Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

ANEXO – ESTUDIO DEL SECTOR

REQUERIMIENTO N° 389 DE 2024

Bucaramanga, abril 17 de 2024

INTRODUCCIÓN

Con el fin de dar cumplimiento al propósito de la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, en el marco legal y objetivo misional es necesario realizar la contratación del servicio de suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos basado en el cumplimiento del Manual de Contratación de la ESE-HUS y lo estipulado en el Decreto 780 de mayo 6 de 2016 o Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social, expedido por Ministerio de Salud y Protección Social, documento que compila y simplifica todas las normas reglamentarias preexistentes en el sector de la salud.

Debido a las obras de reforzamiento estructural que se están llevando a cabo en el edificio de la entidad, se genera una problemática de infraestructura física del servicio de alimentación de la ESE HUS, que reduce ostensiblemente el área disponible para la ejecución del proceso de producción de alimentos, exponiéndonos a riesgos de incumplimiento de las especificaciones higiénico- sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 que regulan los establecimientos de producción de alimentos y con el propósito de dar cumplimiento a la misión institucional de la ESE HUS es indispensable garantizar el suministro de alimentación hospitalaria, a usuarios internos y externos. Por lo anterior, se requiere dar continuidad al proceso de contratación a través de personas jurídicas y/o naturales, las cuales garantice el suministro de alimentos al paciente hospitalizado en la E.S.E HUS y personal en formación médicos internos y residentes, según especificaciones técnicas de los procedimientos de Suministro de alimentación y del valor nutricional descrito en el Manual de Dietas de la E.S.E HUS.

ANÁLISIS DEL MERCADO

1.1. ASPECTOS ECONÓMICOS:

Por tratarse de la contratación para el suministro del servicio de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, se tendrá en cuenta la dinámica del sector tomando como referente la contratación realizada por otras entidades para este tipo servicios.

La alimentación hospitalaria está soportada en un amplio conocimiento nutricional y clínico basado en la evidencia científica, acerca del proceso de cuidado nutricional del paciente, convirtiéndose en parte fundamental del tratamiento de la enfermedad. Un objetivo de esta terapéutica es disminuir las estancias hospitalarias y por consiguiente el costo de las mismas, minimizando el compromiso del estado nutricional.

De acuerdo con el criterio clínico, las Instituciones Prestadoras de Salud (IPS) deben suministrar alimentación a sus pacientes hospitalizados, la cual se encuentra costeada en la internación. Históricamente la percepción de los pacientes frente a la alimentación hospitalaria no ha sido la mejor, en especial en su valoración hedónica, a pesar de los esfuerzos por cumplir con el rigor técnico.

Para el usuario hospitalizado la percepción de la calidad en el suministro de la dieta se centra en orden de importancia en la presentación y el tamaño de porción, luego juzga las características sensoriales como el sabor y el olor; paralelamente mide la atención del personal y la vajilla donde vienen servidos los alimentos para su consumo. Por eso, para alcanzar la meta de la calidad total de los procesos se han creado nuevas técnicas en la industria gastronómica hospitalaria, asimismo reevaluado estándares de aceptación y consumo para lograr que este componente tenga el grado de satisfacción que exige los estándares de acreditación en las instituciones de salud.

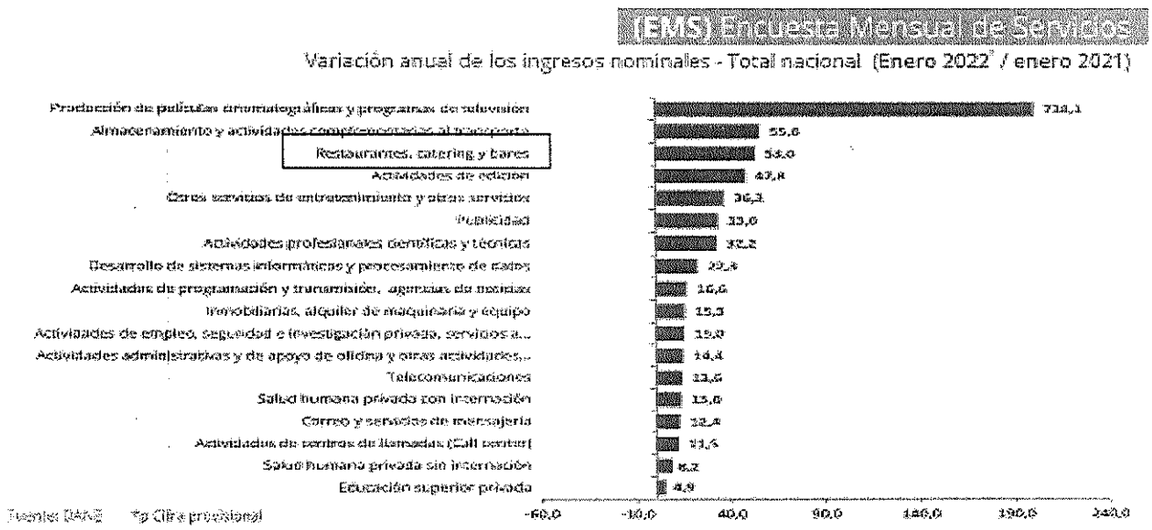
En síntesis, la alimentación hospitalaria se convierte en un indicador de resultado importante para evaluar la satisfacción dentro de un sistema de gestión de calidad en salud, razón por la cual este artículo tiene como objetivo contextualizar la percepción de los pacientes hospitalizados, desde una escala valorativa de sus expectativas frente a la dieta, sirviendo como un elemento cualitativo para promover el mejoramiento continuo y afianzar la competitividad con miras a lograr visibilidad nacional e internacional de las IPS.

Por tal razón, la alimentación constituye uno de los pilares terapéuticos más importantes durante la estancia de un paciente en el hospital. Una alimentación adecuada permite mejorar clínicamente a un enfermo y, en la mayoría de los casos, evitar la Desnutrición Relacionada con la Enfermedad (DRE), que se asocia a más complicaciones, estancias hospitalarias más prolongadas y a un mayor gasto sanitario.

- **Sector Servicios**

La Encuesta Mensual de Servicios es una operación estadística por medio de la cual el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) obtiene la información de las variables principales del sector servicios para el análisis de su evolución en el corto plazo.

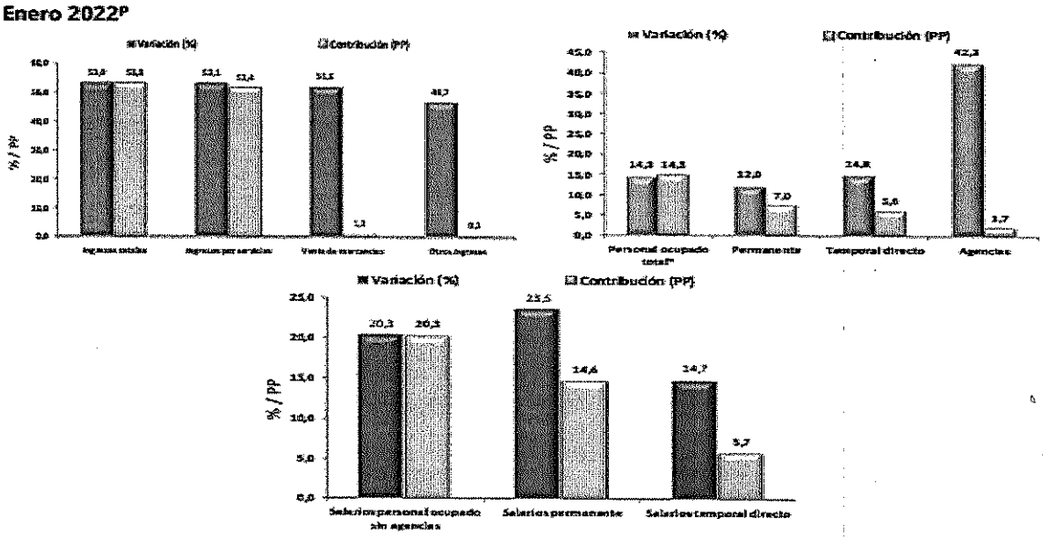
En enero de 2022, todos los subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con enero de 2021.



- **Restaurantes, catering y bares**

En enero de 2022, los servicios de restaurantes, catering y bares registraron un crecimiento de 53,0% en los ingresos nominales, el personal ocupado total presentó un crecimiento de 14,3% y los salarios registraron un crecimiento de 20,3%, en comparación con enero de 2021

Gráfico 4. Variación anual y contribución de los ingresos nominales por tipo, personal ocupado total y salarios por tipo de contratación
Restaurantes, catering y bares
Total Nacional
Enero 2022p



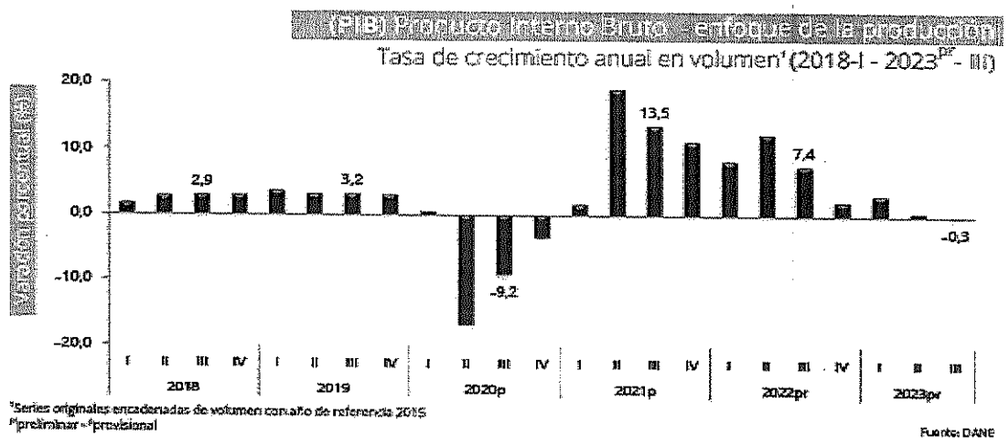
Fuente: DANE – EMS
p Cifra provisional
(PP) Puntos porcentuales
* Incluye personal permanente, personal temporal directo y personal temporal contratado a través de agencias de suministro de personal.

