Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

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
No.752 DE 2024

Bucaramanga, Septiembre 10 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.

Ahora bien, el ARTÍCULO 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021 establece que, "Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimento". Entendiéndose como pequeño productor la persona natural que posea activos totales no superiores a los doscientos ochenta y cuatro (284) SMMLV, en el momento de la respectiva operación de crédito. Deberá demostrarse que estos activos no excedan de ese valor, según balance comercial aceptado por el intermediario financiero, cuya antigüedad no sea superior a 90 días a la solicitud del crédito, según DECRETO 691 DE 2018.

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.

1. ANÁLISIS DEL MERCADO

1.1. ASPECTOS ECONÓMICOS:

Por tratarse de la contratación para el suministro 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.

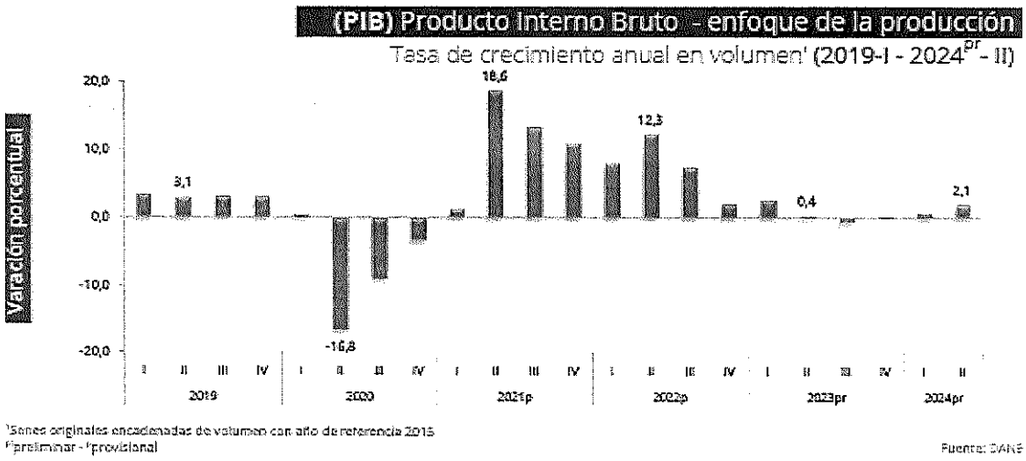
La nutrición clínica se enfoca en prevenir, tratar y mejorar la salud de los pacientes. Existen múltiples formas para lograr estos objetivos y varían de acuerdo con las necesidades nutricionales de cada paciente; por ejemplo, las estrategias para tratar a una persona con una enfermedad de base, cuyo objetivo está direccionado a controlar y evitar complicaciones, son muy diferentes a las estrategias empleadas en un paciente que necesita recuperar su estado nutricional, subir de peso o recuperar masa muscular.

Si bien, los objetivos terapéuticos son personalizados, si se puede decir que existen puntos de enfoque importantes en los cuales ahonda la nutrición clínica:

- Tratamiento de enfermedades: la alimentación juega un papel muy importante en el tratamiento de enfermedades, ya que a través de ajustes en los alimentos ingeridos se favorece el control de la enfermedad, y se disminuyen las complicaciones asociadas.

- Prevención de enfermedades: mediante la implementación de un patrón de alimentación saludable, las personas pueden reducir los riesgos de desarrollar una enfermedad.

PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB)



¹Series originales encadenadas de volumen con año de referencia 2015
ᵖpreliminar - ᵖʳprovisional

Fuente: DANE

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

- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 10,2% (contribuye 1,0 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,8% (contribuye 0,8 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 11,1% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Durante el primer semestre de 2024pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 1,5%. 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 5,1% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 8,0% (contribuye 0,8 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 9,5% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

(IPC) Índice de Precios al Consumidor
Variación mensual, año corrido y anual - total nacional - 2023 - 2024 (agosto)

IPC	Agosto					
	Variación mensual		Variación año corrido		Variación anual	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024
IPC total	0,70	**0,00**	7,43	**4,33**	11,43	**6,12**

Fuente: DANE, IPC

En el mes de agosto de 2024, el IPC registró una variación de 0,00% en comparación con julio de 2024, cuatro divisiones se ubicaron por debajo del promedio nacional (0,00%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,68%), Información y comunicación (-0,40%), Recreación y cultura (-0,22%), y por último Educación (-0,16%). Por encima se ubicaron: Bienes y servicios diversos (0,00%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,02%), Prendas de vestir y calzado (0,06%), Transporte (0,13%), Salud (0,17%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,22%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,30%) y por último, Restaurantes y hoteles (0,31%).

