBSERVACIONES:** Se deberá ofrecer un lácteo, un energético, una fruta o verdura, un alimento fuente de proteína o según especificaciones puntuales de cada dieta terapéutica. El aporte calórico establecido está basado en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (GABA) que establecen un aporte diario promedio de 2400 Kcal en adulto de las cuales 600 Kcal son aportadas en cada tiempo principal, con 200 Kcal en cada tiempo complementario y 1600 Kcal en pediátrico de las cuales 400 Kcal son aportadas en cada tiempo principal, con 133 Kcal en cada tiempo complementario, haciendo un incremento del 250% en el refrigerio reforzado para un único tiempo complementario reforzado de 500 y 300 Kcal en adultos y pediátricos respectivamente. Sin embargo, varía en cada individuo

**COMPUESTA POR:** Todos los grupos de alimentos, con preparaciones bajo los parámetros de hábitos y estilos de vida saludables: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares, Puede llevar una bebida láctea, un sándwich y una porción de fruta.

#### DIETAS COMPLEMENTARIAS

- En la Alimentación Complementaria es importante realizar una transición de texturas adecuada, en el método tradicional se ofrecen los alimentos considerando las texturas y consistencias. Los bebés aprenden y conocen de los alimentos a partir de la exposición sensorial, por lo que también hay que exponerlos sensorialmente con colores, dejarlos que toquen y experimenten con los alimentos.
- Se deben preparar los alimentos sin adición de sal y de azúcar.
- A partir de los 6 meses de edad al bebé se le pueden ir introduciendo poco a poco todos los grupos de alimentos excepto la leche de vaca, la cual se introduce en la alimentación después del año.

GRUPO	ALIMENTO	GRUPO DE EDAD		
		6 A 8 MESES	9 A 11 MESES	12 A 23 MESES
LACTANCIA MATERNA		A LIBRE DEMANDA		DESPUES DE LAS COMIDAS
CEREALES	Arroz, maíz, trigo, cebada, avena, centeno: preparados en la casa	Machacados	chacados	Preparación familiar
DERIVADOS DE CEREALES	Pastas, pan, envueltos, amasijos, coladas, tostados, etc.	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Papa, yuca, ñame, arracacha, plátano verde o maduro	Entre los 6 y 7 meses de edad en puré o machacados	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	11/37

FRUTAS	Frutas frescas como papaya, guayaba, mango, manzana, mandarina, naranja, granadilla, etc.	En puré o en zumos como la granadilla	En trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
VERDURAS	Ahuyama, espinaca, brócoli, coliflor, zanahoria, etc.	En puré o trozos de verduras cocidas al vapor, en caso de que no se puedan consumir frescas	En trozos pequeños frescas o al vapor	En trozos pequeños, frescas o al vapor
LECHE	Leche de vaca u otros mamíferos	No ofrecer		Hervida o pasteurizada
PRODUCTOS LACTEOS	Cuajada y quesos frescos sin adición de sal	Queso rallado sin sal, cuajada machacada	En trozos pequeños	En trozos pequeños
	Yogurt y kumis elaborados a base de leche entera	Sin adición de azúcar, en vaso o cuchara preparados en la casa		
CARNES	Carnes rojas y blancas, vísceras, pollo, cerdo, pescado fresco, conejo, cuy	Carne o pollo bien picado, desmechado, molido o triturado	Desmechado o cortado en trozos pequeños que el bebé pueda agarrar con la mano	En trozos pequeños
		Pescado sin espinas, deshuesado		
HUEVO	Huevo	Inicie con la yema evaluando tolerancia hasta ofrecerlo completo	Todas las preparaciones	Todas las preparaciones
LEGUMINOSAS	Frijol rojo y blanco, garbanzo, arveja, lentejas	Machacados, combinados con cereales como el arroz		
GRASAS	Se puede utilizar aceite vegetal y mantequilla en mínima cantidad			
	No incluya las grasas TRANS, que se encuentran en los productos de paquete			
AZUCARES	NO adicionar azúcar, miel, panela en los alimentos y preparaciones. NO ofrecer dulces ni refrescos azucarados			

**DIETA COMPLEMENTO 1:**

Indicada para pacientes pediátricos de 6 a 8 meses de edad

Es una derivación de la dieta normal, en la cual el lactante inicia la ingesta calórica con alimentos diferentes a la leche materna, sin desplazarla u omitirla.

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	12/37

**DISTRIBUCION PORCENTUAL:**

<b>KCAL</b>	<b>PROTEINA</b>	<b>GRASA</b>	<b>CHO</b>
200 A 300	15 A 20%	30 A 35%	50 A 55%

- Se deben brindar 3 tiempos de comida adicionales a la lactancia materna
- **CARACTERISTICAS:** Es una dieta de inicio a la alimentación complementaria, además de la leche materna se suministran alimentos con modificación en consistencia, ofreciendo purés y compotas sin adición de sal o azúcar. La alimentación complementaria 1 debe iniciarse a los 6 meses de edad, debido a que los aportes proteicos calóricos dejan de ser suficientes para cubrir las demandas nutricionales del lactante asimismo, las reservas de hierro comienzan su descenso. La complementaria 1 aporta una densidad calórica de 0.6 a 1.0 calorías por gramo, Adicional a las calorías aportadas por la leche materna.
- **COMPUESTA POR:** Cereales pre cocidos de arroz, maíz, cebada, papa; frutas como pera, manzana, banano o papaya; verduras como zanahoria, calabaza, alverja verde o ahuyama; carne de res, ternera o pollo; huevo. Alimentos estos, ofrecidos en papilla, compota o machacados e hidratados.
- **ALIMENTOS NO PERMITIDOS:** Alimentos sin modificación en su consistencia, desmechados en trozos pequeños, en bolitas o cubitos que puedan ser difíciles de deglutir, sal, azúcar, gelatinas o postres industrializados, leche, jugos industrializados, gaseosas, productos de panadería y pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, hierbas y especias, alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos. Según restricción del paciente

<b>DIETA COMPLEMENTARIA 1 PARA PACIENTE PEDIATRICO 300 KCAL</b>			
<b>TIEMPO O DE COMIDA</b>	<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>	<b>MEDIDA CASERA</b>	<b>PORCIÓN SERVIDA g O cc</b>
DESAYUNO	LICUADO DE POLLO O CARNE MAGRA O ¼ DE UNIDAD DE HUEVO COCIDO	1 VASO PEQUEÑO	20 g en 80 cc agua
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
NUEVES	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
ALMUERZO	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	LICUADO DE POLLO O CARNE MAGRA	1 VASO PEQUEÑO	20 g en 80 cc agua
	PAPA O ARROZ EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	VERDURA EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
ONCES	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	13/37

<b>CENA</b>	COMPOTA DE FRUTA NO ÁCIDA	1 PORCIÓN PEQUEÑA	20 - 40 g
	LICUADO DE POLLO O CARNE MAGRA	1 VASO PEQUEÑO	20 g en 80 cc agua
	PAPA O ARROZ EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	VERDURA EN PURÉ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
<b>NUTRIENTES</b>	gr	Kcal	%
PROTEÍNA	14	58	18
GRASA	10	92	29
CHO	43	172	54
<b>TOTAL</b>		322	100

**DIETA COMPLEMENTO 2:**

- Indicada para menores entre 9 y 11 meses de edad

**DISTRIBUCION PORCENTUAL:**

KCAL	PROTEINA	GRASA	CHO
300 A 500	15 A 20%	30 A 35%	50 A 55%

**CARACTERISTICAS:** En esta dieta se continúa la lactancia materna junto con alimentos de mayor consistencia con respecto a la dieta complementaria 1 (molidos, en purés, compotas, trozos pequeños o pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano). Se debe procurar continuar con la Lactancia materna.

- El lactante debe consumir 5 cucharadas soperas de alimento en cada tiempo de comida, equivalentes a ½ taza o plato de 240 ml.
- Debe ser baja de sal y sin adición de azúcar o panela.
- Se suministran 3 tiempos de comida al día.

**COMPUESTA POR:** Cereales pre cocidos de arroz, maíz, cebada, trigo, arepa, sopas de pasta, arroz y pan; papa; frutas como pera, manzana, banano, papaya, ciruela, durazno, mango, melón, sandía, guayaba; verduras como zanahoria, calabaza, alverja verde, ahuyama, espinaca, acelga, habichuela, pepino, brócoli; carne de res, ternera o pollo, huevo, queso blanco, yogurt; leguminosas, aceites vegetales. Alimentos estos, ofrecidos molidos, machacados, finamente picados y en tamaños que el lactante pueda tomar con la mano.