En comparación con el mismo mes de 2021, en enero de 2022 los ingresos totales presentaron un aumento de 53,0%, que se explica por el incremento de 53,1% en los ingresos por servicios, de 51,6% en la venta de mercancías y de 46,7% en otros ingresos operacionales.

En enero de 2022 el personal ocupado total presentó una variación de 14,3%, en comparación con enero de 2021, que se explica por el incremento de 12,0% en el personal permanente, de 14,8% en el personal temporal directo y por el incremento de 42,3% en el personal contratado a través agencias.

Mientras que los salarios en enero de 2022 presentaron un aumento de 20,3%, en comparación con enero de 2021, que se explica por el incremento de 23,5% en los salarios del personal permanente y de 14,7% en los salarios del personal temporal directo.

PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB)



¹Series originales encadenadas de volumen con año de referencia 2015
p preliminar - pr provisional

Fuente: DANE

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Industrias manufactureras decrece 6,2% (contribuye -0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida decrece 3,5% (contribuye -0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Construcción decrece 8,0% (contribuye -0,4 puntos porcentuales a la variación anual)

En lo corrido del año 2023pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 1,0%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,0% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,8% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades financieras y de seguros crece 8,8% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

- **<u>Índice de precios del consumidor (IPC)</u>**

En el mes de diciembre de 2023, el IPC registró una variación de 9,28% en comparación con diciembre de 2022. En el último año, las divisiones Transporte (15,42%), Restaurantes y hoteles (13,22%), Bebidas alcohólicas y tabaco (11,95%), Educación (11,41%), Bienes y servicios diversos (10,08%) y, por último, Salud (9,49%) se ubicaron por encima del promedio nacional (9,28%). Entre tanto, las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (9,26%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (8,94%), Recreación y cultura (7,10%), Prendas de vestir y calzado (5,23%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,00%) y, por último, Información y comunicación (0,12%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Índice de Precios al Consumidor
Variación anual y mensual - total nacional - 2022 - 2023 (Diciembre)

IPC	Diciembre			
	Variación Anual		Variación Mensual	
	2022	2023	2022	2023
IPC total	13,12	9,28	1,26	0,45

Fuente: DANE, IPC

- ***Variación y contribución mensual por divisiones de gasto***

En el mes de diciembre de 2023, el IPC registró una variación de 9,28% en comparación con diciembre de 2022. En el último año, las divisiones Transporte (15,42%), Restaurantes y hoteles (13,22%), Bebidas alcohólicas y tabaco (11,95%), Educación (11,41%), Bienes y servicios diversos (10,08%) y, por último, Salud (9,49%) se ubicaron por encima del promedio nacional (9,28%). Entre tanto, las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (9,26%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (8,94%),

Recreación y cultura (7,10%), Prendas de vestir y calzado (5,23%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,00%) y, por último, Información y comunicación (0,12%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Transporte	12,93	11,59	1,49	15,42	1,96
Restaurantes y hoteles	9,43	18,54	1,84	13,22	1,28
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,76	8,37	0,14	11,95	0,20
Educación	4,41	5,96	0,24	11,41	0,43
Bienes y servicios diversos	5,36	13,69	0,69	10,08	0,53
Salud	1,71	9,53	0,16	9,49	0,18
TOTAL	100,00	13,12	13,12	9,28	9,28
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,94	2,25	9,26	2,84
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	18,25	0,73	8,94	0,37
Recreación y cultura	3,79	8,38	0,30	7,10	0,24
Prendas de vestir y calzado	3,98	11,22	0,38	5,23	0,17
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	27,88	4,82	5,00	0,99
Información y comunicación	4,33	0,25	0,01	0,12	0,00

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

1.2. ASPECTOS TÉCNICOS:

El ejecutor dará cumplimiento al objeto anterior descrito incluye la adquisición, manipulación, preparación, distribución y suministro de alimentos a la cama de paciente, de acuerdo a la dieta prescrita y deberá prestar el proceso bajo las mínimas especificaciones técnicas y requisitos, los cuales se relacionan a continuación:

1. El servicio integral de alimentación hospitalaria especializada deberá producirse en las instalaciones locativas del contratista cumpliendo con los requerimientos legales establecidos para la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos, el oferente deberá tener la disponibilidad de un centro de producción de alimentos con la capacidad para responder a la demanda histórica de suministro de alimentación de nuestra institución, cumpliendo con la normatividad vigente para los establecimientos de producción y trasporte de alimentos (Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

2. El ensamble de los alimentos y la distribución de las dietas se debe realizar en las instalaciones de la E.S.E Hospital Universitario de Santander ubicado en Cra 33 No 28-126 y deberá garantizar el cumplimiento de la normativa nacional vigente para esta área correspondiente a la manipulación de alimentos Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13
3. Ofrecer menús teniendo en cuenta los estándares del Manual de dietas Terapéuticas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E HUS (Anexo 1) y la prescripción dietaría por parte de la nutricionista clínica y/o personal médico, según las necesidades especiales. Se tiene establecido los Tipos de dietas a continuación descritos:

TIPO DIETA
Normal (N)
Blanda suave (BLS)
Blanda (BL)
Hipograsa (HGR)
Hiposódica (HS)
Hipoglúcida (HGL)
Vegetariana (VEG)
Vegana (VGN)
Hiperproteica (HP)

Coronaria (COR)
Hemodiálisis (HD)
Prediálisis (PRED)
Liquida Hiperprotéica (LIQHP)
Líquida Clara (LIQCL)
Líquida Completa (LIQCOM)
Complemento 1 (C1)
Complemento 2 (C2)
Complemento 3 (C3)
Normal Pediátrica I (NPED1)
Normal Pediátrica 2(NPED2)

4. **Valor Nutricional:** Se suministrará una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. El valor calórico, la distribución porcentual de macronutrientes y aporte de micronutrientes será establecido de acuerdo al régimen alimentario señalado en el Manual de Dietas Terapéuticas de la E.S.E HUS
5. **Refrigerio sencillo:** se caracteriza por incluir una bebida (jugos, avenas, yogurt, etc.) y un cereal. Los cuales se suministrarán por solicitud de los programas institucionales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-50, Versión 1.
6. **Refrigerio compuesto:** se caracteriza por incluir una bebida con o sin leche, un alimento proteico, cereal y porción de fruta, garantizando un aporte nutricional promedio del 25%. Los cuales se suministrarán por solicitud de los programas institucionales por medio de oficio de manera previa o para paciente por solicitud de nutricionista clínico realizada por correo electrónico en el formato establecido al proveedor del suministro GAT-NUT-FO-50, esta solicitud se autoriza para pacientes con habilitación de vía oral posterior al suministro de tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo, comida), para los casos en el cual no se entregaron los alimentos, por la inhabilitación de vía oral asociado a exámenes, procedimientos, etc.
7. **La minuta patrón y el ciclo de menús:**
   - **a.** Presentar un ciclo de 21 menús con su respectivo valor o aporte nutricional para la dieta Normal y su derivación para las dietas terapéuticas de adultos, se deberá incluir preparaciones de plato único en tiempo de comida con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo.
   - **b.** Presentar un ciclo de 21 menús infantiles dietas Normal pediátrica I y Normal pediátrica II donde se incluya preparaciones de plato único en tiempo de comida con una frecuencia de 2 a 4 veces por ciclo.
   - **c.** Presentar un ciclo de 15 menús de cada refrigerio nueves, onces y cena para las dietas con fracciones como son la dieta Hiperproteica, Hiperproteica no lácteos (incluir alimentos fuentes de proteína de alto valor biológico como huevo, pollo o carne), dieta hipoglucida, hemodiálisis, pre diálisis, liquida hiperproteica, complemento 3, normal pediátrica 1 y normal pediátrica 2).
   - **d.** Ofrecer un ciclo de menú especial en fechas como: día de la madre, día del padre, semana santa, navidad, año nuevo, día del médico, día del niño, día del nutricionista y programas especiales, etc. dirigidos a clientes internos y externos según las necesidades de la prestación del servicio.
   - **e.** La documentación en aspecto técnico-nutricional y ciclos de menús, deberá estar firmada por el profesional, que lo elabora el cual deber tener el perfil del Nutricionista Dietista con matrícula profesional, para posterior ser avalados o aprobados por el Profesional Universitario de Salud, nutrición y dietética de la E.S.E HUS.
   - **f.** La producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas, por lo tanto, el contratista presentará la estandarización de recetas de los ciclos de menús al Supervisor del contrato o quien haga sus veces.
   - **g.** Se deberá garantizar el uso de aderezos naturales para las preparaciones de los ciclos de menú con indicación hiposódica