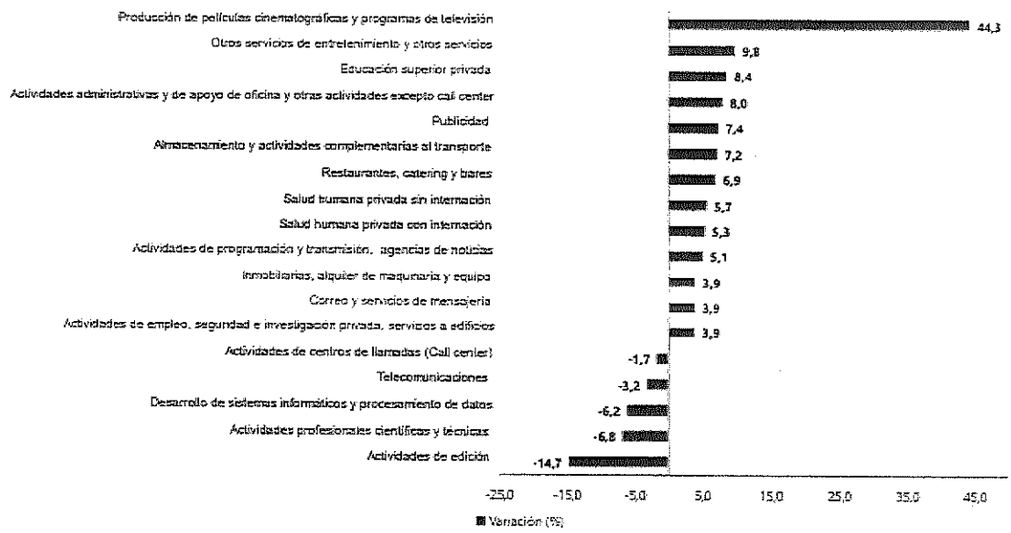
IPC Variación y contribución mensual Según divisiones de gasto Agosto 2023 - 2024

		2023		2024	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	1,13	0,22	-0,68	-0,13
Información y comunicación	4,33	0,04	0,00	-0,40	-0,01
Recreación y cultura	3,79	1,02	0,03	-0,22	-0,01
Educación	4,41	0,38	0,01	-0,16	-0,01
TOTAL	100,00	0,70	0,70	0,00	0,00
Bienes y servicios diversos	5,26	0,46	0,02	0,00	0,00
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,27	0,01	0,02	0,00
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,26	0,01	0,06	0,00
Transporte	12,93	0,90	0,12	0,13	0,02
Salud	1,71	0,28	0,00	0,17	0,00
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	1,14	0,02	0,22	0,00
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	19,12	0,61	0,19	0,30	0,09
Restaurantes y hoteles	9,43	0,52	0,05	0,31	0,03

Fuente: DANE, IPC

ENCUESTA MENSUAL DE SERVICIOS (EMS)

Variación anual de los ingresos nominales, según subsector de servicios
Total nacional Junio 2024p / junio 2023



Fuente: DANE, EMS.

En junio de 2024, trece de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con junio de 2023.

1.2. ASPECTOS TÉCNICOS:

Las condiciones técnicas para el suministro de alimentación hospitalaria especializada para los clientes internos y externos de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander, se encuentran descritas a continuación:

- 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, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 539 de 2014, expedidos por el gobierno nacional).

- 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, Resolución 2674/13 y el Decreto 539 de 2014 expedidos por el gobierno nacional.

- 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)

- **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

- **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-35, Versión 1.

- **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-35 Versión 1, 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.

- **La minuta patrón y el ciclo de menús:**

  - 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.
  - 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.
  - 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).
  - 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.
  - 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.
  - 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.
  - Se deberá garantizar el uso de aderezos naturales para las preparaciones de los ciclos de menú con indicación hiposódica

- 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.

- 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.

- 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.

- Los productos panificados deberán entregarse frescos con diversidad de preparación de sabores dulces y/o sal, integral u normal.

- **Características de suministro de la dieta:**

  - 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 gineco-obstétricas y salas de aislamientos las dietas serán entregadas al personal de enfermería responsable del área o del paciente.
  - 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

- La bandeja contara con individual de material que identifique la Institución y la empresa contratista, dispuestas en carro bandejeros.
- La alimentación se suministrará con cubiertos con servilleta empacados dentro de una bolsa de material en bandejas individuales de policarbonato cubiertas con tapa que conserven la inocuidad y temperatura de los alimentos.
- 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.
- Se suministrará dieta en loza desechable a pacientes con orden médica de medida de precaución adicional (aislamiento hospitalario por contacto, contacto plus, gotas, vía aérea y ambiente protegido) y/o a solicitud del Profesional de nutrición clínica que por evolución o estado de salud del paciente requieran el suministro de la alimentación en este empaque desechable. 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 material.
- La alimentación suministrada deberá garantizar la temperatura de alimentos en caliente 60°C y frio 6°C, en el tiempo de entrega la paciente.
- 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.
- La vajilla y menaje será retirada de las habitaciones en un tiempo máximo de 60 minutos después del suministro de la dieta al paciente., los auxiliares de nutrición deben reportar al Personal administrativo del Área de ensamble la ubicación de la bandeja que se deja en servicio de hospitalización para que en posterior ruta de recolección se recoja. Esta información debe estar registrada en el formato Registro de menaje pendiente en hospitalización GAT-NUT-FO-18, previniendo pérdidas o sucesos de seguridad por permanencia del menaje en tiempos superiores a lo establecido.