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS:** Alimentos sin modificación en su consistencia, con adición de sal o azúcar, frutas ácidas, leche entera no pasteurizada, bebidas estimulantes que contengan cafeína (café, chocolate) o bebidas energizantes, jugos industrializados, gaseosas, productos de panadería y pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, alimentos fritos o con adición de aceites, salsas o aderezos industrializados. Según restricción del paciente

<b>DIETA COMPLEMENTARIA 2 PARA PACIENTE PEDIATRICO 500 KCAL</b>			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
<b>DESAYUNO</b>	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO	120 cc
	84% LECHE - 16% AGUA	O TAZA	
	PAN, AREPA O GALLETAS	1 PORCIÓN	20 - 30 g



<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	14/37

	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES, POLLO, HUEVO O QUESO)	1 PORCION	20 A 40 g
	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 40 g
NUEVES	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 40 g
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
ALMUERZO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION 1 VASO 200cc	20 - 40 g 40g fruta más agua
	ARROZ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE EN SOPA, TORTA O PURÉ	½ TAZA O PORCIÓN	50 g en 90cc
ONCES	FRUTA PICADA	1 PORCION	20 - 40 g
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
CENA	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION 1 VASO 200cc	20 - 40 g 40g fruta más agua
	ARROZ	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 30 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE, TORTA O PURÉ	½ TAZA O PORCIÓN	50 g en 90cc
MACROS	g	Kcal	%
PROTEÍNA	23	90	19
GRASA	16	143	29
CHO	63	253	52
	<b>TOTAL</b>	<b>486</b>	<b>100</b>

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS		Realizó / Actualizó:	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		Revisó:	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		Aprobó:	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
Código:	F-1100-02	Versión:	2.0	Página:	15/37

**COMPLEMENTARIA PARA NIÑOS DE 12 A 24 MESES O COMPLEMENTO 3  
DISTRIBUCION PORCENTUAL:**

<b>KCAL</b>	<b>PROTEINA</b>	<b>GRASA</b>	<b>CHO</b>
550 A 800	15 A 20%	30 A 35%	50 A 55%

**CARACTERISTICAS:** En esta dieta se continúa la lactancia materna junto con alimentos sólidos, machacados, molidos troceados o en pequeñas porciones que el niño o niña pueda tomar con su mano, dejando que experimente y pruebe nuevas texturas y consistencias sólidas con el ánimo de estimular la masticación. El lactante debe estar incluido en la alimentación familiar a partir del año de edad, consumiendo ¾ a una taza o plato de 240 ml. Adicional a la leche materna, la alimentación complementaria aporta una densidad calórica de 1,0 a 1.3 calorías por gramo, incluyendo alimentos fuente de hierro, leche y derivados, frutas ácidas y pescados. A pesar de las costumbres alimentarias, se debe hacer especial énfasis en hábitos alimentarios saludables, con el ánimo de evitar comorbilidades asociadas a alta ingesta de carbohidratos simples o sodio desde edades tempranas, con repercusiones a mediano y largo plazo:

- Dieta fraccionada se ofrecen 5 tiempos de comida: **Desayuno, Media mañana, Almuerzo, Media tarde y Comida**

**COMPUESTA POR:** Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos, leguminosas secas, aceites vegetales y grasas en general. Prefiriendo preparaciones cocidas, asadas, al vapor, al horno, al papillote, a la parrilla, escaldadas; ofrecidas en trozos pequeños, machacadas, molidas y en porciones que el lactante pueda tomar con su mano

**ALIMENTOS NO PERMITIDOS:** Alimentos con adición de sal o azúcar, jugos industrializados, gaseosas, productos de pastelería, embutidos, enlatados, encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas de sobre, caldos de sabor, salsas o aderezos industrializados, frutos secos, gomitas, dulces y demás alimentos que por su dureza y tamaño puedan ser causantes de bronco aspiración. Según restricción del paciente

DIETA COMPLEMENTARIA 3 O BLANDA PEQUEÑA PARA PACIENTE PEDIATRICO 800 KCAL			
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	84% LECHE - 16% AGUA		
	PAN, AREPA O GALLETAS	1 PORCION	20 - 40 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES, POLLO, HUEVO O QUESO)	1 PORCION	20 A 40 g
	FRUTA ENTERA O EN PORCIÓN	1 PORCION	30 - 50 g
NUEVES	BEBIDA EN LECHE	1 POCILLO O TAZA	120 cc
	84% LECHE - 16% AGUA		
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 40 g
ALMUERZO	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION	30 - 50 g
		1 VASO 200cc	50g fruta más agua
	SOPA O CREMA DE VERDURA NATURAL	1 TAZA PEQUEÑA	120 cc
	ARROZ O PASTA	1 CUCHARADA COLMADA	40 - 50 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES PESCADO O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	16/37

	VERDURA CALIENTE O EN TORTA O FRIA	1 PORCIÓN PEQUEÑA	40 - 60 g
	ACEITE	DE PREPARACIÓN	
ONCES	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION 1 VASO 200cc	30 - 50 g 50g fruta más agua
	ALIMENTO A BASE DE CEREAL	1 CUCHARADA COLMADA	20 - 40 g
CENA	FRUTA O JUGO DE FRUTA	1 PORCION 1 VASO 200cc	30 - 50 g 50g fruta más agua
	SOPA O CREMA DE VERDURA NATURAL	1 TAZA PEQUEÑA	120 cc
	ARROZ O PASTA	1 CUCHARADA COLMADA	40 - 50 g
	PROTÉICO: (CARNE MAGRA DE RES PESCADO O POLLO) MOLIDO O DESMECHADO	1 PORCION PEQUEÑA	30 - 50 g
	ENERGETICO	1 PORCION PEQUEÑA	20 - 40 g
	VERDURA CALIENTE O EN TORTA O FRIA	1 PORCIÓN PEQUEÑA	40 - 60 g
	ACEITE	DE PREPARACIÓN	
	MACROS	g	Kcal
PROTEÍNA	33	132	16
GRASA	29	265	33
CHO	104	414	51
	<b>TOTAL</b>	<b>811</b>	<b>100</b>

#### NORMAL PEDIATRICA:(NP):

Teniendo en cuenta que las porciones son más pequeñas, se suministra a niños mayores de 2 años hasta los 12 años

- Fraccionada en 5 tiempos de comida ( Desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde, comida)
- En cada tiempo de comida deben buscarse preparaciones que les atraigan a los niños, de fácil masticación, deglución y digestión.
- Siempre se debe incluir un frito, preferiblemente al almuerzo
- En las medias nueves y onces se emplearán alimentos ricos en proteína de origen animal,
- Alternando con frutas en jugo, picados, postres, sorbetes que sean de agrado de los niños.

Preparación	Componente	Cantidad
Desayuno	Bebida láctea	150cc
	Cereal	30 gr
	Proteico	30 gr
	Fruta	60 gr
Media mañana	Fruta (blanda) o en compota	100 gr
Almuerzo	Cereal	40 gr
	Leguminosas	20 gr
	Proteína	50gr
	Verdura	40 gr
	RTP	30 gr
	Fruta en jugo (Almuerzo)	150cc
Media tarde	<b>Bebida láctea</b> Leche entera pasteurizada 50 –	150cc

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	17/37

	80 cc	
	Fruta	50 gr
Comida	Cereal	40 gr
	Proteína	50gr
	Verdura	40 gr
	RTP	30 gr
	Fruta en jugo (Almuerzo)	150cc

### 1. FACTORES RELACIONADOS CON LA SITUACION DESEADA.

- NUTRICION:**

El proponente debe allegar:

- MENU DERIVADO:**

Deben presentarse las derivaciones para las dietas Normal, Blandas, Hipoglúcidos, Hiposódica, Hipograsa, Hiperproteica, Liquida clara, Liquida completa, Normal Pediátrica, Complemento uno, y Complemento Dos, correspondiente a 1 ciclo de 21 días.

- BALANCE NUTRICIONAL:**

El Valor Calórico del menú de la dieta normal debe aportar entre 2061 - 2500 calorías por día. Distribución porcentual por macronutrientes: proteína 12 - 15%, Carbohidratos 55 - 60 % y Grasa 25 - 30%.

El Análisis químico para la dieta normal, debe especificar el aporte de calorías, proteínas, grasas, carbohidratos y sodio.

### 2. RECOMENDACIONES

- Para complemento 1 (6-8) M el plato servido debe incluir: papillas, compotas, alimentos machacados (verduras, hortalizas, RTP y proteínas) y compota de fruta o jugo de fruta, según tiempo de comida.
- Para complemento 2 (9-11) M incluir media mañana y media tarde.
- Para dieta hipoglucida la media mañana, media tarde y cena debe incluir solo fruta en porción. Acompañar los tiempos de comidas preferiblemente con té o agua, en lugar de jugos.
- La fruta que incluya la dieta blanda debe ser en compota o en porción.
- La dieta HPP ofrecer una bebida láctea en las medias tardes.
- Ofrecer CUAJADA como opción de proteína al desayuno
- Ofrecer Opciones de refrigerios reforzados
- Ofrecer opciones de Menús vegetarianos estrictos, Ovo lacto vegetarianos, lacto vegetarianos, ovo vegetarianos.
- Utilizar leche deslactosada para pacientes intolerantes a la lactosa
- Tener la opción de Bebidas Vegetales para los pacientes vegetarianos.

### 3. SITIO PARA LA PREPARACION DE LA ALIMENTACION:

La ESE ISABU sugiere que la alimentación a suministrar conforme el objeto de la presente convocatoria sea preparada en la cocina del Hospital Local del Norte ubicada en el sótano o piso menos uno (-1) de este. Este sitio será puesto a disposición del contratista favorecido con la adjudicación del contrato, en las condiciones físicas y con la dotación que actualmente posee, de no ser así se deberá manifestar al inicio del contrato, dejando claro que la preparación se realizara en el centro de producción relacionado en la oferta.

### 4. HORARIO DE EJECUCION DEL CONTRATO

La alimentación se suministrará en cada área de hospitalización en los cuatro tiempos de comida diarias: desayuno, media mañana, almuerzo y comida e igual se hará con onces y cenas para aquellos pacientes cuya dieta lo contemple o sea solicitado y líquidos adicionales, de igual manera se compromete a su distribución exacta durante la ejecución del contrato incluido dominicales y festivos.

El horario para suministro de los alimentos es el siguiente:

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO
DESAYUNO	7:30 A.M. - 8:30 A.M.
MEDIA MAÑANA	9:30 A.M. - 10:00 A.M.
ALMUERZO	12 M. - 1:00 P.M.
MEDIA TARDE	3:00 P.M. - 3:30 P.M. - Sólo paciente autorizado

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>	<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica		
	<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría		
	<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"		
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	18/37

<b>COMIDA</b>	5:30 P.M. – 6:30 P.M.
<b>CENA (MERIENDA/PACIENTE AUTORIZADO)</b>	6:30 P.M. – 7:00 P.M. - Se hace entrega en el servicio.

## 5. PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD DE DIETAS

Diariamente la solicitud de dietas para cada comida la realiza la Nutricionista por escrito en el formato "Solicitud de Dietas a pacientes Hospitalizados" de cada servicio, el cual se resume en cantidad en el formato de "Control de entrega de producto servido por tiempo de comida para los servicios periféricos".