8. Especificaciones de Carnes deberá cumplir con las especificaciones de los productos de Carne, cumpliendo con la Normativa de referencia Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 2278/1982, Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
9. En el suministro de pollo se especifica el otorgamiento de pechuga sin piel y sin hueso, pollo en porción pierna pernil completa con frecuencia de 3 a 5 veces por ciclo, no se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.
10. Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 -- 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 – 8% de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna, no se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.
11. Los productos panificados deberán entregarse en empaque individual, termosellado que garantice la conservación del producto, así mismo especificar fecha de vencimiento y lote por unidad.
12. **Características de suministro de la dieta:**
    a. La dieta terapéutica se suministrará hasta la cama del paciente hospitalizado en los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida) y/o sus refrigerios o fracciones correspondientes. En las áreas del servicio de UCI adulto, UCI pediátrica, recuperación de cirugía, urgencias ginecoobstetras y salas de aislamientos las dietas serán entregadas al personal de enfermería responsable del área o del paciente.
    b. Se debe dar cumplimiento del horario de distribución de las dietas (comidas principales, nueves, onces y refrigerios) en los diferentes servicios hospitalarios. Desayuno: 7:30 a 8:30 am, Media mañana: 10 a 10:30 am, Almuerzo: 12:00 a 1:00 pm, Media tarde: 3:00 A 3:30 pm, Comida: 5:00 a 6:00 pm, Cena: 6:30 a 7:00 pm
    c. La bandeja contara con individual de material biodegradable que identifique la Institución y la empresa contratista, dispuestas en carro bandejeros.
    d. La alimentación se suministrará con cubiertos envueltos en servilleta dentro de una bolsa plástica transparente en bandejas individuales de policarbonato cubiertas con tapa que conserven la inocuidad y temperatura de los alimentos.
    e. Los alimentos de refrigerio de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, cubiertos, vaso de bebida con tapa y se colocarán sobre la bandeja antes de ser transportados y distribuidos a los diferentes servicios, para evitar la contaminación y brindar una excelente presentación, adicional se deberá implementar un rotulo que contenga nombre, identificación, ubicación y tiempo de comida.
    f. Se suministrará dieta en loza desechable biodegradable a pacientes con orden médica o solicitud del nutricionista clínico que por evolución o estado de salud requieran aislamiento preventivo; el suministro de este tipo de menaje deberá estar registrado en la orden médica. El kit de desechables deberá tener las especificaciones de plato con división y domo, vaso plástico con tapa capacidad 8 onz, taza de 8 onz plástica con tapa contenedor de alimentos calientes y cuchara sopera plástica.
    g. La alimentación suministrada deberá garantizar la temperatura de alimentos en caliente 60°C y frio 6°C, hasta el tiempo de entrega la paciente.
    h. Para pacientes hospitalizados con exámenes de laboratorio, ayudas diagnósticas o de monitoreo, se reservará el tiempo de comida correspondiente hasta una hora después del servicio, previo reporte del Nutricionista Clínico Asistencial.
    i. La vajilla y menaje será retirada de las habitaciones en un tiempo máximo de 60 minutos después de la distribución de los alimentos., los auxiliares de dietas deben reportar al coordinador del servicio de ensamble ubicación de la bandeja para posterior recolección en el formato Registro de menaje pendiente en hospitalización GAT-NUT-FO-18, previniendo perdidas o eventos adversos por permanencia del menaje en tiempos superiores a los establecidos.
13. **Suministro de agua:** El contratista garantizará en cada uno de los servicios de hospitalización, a través de un refrigerador con filtro de agua que será suministrado por la empresa contratista del servicio de alimentos, la limpieza y desinfección de las jarras individuales se realizará en el área de ensamble de alimentos, de acuerdo a la Resolución 4445 de 1996 y se suministrara diariamente una jarra de agua por paciente, en caso de requerimientos aumentados se debe atender la necesidad de suministro.

14. Se realizará el suministro de botella de agua a los pacientes con aislamiento en volumen establecido según solicitud de área de nutrición clínica.
15. Platear e implementar acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento y ensamble de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran el adecuado manejo del suministro de agua.
16. **Saneamiento básico:** Se exigirá al contratista el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura basado en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social. En el cual se solicita presentación de los documentos implementados en el centro de producción y en el área de ensamble el contratista deberá dar cumplimiento al plan de saneamiento establecido por la E.S.E HUS.
17. **Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes):** El contratista suministrará a médicos internos y residentes tres tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida los cuales serán distribuidos en el comedor.

    a. El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para el personal autorizado y en formación de medicina que realizan sus prácticas en la ESE – HUS y médicos residentes cumpliendo con el valor calórico y nutricional.
    b. El Contratista deberá realizar un ciclo de 21 menús dirigido a personal autorizados y médicos en formación por tiempo de comida que incluya proteína en porción (no molidos) y postre a la hora del almuerzo cumpliendo con valor nutricional de dieta hiperproteica.
    c. La alimentación deberá suministrarse tipo buffet, con ciclo de menú que ofrezca dos opciones de proteína y dos opciones de verdura en tiempo de almuerzo, bebida sin azúcar y menú vegetariano si hay personal que lo requiera se atenderá como una solicitud especial.
    d. Se obliga a dar cabal cumplimiento a los horarios de alimentación para personal en formación médicos residentes e internos: Desayunos: 6:45 a.m. hasta 9:00 a.m, Almuerzos: 11:45 am hasta 2:30 p.m, Comidas: 6:00 p.m. hasta 7:00 p.m
18. **Especificaciones para programas especiales:** El contratista deberá estar en capacidad de ofrecer cuando se le solicite, otros servicios como son:
    a. Suministro de refrigerios para el programa madre canguro: Bebida láctea (leche, avena, yogurt,) jugos de fruta tetra pack, cereal, bocadillo; suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de que se requiera.
    b. Suministro de refrigerios para el programa de vacunación: Bebida láctea (leche, avena, yogurt,) o jugos de fruta tetra pack y un cereal.
    c. Suministro de refrigerios o fracciones a usuarios Hemocentro, brigadistas de emergencias y desastres. (Leche, jugos tetra pack, bocadillo, brownie, chocorramo, agua botella 300 ml y 600 ml; suministro de vasos desechables de siete (7) onzas en caso de que se requiera.
    d. Suministro de refrigerios o fracciones en donantes de AFERESIS se suministrará tipo compuesto con inclusión de alimento fuente de proteína, cereal y bebida, por medio de solicitud previa se programa ofertar variabilidad, el cual se entrega en empaque desechable biodegradable y cumplir con las mismas características.
    e. Suministro de almuerzos y/o comidas autorizadas para el servicio de referencia y contra referencia deben ser entregados en material desechable biodegradable y cumplir con las mismas características del servicio de médicos residentes e internos.
    f. Suministro de refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde al personal del programa Misión Wisconsin. Se suministrarán en empaques desechables biodegradables, para la misión se oferta un menú especial de diez días previo para aprobación de la supervisión, también contara con la disponibilidad de reservas en bodega de almacenamiento de alimentos (galletería, café, insumos desechables, agua en botella, etc.) para el servicio a la mesa.
    g. Suministro de refrigerios para actividades especiales, como eventos del día del niño, lactancia materna, navidad, procesos de campañas educativas a funcionarios, auditoria internas o externas o comités con previa autorización del supervisor del contrato o encargado.
    h. Suministro de almuerzos para actividades especiales, como eventos del día del niño, lactancia materna, navidad, procesos de campañas educativas a funcionarios, auditoria internas o externas o comités con previa autorización del supervisor del contrato o encargado, Misión Wisconsin, etc. El cual estará compuesto con menú que ofrezca dos opciones de proteína y dos opciones de

verdura en tiempo de almuerzo, bebida, y postre, si hay personal que lo requiera se atenderá como una solicitud especial enfocado en gustos y preferencias con solicitud previa, lo cuales deberán ser suministrados de acuerdo a la necesidad del programa con servicio a la mesa o en empaque desechable biodegradable.

19. **Estadística mensual para pacientes hospitalizados:** Para efectos de elaboración de la propuesta económica, se presenta el promedio histórico mensual de dietas hospitalarias servidas que fueron suministradas a pacientes hospitalizados por la E.S.E. HUS durante el cuarto trimestre del 2023.
20. **Promedio mensual de suministro de dietas hospitalarias**

DIETA	CANTIDAD
NORMAL	1478
BLANDA	852
BLANDA SUAVE	91
HIPOSODICA	215
VEGETARIANA	6
VEGANA	1
HIPERPROTEICA	1956
CORONARIA	172
LIQUIDA HIPERPROTEICA	205
HIPOGLUCIDA	850
NORMAL PEDIATRICA 1	106
NORMAL PEDIATRICA 2	122
HEMODIALISIS	242
PREDIALISIS	155
COMPLEMENTO 1	16
COMPLEMENTO 2	44.6
COMPLEMENTO 3	787
LIQUIDA COMPLETA	413
LIQUIDA CLARA	96

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en el volumen de pacientes hospitalizados y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

21. **Estadística mensual de alimentación para estudiantes de medicina y residentes:** Para efectos de elaboración de la propuesta económica, se indica el promedio histórico mensual por tiempo de comida que fue suministrado a los médicos internos y residentes en la E.S.E. HUS durante el transcurso del cuarto trimestre del 2023.

TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD PROMEDIO MES
DESAYUNO	450
ALMUERZO	3150
COMIDA	300

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a la rotación de residentes e internos y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se

presenten en los tiempos de comida y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

22. **Estadística mensual programas especiales:** Para efectos de elaboración de la propuesta económica, se indica el promedio histórico mensual de refrigerios entregados a programas especiales de la E.S.E. HUS durante el transcurso del cuarto trimestre del año 2023, por ración mes.

TIPO DE ALIMENTACIÓN	PROMEDIO MES CUARTO TRIMESTRE DE 2023
	Programas Especiales
Refrigerio sencillo	1154
Refrigerio Compuesto	230
Refrigerio Aféresis	42
Almuerzos especiales	25
Agua botella 300 ml	2100
Agua botella 600 ml	1024

Nota aclaratoria: Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a la programación del Hemocentro, capacitación de brigadistas, los índices de ocupación y rotación de la E.S.E. HUS y otros factores externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato .En ningún momento se establecerá compromiso por parte de la E.S.E HUS, que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato; por lo tanto, el contratista asume las variaciones que se presenten en el volumen de refrigerios solicitados. Y no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

23. **Insumos de consumo:** El contratista suministrara insumos de baja rotación por necesidades especiales de servicios de hospitalización o programas especiales como jarra de jugo, suministro de agua en botella, aromáticas, galletería, café, en servicios especiales entre otros.
24. En el presente requerimiento se describen los suministros alimentarios de más alta rotación, sin embargo, el proponente ganador se compromete suministrar cualquier otro tipo de alimento no incluidos, en estos casos, el precio de compra debe sujetar a los precios del mercado, lo cual se verificará mediante la presentación una cotización, cuyos precios serán verificados y comparados con los precios institucionales, según la necesidad.
25. El proponente deberá suministrar el siguiente personal para la ejecución del contrato:

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN	2	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de dos (2) años como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	PROFESIONAL EN CALIDAD	1	Profesional Universitario en Ingeniería	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.
3	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2	Profesional, Técnico o Tecnólogo en áreas Administrativas	Experiencia de un (1) año como auxiliar administrativo en la prestación de servicios de Alimentación en entidades prestadoras de

				servicios de salud de mediana y alta complejidad, específicamente en la recepción de solicitud de dietas y rotulación.
4	**AUXILIAR DE PRODUCCIÓN**	3	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
5	**AUXILIAR PARA ENSAMBLAJE DE DIETAS Y DISTRIBUCIÓN**	22	Servicio de Urgencias piso 1 (1) Servicio de Urgencias piso 2 (2) Servicio de Urgencias piso 3 (2) UCI piso 1 (1) UCI piso 2 (1) UCI piso 3 (1) UCI piso 4 (1) Unidad de quemados piso 5 (1) Urgencias ginecoobstetras piso 5 (1) Medicina Interna + recuperación de cirugía piso 6 (2) Medicina Interna piso 7 (2) Cirugía piso 8 (2) UCI adulto y pediátrico piso 9 (1) Pediatría piso 10 (2) Especialidades quirúrgicas - Ginecoobstetricia piso 11 (2)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de ensamblaje de dietas y distribución de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
6	**AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	2	Auxiliar de aseo área de ensamble (2)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo específicamente en el área de ensamble en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
7	**AUXILIAR DE BODEGA**	1		Experiencia de un (1) año como bodeguero de alimentos. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la

				manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
8	**AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS**	3	Auxiliar para los tres tiempos de comida distribuidas de la siguiente manera: 1 para el desayuno, 3 en almuerzo y 1 comida.	Experiencia de un (1) año como auxiliares de distribución en comedores médicos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
	TOTAL	**36**		

26. El Contratista se comprometerá a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante la operación del contrato, comprenderá pintura de muros, techos internos, muebles, puertas y otros, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos, cambio de bombillos y carga de extintores. Los costos originados por estos aspectos no serán reconocidos por la ESE HUS al Contratista.