- **Suministro de agua:** El contratista garantizará el suministro de agua a cada uno de los servicios de hospitalización, a través de un equipo refrigerador con filtro de agua que será suministrado por la empresa contratista del servicio de alimentos.

- Diariamente se suministrará una jarra de agua de 2 litros a los pacientes con vía oral sin restricción de líquidos; la limpieza y desinfección de las jarras individuales se realizarán en el área de ensamble de alimentos, de acuerdo con la Resolución 4445 de 1996. En caso de requerimientos aumentados de líquidos se debe atender la necesidad de suministro del volumen de agua necesario.

- Se realizará el suministro de botella de agua a los pacientes con medida de precaución adicional (aislamiento hospitalario) en volumen establecido según solicitud de área de nutrición clínica.

- 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.

- **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.

  - Manual de Limpieza y Desinfección: El manual debe contener los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), referente a: Manipulador de alimentos, alimentos, planta Física, equipos, vajilla y menaje
  - Manual de Control y Manejo Integrado de Plagas: Además de presentar el programa, el contratista efectuará a todo costo fumigación del área de producción en forma periódica, cada 2 meses, por empresa reconocida en el mercado y de acuerdo a las normas establecidas por salud Pública.
  - Manual de Disposición de Residuos Sólidos: La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista teniendo en cuenta el Decreto 3075 de 1997 del

Ministerio de la Protección Social. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores.

- **Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (interno- residentes):** El contratista suministrará alimentación al Personal en formación (médicos internos y residentes) autorizados en los 3 tiempos de comida al día (Desayuno, almuerzo y comida) que serán distribuidos en el área de comedor medico piso 13 de la Institución.

  - El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para el personal en formación (Médicos internos y residentes) que realizan sus prácticas médicas en la Institución cumpliendo con el documento Procedimiento para la solicitud de alimentación a Personal en formación para Médicos internos y residentes GAT-NUT-PR-05.
  - El Contratista deberá realizar un ciclo de 21 menús dirigido al personal en formación autorizados (médicos internos y residentes) por tiempo de comida que incluya proteína en porción (no molidos) y postre a la hora del almuerzo cumpliendo con valor nutricional registrado en el documento anexo técnico # 1 Minuta Patrón para Alimentación del personal en Formación Médicos internos y residentes del documento GAT-NUT-PR-05.
  - 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 y se atenderá como una solicitud especial.
  - 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

- **Especificaciones para programas especiales:** El contratista deberá estar en capacidad de ofrecer cuando se le solicite, otros servicios como son:

  - 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.
  - Suministro de refrigerios para el programa de vacunación: Bebida láctea (leche, avena, yogurt,) o jugos de fruta tetra pack y un cereal.
  - 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.
  - 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 y cumplir con las mismas características.
  - Suministro de almuerzos y/o comidas autorizadas para el servicio de referencia y contra referencia deben ser entregados en material desechable y cumplir con las mismas características del servicio de médicos residentes e internos.
  - Suministro de refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde al personal del programa Misión Wisconsin. Se suministrarán en empaques desechables, para el personal de la misión se ofertará un menú especial de diez días previo para aprobación de la supervisión, también contará 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.
  - 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.
  - 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.

- **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 primer trimestre del 2024.

- **Promedio mensual de suministro de dietas hospitalarias**

Dieta	Cantidad
Normal	1478
Blanda	852
Blanda Suave	91
Hiposódica	215
Vegetariana	6
Vegana	1
Hiperproteica	1956
Coronaria	172
Liquida Hiperproteica	205
Hipograsa	410
Hipoglucida	850
Normal Pediátrica 1	106
Normal Pediátrica 2	122
Hemodiálisis	242
Pre diálisis	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.

- **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.

- **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 primer trimestre del año 2024, por ración mes.

Tipo de alimentación	Promedio mes Cuarto trimestre de 2023
	Programas Especiales
Refrigerio Sencillo	1800
Refrigerio Compuesto	260
Refrigerio Aféresis	260
Almuerzos Especiales	50
Agua Botella 300 Ml	3100
Agua Botella 600 Ml	1260
Jarra De Jugo 1 Lt	132

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.

- **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.

- 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.

- Suministro de loza desechable 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. Especificaciones de kit de desechables:

  - Plato de seco cubierto con divisiones
  - Plato de sopa con tapa
  - Cuchara
  - Vaso con tapa bebidas frías o calientes
  - Cuchara en empaque individual

- 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 un (1) año 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 seis (6) meses 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 nutrición para ensamble y distribución de dietas	22	Servicio de Urgencias piso 1 (2) Servicio de Urgencias piso 2 (2) UCI piso 1 (1) UCI piso 3 (1) UCI piso 4 (1) UCI piso 9 (1) Unidad de quemados (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 (2) 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 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**		

- 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.