El personal ajeno al servicio de Nutrición, no está autorizado para solicitar dietas o alimentos. Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares de dietas del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedó hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura, higiene y presentación de acuerdo a lo establecido.

Tanto en el HLN como en la UIMIST se maneja un DRIVE de dietas donde los jefes de enfermería de cada servicio así como la Nutricionista clínica anotan las respectivas dietas de los pacientes para que sea impreso en el Servicio de Alimentos para así saber cuántas dietas se deben preparar y servir por cada tiempo de comida.

## 6. PRESENTACION DE LAS DIETAS

### Bandejas

La bandeja a utilizar debe soportar fuertes impactos, resistente a altas temperaturas con tapa y 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. No se permite el uso de bandejas en acero inoxidable. 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. No se permitirá el uso de bandejas o menaje en general en mal estado, piezas incompletas, despichadas o torcidas y deberá realizar la reposición de la vajilla o cubiertos por pérdida, uso y deterioro de los mismos.

### Vasos

Los vasos en material resistente apto para alimentos y cuando se solicite suministro de vasos ecológicos en la cantidad requerida.

### Cucharas

Solo se suministrará cucharas en acero inoxidable y en material desechable para pacientes que lo requiera por orden médica.

### Carro transportador

El contratista debe aportar los carros transportadores de alimentos para la distribución de las dietas y garantizar la temperatura adecuada para el consumo de acuerdo al tipo de alimento.

### Dispensadores de Agua

Se dispondrán en cada uno de los servicios de hospitalización. El agua debe ser potable, preferiblemente ozonizada y se garantizará su inocuidad. El contratista deberá garantizar dispensadores de agua en cada uno de los servicios, sin que haya costo adicional o se cobre valor alguno. Los dispensadores se deberán lavar y desinfectar diariamente; Además se deberá dejar una (01) jarra de agua por cama y el cambio del agua de la misma se realizara dos veces al día o a consideración de la jefe del servicio

### Recolección de Bandejas

Después de que el paciente haya consumido su alimentación, el contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios (máximo 60 minutos después), en todos los servicios de las unidades hospitalarias. Así mismo queda prohibido dejar durante toda la noche alguna bandeja 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, onces, refrigerios, 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.

Para evitar contaminación y brindar una excelente presentación todos los alimentos a suministrar a los pacientes fríos y/o calientes deben estar tapados con su respectiva tapa o protegidos con vinipel y se colocaran en bandeja individual para ser transportados a los diferentes servicios. En todo caso el contratista deberá asumir a todo costo el menaje y los desechables amigables con el medio ambiente en caso que por necesidad se requiera.

Los Desechables de uso especial para paciente aislado con patologías que causen algún tipo de contaminación y propagación de enfermedades virales o infecciosas deben ser amigables con el medio ambiente y se entienden incluidos en la prestación del servicio.

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	19/37

## 7. SERVICIOS PUBLICOS:

El contratista tendrá a su cargo los siguientes pagos:

Agua, teléfono y gas de conformidad a lo consumido, según los correspondientes recibos de las empresas respectivas. Para el caso de los servicios públicos que no tengan contador independiente, el pago se hará por parte del contratista de acuerdo con el cálculo que a prorrata haga la ESE-ISABU. Este valor será descontado del correspondiente pago mensual que la ESE ISABU haga al contratista; Este reconocimiento deberá hacerlo el contratista durante la ejecución del contrato y/o la relación contractual. Para que la Tesorería General haga este descuento, la supervisión del contrato anexara a la facturación mensual el reporte correspondiente al consumo de los servicios públicos que no cuenten con contador independiente. Estos pagos deberá hacerlos el contratista durante la ejecución del contrato y/o la relación contractual. (si a ello hubiere lugar)

## 8. SERVICIO DE CAFETERIA

La adjudicación del contrato de que trata la presente convocatoria incluye la asignación al contratista favorecido del uso de la cafetería del Hospital Local del Norte ubicada en el segundo piso de este, en las condiciones físicas y con la dotación que actualmente posee, según relación que se adjunta a las presentes condiciones contractuales.

La cafetería del Hospital Local del Norte debe ser destinada a la venta de productos de cafetería, desayunos y almuerzos a funcionarios de la entidad y público en general.

**NOTA:** El contratista tendrá a su cargo el pago de QUINIENTOS MIL PESOS (\$500.000) por concepto de uso de la cafetería los cuales serán descontados del correspondiente pago mensual que la ESE haga al contratista, una vez cumplidos los requisitos exigidos para ello de acuerdo a la forma de pago. En caso de que la ESE ISABU así lo requiera, podrá solicitar al contratista que como contraprestación por el uso de la cafetería, se entreguen desayunos, almuerzos, comidas y refrigerios, cuyo valor corresponderá a las dietas normales consignado en el contrato; en este caso, el supervisor deberá indicar la suma a descontar por concepto del uso de la cafetería.

## 9. CUARTO FRIO:

El contratista tendrá a su cargo el pago de UN MILLÓN DE PESOS MCTE (\$1.000.000) por concepto de servicio de energía eléctrica por el uso del cuarto frio de congelación y de conservación de alimentos ubicado en el Hospital Local del Norte. Este valor deberá ser descontado por el contratista en la factura correspondiente al pago mensual.

## 10. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS).

El oferente deberá cumplir con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente. Así mismo el oferente se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden.

## 11. CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

11.1 Durante las etapas de recepción, alistamiento, preparación y finalmente en el momento de servicio donde se prestara atención en aspectos como:

- Temperatura desde el momento de servida hasta el momento de distribución a pacientes y usuarios
- Tipo de dieta distribuida en las Unidades Operativas de la ESE ISABU con la evaluación correspondiente al servicio y calidad especialmente.
- Establecer los controles correspondientes para desinfección de frutas, verduras y ambiente
- Tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación
- Higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas
- Cronograma de Fumigación y erradicación de plagas con su respectivo soporte de ejecución.
- Lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos
- Prueba organoléptica diaria de los alimentos
- Limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado
- Desengrase y limpieza semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa
- Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje.
- Además debe asegurar la realización de brigadas generales de aseo y desinfección quincenalmente.

11.2 Dar cumplimiento a los protocolos anexos en la propuesta para los siguientes procesos:

- Limpieza y desinfección de enseres y áreas (especificando insumos biodegradables tiempo y procedimientos).

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	20/37

- Marcación de alimentos.
- Rotación de alimentos en neveras.
- Control de vencidos.
- Descongelación de alimentos.
- Rotación de perecederos (ingresos y máximos días de egreso en nevera y al ambiente)
- Lavado de manos cronograma de capacitación (insumos y estrategia), los cuales serán revisados y aprobados por Seguridad del Paciente de la ESE ISABU una vez adjudicado el proceso.
- Compromiso de suministro de insumos tipo paño desechable o un cronograma de recambio de paños de limpieza y desinfección los paños de limpieza deben ser diferentes a los utilizados para la desinfección tanto para paredes y superficies como el de los pisos, las esponjillas deben ser inoxidable y tener cronograma de recambio.
- Debe presentarse la estandarización de la solución detergente a utilizar la cual debe ser biodegradable y de uso indicado para inactivación de alimentos.
- Se debe realizarse una descripción exacta y precisa de la técnica de limpieza y posterior desinfección de cada área y artículo señalando responsable y frecuencia del proceso.

11.3 El oferente deberá contratar sin cargo a la ESE ISABU el ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICOQUÍMICO; seleccionará mensualmente muestras de 7 productos para su análisis así : un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda y uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados, este laboratorio debe estar habilitado por la Secretaría de Salud y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al interventor del contrato mensualmente, cuando se presenten dudas de la calidad de los alimentos se podrán solicitar análisis microbiológicos de alimentos por cuenta del oferente.

El oferente deberá suministrar en el informe mensual para la cuenta de cobro las facturas de compra del mercado que se utiliza en el Servicio de Alimentos

Se sugiere que las Proteínas suministradas a los pacientes sean libres de antibióticos y Pescados libres de mercurio.

11.4 El oferente, se compromete a TOMAR DIARIAMENTE MUESTRAS en todos los servicios de verdura cruda, verdura cocida, proteico, jugo, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesa, para mantenerlos en refrigeración por espacio de cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la congelación, para verificar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el oferente asume la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.

11.5 El oferente mediante la ejecución de un programa, por parte de una firma autorizada por la Secretaría Departamental de Salud, realizará el control DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES, ROEDORES, DESINFECCIÓN AMBIENTAL Y PLAGAS con el cumplimiento de los procesos de calidad previstos para el efecto, certificando mensualmente dicho control en todas las áreas asignadas.

11.6 En caso de detectarse enfermedades infectocontagiosas en trabajadores de la empresa oferente, estos deberán ser rotados del contacto con los alimentos, mientras es tratado o evoluciona su cuadro clínico. Los costos de la toma de muestras para en caso de notificación de brote, así como de los estudios microbiológicos y bacteriológicos estarán a cargo del Oferente.

11.7 El Oferente se compromete a dar cumplimiento estricto a las rutas establecidas para el manejo de los residuos hospitalarios, a dar cumplimiento a las instrucciones y normatividad vigente del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Territorial (Resolución 1164 / 2002) así: Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados y rotulados con tapa y bolsas plásticas según la colorimetría establecida en la institución y rotuladas de acuerdo con lo establecido en el plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la atención en salud y otras Actividades. (PGIRASA).

11.8 El oferente para garantizar el manejo de los residuos está en la obligación de cumplir con los parámetros establecidos en el plan de Gestión Integral de Residuos Generados en la atención en salud y otras Actividades. (PGIRASA) y normatividad vigente, el cual debe presentar con la propuesta los siguientes documentos: Plan de Gestión de Residuos sólidos y líquidos, Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía, de igual manera se debe comprometer a utilizar recipientes biodegradables para la entrega de alimentos a los pacientes y usuarios de la institución así como lo relacionado con el equipo extramural, refrigerios y el área de cafetería. (NO ICOPOR por impacto ambiental negativo al medio ambiente).