Supervisión técnica: La supervisión del presente contrato será ejercida por el contratante, a través de la Subgerencia de Servicios Ambulatorios y Apoyo Terapéutico por parte de la Profesional Universitario Salud, Nutrición y Dietética quien deberá controlar, vigilar la correcta ejecución y cumplimiento de orden técnico en las condiciones contractuales.

1.3. ASPECTOS REGULATORIO:

Las condiciones regulatorias para los servicios a contratar deberán regirse bajo el procedimiento de contratación:

- Constitución Política de Colombia.
- Ley 80 de 1993 - Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.
- Ley 1150 de 2007 - Medidas para la eficiencia y la transparencia.
- Ley 1474 de 2011 - Normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.
- Resolución No. 5185 de 2013, Ministerio de Salud y de la Protección Social - Lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el estatuto de contratación.
- Decreto 025 de 2005, Gobernación de Santander.
- Resolución No 319 de 2022 de la ESE HUS – Manual de contratación.
- Acuerdo de Junta Directiva No. 09 de 2020 de la ESE HUS – Estatuto de Contratación.
- Demás normas concordantes.

2. ESTUDIO DE LA OFERTA

Quién vende:

Se presenta relación de oferentes que han presentado ofertas en los diferentes procesos adelantados por las entidades públicas, que tienen por objeto la ejecución de actividades similares a las que pretende adelantar la entidad al igual que las diferentes empresas que ofrecen servicios de alimentación:

- SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
- MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.
- ALIMENTOS LA CALI S.A.S.
- COCINARTE CATERING Y EVENTOS S.A.S
- ALIMENTOS CARNICOS S.A.S
- ENTRE OTROS

¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de bienes, obras o servicios?

Como la contratación de este servicio, tiene una dinámica constante en la ejecución de este tipo de actividades tanto en sector público como en lo privado, habría participación de potenciales oferentes en este proceso.

3. ESTUDIO DE LA DEMANDA

¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

La Entidad ha adquirido mediante procesos de contratación en los últimos años de la siguiente manera:

N° Proceso / Contrato	CONTRATO No. 115 DE 2024
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$ 904.785.272 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° Proceso / Contrato	CONTRATO No. 120 DE 2023
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$ 3.657.500.000 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° Proceso / Contrato	CONTRATO No. 383 DE 2022
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$ 964.000.000 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° Proceso / Contrato	CONTRATO No. 242 DE 2022
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$ 1.340.000.000 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° Proceso / Contrato	CONTRATO No. 195 DE 2022
TIPO PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$500.000.000 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° Proceso / Contrato	CONTRATO No. 133 DE 2021
TIPO PROCESO	CONVOCATORIA PUBLICA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$3.258.230.029 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	ECO SERVIR S.A.S.

N° Proceso / Contrato	CONTRATO No. 337 DE 2020
TIPO PROCESO	CONVOCATORIA PUBLICA
OBJETO	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$1.080.119.146 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	ECO SERVIR S.A.S.

N° Proceso / Contrato	CONTRATO No. 386 DE 2019
TIPO PROCESO	CONVOCATORIA PUBLICA
OBJETO	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$1.298.220.128 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	ECO SERVIR S.A.S.

N° Proceso / Contrato	CONTRATO No. 165 DE 2019
TIPO PROCESO	LICITACIÓN PÚBLICA
OBJETO	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$2.013.785.100 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	ECO SERVIR S.A.S.

¿Cómo adquieren las Entidades Estatales y las empresas privadas este bien, obra o servicio?

OBJETO	ENTIDAD	TIPO DE PROCESO	NUMERO PROCESO	FECHA PUBLICACIÓN	VALOR
CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA, QUE INCLUYE LA ADMINISTRACIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS, ALIMENTACIÓN DE MÉDICOS INTERNOS Y REFRIGERIOS, PARA EL BANCO DE SANGRE Y MADRES LACTANTES DEL PROGRAMA MADRE CANGURO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E	HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO	RÉGIMEN ESPECIAL	006-IPAP.2023	MAYO 10 DE 2023	$2,137,801,404 PESOS COLOMBIANOS
SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LOS PACIENTES Y MÉDICOS INTERNOS EN LA UNIDAD FUNCIONAL DE ZIPAQUIRÁ Y EL HOSPITAL REGIONAL DE ZIPAQUIRÁ, DE ACUERDO A SUS REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES NUTRICIONALES	BOGOTÁ D.C. - E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA	RÉGIMEN ESPECIAL	INVITACION A COTIZAR SA0015-2022	MARZO 31 DE 2022	$392.020.868 PESOS COLOMBIANOS

CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA, QUE INCLUYE LA ADMINISTRACION DE DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS, ALIMENTACION DE MEDICOS INTERNOS Y REFRIGERIOS, PARA EL BANCO DE SANGRE Y MADRES LACTANTES DEL PROGRAMA MADRE CANGURO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E	NARIÑO - E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL DE NARIÑO	RÉGIMEN ESPECIAL	0032-C.D.2022	MARZO 23 DE 2022	$1.631.701.056 PESOS COLOMBIANOS
SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS	BOYACÁ - E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL - TUNJA	RÉGIMEN ESPECIAL	CP-007-2022	MARZO 18 DE 2022	$2.198.967.400 PESOS COLOMBIANOS
PRESTAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA PACIENTES EN LOS SERVICIOS DE URGENCIAS Y HOSPITALIZACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EMITIDAS POR LAS NUTRICIONISTAS DE LA ESE ISABU Y A MEDICOS INTERNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON CONVENIO DOCENCIA SERVICIO VIGENTE, ASÍ COMO ALIMENTACION AL GRUPO EXTRAMURAL Y REFRIGERIOS PARA LA ESE ISABU	SANTANDER - E.S.E. INSTITUTO DE SALUD ISABU - BUCARAMANGA	RÉGIMEN ESPECIAL	529-2022	FEBRERO 08 DE 2022	$298.890.977 PESOS COLOMBIANOS

4. ANALISIS DE PRECIOS DEL MERCADO

Los precios estimados del presente requerimiento se encuentran determinados a partir del estudio de, el cual fue realizado o a partir del sondeo de precios con tres (03) cotizaciones de entidades que desarrollan actividades iguales o similares al objeto del presente estudio, tomando como valor de referencia la cotización de menor valor.

El presupuesto oficial es el valor estimado en la suma de Mil trescientos cincuenta y siete millones ciento setenta y siete mil novecientos ocho pesos MCTE ($1.357.177.908), el cual está determinado por la unidad gestora con base en los costos históricos y el valor de las apropiaciones disponibles para la vigencia 2024; será ejecutado por el sistema de bolsa, de acuerdo a los servicios efectivamente prestados y cuantificado al valor que se asigna a cada uno de los ítems y el valor máximo a pagar por unidad, incluido todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y que este obligada a pagar la entidad contratante por ser sujeto pasivo de tales tributos, tasas o contribuciones.

5. ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Para dar soporte de los diferentes índices a solicitar en el presente proceso de contratación, se tendrá en cuenta que para las instituciones públicas prestadoras de servicios de salud la ESE HUS, con base en los principios establecidos en el estatuto de contratación, los procedimientos serán a su potestad y los establecidos en el manual de contratación de la entidad, teniendo en cuenta que la ESE HUS es una empresa de régimen especial y por lo tanto la entidad decide solicitar los siguientes índices necesarios para ejecutar el contrato, sin dejar a un lado el riesgo económico del mismo; igualmente es preciso aclarar que la E.S.E. HUS, es autónoma en la determinación de los requisitos habilitantes en los procesos de contratación, los cuales establece siguiendo los lineamientos del Decreto 1082 de 2015 tomando de una forma sólida la información suministrada por el ente regulador y brindando una amplia participación de oferentes prestadores de este servicio requerido en el presente proceso de contratación.

Los indicadores de capacidad financiera buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez, endeudamiento, razón de cobertura de interés, y capacidad organizacional, capital de trabajo y patrimonio, rentabilidad del patrimonio, rentabilidad del activo. En el caso de dar soporte de los diferentes índices a solicitar en el presente proceso de contratación, se tiene en cuenta que para las instituciones públicas prestadoras de servicios de salud los procedimientos se establecen teniendo en cuenta que es una empresa de régimen especial y por lo tanto la entidad decide solicitar índices que midan la fortaleza financiera conforme a la situación particular propias de este tipo de empresas.

Bajo las anteriores consideraciones, la entidad proyecta flexibilizar los procesos de contratación, por lo tanto los indicadores financieros se han calculado en igualdad de condiciones para todos los interesados con el ánimo de que puedan participar, sin dejar atrás la naturaleza contractual, tomando así una muestra significativa del sector, donde para este estudio se tomó como base la información financiera a corte 31 de diciembre de 2022 obtenida del Registro Único Empresarial y Social Cámaras de Comercio RUES.

Así mismo, teniendo en cuenta la crisis financiera del sistema de salud de procedentes de las deudas grandes deudas de las EPS a los hospitales y falta de flujo de dinero entre los diferentes actores como se pudo evidenciar en el análisis económico del presente proceso de contratación se requiere que el futuro contratista sea aliado estratégico financiero y así garantizar la óptima ejecución del contrato.