1.3. ASPECTOS REGULATORIOS:

Las condiciones regulatorias para el presente proceso deberán regirse bajo:

- 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.
- Decreto 025 de 2005, Gobernación de Santander.
- 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.
- Resolución No 319 de 2022 de la ESE HUS – Manual de contratación.
- Acuerdo de Junta Directiva No. 33 de 2022 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 este tipo de servicios:

- MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.
- PETROCASINOS S.A.
- SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL S.A.S. SALAMANCA S.A.S.
- INDUSTRIAL DE ALIMENTOS FLOREZ Y CIA S.A.S.

- COMPASS GROUP SERVICES COLOMBIA S A
- 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 Empresa Social del Estado en el pasado este tipo de bien, obra o servicio?

N° CONTRATO	CONTRATO No. 224 DE 2024
TIPO PROCESO	INVITACIÓN PRIVADA
OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
VALOR INICIAL	$1.357.177.908 PESOS COLOMBIANOS
CONTRATISTA	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

N° 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° 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	UNIÓN TEMPORAL MEDITERRÁNEA CATERING

¿Cómo adquieren otras entidades este bien, obra o servicio?

OBJETO	ENTIDAD	TIPO DE PROCESO	NUMERO PROCESO	FECHA PUBLICACIÓN	VALOR
LA PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION PARA GARANTIZAR LA ALIMENTACION DE PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL AUTORIZADO DE LA E.S.E HOSPITAL MANUELA BELTRAN.	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL MANUELA BELTRAN	RÉGIMEN ESPECIAL	149-24	JULIO 05 DE 2024	$415,000,000 PESOS COLOMBIANOS
PRESTAR EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO	RÉGIMEN ESPECIAL	CDSAF20240092	JUNIO 28 DE 2024	$1,400,000,000 PESOS COLOMBIANOS

DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA Y TERAPEUTICA PARA LOS PACIENTES Y EL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y ASISTENCIAL QUE LLEGARE A REQUERIRLO EN VIRTUD DE SUS ACTIVIDADES EN LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MENDEZ BARRENECHE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN EL ESTUDIO DE NECESIDAD Y LA OFERTA PRESENTADA QUE HACEN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO	HOSPITAL UNIVERSITARIO JULIO MÉNDEZ BARRENECHE				
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 ESE	HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO	RÉGIMEN ESPECIAL	0004-IPAP-2024	JUNIO 06 DE 2024	$2,260,410,587 PESOS COLOMBIANOS
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN RAFAEL DE	RÉGIMEN ESPECIAL	RE-CD-368-2024	ABRIL 29 DE 2024	$404,017,864 PESOS COLOMBIANOS

CONVENIOS DOCENCIA/ SERVICIOS Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL PARA LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA.	TUNJA				
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	E.S.E. INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA	RÉGIMEN ESPECIAL	CME-ISABU-001-2024	ENERO 23 DE 2024	$531.297.590 PESOS COLOMBIANOS

4. ANALISIS DE PRECIOS DEL MERCADO

El valor del presente proceso, se determinó a partir del sondeo de precios con tres (03) cotizaciones de empresas que desarrollan actividades iguales o similares al objeto del presente estudio y el precio histórico del último contrato, tomando como valor de referencia la cotización de menor valor.

El presupuesto oficial es el valor estimado en la suma **MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.299.800.000)**, que se manejaran por el sistema de bolsa y los cuales incluyen todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y que esté obligada a pagar la entidad contratante por ser sujeto pasivo de tales tributos, tasas o contribuciones.

5. ANÁLISIS ESTADISTICO

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 2023 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

ANEXO TABLA 1
(Datos a Dic. 2023)

$000 (Miles de Pesos)

No.	RAZÓN SOCIAL	ENDEUDAMIENTO	LIQUIDEZ	PATRIMONIO	CAPITAL DE TRABAJO	RENTABILIDAD PATRIMONIO	RENTABILIDAD ACTIVO	RCI
1	MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.	0,81	1,18	$ 1.608.627	$ 975.357	0,31	0,05	24,68
2	PETROCASINOS S.A.	0,44	1,72	$ 52.792.355	$ 17.931.995	0,11	0,06	8,37
3	SALAMANCA ALIMENTACION INDUSTRIAL S.A.S. SALAMANCA S.A.S.	0,70	1,52	$ 17.076.499	$ 16.956.910	0,49	0,14	8,16
4	INDUSTRIAL DE ALIMENTOS FLOREZ Y CIA S.A.S.	0,60	1,55	$ 4.739.000	$ 3.079.000	0,19	0,07	2,84
5	COMPASS GROUP SERVICES COLOMBIA S A	0,59	1,32	$ 119.017.699	$ 55.561.990	0,27	0,11	39,13
	TOTALES	3,14	7,29	$ 195.234.179	$ 94.505.252	1,37	0,43	83,18
	MEDIA ARITMÉTICA	0,63	1,46	$ 39.046.836	$ 18.901.050	0,27	0,09	16,64