11.9 Hacer entrega de la totalidad de contratos suscritos con los operarios donde se evidencie la afiliación a salud, caja de compensación, ARL, pensión al área jurídica, bajo ninguna circunstancia un operario puede realizar actividades relacionadas con el objeto contractual sin tener contrato suscrito y remitido previamente

11.10 Pagar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales, bonificaciones y demás emolumentos que ordene la ley del personal a su

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	21/37

cargo y hacer entrega de las planillas de pago los cinco primeros días hábiles del mes siguiente de la prestación efectiva del servicio  
 11.11 Remisión de estudios microbiológicos y los cultivos, trazabilidad de rutas de compra de proteínas.

11.12 Presentar documentos de seguimiento por parte del proceso SST del ISABU:

**Entrega al inicio del contrato:**

- Certificación expedido por la ARL que conste la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa.
- Copia de las hojas de vida de los trabajadores.
- Copia del contrato laboral
- Copia o certificado de afiliación de los trabajadores a seguridad social integral: EPS, ARL, FONDO DE PENSIONES, caja de compensación familiar.
- Copia del examen ocupacional de ingreso a nombre de la empresa.
- Cumplir con la inducción que coordina el profesional SST del ISABU.
- Carné de vacunación contra: Hepatitis B, Tétano y Difteria, Rubéola y Sarampión y COVID e influenza.
- Plan de manejo de emergencias que incluya el área de cocina.

**Entrega mensual:**

- Copia del pago de seguridad social de acuerdo con la normatividad legal vigente y cumpliendo con la fecha de pago según el Ni de la empresa, siempre garantizando el pago dentro de los plazos establecidos y que no afecte la cobertura de los servicios de EPS, ARL y fondo de pensiones de los trabajadores.
- Copia de FURAT de los accidentes ocurridos durante el mes anterior.
- Certificado de accidentalidad de la empresa durante el mes anterior.
- Relación mensual de trabajadores, indicando servicio y turnos.
- Copia de la inducción de trabajadores nuevos y reintroducción de trabajadores que cumplan más de un año de antigüedad en el cargo.
- Copia de la entrega de Epp y dotación.
- Copia de las capacitaciones y charlas de seguridad según su cronograma de capacitaciones.

12. El contratista deberá contar mínimo con:

CANT	PERFIL
1	<b>NUTRICIONISTA</b> Formación: Profesional Acreditación: Hoja de vida con RETHUS y experiencia de cinco (5) años, en Hospitales como coordinador de Nutrición. Carnet de Manipulación de Alimentos, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.
6	<b>PERSONAL DE APOYO EN SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> Acreditación: Hoja de vida con experiencia específica mínimo de dos (2) años. Formación: Bachiller, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.
1	<b>COORDINADOR DEL PROCESO</b> Ingeniero de Alimentos con experiencia certificada mínimo de dos (2) años en actividades administrativas en procesos de alimentación a pacientes hospitalizados, curso de Manipulación de Alimentos, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.

13. Vehículo:

CANT	PERFIL
2	<b>VEHICULO</b> El proponente deberá acreditar en su oferta dos (2) vehículos. Los cuales deberán ser aptos para el transporte de alimentos de acuerdo con la Resolución No. 2674 de 2013, en ese sentido, el vehículo deberá contar con certificación sanitaria de transporte de alimentos con concepto favorable, expedida por la Secretaría de Salud, SOAT y Tarjeta de Propiedad.

**TIPO DE CONTRATO**



<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	22/37

PRESTACIÓN DE SERVICIOS	X	ASOCIACIÓN O COOPERATIVISMO	SUMINISTRO	CONSULTORIA	INTERVENCIÓN	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	CONTRATO DE COMPRAVENTA
<b>MODALIDAD DE CONTRATACIÓN</b>							
<p>Por expreso mandato Constitucional y legal, las actuaciones de la E.S.E ISABU, deben estar regidas por los principios de la gestión administrativa establecidos en el artículo 209 de la constitución, estos son, el principio de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad, publicidad.</p> <p>El numeral 6 del artículo 195 de la ley 100 del 1993, señala que las Empresas Sociales del Estado en materia contractual se rigen por el derecho privado, pero podrán discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales al derecho común previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública.</p> <p>El artículo 76 de la Ley 1438 de 2011 estableció que las Juntas Directivas de las Empresas Sociales del Estado deberán adoptar un estatuto de contratación de acuerdo con los lineamientos que defina el Ministerio de la Protección Social, hoy de Salud y Protección Social. Asimismo, el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución Número 5185 del 2013, por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las empresas sociales del estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual.</p> <p>Con fundamento en la Resolución 5185, la Junta Directiva mediante el Acuerdo 009 del 14 de septiembre de 2020, adoptó el Estatuto de Contratación de la ESE ISABU, y posteriormente a través de la Resolución No. 0293 de septiembre 15 de 2020, el Gerente implementó el correspondiente Manual de Contratación.</p> <p>Que mediante Acuerdo de Junta Directiva No. 15 de 2021 se aprobó la modificación del Manual de Contratación profiriéndose para ello la Resolución No. 654 de 2021.</p> <p>Que mediante la Resolución No. 400 de 2022 se realizó modificación al Manual De Contratación.</p> <p>Por lo anteriormente expuesto, la selección del contratista se llevará a cabo mediante la modalidad DE CONVOCATORIA DE MINIMA CUANTIA según lo establecido por los artículos 33 y 35, que mencionan:</p> <p><b>ARTÍCULO 33. MODALIDADES DE SELECCIÓN:</b> <i>Son modalidades de selección: Contratación directa; órdenes de compra o de servicios, sistema de compras electrónicas, convocatoria de mínima, menor y mayor cuantía, subasta inversa en la convocatoria de mayor cuantía y los mecanismos de agregación de demanda, aplicables a las empresas sociales del estado.</i></p> <p><i>Las diversas modalidades de contratación son excluyentes y se utilizarán en orden preferente.</i></p> <p><i>Para su aplicación, la oficina gestora deberá analizar el futuro objeto a contratar y definir la modalidad de contratación, haciendo el siguiente análisis: si el bien o servicio se encuentra dentro de las circunstancias señaladas en los numerales del artículo 34, deberá adelantarse contratación directa de manera preferente excluyendo cualquiera otra de las modalidades de selección.</i></p> <p style="text-align: center;">(...)</p> <p><b>CONVOCATORIA DE MÍNIMA CUANTÍA.</b> <i>Por este procedimiento se seleccionará al contratista cuando el precio del objeto a contratar o el presupuesto oficial, fijados por la ESE ISABU sea superior a 30 y hasta 250 salarios mínimos legales mensuales vigentes.</i></p> <p><b>ARTÍCULO 35. PROCEDIMIENTO DE LA CONVOCATORIA DE MÍNIMA CUANTÍA.</b> <i>Por esta modalidad se adelantarán los procesos contractuales cuya cuantía supere los 30 y llegue hasta 250 salarios mínimos legales mensuales vigentes.</i></p> <p><i>Este procedimiento iniciará con la suscripción del requerimiento o necesidad para contratar por parte de la oficina gestora.</i></p> <p><i>Dicha necesidad se presentará al grupo de contratación quien elaborará un estudio del sector según lo señalado en el artículo 29 de este manual, para determinar el presupuesto oficial.</i></p> <p><i>Determinado el presupuesto oficial la oficina gestora solicitará al área de presupuesto la expedición del certificado de respaldo presupuestal y con él, lo entregará a la oficina asesora jurídica para seleccionar el futuro contratista.</i></p> <p><i>La oficina asesora jurídica proyectará el estudio previo e invitación de la convocatoria.</i></p>							

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	23/37

La invitación de la convocatoria de mínima cuantía se publicará en el secop II y en las redes sociales que tenga disponible la ESE ISABU.

El plazo para presentar oferta será mínimo 3 días hábiles. Las ofertas se radicarán en el secop II.

Vencido el plazo para presentar oferta, la ESE ISABU la evaluará, seleccionará la propuesta con las mejores características y correrá traslado del informe a los oferentes a través del secop II, por el término mínimo de 2 días para subsanar o presentar observaciones. En caso de empate a menor precio, la ESE ISABU seleccionará entre los empatados, a quien haya entregado primero la propuesta, de persistir el empate se acudirá a los mecanismos descritos en el literal c del artículo 45.

La verificación y la evaluación de las ofertas será adelantada por quien sea designado por la oficina gestora sin que se requiera de pluralidad o formalidad alguna. Dicha actividad podrá ser ejecutada por empleados de planta o por particulares contratistas.

De no recibir o subsanar las ofertas, el proceso se declarará desierto mediante acto administrativo.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Para efectos de identificar las personas con capacidad para ejecutar el objeto del contrato y solicitar cotizaciones u ofertas, la ESE ISABU podrá consultar bases de datos de la Cámara de Comercio de Bucaramanga o conformar directorios con las personas que manifiesten su interés en contratar con la ESE ISABU; la inscripción en dicho directorio será gratuita. También se podrá invitar ex contratistas siempre y cuando hayan cumplido la totalidad de sus obligaciones con la institución.

Además, se debe mencionar que obra dentro del expediente, certificación del profesional del grupo de contratación donde se relaciona que una vez consultada la tienda virtual del estado colombiano ninguna cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

#### **SOPORTE ECONOMICO DEL CONTRATO**

El valor del presupuesto oficial para el presente proceso de contratación está estimado en la suma de: **CIENTO CINCUENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO VEINTIOCHO PESOS M/CTE (\$159.374.128)**, en razón a un plazo de ejecución de **DOS (02) MESES Y QUINCE (15) DÍAS**, contados a partir suscripción del acta de inicio. Este presupuesto tiene incluido todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que dé él se deriven, si a ello hubiere lugar, con excepción de los que estrictamente correspondan a la ESE ISABU. (Según estudio del sector y mercado que forma parte integral del presente documento).