En consideración a lo anterior la entidad solicita los siguientes índices financieros y organizacionales:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER REQ. 389

ANEXO TABLA 1
(Datos a Dic. 2022)

$000 (Miles de Pesos)

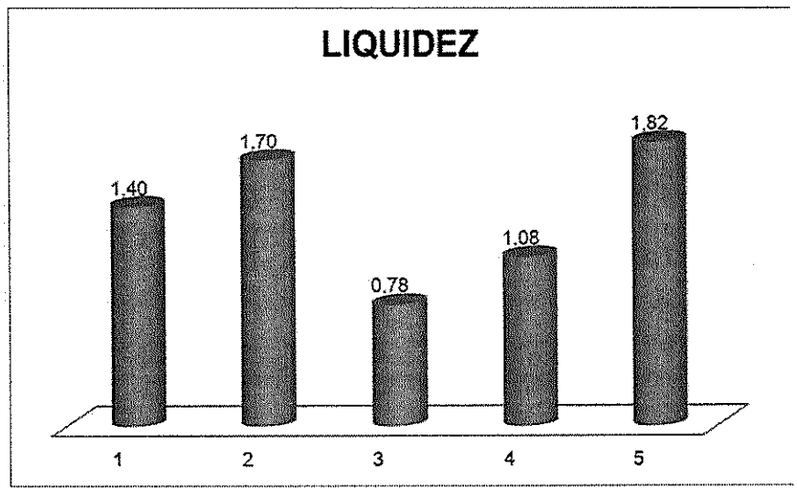
No.	RAZÓN SOCIAL	ENDEUDAMIENTO	LIQUIDEZ	PATRIMONIO	CAPITAL DE TRABAJO	RENTABILIDAD PATRIMONIO	RENTABILIDAD ACTIVO	RCI
1	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S	0,69	1,40	$ 1.879.849	$ 1.776.516	0,15	0,04	5,76
2	MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.	0,57	1,70	$ 1.463.448	$ 860.096	0,08	0,03	4,64
3	ALIMENTOS LA CALI S.A.S.	0,79	0,78	$ 9.420.348	-$ 6.258.094	0,01	0,00	0,14
4	COCINARTE CATERING Y EVENTOS S.A.S	0,91	1,08	$ 2.739	$ 2.740	0,00	0,00	0
5	ALIMENTOS CARNICOS S.A.S	0,54	1,82	$ 1.389.925	$ 450.819	0,13	0,06	2,38
	TOTALES	3,50	6,78	$ 14.156.309	-$ 3.167.923	0,37	0,13	13,92
	MEDIA ARITMÉTICA	0,70	1,36	$ 2.831.262	-$ 633.585	0,07	0,03	2,78

5.1 CAPACIDAD FINANCIERA

- **LIQUIDEZ**

El índice de liquidez es un elemento muy importante en este proceso de selección, por cuanto indica la disponibilidad de recursos que deben tener las empresas que lleguen a postularse. La operatividad depende de la liquidez que tenga la empresa para cumplir con sus obligaciones financieras, con sus proveedores, con sus empleados y la capacidad para renovar su tecnología, para ampliar su capacidad, para adquirir lo necesario para la prestación de su servicio. Por eso la empresa debe tener una verdadera capacidad financiera para respaldar todas sus necesidades y obligaciones.

Teniendo en cuenta lo anterior y de acuerdo al estudio del mercado realizado con empresas del sector (Ver Anexo Tabla 1) nos arroja un promedio **1,36,** donde realizado un análisis estadístico y con el fin de garantizar pluralidad de oferentes la entidad decide exigir una **Liquidez >= 1,36,** donde la **liquidez es el resultado de dividir el Activo corriente / Pasivo corriente**.



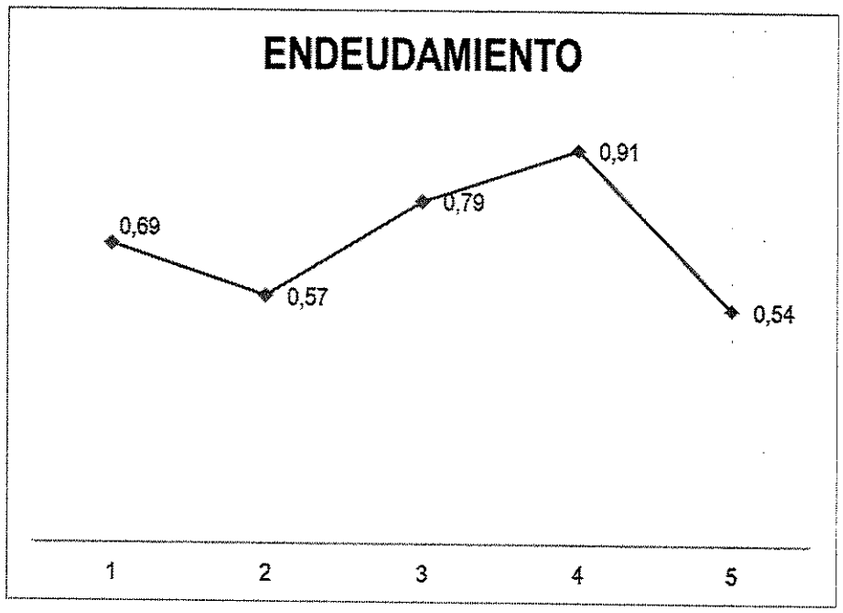
Liquidez: Deberá ser mayor o igual a 1,36

Liquidez = Activo Corriente ≥ 1,36
Pasivo Corriente

- **ENDEUDAMIENTO**

Este indicador señala la proporción en la cual participan los acreedores sobre el valor total de la empresa. Así mismo, sirve para identificar el riesgo asumido por dichos acreedores, el riesgo de los propietarios del ente económico y la conveniencia o inconveniencia del nivel de endeudamiento presentado. Altos índices de endeudamiento sólo pueden ser admitidos cuando la tasa de rendimiento de los activos totales es superior al costo promedio de la financiación.

Teniendo en cuenta lo anterior y el estudio realizado con empresas del sector posibles oferentes en el presente proceso de contratación, nos arroja un promedio de **0,70**, es por ello que la ESE HUS con el fin de garantizar mayor participación de oferentes, sin dejar atrás los estudios realizados decide exigir un **endeudamiento < = al 0,70** en donde **endeudamiento = Pasivo total / Activo Total.**



Nivel de Endeudamiento: Deberá ser menor o igual a 0,70

Nivel de Endeudamiento = Pasivo Total <= 0,70
Activo Total

- **RAZON COBERTURA DE INTERES**

Con este indicador sabemos cuántas veces puede pagar una empresa los intereses generados por deudas adquiridas en el periodo; por lo tanto, esto respalda la cancelación de los compromisos. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el cliente incumpla sus obligaciones financieras.

Bajo las anteriores consideraciones y según el estudio del sector realizado, nos arroja un promedio de 2,78, por lo tanto, la ESE exigirá que este índice sea igual o superior a **2,78**, con el fin que haya pluralidad de oferentes. En donde la **Razón de Cobertura de Intereses = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses.**

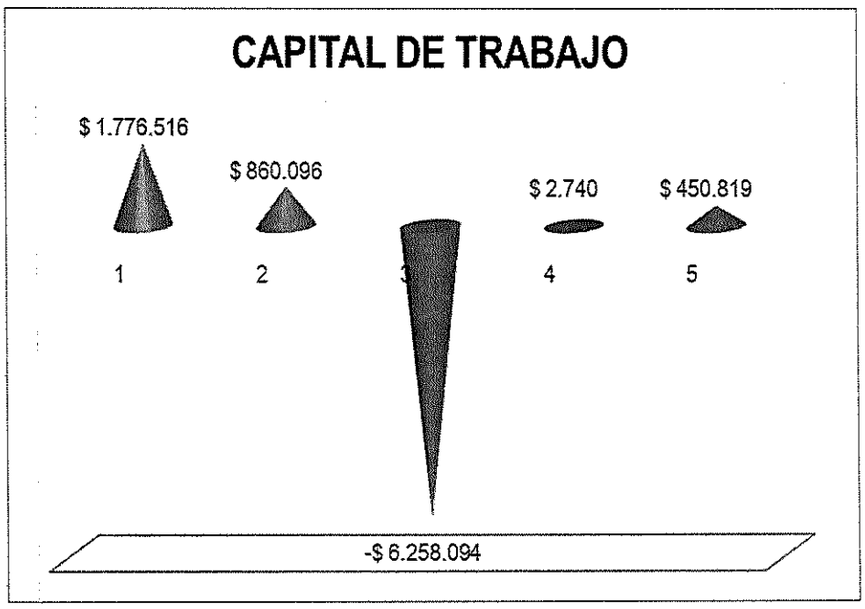
Razón de cobertura de intereses: Deberá ser igual o superior al 2,78

Razón de cobertura de intereses = Utilidad Operacional > = 2,78
Gastos de Intereses

- **CAPITAL DE TRABAJO**

Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente, en donde es indispensable medir la solvencia del proponente, garantizando que el futuro contratista cuente con los recursos necesarios para cumplir con el objeto contractual, teniendo en cuenta que la forma de pago establecida en el contrato resultante del presente proceso de contratación ya que se pagará al contratista en mensualidades dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la respectiva factura y así mismo teniendo en cuenta que este indicador determina la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo, asegurando una ejecución del contrato sin inconvenientes.