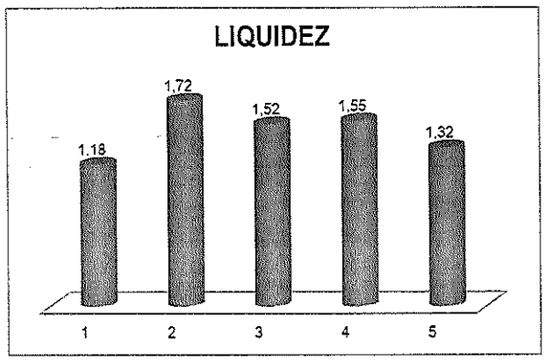
5.1. CAPACIDAD FINANCIERA

- **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 **1.46**, donde realizado un análisis estadístico y con el fin de garantizar pluralidad

de oferentes la entidad decide exigir una **Liquidez >= 1.46,** donde la **liquidez es el resultado de dividir el Activo corriente / Pasivo corriente.**



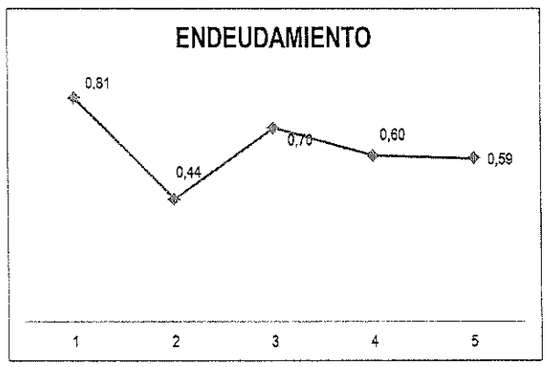
Liquidez: Deberá ser mayor o igual a 1.46

Liquidez = Activo Corriente ≥ 1.46
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 **0.63**, 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 0.63** en donde **endeudamiento = Pasivo total / Activo Total.**



Nivel de Endeudamiento: Deberá ser menor o igual a 0.63

Nivel de Endeudamiento = Pasivo Total <= 0.63
Activo Total

- **RAZON COBERTURA DE INTERES**

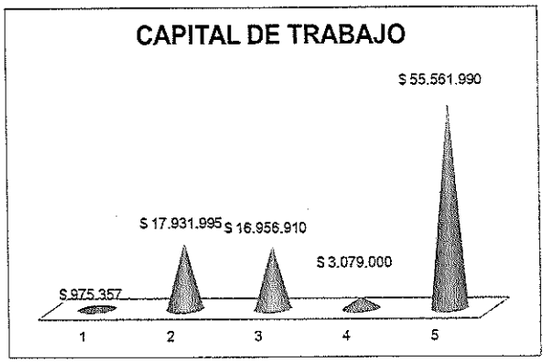
Con este indicador sabemos cuántas veces puede pagar una empresa los intereses generados por deudas adquiridas en el periodo; por lo tanto, esto respalda la cancelación de los compromisos. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el cliente incumpla sus obligaciones financieras.

Teniendo en cuenta que la media aritmética para el indicador RCI arroja un promedio elevado (16.64) con respecto a la muestra de empresas del Anexo Tabla 1 por un dato atípico, este indicador no se tomará en cuenta para la evaluación financiera.

- **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.

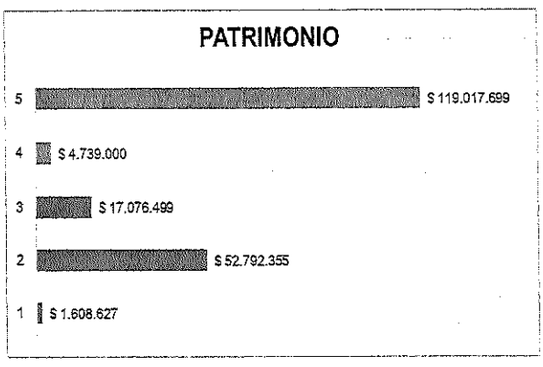
Por lo tanto, para este proceso de contratación a desarrollar, teniendo en cuenta el estudio realizado y las condiciones de la forma de pago, la ESE HUS exigirá un **Capital de Trabajo mayor o igual al cincuenta por ciento (50%) del Presupuesto Oficial.**



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.**



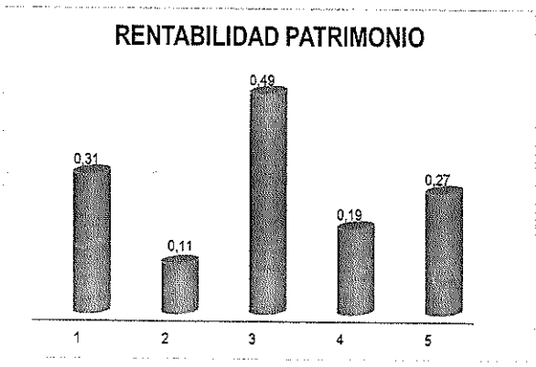
Patrimonio: Deberá ser igual o superior al 50% al presupuesto oficial.