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESTIMADO MES	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL
<b>1</b>	<b>DESAYUNOS ESPECIALES</b>			
1.1	DIETA BLANDA	90	\$ 8,893	\$ 800,370
1.2	HIPOSODICA	90	\$ 8,893	\$ 800,370
1.3	HIPOGLUSIDA	120	\$ 8,076	\$ 969,120
1.4	HIPOGRASA	50	\$ 11,272	\$ 563,600
1.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	90	\$ 8,743	\$ 786,870
1.6	HIPERPROTEICA	90	\$ 11,272	\$ 1,014,480
1.7	LIQUIDA	90	\$ 8,112	\$ 730,080
1.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	90	\$ 8,076	\$ 726,840
1.9	LIQUIDA CLARA	20	\$ 8,112	\$ 162,240
1.1	COMPLEMENTO 1	25	\$ 8,112	\$ 202,800
1.11	COMPLEMENTO 2	25	\$ 8,112	\$ 202,800
<b>SUBTOTAL DESAYUNOS ESPECIALES</b>				<b>\$ 6,959,570</b>
<b>2</b>	<b>ALMUERZO ESPECIALES</b>			
2.1	DIETA BLANDA	90	\$ 10,974	\$ 987,660
2.2	HIPOSODICA	90	\$ 12,052	1084680
2.3	HIPOGLUSIDA	120	\$ 12,017	\$ 1,442,040
2.4	HIPOGRASA	50	\$ 12,833	\$ 641,650

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	24/37

2.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	80	\$ 11,717	\$ 937,360
2.6	HIPERPROTEICA	80	\$ 12,150	\$ 972,000
2.7	LIQUIDA	80	\$ 11,272	\$ 901,760
2.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	80	\$ 10,009	\$ 800,720
2.9	LIQUIDA CLARA	20	\$ 10,962	\$ 219,240
2.1	COMPLEMENTO 1	25	\$ 8,076	\$ 201,900
2.11	COMPLEMENTO 2	25	\$ 8,076	\$ 201,900
<b>SUBTOTAL ALMUERZOS ESPECIALES</b>				<b>\$ 8,390,910</b>
<b>3</b>	<b>COMIDAS ESPECIALES</b>			
3.1	DIETA BLANDA	100	\$ 11,236	\$ 1,123,600
3.2	HIPOSODICA	100	\$ 12,052	\$ 1,205,200
3.3	HIPOGLUSIDA	150	\$ 10,974	\$ 1,646,100
3.4	HIPOGRASA	50	\$ 12,498	\$ 624,900
3.5	HIPOSODICA - HIPOGLUSIDA	100	\$ 12,127	\$ 1,212,700
3.6	HIPERPROTEICA	100	\$ 13,317	\$ 1,331,700
3.7	LIQUIDA	100	\$ 11,273	\$ 1,127,300
3.8	NORMAL O BLANDA PEDIATRICA	100	\$ 11,273	\$ 1,127,300
3.9	LIQUIDA CLARA	20	\$ 7,574	\$ 151,480
3.1	COMPLEMENTO 1	25	\$ 8,001	\$ 200,025
3.11	COMPLEMENTO 2	25	\$ 8,076	\$ 201,900
<b>SUBTOTAL COMIDAS ESPECIALES</b>				<b>\$ 9,952,205</b>
<b>4</b>	<b>REFRIGERIOS</b>			
4.1	MEDIA	400	\$ 2,100	\$ 840,000
4.2	ONCES	400	\$ 2,100	\$ 840,000
4.3	CENAS	400	\$ 2,100	\$ 840,000
4.4	REFRIGEROS ESE ISABU	97	\$ 4,838	\$ 469,286
<b>SUBTOTAL REFRIGERIOS</b>				<b>\$ 2,989,286</b>
<b>5</b>	<b>DIETAS MEDICOS INTERNOS</b>			
5.1	ALMUERZOS	500	\$ 12,502	\$ 6,251,000
5.2	CENAS	100	\$ 12,502	\$ 1,250,200
<b>SUBTOTAL MEDICOS INTERNOS</b>				<b>\$ 7,501,200</b>
<b>6</b>	<b>TOTAL DIETAS NORMALES</b>			
6.1	DESAYUNOS	800	\$ 8,031	\$ 6,424,800
6.2	ALMUERZOS	800	\$ 12,419	\$ 9,935,200
6.3	COMIDAS	800	\$ 12,419	\$ 9,935,200
6.4	ALMUERZOS EQUIPO EXTRAMURAL	120	\$ 13,844	\$ 1,661,280
<b>SUBTOTAL DIETAS NORMALES</b>				<b>\$ 27,956,480</b>
<b>TOTAL UN (01) MES</b>				<b>\$ 63,749,651</b>
<b>TOTAL DOS (02) MESES Y QUINCE (15) DÍAS</b>				<b>\$ 159,374,128</b>

Se cuenta con respaldo con el certificado de disponibilidad presupuestal No 1592 del 15 de agosto de 2023.

**DATOS GENERALES DE LA CONTRATACION**

<b>OBJETO</b>	PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS
---------------	---

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>	<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica		
	<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría		
	<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"		
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	25/37

	<b>INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU</b>
<b>VALOR ESTIMADO DE LA COMPRA Y VARIABLE USADA PARA CALCULAR EL PRESUPUESTO DE LA CONTRATACIÓN</b>	<p>El valor del presupuesto oficial para el presente proceso de contratación está estimado en la suma de: <b>CIENTO CINCUENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO VEINTIOCHO PESOS M/CTE (\$159.374.128)</b>, en razón a un plazo de ejecución de <b>DOS (02) MESES Y QUINCE (15) DÍAS</b>, contados a partir suscripción del acta de inicio. Este presupuesto tiene incluido todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que dé él se deriven, si a ello hubiere lugar, con excepción de los que estrictamente correspondan a la ESE ISABU. (Según estudio del sector y mercado que forma parte integral del presente documento).</p> <p>Se cuenta con respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal No 1592 del 15 de agosto de 2023.</p>
<b>FORMA DE PAGO</b>	<p>El valor del presente contrato se pagará mediante actas parciales, dentro de los noventa (90) días siguientes, previa: 1. Presentación de cuenta de cobro o factura con sus respectivos soportes de cumplimiento, 2. Soportes de pago al SGSSS del periodo susceptible de cobro de acuerdo con el Decreto 1273 de 2018 y, 3. Constancia de cumplimiento expedida por quien ejerza la supervisión del contrato. PARÁGRAFO: Los pagos se efectuarán de acuerdo al flujo de caja que presente la Empresa.</p>
<b>PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO A CELEBRAR</b>	El plazo de ejecución del presente contrato será de <b>DOS (02) MESES Y QUINCE (15) DÍAS</b> contados a partir de la suscripción del acta de inicio.
<b>LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL</b>	Las actividades previstas en el presente estudio se deben desarrollar en el Municipio de Bucaramanga, el cual para todos los efectos legales será el domicilio contractual.
<b>SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA</b>	La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contractuales a favor de la ESE ISABU estará a cargo de quien sea designado por parte de la gerencia de la ESE ISABU, al momento de la suscripción del contrato mediante comunicación escrita.

**FACTORES DE SELECCIÓN**

Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato que se va a celebrar y conforme a lo expresado en la Ley, los factores de selección que permitirán la escogencia del ofrecimiento más favorable para la entidad son las siguientes:

CRITERIOS DE SELECCIÓN	PROCESO	FACTOR	CONSECUENCIA	
	HABILITACIÓN		Capacidad Jurídica	X
		Experiencia	X	HABILITA / INHABILITA
		Capacidad Financiera	X	HABILITA / INHABILITA
		Capacidad Organizacional	X	HABILITA / INHABILITA
		Capacidad Técnica	X	HABILITA / INHABILITA
EVALUACIÓN		Factor Precio	X	CALIFICA
		Calidad (propuesta técnica)		
		Ponderación calidad y precio		

**REQUISITOS HABILITANTES**

Serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección las siguientes:

- Capacidad jurídica.

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>	<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica		
	<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría		
	<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"		
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	26/37

- Capacidad financiera.
- Capacidad organizacional.
- Capacidad técnica.
- Experiencia.

Nota: el oferente seleccionado LEGALIZARÁ el contrato con la suscripción y APROBACIÓN DE PÓLIZA en la oficina asesora jurídica en un término máximo de tres (03) días hábiles. So pena de rechazar la propuesta por el incumplimiento de este término, caso en el cual la entidad contactará al proponente habilitado con el segundo lugar.

#### DOCUMENTOS A REQUERIR

Deberá aportarse la siguiente documentación del potencial contratista:

### 3. REQUISITOS DE ACREDITACIÓN DE LA CAPACIDAD JURÍDICA:

La capacidad jurídica del proponente, entendida como la posibilidad de adelantar actividades en el marco de su objeto social, las facultades de su representante legal y la autorización del órgano social competente, cuando esto sea necesario, de acuerdo con sus estatutos sociales y la ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar derivadas de la ley. El proponente deberá aportar los siguientes documentos para acreditar la capacidad jurídica:

#### 3.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

Deberá aportarse debidamente firmada por representante legal (persona jurídica) o convencional (consorcio y/o uniones temporales) o el proponente (persona natural) o persona autorizada del proponente, según Anexo No. 01, de la convocatoria. La omisión de la firma conduce a establecer la ausencia del ofrecimiento, por tanto, se considera un incumplimiento sustancial.

#### 3.2 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

El proponente deberá allegar certificado de existencia y representación legal renovado, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por la autoridad competente según sea el caso, con fecha no superior a 30 días calendarios anteriores a la fecha de cierre, señalado en la invitación del presente proceso contractual.