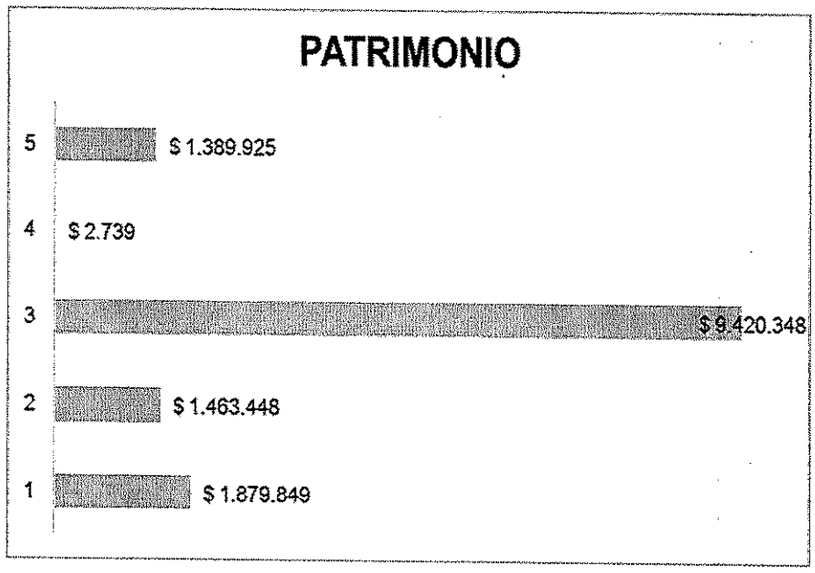
Por lo tanto, para este proceso de contratación a desarrollar, teniendo en cuenta el estudio realizado y las condiciones de la forma de pago, la ESE HUS exigirá un **Capital de Trabajo mayor o igual al CINCUENTA por ciento (50 %) del Presupuesto Oficial.**



Capital de Trabajo: Deberá ser igual o superior al 50 % del presupuesto oficial

- **PATRIMONIO**

La ESE HUS requiere que el contrato resultante del presente proceso de contratación sea ejecutado por una empresa sólida que garantice la prestación del servicio con el mínimo de contratiempos posibles y por ello requiere exigir a los proponentes, índices que demuestren estabilidad financiera. Por lo tanto, se exige **un Patrimonio mayor o igual al CINCUENTA por ciento (50 %) del Presupuesto Oficial.**



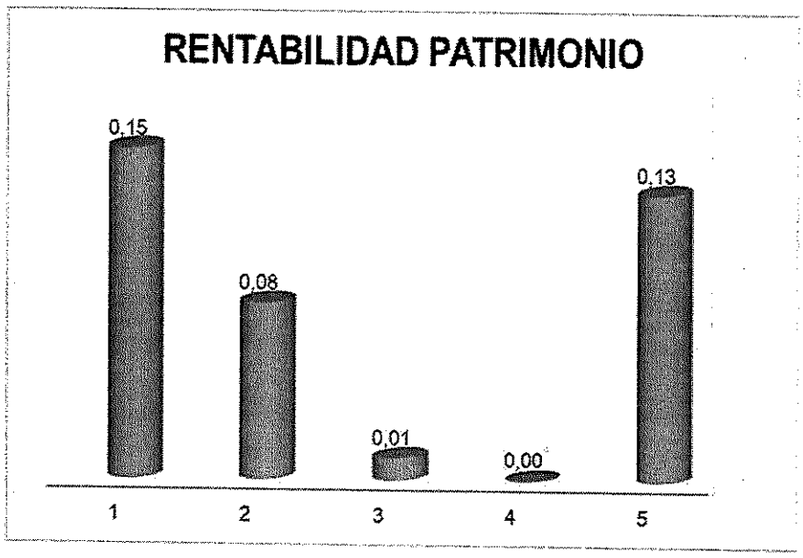
Patrimonio: Deberá ser igual o superior al 50 % al presupuesto oficial.

5.2 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

- **RENTABILIDAD PATRIMONIO**

Este indicador determina la rentabilidad del Patrimonio del proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor es la capacidad organizacional del proponente.

Teniendo en cuenta el estudio del sector realizado (Ver Anexo Tabla 1) para este proceso, nos arroja una media aritmética de **0,07**; es por ello que la ESE HUS exigirá una **Rentabilidad de Patrimonio >= 0,07**



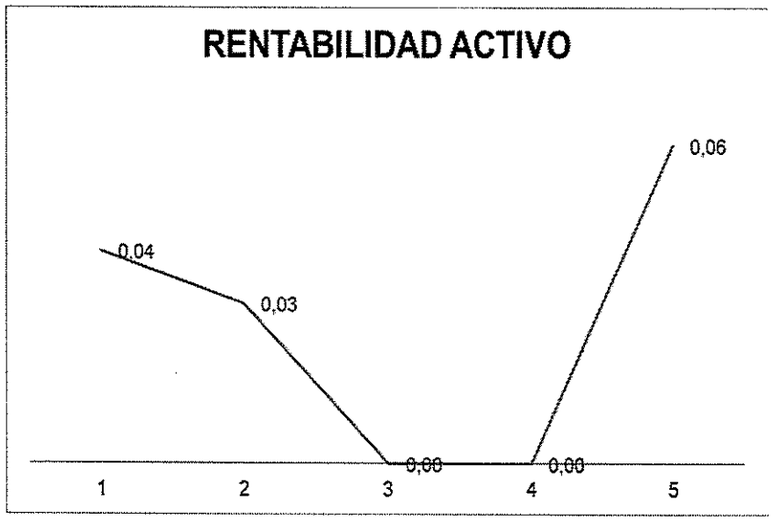
Rentabilidad sobre el patrimonio: Deberá ser igual o superior al 0,07

Rentabilidad sobre el patrimonio = Utilidad Operacional >= 0,07
Patrimonio

- **RENTABILIDAD ACTIVO**

Esta determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor es la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de la rentabilidad sobre patrimonio.

Por lo anterior y teniendo en cuenta el estudio del sector (Ver Anexo Tabla 1) de las empresas que prestan este suministro y después de un análisis estadístico nos arroja un promedio **de 0,03**, por lo tanto, el HUS exigirá una **Rentabilidad del Activo mayor o igual a 0,03.**



Rentabilidad sobre el activo: Deberá ser igual o superior al 0,03

Rentabilidad sobre el Activo = Utilidad Operacional >= 0,03
Activo

Dado en Bucaramanga a los diecisiete (17) días del mes de febrero de 2023.

Vo.Bo. Revisó.

JUAN DAVID MOLINA PABON
Profesional Especializado de Apoyo Gerencial ESE HUS

Elaboró. MARIA MARGARITA MORALES VILLARREAL
Profesional Universitario – Estudios Sector

ANEXO 1

A los estudios previos; sondeo de mercado, valor unitario de los bienes y servicios a adquirir en el proceso de contratación cuyo objeto es:SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER REQ. 389