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 **0.27;** es por ello que la ESE HUS exigirá una **Rentabilidad de Patrimonio >= 0.27**



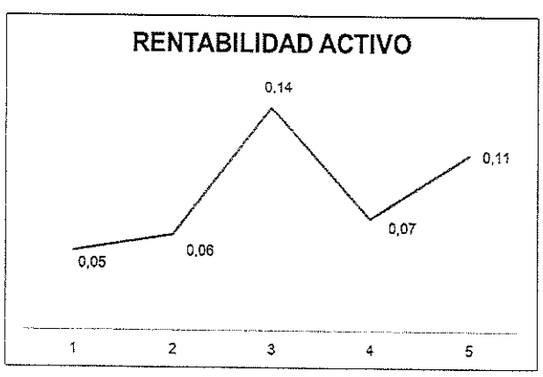
Rentabilidad sobre el patrimonio: Deberá ser igual o superior al 0.27

$$\text{Rentabilidad sobre el patrimonio} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}} >= 0.27$$

- **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 servicio y después de un análisis estadístico nos arroja un promedio **de 0.09** por lo tanto, el HUS exigirá una **Rentabilidad del Activo mayor o igual a 0.09.**



Rentabilidad sobre el activo: Deberá ser igual o superior al 0.09

Rentabilidad sobre el Activo = Utilidad Operacional >= 0.09
Activo

Dado en Bucaramanga, a los diez (10) días del mes de septiembre de 2024

Vo Bo. Revisó.

JUAN DAVID MOLINA PABÓN
Profesional Especializado de Apoyo Gerencial ESE HUS
Contratista

ERIKA HERNANDEZ M

Elaboró. ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica – Estudios Sector

ANEXO No. 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"