#### 3.3 DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Cuando dos o más personas naturales o jurídicas deseen presentar sus ofertas en consorcio o unión temporal, cada una de ellas deberá cumplir con los requisitos que se le exigen individualmente en las presentes condiciones contractuales.

Se entiende por CONSORCIO cuando dos o más personas en forma conjunta presenten una misma propuesta para la celebración, adjudicación y ejecución de un contrato, respondiendo solidariamente de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato. En consecuencia, todas las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de la propuesta y del contrato, afectarán a todos los miembros que la conforman. Se entiende como UNIÓN TEMPORAL cuando dos o más personas en forma conjunta presenten una misma propuesta para la celebración, adjudicación y ejecución de un contrato, respondiendo solidariamente por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado, 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 de cada uno de los miembros de la unión temporal.

Quienes presenten ofertas como consorcios o uniones temporales, deberán ajustarse a lo dispuesto en el manual de contratación de la ESE ISABU. El documento de conformación del consorcio o unión temporal deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Objeto.
- Identificación de los integrantes.
- Porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- Designación de la persona que representará legalmente al consorcio o unión temporal.
- Facultades del representante legal.
- Duración, la cuál será por el tiempo comprendido entre la presentación de la propuesta, ejecución y liquidación del contrato en caso de resultar favorecidos.
- La firma de todos y cada uno de sus integrantes.
- Manifestación expresa de la responsabilidad solidaria e ilimitada de sus miembros frente a la entidad en la celebración y ejecución del contrato.
- Acreditación de la autorización de los órganos respectivos para consorciarse.

Los proponentes indicarán si su participación es a título de consorcio o unión temporal, y en este último caso, deberán señalar la extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad estatal contratante y no podrá ser inferior al 20% so pena de ser rechaza la propuesta.

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	27/37

Los miembros del consorcio o unión temporal deberán designar la persona que para todos los efectos representará legalmente el consorcio o unión temporal, señalando las normas básicas que regulen las relaciones entre ellos. Su duración no podrá ser inferior al término del contrato y un (01) año más. No podrá haber cesión del contrato entre los miembros del consorcio o unión temporal. Esta condición es cláusula obligatoria del contrato.

### 3.4 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

La garantía de seriedad de la propuesta debe ser expedida exclusivamente a favor de la ESE ISABU, con una vigencia de tres (03) meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso y por el 10% del valor del presupuesto oficial incluyendo el IVA. En caso de consorcio o unión temporal, la póliza debe ser constituida a nombre del consorcio o unión temporal indicando sus integrantes y el porcentaje de participación de cada uno. El adjudicatario deberá ampliar la vigencia de la garantía de seriedad si fuere necesario, hasta cuando esté perfeccionado el contrato.

A fin de dar aplicabilidad al ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15 del decreto 1082 de 2015 "Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas" y ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2018 "Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas" la garantía de seriedad de la oferta se expedirá por el 5% del valor del presupuesto oficial incluyendo el IVA.

Se entenderá que la propuesta es irrevocable y que el proponente mantiene vigentes todas las condiciones originales de su propuesta durante todo el tiempo que dure la contratación, incluidas las prórrogas de los plazos que llegaren a presentarse de acuerdo con las condiciones contractuales.

Para participar en esta invitación, es requisito previo que la propuesta esté acompañada de la garantía de seriedad constituida mediante póliza expedida por compañía de seguros legalmente autorizada en Colombia y debidamente suscrita por el garante y por el tomador – proponente afianzado. En caso de no encontrarse firmada deberá el proponente proceder a cumplir con el requisito en el término que le otorgue la ESE ISABU.

Salvo fuerza mayor o caso fortuito la ESE ISABU hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta, si el oferente favorecido no acepta la adjudicación a su favor o exigiere introducir modificaciones a su oferta, o se negare a perfeccionar y legalizar el contrato dentro del plazo señalado en las condiciones contractuales, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la citada garantía.

### 3.5 INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.

El proponente no podrá encontrarse incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar a que se refiere la Constitución Política y la ley y así lo declarará en Carta anexa a la propuesta; por ende, se deberá presentar declaración juramentada.

### 3.6 CERTIFICACIÓN DE ACREDITACIÓN DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES –LEYES 100 DE 1.993, 789 DE 2.002 Y 828 DE 2003.

Para la presentación de las ofertas por parte de personas jurídicas y naturales, será indispensable acreditar el pago de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aporte a las cajas de compensación familiar, I.C.B.F. y servicio nacional de aprendizaje (cuando haya lugar), mediante certificación expedida por el revisor fiscal, contador público o persona proponente que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos por las leyes 789 de 2.002 y 828 de 2.003, acompañado de copia de la tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios de la Junta de Contadores.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto Reglamentario No. 2286 De 2003 y la Ley 1607 de 2002 (CREE), los proponentes que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA, el CBF, deberá acreditar dicha situación presentando el certificado de exclusión emitido por la Caja de Compensación Familiar a la cual se encuentren afiliados o por el SENA y el ICBF cuando les corresponda certificarlo.

Las personas naturales de acuerdo a lo señalado en el Decreto 1273 de 2018; deberán acreditar mediante certificación que están afiliados al sistema de seguridad social (salud y pensión) así como a riesgos laborales, además del pago al día.

### 3.7 ACTA DE AUTORIZACIÓN DE ÓRGANO SOCIAL COMPETENTE

Si el representante legal del oferente o de alguno de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal, tiene alguna limitación para suscribir la oferta y/o el contrato, según lo indicado en el Certificado de Existencia y Representación Legal, o requiere de autorización de sus órganos de dirección para la propuesta y para suscribir el contrato, deberá anexar a su propuesta los documentos que acrediten legalmente dicha autorización, la cual debe ser previa a la presentación de la oferta.

### 3.8 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES.

De conformidad con lo consagrado en el artículo 60 Ley 610 de 2000, en el parágrafo primero del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, y la

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	28/37

Ley 1238 de 2008, ningún proponente, ni los integrantes de Consorcios o Uniones Temporales, nacionales o extranjeros, con domicilio en Colombia, podrán estar registrados en el Boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ni presentar sanciones, que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

Con la presentación de la propuesta técnica se entenderá que ni el proponente ni los integrantes de la estructura plural están incurso en las situaciones antes señaladas, sin perjuicio de que la entidad efectúe la respectiva verificación tanto en el Boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República como en la página web de la Procuraduría General de la Nación.

### 3.9 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.

Las personas naturales, las personas jurídicas y los representantes legales de personas jurídicas y/o el delegado para presentar la propuesta en nombre de la persona natural jurídica, deberán anexar el original del CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, expedido por la Procuraduría General de la Nación, con fecha de expedición no superior a noventa (90) días calendario a la fecha de la presentación de la propuesta. En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal o sociedad de promesa futura, debe allegar este documento. No obstante lo anterior, la omisión de entrega de este documento no constituye causal de rechazo.

### 3.10 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES.

De acuerdo con el DECRETO- LEY 019 de 2012, decreto anti trámites, la Entidad verificará los antecedentes del oferente en la entidad correspondiente.

### 3.11 REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC

Se deberá adjuntar el Registro Nacional De Medidas Correctivas del Representante legal o de la persona natural que presente la propuesta.

### 3.12 CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN, CALIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN VIGENTE EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES- RUP

Adjuntar Registro Único de Proponentes (RUP) expedido por la Cámara de Comercio, acorde con lo establecido por el Capítulo 1, Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015.

La clasificación del proponente en el RUP debe comprender la ejecución de las actividades de qué trata la contratación a que se refiere el presente proceso contractual en la siguiente codificación general, donde deberá contar con al menos 3 de los 11 códigos solicitados:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
73 13 15 00	PROCESAMIENTO DE BEBIDAS
73 13 16 00	PROCESAMIENTO DE CARNES Y AVES Y PECES Y MARISCOS
73 13 17 00	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES
73 13 19 00	PROCESAMIENTO DE GRANOS Y AZÚCAR Y ACEITES Y GRASAS
50 19 15 00	SOPAS Y ESTOFADOS
50 19 27 00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50 19 32 00	ENSALADAS PREPARADAS
85 15 15 00	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
93 13 16 00	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

El proponente deberá allegar certificado expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio con fecha no superior a 30 días calendarios anteriores a la fecha de cierre, señalado en la invitación del presente proceso contractual. La ESE ISABU, realizará la verificación conforme a la información contenida en el RUP.

El RUP debe estar renovado con información financiera con corte a diciembre 31 de 2022, en firme.

### 3.13 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO - RUT.

Los proponentes (personas naturales, jurídicas o integrantes de consorcios o uniones temporales) deben presentar copia del registro único tributario expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN, debidamente suscrito por el funcionario competente y la persona registrada.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS		Realizó / Actualizó:	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		Revisó:	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		Aprobó:	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
Código:	F-1100-02	Versión:	2.0	Página:	29/37

### 3.14 FOTOCOPIA LEGIBLE DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL

Los proponentes (personas naturales y jurídicas) deben presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía.

3.15 FOTOCOPIA DE LA LIBRETA MILITAR del representante legal, si es varón menor de 50 años.

3.16 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) según Ley 2097 de 202.

## 4. REQUISITOS Y DOCUMENTOS PARA ACREDITAR CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

### 4.1. CAPACIDAD FINANCIERA

La verificación de la capacidad financiera de los proponentes permitirá a la ESE ISABU analizar y determinar la situación que en tal campo tenga al momento de presentar su oferta.

Los Proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros, con base en la información contenida en el certificado del RUP con corte a diciembre 31 de 2022, en firme; se realizará la evaluación según el decreto 579 de 2021 del Departamento Nacional De Planeación.

- **ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO:** Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente.

Menor o igual a 0,56	NE = $\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$
----------------------	--

- **ÍNDICE DE LIQUIDEZ:** Activo Corriente/ Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo.