		COTIZACIÓN STRATEGY CG SAS							COTIZACIÓN MEDITERRANEA DE CATERING SAS								COTIZACIÓN SUPERLOGISTICA BGA SAS								VALOR DE REFERENCIA ESE HUS COTIZACIÓN DE MENOR VALOR REQ. 389							
ITEM	TIPO DE DIETA	DESAYUNO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA (PRECIO UNITARIO)	ALMUERZO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA TARDE (PRECIO UNITARIO)	COMIDA (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN CENA (PRECIO UNITARIO)	COSTO TOTAL	DESAYUNO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA (PRECIO UNITARIO)	ALMUERZO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA TARDE (PRECIO UNITARIO)	COMIDA (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN CENA (PRECIO UNITARIO)	COSTO TOTAL	DESAYUNO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA (PRECIO UNITARIO)	ALMUERZO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA TARDE (PRECIO UNITARIO)	COMIDA (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN CENA (PRECIO UNITARIO)	COSTO TOTAL	DESAYUNO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA (PRECIO UNITARIO)	ALMUERZO (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN MEDIA TARDE (PRECIO UNITARIO)	COMIDA (PRECIO UNITARIO)	FRACCIÓN CENA (PRECIO UNITARIO)	COSTO TOTAL
1	Normal	$ 9.493	$ 0	$ 13.662	$ 0	$ 12.751	$ 0	$ 35.906	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
2	Blanda suave	$ 8.374	$ 0	$ 10.291	$ 0	$ 9.686	$ 0	$ 28.351	$ 8.300	$ 0	$ 10.200	$ 0	$ 9.600	$ 0	$ 28.100	$ 8.260	$ 0	$ 10.114	$ 0	$ 9.583	$ 0	$ 27.957	$ 8.260	$ 0	$ 10.114	$ 0	$ 9.583	$ 0	$ 27.957
3	Blanda	$ 9.569	$ 0	$ 13.772	$ 0	$ 12.854	$ 0	$ 36.195	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
4	Hipograsa	$ 9.505	$ 0	$ 13.651	$ 0	$ 12.741	$ 0	$ 35.897	$ 9.400	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.500	$ 9.331	$ 0	$ 13.469	$ 0	$ 12.555	$ 0	$ 35.355	$ 9.331	$ 0	$ 13.469	$ 0	$ 12.555	$ 0	$ 35.355
5	Hiposódica	$ 9.459	$ 0	$ 13.614	$ 0	$ 12.707	$ 0	$ 35.780	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
6	Vegetariana	$ 9.408	$ 0	$ 13.717	$ 0	$ 12.705	$ 0	$ 35.830	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
7	Hiperproteica	$ 10.190	$ 3.128	$ 15.639	$ 3.128	$ 13.419	$ 3.128	$ 48.632	$ 10.100	$ 3.100	$ 15.500	$ 3.100	$ 13.300	$ 3.100	$ 48.200	$ 10.008	$ 3.079	$ 15.375	$ 3.079	$ 13.202	$ 3.021	$ 47.764	$ 10.008	$ 3.079	$ 15.375	$ 3.079	$ 13.202	$ 3.021	$ 47.764
8	Hipoglucida	$ 8.977	$ 3.162	$ 14.600	$ 3.162	$ 13.059	$ 3.162	$ 46.211	$ 8.800	$ 3.100	$ 14.400	$ 3.100	$ 12.800	$ 3.100	$ 45.300	$ 8.709	$ 3.091	$ 14.317	$ 3.079	$ 12.760	$ 3.410	$ 45.366	$ 8.709	$ 3.091	$ 14.317	$ 3.079	$ 12.760	$ 3.410	$ 45.366
9	Coronaria	$ 9.708	$ 0	$ 16.280	$ 0	$ 14.258	$ 0	$ 49.246	$ 9.600	$ 0	$ 16.100	$ 0	$ 14.100	$ 0	$ 39.600	$ 9.541	$ 0	$ 16.049	$ 0	$ 14.039	$ 0	$ 39.629	$ 9.541	$ 0	$ 16.049	$ 0	$ 14.039	$ 0	$ 39.629
10	Hemodiálisis	$ 9.076	$ 3.126	$ 14.623	$ 3.126	$ 13.917	$ 3.126	$ 46.994	$ 9.000	$ 3.100	$ 14.500	$ 3.100	$ 13.600	$ 3.100	$ 46.600	$ 8.936	$ 3.060	$ 14.236	$ 3.060	$ 13.738	$ 3.060	$ 48.090	$ 8.936	$ 3.060	$ 14.236	$ 3.060	$ 13.738	$ 3.060	$ 46.090
11	Pre diálisis	$ 7.694	$ 3.137	$ 9.916	$ 3.137	$ 9.108	$ 3.137	$ 36.331	$ 7.800	$ 3.100	$ 9.600	$ 3.100	$ 9.000	$ 3.100	$ 35.900	$ 7.722	$ 2.807	$ 9.734	$ 3.571	$ 8.939	$ 2.772	$ 35.545	$ 7.722	$ 2.807	$ 9.734	$ 3.571	$ 8.939	$ 2.772	$ 35.545
12	Liquida clara	$ 4.944	$ 0	$ 4.964	$ 0	$ 4.944	$ 0	$ 14.832	$ 4.900	$ 0	$ 4.900	$ 0	$ 4.900	$ 0	$ 14.700	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 14.544	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 14.544
13	Liquida completa	$ 6.733	$ 0	$ 7.141	$ 0	$ 6.631	$ 0	$ 20.505	$ 6.600	$ 0	$ 7.000	$ 0	$ 6.500	$ 0	$ 20.100	$ 6.508	$ 0	$ 6.931	$ 0	$ 6.485	$ 0	$ 19.922	$ 6.508	$ 0	$ 6.931	$ 0	$ 6.485	$ 0	$ 19.922
14	Liquida hiperproteica	$ 8.698	$ 3.539	$ 11.631	$ 3.539	$ 11.325	$ 3.539	$ 42.469	$ 8.600	$ 3.500	$ 11.700	$ 3.500	$ 11.200	$ 3.500	$ 42.000	$ 8.569	$ 3.407	$ 11.629	$ 3.408	$ 11.191	$ 3.358	$ 41.580	$ 8.569	$ 3.407	$ 11.629	$ 3.406	$ 11.191	$ 3.358	$ 41.580
15	Normal pediátrica 1	$ 7.765	$ 3.530	$ 8.471	$ 3.530	$ 8.471	$ 0	$ 31.767	$ 7.700	$ 3.500	$ 8.400	$ 3.500	$ 8.400	$ 0	$ 31.500	$ 7.622	$ 3.295	$ 8.379	$ 3.339	$ 8.357	$ 0	$ 30.989	$ 7.622	$ 3.295	$ 8.379	$ 3.338	$ 8.357	$ 0	$ 30.989
16	Normal pediátrica 2	$ 8.197	$ 3.542	$ 9.209	$ 3.542	$ 8.108	$ 0	$ 33.598	$ 8.100	$ 3.500	$ 9.100	$ 3.500	$ 9.000	$ 0	$ 33.200	$ 8.091	$ 3.190	$ 9.064	$ 3.242	$ 8.967	$ 0	$ 32.554	$ 8.091	$ 3.190	$ 9.064	$ 3.242	$ 8.967	$ 0	$ 32.554
17	Complemento 1	$ 6.054	$ 0	$ 6.558	$ 0	$ 6.255	$ 0	$ 18.867	$ 6.000	$ 0	$ 6.500	$ 0	$ 6.200	$ 0	$ 18.700	$ 5.971	$ 0	$ 8.437	$ 0	$ 6.098	$ 0	$ 18.506	$ 5.971	$ 0	$ 8.437	$ 0	$ 8.098	$ 0	$ 18.506
18	Complemento 2	$ 5.917	$ 0	$ 7.141	$ 0	$ 6.835	$ 0	$ 19.893	$ 5.800	$ 0	$ 7.000	$ 0	$ 6.700	$ 0	$ 19.500	$ 5.712	$ 0	$ 6.904	$ 0	$ 6.668	$ 0	$ 19.284	$ 5.712	$ 0	$ 6.904	$ 0	$ 6.668	$ 0	$ 19.284
19	Complemento 3	$ 6.269	$ 3.135	$ 7.180	$ 3.135	$ 6.674	$ 0	$ 26.393	$ 6.200	$ 3.100	$ 7.100	$ 3.100	$ 6.800	$ 0	$ 26.100	$ 6.109	$ 2.807	$ 7.037	$ 3.571	$ 6.501	$ 0	$ 26.025	$ 6.109	$ 2.807	$ 7.037	$ 3.571	$ 6.501	$ 0	$ 26.025
20	Funcionarios Autorizados o residentes	$ 8.975	$ 0	$ 13.614	$ 0	$ 10.166	$ 0	$ 32.775	$ 8.800	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 10.100	$ 0	$ 32.500	$ 8.889	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 10.029	$ 0	$ 32.323	$ 8.889	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 10.029	$ 0	$ 32.323
21	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.268	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.150	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.129	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.129
22	Refrigerio compuesto / Media Reforzada	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.975	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.895	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.895
23	Agua en botella 300 ml Programas Especiales	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.396	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.350	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.314	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.314
24	Agua en botella 600 ml Programas Especiales	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.674	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.650	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.630	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.630
25	Jarra de jugo 1 lt Programas Especiales	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.682	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.650	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.510	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.510
26	Suministro Kit Desechable	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.917	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.885	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.885
27	vegana	$ 9.408	$ 0	$ 13.717	$ 0	$ 12.705	$ 0	$ 35.830	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
28	Refrigerios Aferesis	$ 0	$ 3.178	$ 0	$ 3.178	$ 0	$ 3.178	$ 9.534	$ 0	$ 3.100	$ 0	$ 3.100	$ 0	$ 3.100	$ 9.300	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 9.180	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 9.180
29	Almuerzos Especiales	$ 0	$ 0	$ 35.712	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.712	$ 0	$ 0	$ 32.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 32.000	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 30.000

Se cancelarán valores necesarios para la ejecución del proceso, solicitando un presupuesto oficial de: Mil trescientos cincuenta y siete millones ciento setenta y siete mil novecientos ocho pesos MCTE ($1.357.177.908), el cual está determinado por la unidad gestora con base en los costos históricos y el valor de las apropiaciones disponibles para la vigencia 2024 el cual será ejecutado por el sistema de bolsa.

Elaboró:

MARIA MARGARITA MORALES VILLAMIZAR
Profesional Universitario de Apoyo - Gestión Interna

Vo. Bo. Revisó:

JUAN DAVID [illegible] CAICEDO
Profesional Especializado de Apoyo Gerencial ESE HUS - Contratista

STRATEGY CO
LOGÍSTICA Y SUMINISTROS

Bogotá D.C., 16 de abril de 2024

Doctora
MARIA MARGARITA MORALES
Profesional de Apoyo
Estudio de Sector
Hospital Universitario de Santander
Bucaramanga / Santander

Referencia: Cotización estudio de mercado Suministro de Alimentación a pacientes hospitalizados y personal autorizado en la ESE HUS

Cordial saludo,

Dando alcance a la solicitud de cotización para la prestación del SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL AUTORIZADO E LA ESE HUS, la empresa STRATEGY CO S.A.S. identificada con NIT. 900.909.614- 1, se permite adjuntar la siguiente información.

La presente cotización para el respectivo estudio de mercado tuvo todas las condiciones y consideraciones de la invitación a cotizar realizada por el HUS, incluye todos los costos y gastos para la ejecución y desarrollo de este tipo de programas.

Atentamente,

Manuel Fernando León Castillo
Representante Legal
Strategy CO S.A.S
900.909.614-1

COTIZACION HUS - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			PRECIOS UNITARIOS					
ÍTEM	TIPO DE DIETA	DESAYUNO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	FRACCIÓN MEDIA TARDE	COMIDA	FRACCIÓN CENA	TOTAL
1	Normal	9.493	0	13.662	0	12.751	0	35.906
2	Blanda suave	8.374	0	10.291	0	9.686	0	28.351
3	Blanda	9.569	0	13.772	0	12.854	0	36.195
4	Hipograsa	9.505	0	13.651	0	12.741	0	35.898
5	Hiposódica	9.459	0	13.614	0	12.707	0	35.781
6	Vegetariana	9.408	0	13.717	0	12.705	0	35.830
7	Hiperproteica	10.190	3.128	15.639	3.128	13.419	3.128	48.631
8	Hipoglucida	8.977	3.162	14.690	3.162	13.058	3.162	46.213
9	Coronaria	9.708	0	16.280	0	14.258	0	40.246
10	Hemodiálisis	9.076	3.126	14.623	3.126	13.917	3.126	46.995
11	Pre diálisis	7.894	3.137	9.918	3.137	9.108	3.137	36.331
12	Liquida clara	4.944	0	4.944	0	4.944	0	14.832
13	Liquida completa	6.733	0	7.141	0	6.631	0	20.505
14	Liquida hiperproteica	8.696	3.539	11.831	3.539	11.325	3.539	42.470
15	Normal pediátrica 1	7.765	3.530	8.471	3.530	8.471	0	31.767
16	Normal pediátrica 2	8.197	3.542	9.209	3.542	9.108	0	33.598
17	Complemento 1	6.054	0	6.558	0	6.255	0	18.867
18	Complemento 2	5.917	0	7.141	0	6.835	0	19.893
19	Complemento 3	6.269	3.135	7.180	3.135	6.674	0	26.392
20	Funcionarios Autorizados o residentes	8.975	0	13.614	0	10.186	0	32.775
22	Refrigerio sencillo	0	0	0	0	0	0	5.208
23	Refrigerio compuesto / Media Reforzada	0	0	0	0	0	0	8.975
24	Agua en botella 300 ml Programas Especiales	0	0	0	0	0	0	1.366
25	Agua en botella 600 ml Programas Especiales	0	0	0	0	0	0	2.674
26	Jarra de jugo 1 lt Programas Especiales	0	0	0	0	0	0	6.682
27	Suministro Kit Desechable	0	0	0	0	0	0	1.917
28	Vegana	9.408	0	13.717	0	12.705	0	35.830
29	Refrigerio Aferesis	0	3.178	0	3.178	0	3.178	9.534
30	Almuerzos Especiales	0	0	35.712	0	0	0	35.712

CARRERA 9 # 72 - 81 OFICINA 401 EDIFICIO DIGAWWA - BOGOTÁ D.C.
inversionesstrategy@gmail.com

STRATEGY CO
LOGÍSTICA Y SUMINISTROS

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander
<estudiosdesector@hus.gov.co>

INVITACION A PRESENTAR COTIZACION

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <estudiosdesector@hus.gov.co> 15 de abril de 2024, 13:58

Para: comercial@mediterraneadecatering.com, contabilidad@mediterraneadecatering.com

Bucaramanga, Abril 15 de 2024

Señores

MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S

Cordial saludo,

Solicitamos su amable colaboración para cotizar el **Suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander,** para lo cual la cotización debe ser enviada por esta vía. Así mismo, nos permitimos manifestar que la forma de pago está dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura.