		PRECIO HISTÓRICO ESE HUS CONTRATO No. 224 DE 2024							COTIZACIÓN SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.							COTIZACIÓN MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S						
ÍTEM	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
1	NORMAL	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480
2	BLANDA SUAVE	$ 8.260	$ 0	$ 10.114	$ 0	$ 9.593	$ 0	$ 27.967	$ 8.260	$ 0	$ 10.114	$ 0	$ 9.593	$ 0	$ 27.967	$ 8.300	$ 0	$ 10.200	$ 0	$ 9.600	$ 0	$ 28.100
3	BLANDA	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480
4	HIPOGRASA	$ 9.331	$ 0	$ 13.469	$ 0	$ 12.555	$ 0	$ 35.355	$ 9.331	$ 0	$ 13.469	$ 0	$ 12.555	$ 0	$ 35.355	$ 9.400	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.500
5	HIPOSÓDICA	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480
6	VEGETARIANA	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480
7	VEGANA	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259	$ 9.380	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 12.600	$ 0	$ 35.480
8	HIPERPROTEICA	$ 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	$ 10.100	$ 3.100	$ 15.500	$ 3.100	$ 13.300	$ 3.100	$ 48.200
9	HIPOGLÚCIDA	$ 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	$ 8.800	$ 3.100	$ 14.400	$ 3.100	$ 12.800	$ 3.100	$ 45.300
10	CORONARIA	$ 9.541	$ 0	$ 16.049	$ 0	$ 14.039	$ 0	$ 39.629	$ 9.541	$ 0	$ 16.049	$ 0	$ 14.039	$ 0	$ 39.629	$ 9.600	$ 0	$ 16.100	$ 0	$ 14.100	$ 0	$ 39.800
11	HEMODIÁLISIS	$ 8.936	$ 3.060	$ 14.236	$ 3.060	$ 13.738	$ 3.060	$ 46.090	$ 8.936	$ 3.060	$ 14.236	$ 3.060	$ 13.738	$ 3.060	$ 46.090	$ 9.000	$ 3.100	$ 14.500	$ 3.100	$ 13.800	$ 3.100	$ 46.600
12	PREDIÁLISIS	$ 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	$ 7.800	$ 3.100	$ 9.800	$ 3.100	$ 9.000	$ 3.100	$ 35.900
13	LÍQUIDA CLARA	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 14.544	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 14.544	$ 4.900	$ 0	$ 4.900	$ 0	$ 4.900	$ 0	$ 14.700
14	LÍQUIDA COMPLETA	$ 6.506	$ 0	$ 6.931	$ 0	$ 6.485	$ 0	$ 19.922	$ 6.506	$ 0	$ 6.931	$ 0	$ 6.485	$ 0	$ 19.922	$ 6.600	$ 0	$ 7.000	$ 0	$ 6.500	$ 0	$ 20.100
15	LIQUIDA HIPERPROTÉICA	$ 8.589	$ 3.407	$ 11.629	$ 3.406	$ 11.191	$ 3.358	$ 41.580	$ 8.589	$ 3.407	$ 11.629	$ 3.406	$ 11.191	$ 3.358	$ 41.580	$ 8.600	$ 3.500	$ 11.700	$ 3.500	$ 11.200	$ 3.500	$ 42.000
16	NORMAL PEDIÁTRICA I	$ 7.622	$ 3.295	$ 8.379	$ 3.336	$ 8.357	$ 0	$ 30.989	$ 7.622	$ 3.295	$ 8.379	$ 3.336	$ 8.357	$ 0	$ 30.989	$ 7.700	$ 3.500	$ 8.400	$ 3.500	$ 8.400	$ 0	$ 31.500
17	NORMAL PEDIÁTRICA 2	$ 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	$ 8.100	$ 3.500	$ 9.100	$ 3.500	$ 9.000	$ 0	$ 33.200
18	COMPLEMENTO 1	$ 5.971	$ 0	$ 6.437	$ 0	$ 6.098	$ 0	$ 18.506	$ 5.971	$ 0	$ 6.437	$ 0	$ 6.098	$ 0	$ 18.506	$ 6.000	$ 0	$ 6.500	$ 0	$ 6.200	$ 0	$ 18.700
19	COMPLEMENTO 2	$ 5.712	$ 0	$ 6.904	$ 0	$ 6.668	$ 0	$ 19.284	$ 5.712	$ 0	$ 6.904	$ 0	$ 6.668	$ 0	$ 19.284	$ 5.800	$ 0	$ 7.000	$ 0	$ 6.700	$ 0	$ 19.500
20	COMPLEMENTO 3	$ 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	$ 6.200	$ 3.100	$ 7.100	$ 3.100	$ 6.600	$ 0	$ 26.100
21	FUNCIONARIOS AUTORIZADOS O RESIDENTES	$ 8.889	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 10.029	$ 0	$ 32.323	$ 8.889	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 10.029	$ 0	$ 32.323	$ 8.900	$ 0	$ 13.500	$ 0	$ 10.100	$ 0	$ 32.500
22	ALMUERZOS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 32.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 32.000
23	REFRIGERIO SENCILLO	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.129	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.129	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.150
24	REFRIGERIO COMPUESTO / MEDIA REFORZADA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.895	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.895	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.900
25	REFRIGERIO AFÉRESIS	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 9.180	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 9.180	$ 0	$ 3.100	$ 0	$ 3.100	$ 0	$ 3.100	$ 9.300
26	AGUA BOTELLA 300 ML PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.314	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.314	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.350
27	AGUA BOTELLA 600 ML PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.630	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.630	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.650
28	JARRA DE JUGO 1 LT PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.510	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.510	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.550

ANEXO No. 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"