Mayor o igual a 1.30	INDICE DE LIQUIDEZ= $\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$
----------------------	---

- **RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES**

Mayor o igual a 3	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Gastos de Interés}}$
-------------------	--

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA	REQUERIDO
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 1.30
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,56
Razón de cobertura de interés	Mayor o igual a 3

El Comité Evaluador (Financiera) hará la verificación de los documentos, incluyendo el RUP, aportados en las ofertas y con base en estos, realizará los cálculos para determinar los índices requeridos.

Para el caso de Consorcios y/o Uniones Temporales, la verificación de estos índices, se hará con base en el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del Consorcio y/o Unión Temporal.

Los Oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el Oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses.

Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen: a. Balance general. b. Estado de resultados.

### 4.2. REQUISITOS PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Para la capacidad organizacional el Proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP.

61

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>	<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica
	<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría
	<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0
		<b>Página:</b>	30/37

**Rentabilidad sobre patrimonio:** Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio.

**Rentabilidad sobre activos:** Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo.

INDICADORES	REQUERIDO
Rentabilidad sobre patrimonio	Mayor o igual a 0.05
Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a 0.02

Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen: a. Balance general. b. Estados de resultados.

Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

Nota: La habilitación de cada proponente se determinará por el cumplimiento de cada uno de los indicadores organizacionales mencionados anteriormente. Cada indicador se evaluará por separado y la utilización de las formuladas indicadas en cada caso.

#### 5. DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA

El proponente deberá acreditar experiencia en máximo tres (03) contratos por medio de actas de liquidación o certificación con objeto similar al objeto contractual donde sumados sean igual o superior al presupuesto oficial y/o 137.4 SMMLV; los contratos aportados estar debidamente registrados en el RUP y con los siguientes códigos de clasificación UNSPSC, donde deberá contar con al menos 3 de los 11 códigos solicitados:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
73 13 15 00	PROCESAMIENTO DE BEBIDAS
73 13 16 00	PROCESAMIENTO DE CARNES Y AVES Y PECES Y MARISCOS
73 13 17 00	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES
73 13 19 00	PROCESAMIENTO DE GRANOS Y AZÚCAR Y ACEITES Y GRASAS
50 19 15 00	SOPAS Y ESTOFADOS
50 19 27 00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50 19 32 00	ENSALADAS PREPARADAS
85 15 15 00	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
93 13 16 00	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

Esta experiencia deberá ser relacionada con el objeto contractual es decir **PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN, INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU.**

La experiencia del oferente plural (unión temporal o consorcio), corresponderá a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural según porcentaje de participación. Por lo cual todos los integrantes del proponente plural deben aportar experiencia. Finalmente, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

**NOTA: NO SE ACEPTARÁN CONTRATOS SOLOS COMO DOCUMENTO PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA.** Se deberán acompañar de Las actas de liquidación o certificación, estas deberán contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre o razón social del oferente.
- Nombre del contratista.
- Si el contrato se ejecutó en consorcio o unión temporal u otra forma conjunta, deberá indicar el nombre de sus integrantes y el porcentaje de participación de cada uno de ellos.
- Objeto del Contrato.
- Fecha de inicio y fecha de terminación.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS		Realizó / Actualizó:	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		Revisó:	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		Aprobó:	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
Código:	F-1100-02	Versión:	2.0	Página:	31/37

- Valor del Contrato.
- Nombre de quien expide la certificación.
- Datos del contratante (teléfono, fax, correo electrónico, etc.)

#### 6. REQUISITOS Y DOCUMENTOS PARA ACREDITAR CAPACIDAD TECNICA:

Para garantizar, que el proponente tiene las condiciones mínimas que den seguridad a nivel técnico, este quedará habilitado técnicamente, con el cumplimiento de lo siguiente:

##### 6.1 NUTRICION:

El proponente debe allegar:

- **MENU DERIVADO:**

Deben presentarse las derivaciones para las dietas Normal, Blandas, Hipoglúcidos, Hiposódica, Hipograsa, Hiperproteica, Líquida clara, Líquida completa, Normal Pediátrica, Complemento uno, y Complemento Dos, correspondiente a 1 ciclo de 21 días.

- **BALANCE NUTRICIONAL:**

El Valor Calórico del menú de la dieta normal debe aportar entre 2061 - 2500 calorías por día. Distribución porcentual por macronutrientes: proteína 12 – 15%, Carbohidratos 55 - 60 % y Grasa 25 – 30%.

El Análisis químico para la dieta normal, debe especificar el aporte de calorías, proteínas, grasas, carbohidratos y sodio.

##### RECOMENDACIONES

- Para complemento 1 (6-8) M el plato servido debe incluir: papillas, compotas, alimentos machacados (verduras, hortalizas, RTP y proteínas) y compota de fruta o jugo de fruta, según tiempo de comida.
- Para complemento 2 (9-11) M incluir media mañana y media tarde.
- Para dieta hipoglúcida la media mañana, media tarde y cena debe incluir solo fruta en porción.
- Acompañar los tiempos de comidas preferiblemente con té o agua, en lugar de jugos.
- La fruta que incluya la dieta blanda debe ser en compota o en porción.
- La dieta HPP ofrecer una bebida láctea en las medias tardes.
- Ofrecer CUAJADA como opción de proteína al desayuno
- Ofrecer Opciones de refrigerios reforzados
- Ofrecer opciones de Menús vegetarianos estrictos, Ovo lacto vegetarianos, lacto vegetarianos, ovo vegetarianos.
- Utilizar leche deslactosada para pacientes intolerantes a la lactosa
- Tener la opción de Bebidas Vegetales para los pacientes vegetarianos.

#### 6.2 EL PROPONENTE DEBE MANIFESTAR SU COMPROMISO DE SUMINISTRARLE A LA ENTIDAD EL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN.

El proponente deberá manifestar que cuenta mínimo con:

CANTIDAD	PERFIL
1	<b>NUTRICIONISTA</b> Formación: Profesional Acreditación: Hoja de vida con RETHUS y experiencia de cinco (5) años, en Hospitales como coordinador de Nutrición. Carnet de Manipulación de Alimentos, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.
6	<b>PERSONAL DE APOYO EN SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> Acreditación: Hoja de vida con experiencia específica mínimo de dos (2) años. Formación: Bachiller, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.
1	<b>COORDINADOR DEL PROCESO</b> Ingeniero de Alimentos con experiencia certificada mínimo de dos (2) años en actividades administrativas en procesos de alimentación a pacientes hospitalizados, curso de Manipulación de Alimentos, examen de frotis y uñas, examen médico, curso Buenas Prácticas de Manufactura aspectos sanitarios en la nutrición, o en alimentación o control de calidad de alimentos.

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	32/37

Nota: El oferente seleccionado deberá presentar a la ESE ISABU, las hojas de vida con todos los soportes junto con el personal requerido para prestar el servicio dentro de los trámites de legalización del contrato.

**6.3 EL PROPONENTE DEBE MANIFESTAR SU COMPROMISO DE CONTAR CON LOS SIGUIENTES ELEMENTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN.**

CANTIDAD	PERFIL
2	<b>VEHICULO</b> El proponente deberá acreditar en su oferta dos (2) vehículos. Los cuales deberán ser aptos para el transporte de alimentos de acuerdo con la Resolución No. 2674 de 2013, en ese sentido, el vehículo deberá contar con certificación sanitaria de transporte de alimentos con concepto favorable, expedida por la Secretaría de Salud, SOAT y Tarjeta de Propiedad.

La certificación de disponibilidad deberá ser soportada con todos los documentos solicitados (SOAT-TP Concepto, entre otros)

**6.4 CENTRO DE PRODUCCIÓN - Principal:**

El proponente deberá incluir en su propuesta un CENTRO DE PRODUCCIÓN en la ciudad de Bucaramanga, debidamente registrado en cámara de comercio. Anexar la certificación sanitaria expedida por la Secretaria de Salud Municipal, donde se emita concepto favorable del centro de producción y registro de establecimientos comerciales emitido por la alcaldía de Bucaramanga.

**7 CRITERIOS DE PONDERACION**

Las propuestas que se encuentren habilitadas jurídica, técnica, financieramente, en experiencia y organizacionalmente serán ponderadas de la siguiente manera:

CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTAJE MAXIMO
MENOR PRECIO	860
INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL	100
EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES	20
PUNTAJE ADICIONAL PARA MIPYME	20
Total Puntaje	1000

**6.1 CRITERIOS DE EVALUACION FACTOR PRECIO.**

**FACTOR ECONOMICO (Puntaje Máximo 860 Puntos)**

Se dará el puntaje al proponente cuya propuesta haya cumplido con la parte habilitantes que se solicita en el presente documento y resulte tener el menor valor económico sin sobrepasar los valores establecidos por la entidad. No se aceptarán propuestas parciales, deberá presentarse propuesta por la totalidad de los ítems, caso contrario se considerará la propuesta no habilitada.

**REGLAS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONOMICA:**

- El proponente deberá cotizar todos los ítems requeridos en las especificaciones técnicas, para lo cual no podrá sobrepasar el presupuesto oficial establecido total y por ítem, so pena de rechazo de la propuesta.
- NO se aceptarán propuestas parciales, deberá presentarse propuesta por el total de los ítems, caso contrario se considerará la propuesta NO habilitada.

PROPUESTA MENOR VALOR	860 PUNTOS
SEGUNDO MENOR VALOR	760 PUNTOS
TERCER MENOR VALOR	660 PUNTOS
CUATO MENOR VALOR	560 PUNTOS
QUINTO MENOR VALOR	460 PUNTOS

Según las propuestas habilitadas disminuirán en 100 puntos según orden como se muestra en la tabla.