Adjunto documento con especificaciones técnicas.

Agradeciendo la pronta respuesta

MARIA MARGARITA MORALES VILLARREAL
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Estudios de Sector - Gestión integra

ESPECIFICACIONES TECNICAS ALIMENTACION.docx
30K

MEDITERRÁNEA CATERING

Santafé de Bogotá, Abril 17 2024

Señores
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Dto Estudio de mercados
Ciudad

Asunto: COTIZACIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIO

Cordial saludo Dando respuesta a su correo, hacemos llegar la cotización sobre el insumo para la prestación del servicio de alimentación.

ITEM 1 Cotización de Suministro de Alimentación:

			PRECIOS UNITARIOS					
ÍTEM	TIPO DE DIETA	DESAYUNO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	FRACCIÓN MEDIA TARDE	COMIDA	FRACCIÓN CENA	TOTAL
1	Normal	9.380	0	13.500	0	12.600	0	35.480
2	Blanda suave	8.300	0	10.200	0	9.600	0	28.100
3	Blanda	9.380	0	13.500	0	12.600	0	35.480
4	Hipograsa	9.400	0	13.500	0	12.600	0	35.500
5	Hiposódica	9.380	0	13.500	0	12.600	0	35.480
6	Vegetariana	9.380	0	13.500	0	12.600	0	35.480
7	Hiperproteica	10.100	3.100	15.500	3.100	13.300	3.100	48.200
8	Hipoglucida	8.800	3.100	14.400	3.100	12.800	3.100	45.300
9	Coronaria	9.600	0	16.100	0	14.100	0	39.800
10	Hemodiálisis	9.000	3.100	14.500	3.100	13.800	3.100	46.600
11	Pre diálisis	7.800	3.100	9.800	3.100	9.000	3.100	35.900
12	Liquida clara	4.900	0	4.900	0	4.900	0	14.700
13	Liquida completa	6.600	0	7.000	0	6.500	0	20.100
14	Liquida hiperproteica	8.600	3.500	11.700	3.500	11.200	3.500	42.000
15	Normal pediátrica 1	7.700	3.500	8.400	3.500	8.400	0	31.500
16	Normal pediátrica 2	8.100	3.500	9.100	3.500	9.000	0	33.200
17	Complemento 1	6.000	0	6.500	0	6.200	0	18.700
18	Complemento 2	5.800	0	7.000	0	6.700	0	19.500
19	Complemento 3	6.200	3.100	7.100	3.100	6.600	0	26.100
20	Funcionarios Autorizados o residentes	8.900	0	13.500	0	10.100	0	32.500
22	Refrigerio sencillo	0	0	0	0	0	0	5.150
23	Refrigerio compuesto / Media Reforzada	0	0	0	0	0	0	8.900
24	Agua en botella 300 ml Programas Especiales	0	0	0	0	0	0	1.350
25	Agua en botella 600 ml Programas Especiales	0	0	0	0	0	0	2.650
26	Jarra de jugo 1 lt Programas Especiales	0	0	0	0	0	0	6.550
27	Suministro Kit Desechable	0	0	0	0	0	0	1.900
28	Vegana	9.380	0	13.500	0	12.600	0	35.480
29	Refrigerio Aferesis	0	3.100	0	3.100	0	3.100	9.300
30	Almuerzos Especiales	0	0	32.000	0	0	0	32.000

CARLOS DUARTE VALENZUELA
Representante Legal
MEDITERRÁNEA DE CATERING SAS
NIT. 901.371.354-1

Dirección: Carrera 12 D 32 – 44 Sur, CPA Tel. 3228858854
comercial@mediterraneadecatering.com
Bogotá D.C.

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander
<estudiosdesector@hus.gov.co>

RV: INVITACION A PRESENTAR COTIZACION

1 mensaje

directoradmin@superlogisticabga.com <directoradmin@superlogisticabga.com> 17 de abril de 2024, 9:42

Para: "Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander" <estudiosdesector@hus.gov.co>

Cordial saludo

En atención a su solicitud enviamos cotización el Suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander.

Agradezco la atención prestada a la presente.

-----Mensaje original-----
De: directoradmin@superlogisticabga.com <directoradmin@superlogisticabga.com>
Enviado el: lunes, 15 de abril de 2024 8:40 p. m.
Para: Sergio Delgado <sergio.delgado@mcdsas.com>
Asunto: Fwd: INVITACION A PRESENTAR COTIZACION

-------- Mensaje Original --------
Asunto: Fwd: INVITACION A PRESENTAR COTIZACION
Fecha: 2024-04-15 19:10
De: SUPER LOGISTICA <superlogistica.bga@gmail.com>
Destinatario: Sergio Delgado <sergio.delgado@mcdsas.com>, directoradmin@superlogisticabga.com

---------- Forwarded message ---------
De: Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <estudiosdesector@hus.gov.co>
Date: lun, 15 abr 2024 a las 14:01
Subject: INVITACION A PRESENTAR COTIZACION
To: <superlogistica.bga@gmail.com>

Bucaramanga, Abril 15 de 2024

Señores

SUPERLOGISTICA BGA SAS

Superlogistica.bga@gmail.com

NIT 900.751.931-0

Cordial saludo,

Solicitamos su amable colaboración para cotizar el Suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, para lo cual la cotización debe ser enviada por esta vía. Así mismo, nos permitimos manifestar que la forma de pago está dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura.

Adjunto documento con especificaciones técnicas.

Agradeciendo la pronta respuesta

MARIA MARGARITA MORALES VILLARREAL

Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Estudios de Sector - Gestión integra

---

"CONFIDENCIAL – HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER (ESEHUS), La información contenida en este mensaje es confidencial y sólo puede ser utilizada por la persona u organización a la cual está dirigido. Si usted no es el receptor autorizado, cualquier retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibido y será sancionado por la Ley. Si por error recibe este mensaje, favor reenvíelo de vuelta y borre el mensaje recibido inmediatamente".

SUPERLOGISTICA SAS - formato de cotizacion HUS ALIMENTACION.pdf
190K

Bucaramanga, abril 17 de 2024

Señores
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER HUS
Oficina de Contratación
Ciudad

Referencia: Solicitud de cotización para estudio de mercado

Asunto: Suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander

En calidad de representante legal de la empresa SUPERLOGISTICA BGA SAS con NIT. 900.751.931-9, me permito presentar cotización para el Suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander; de acuerdo a la solicitud y condiciones técnicas de cotización realizada por la entidad el

A continuación, se detalla la cotización según tipo de dieta.

			PRECIOS UNITARIOS					
ÍTEM	TIPO DE DIETA	DESAYUNO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	FRACCIÓN MEDIA TARDE	COMIDA	FRACCIÓN CENA	COSTO
1	Normal	$ 9.357	$ -	$ 13.405	$ -	$ 12.497	$ -	$ 35.259
2	Blanda suave	$ 8.260	$ -	$ 10.114	$ -	$ 9.593	$ -	$ 27.967
3	Blanda	$ 9.357	$ -	$ 13.405	$ -	$ 12.497	$ -	$ 35.259
4	Hipograsa	$ 9.331	$ -	$ 13.469	$ -	$ 12.555	$ -	$ 35.355
5	Hiposódica	$ 9.357	$ -	$ 13.405	$ -	$ 12.497	$ -	$ 35.259
6	Vegetariana	$ 9.357	$ -	$ 13.405	$ -	$ 12.497	$ -	$ 35.259
7	Hiperproteica	$ 10.008	$ 3.079	$ 15.375	$ 3.079	$ 13.202	$ 3.021	$ 47.764
8	Hipoglucida	$ 8.709	$ 3.091	$ 14.317	$ 3.079	$ 12.760	$ 3.410	$ 45.366
9	Coronaria	$ 9.541	$ -	$ 16.049	$ -	$ 14.039	$ -	$ 39.629
10	Hemodiálisis	$ 8.936	$ 3.060	$ 14.236	$ 3.060	$ 13.738	$ 3.060	$ 46.090
11	Pre diálisis	$ 7.722	$ 2.807	$ 9.734	$ 3.571	$ 8.939	$ 2.772	$ 35.545
12	Liquida clara	$ 4.848	$ -	$ 4.848	$ -	$ 4.848	$ -	$ 14.544
13	Liquida completa	$ 6.506	$ -	$ 6.931	$ -	$ 6.485	$ -	$ 19.922
14	Liquida hiperproteica	$ 8.589	$ 3.407	$ 11.629	$ 3.406	$ 11.191	$ 3.358	$ 41.580
15	Normal pediátrica 1	$ 7.622	$ 3.295	$ 8.379	$ 3.336	$ 8.357	$ -	$ 30.989
16	Normal pediátrica 2	$ 8.091	$ 3.190	$ 9.064	$ 3.242	$ 8.967	$ -	$ 32.554
17	Complemento 1	$ 5.971	$ -	$ 6.437	$ -	$ 6.098	$ -	$ 18.506
18	Complemento 2	$ 5.712	$ -	$ 6.904	$ -	$ 6.668	$ -	$ 19.284
19	Complemento 3	$ 6.109	$ 2.807	$ 7.037	$ 3.571	$ 6.501	$ -	$ 26.025
20	Funcionarios Autorizados o residentes	$ 8.889	$ -	$ 13.405	$ -	$ 10.029	$ -	$ 32.323
22	Refrigerio sencillo	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 5.129
23	Refrigerio compuesto / Media Reforzada	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 8.895
24	Agua en botella 300 ml Programas Especiales	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.314
25	Agua en botella 600 ml Programas Especiales	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 2.630
26	Jarra de jugo 1 lt Programas Especiales	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 6.510
27	Suministro Kit Desechable	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.885
28	Vegana	$ 9.357	$ -	$ 13.405	$ -	$ 12.497	$ -	$ 35.259
29	Rerigerios Aferesis	$ -	$ 3.060		$ 3.060	$ -	$ 3.060	$ 9.180
30	Almuerzos Especiales	$ -	$ -	$ 30.000	$ -	$ -	$ -	$ 30.000

Atentamente,

FELIPE MAURICIO URIBE GAITÁN
Representante Legal
SUPERLOGISTICA BGA