**6.2 INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL 100 puntos:**

De conformidad con lo establecido en el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.1 del decreto 1082 de 2015, se dará un incentivo a la contratación pública para los bienes, servicios y oferentes nacionales, por lo tanto la entidad ha determinado la siguiente asignación de puntaje

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS		Realizó / Actualizó:	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica
		Revisó:	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría
		Aprobó:	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"
Código:	F-1100-02	Versión:	2.0	Página: 33/37

para las propuestas que se presenten en el desarrollo del proceso contractual:

% DEL COMPONENTE NACIONAL DEL OFRECIMIENTO (X)	PROPONENTE NACIONAL				PROPONENTE EXTRANJERO			
	X=10 0%	100%> x>50%	50%≥ x>0%	X=0 %	X=100 %	100%> x>5 0%	50%≥ x>0%	X=0 %
ASIGNACION DE PUNTAJE AL OFRECIMIENTO DE:								
BIENES	50	35	30	0	35	30	25	0
SERVICIOS	50	40	30	0	40	30	25	0

### 6.3 PUNTAJE ADICIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES 20 puntos:

De conformidad con lo establecido en el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15 del decreto 1082 de 2015 modificado por el decreto 1860 de 2021 "Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas" que menciona: *...En los procesos de licitación pública, selección abreviada de menor cuantía y concurso de méritos, así como en los procesos competitivos que adelanten las Entidades Estatales no sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública; ...las Entidades también otorgarán un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones o documentos equivalentes.*

CRITERIO	PUNTAJE
Quien acredite alguno de los requisitos descritos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1080 de 2015 modificado por el decreto 1860 de 2021	20 puntos
Quien no acredite este requisito	0 puntos
<b>TOTAL PUNTOS</b>	<b>20 puntos</b>

### 6.4 PUNTAJE ADICIONAL PARA MIPYME 20 puntos:

De conformidad con lo establecido en el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015 modificado por el decreto 1860 de 2021 "Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas, menciona: *De acuerdo con el numeral 1 del artículo 12 de la Ley 590 de 2000, según los resultados del análisis del sector, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación... podrán establecer puntajes adicionales para Mipyme. ...En ningún caso, estos podrán superar el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones*

CRITERIO	PUNTAJE
Quien certifique estar clasificado empresarialmente como MIPYME	20 puntos
Quien no acredite esta condición	0 puntos
<b>TOTAL PUNTOS</b>	<b>20 puntos</b>

## 7. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS.

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

- Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
- Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva.
- Cuando el proponente o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
- Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que no correspondan a la realidad que le permita cumplir un requisito mínimo.
- Cuando el Objeto Social de la firma, incluido en el Certificado de Existencia y Representación Legal no faculte a la sociedad para desarrollar la actividad materia de la futura contratación.
- Cuando el oferente sea persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por Autoridad Competente.
- Cuando se presente más de una oferta por un mismo oferente o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.
- Cuando el valor de la propuesta contenga precios artificialmente bajos y cuya justificación no sea válida para el organismo.
- Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>	<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica		
	<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría		
	<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"		
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	34/37

- j) Cuando no se oferten las cantidades mínimas requeridas.  
k) Cuando los oferentes no tengan en cuenta dentro de su propuesta económica tanto el presupuesto oficial asignado, como total y por ítem.  
l) La NO presentación de los documentos habilitantes dentro del término establecido.  
m) Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error a la ESE ISABU.  
n) La no presentación de la oferta económica o se presente de manera parcial.  
o) No tener capacidad jurídica al momento de presentación de la oferta.  
p) Cuando los oferentes realicen modificaciones a los ítems o supriman algún aspecto relacionado en las condiciones de la convocatoria o adendas.  
q) La NO presentación de la garantía de seriedad junto con la propuesta, de acuerdo a lo establecido en la ley 1882 de 2018, artículo 5, parágrafo 3.  
r) Y las demás contempladas en la Ley.

## 8. LIMITACIÓN A MIPYMES

Teniendo en cuenta que el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1860 de 2021, que modificó los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, que definen y disponen las condiciones para las convocatorias limitadas a Mipyme y limitaciones territoriales, de la siguiente manera:

**ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme.** Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurren los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

**PARÁGRAFO.** Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

**ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales.** De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

**ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas.** La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

- Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
- Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

Parágrafo 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. Parágrafo 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aporranán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

Parágrafo 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS		Realizó / Actualizó:	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		Revisó:	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		Aprobó:	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
Código:	F-1100-02	Versión:	2.0	Página:	35/37

aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

Parágrafo 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

Que de acuerdo con el primer requisito, se evidencia que el umbral para limitar las convocatorias a MIPYME asciende a la suma de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS (\$457.297.264)<sup>1</sup> vigente hasta el 31 de diciembre de 2023, según lo dispuesto por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y teniendo en cuenta que el presupuesto oficial del presente proceso asciende a la suma de **CIENTO CINCUENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO VEINTIOCHO PESOS M/CTE (\$159.374.128)**, los cuales incluyen el valor del IVA (Si aplica) y demás impuestos que puedan causarse, así como los gastos de personal, gastos desde la celebración del contrato hasta su liquidación, como impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar, garantía única y demás gastos directos o indirectos, se concluye que el presente proceso de selección **ES SUSCEPTIBLE DE LIMITACIÓN A MIPYME COLOMBIANAS.**

9. Los criterios de desempate serán los establecidos en el manual interno de contratación de la ESE ISABU

La contratación del objeto del presente estudio, puede presentar los siguientes riesgos:

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y, cómo puede ocurrir).	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato? Personal responsable por implementar el	Monitoreo y revisión			
												Tratamiento/Controles a ser implementados	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo		Categoría	¿Cómo se realiza el	Periodicidad ¿Cuándo?	
1	General	Interno	Ejecución	operacional	Información errónea o desactualizada suministrada por la entidad	Demora y/o incumplimiento de obligaciones contractuales.	posible	Moderado	3	bajo	Entidad contratante	evitar el riesgo	2	menor	2	bajo	si	Entidad contratante secretaria gestora	Actividades de Seguimiento	Continuamente
2	General	Interno	Planeación	económico	Estimación inadecuada de los costos	Desequilibrio económico	improbable	Menor	2	bajo	Contratista	evitar el riesgo	1	insignificante	1	bajo	si	Contratista	Actividades de Seguimiento	Continuamente
3	General	Interno	Ejecución	operacional	Negligencia, imprudencia o temeridad en los mandatos	incumplimiento de obligaciones.	posible	Moderado	3	bajo	Contratista	evitar el riesgo	2	menor	2	bajo	si	Contratista	Actividades de Seguimiento	Continuamente

<b>FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS</b>		<b>Realizó / Actualizó:</b>	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica	
		<b>Revisó:</b>	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría	
		<b>Aprobó:</b>	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"	
<b>Código:</b>	F-1100-02	<b>Versión:</b>	2.0	<b>Página:</b>	36/37

4	General	Interno	Ejecución	operacional	Uso indebido de información	Incumplimiento a la cláusula de	raro	Insignificante	1	bajo	Contratista	transferir el riesgo	2	Insignificante	1	bajo	si	Contratista	Actividades de Seguimiento	Continuamente
5	General	Interno	Ejecución	operacional	Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales	Disminución de la capacidad laboral del contratista	posible	Menor	2	bajo	Contratista	transferir el riesgo	1	Insignificante	1	bajo	si	Contratista	Actividades de Seguimiento	Continuamente
6	General	Externo	Ejecución	operacional	Falta de calidad en el servicio prestado	Incumplimiento de las obligaciones contractuales	posible	Menor	2	bajo	Entidad contratante	transferir el riesgo	1	Insignificante	1	bajo	si	Entidad contratante secretaria gestora	Actividades de Seguimiento	Continuamente
7	General	Interno	Planeación	económico	Financiamiento del contrato	Desequilibrio económico	raro	Insignificante	1	bajo	Contratista	evitar el riesgo	1	Insignificante	1	bajo	si	Contratista	Actividades de Seguimiento	Continuamente

**GARANTIAS EXIGIBLES**

COBERTURA EXIGIBLE	SI	NO	CUANTÍA	VIGENCIA
	Garantía de seriedad del ofrecimiento	X		Diez (10%) por ciento del valor total del contrato.
Cumplimiento del contrato	X		Veinte (20%) por ciento del valor total del contrato	Por la vigencia del contrato y seis (6) meses más.
Estabilidad y Calidad de Obra		X	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Cinco (5) años a partir de la entrega de la obra
Buen Manejo y correcta inversión del Anticipo		X	Ciento por ciento (100%) del Valor del Anticipo	Por la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más.
Pago de Salarios, prestaciones Sociales e indemnizaciones	X		Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	Por la vigencia del contrato y tres (3) años más
Responsabilidad civil Extracontractual	X		No inferior a 200 SMMLV.	Por la vigencia del contrato
Responsabilidad civil profesional		X	No inferior a 200 SMMLV	Por la vigencia del contrato
Calidad y Correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados		X	treinta por ciento (30%) del valor total del contrato	Por la vigencia del contrato Un (1) año más
Calidad del bien o servicio	X	X	Diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Por la vigencia del contrato y seis (06) meses más

El Contratista, dispondrá de un término de tres (03) días hábiles, contados a partir de la fecha en que el contratista reciba el contrato firmado, para la constitución de la garantía única.

**CONCLUSIÓN**



FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS	Realizó / Actualizó:	2018/09/20	Oficina Asesora Jurídica		
	Revisó:	2018/09/21	Oficina Asesora de Calidad y Auditoría		
	Aprobó:	2018/09/24	Comité Institucional de Gestión y Desempeño "CIGD"		
Código:	F-1100-02	Versión:	2.0	Página:	37/37

Teniendo en cuenta los anteriores aspectos es viable contratar el servicio requerido, con la persona natural o jurídica que cumpla con las condiciones aquí señaladas.

**RESPONSABLES**

DAYRA CARID MESA QUINTERO  
Jefe Oficina Asesora Jurídica ESE ISABU

FIRMA:

Proyectó Aspectos jurídicos: Gonzalo Andrés Martínez Martínez  
Abogado CPS ESE ISABU