		COTIZACIÓN GLOBAL SERVICE & BUSINESS S.A.S							VALOR DE REFERENCIA ESE HUS COTIZACIÓN DE MENOR VALOR						
ÍTEM	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
1	NORMAL	$ 9.522	$ 0	$ 13.704	$ 0	$ 12.790	$ 0	$ 36.016	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
2	BLANDA SUAVE	$ 8.400	$ 0	$ 10.322	$ 0	$ 9.716	$ 0	$ 28.438	$ 8.260	$ 0	$ 10.114	$ 0	$ 9.593	$ 0	$ 27.967
3	BLANDA	$ 9.598	$ 0	$ 13.814	$ 0	$ 12.894	$ 0	$ 36.306	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
4	HIPOGRASA	$ 9.534	$ 0	$ 13.692	$ 0	$ 12.780	$ 0	$ 36.006	$ 9.331	$ 0	$ 13.469	$ 0	$ 12.555	$ 0	$ 35.355
5	HIPOSÓDICA	$ 9.488	$ 0	$ 13.656	$ 0	$ 12.746	$ 0	$ 35.890	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
6	VEGETARIANA	$ 9.438	$ 0	$ 13.760	$ 0	$ 12.744	$ 0	$ 35.942	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
7	VEGANA	$ 9.438	$ 0	$ 13.760	$ 0	$ 12.744	$ 0	$ 35.942	$ 9.357	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 12.497	$ 0	$ 35.259
8	HIPERPROTEICA	$ 10.222	$ 3.138	$ 15.686	$ 3.138	$ 13.460	$ 3.138	$ 48.782	$ 10.008	$ 3.079	$ 15.375	$ 3.079	$ 13.202	$ 3.021	$ 47.764
9	HIPOGLÚCIDA	$ 9.004	$ 3.172	$ 14.736	$ 3.172	$ 13.098	$ 3.172	$ 46.354	$ 8.709	$ 3.091	$ 14.317	$ 3.079	$ 12.760	$ 3.410	$ 45.366
10	CORONARIA	$ 9.738	$ 0	$ 16.330	$ 0	$ 14.302	$ 0	$ 40.370	$ 9.541	$ 0	$ 16.049	$ 0	$ 14.039	$ 0	$ 39.629
11	HEMODIÁLISIS	$ 9.104	$ 3.136	$ 14.668	$ 3.136	$ 13.960	$ 3.136	$ 47.140	$ 8.936	$ 3.060	$ 14.236	$ 3.060	$ 13.738	$ 3.060	$ 46.090
12	PREDIÁLISIS	$ 7.918	$ 3.148	$ 9.948	$ 3.148	$ 9.136	$ 3.148	$ 36.446	$ 7.722	$ 2.807	$ 9.734	$ 3.571	$ 8.939	$ 2.772	$ 35.545
13	LÍQUIDA CLARA	$ 4.960	$ 0	$ 4.960	$ 0	$ 4.960	$ 0	$ 14.880	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 4.848	$ 0	$ 14.544
14	LÍQUIDA COMPLETA	$ 6.754	$ 0	$ 7.164	$ 0	$ 6.652	$ 0	$ 20.570	$ 6.506	$ 0	$ 6.931	$ 0	$ 6.485	$ 0	$ 19.922
15	LIQUIDA HIPERPROTÉICA	$ 8.724	$ 3.550	$ 11.868	$ 3.550	$ 11.360	$ 3.550	$ 42.602	$ 8.589	$ 3.407	$ 11.629	$ 3.406	$ 11.191	$ 3.358	$ 41.580
16	NORMAL PEDIÁTRICA I	$ 7.790	$ 3.542	$ 8.498	$ 3.542	$ 8.498	$ 0	$ 31.870	$ 7.622	$ 3.295	$ 8.379	$ 3.336	$ 8.357	$ 0	$ 30.989
17	NORMAL PEDIÁTRICA 2	$ 8.222	$ 3.554	$ 9.238	$ 3.554	$ 9.136	$ 0	$ 33.704	$ 8.091	$ 3.190	$ 9.064	$ 3.242	$ 8.967	$ 0	$ 32.554
18	COMPLEMENTO 1	$ 6.074	$ 0	$ 6.578	$ 0	$ 6.274	$ 0	$ 18.926	$ 5.971	$ 0	$ 6.437	$ 0	$ 6.098	$ 0	$ 18.506
19	COMPLEMENTO 2	$ 5.936	$ 0	$ 7.164	$ 0	$ 6.856	$ 0	$ 19.956	$ 5.712	$ 0	$ 6.904	$ 0	$ 6.668	$ 0	$ 19.284
20	COMPLEMENTO 3	$ 6.288	$ 3.146	$ 7.202	$ 3.146	$ 6.696	$ 0	$ 26.478	$ 6.109	$ 2.807	$ 7.037	$ 3.571	$ 6.501	$ 0	$ 26.025
21	FUNCIONARIOS AUTORIZADOS O RESIDENTES	$ 9.002	$ 0	$ 13.656	$ 0	$ 10.218	$ 0	$ 32.876	$ 8.889	$ 0	$ 13.405	$ 0	$ 10.029	$ 0	$ 32.323
22	ALMUERZOS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 35.820	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.820	$ 0	$ 0	$ 30.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 30.000
23	REFRIGERIO SENCILLO	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.208	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.129
24	REFRIGERIO COMPUESTO / MEDIA REFORZADA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 9.875	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 8.895
25	REFRIGERIO AFÉRESIS	$ 0	$ 3.188	$ 0	$ 3.188	$ 0	$ 3.188	$ 9.564	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 0	$ 3.060	$ 9.180
26	AGUA BOTELLA 300 ML PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.366	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.314
27	AGUA BOTELLA 600 ML PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.674	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.630
28	JARRA DE JUGO 1 LT PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.682	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.510

		PRECIO HISTÓRICO ESE HUS CONTRATO No. 224 DE 2024	COTIZACIÓN SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.			COTIZACIÓN MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S			COTIZACIÓN GLOBAL SERVICE & BUSINESS S.A.S			VALOR DE REFERENCIA ESE HUS COTIZACIÓN DE MENOR VALOR		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
29	KIT DESECHABLE	$ 1.885	$ 1.584	$ 301	$ 1.885	$ 1.597	$ 303	$ 1.900	$ 1.611	$ 306	$ 1.917	$ 1.584	$ 301	$ 1.885

Se cancelarán los valores necesarios para la ejecución del proceso, solicitando un presupuesto oficial de:
MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($1.299.800.000), los cuales serán ejecutados por el sistema de bolsa.

Elaboró Cuadro:

ERIKA JULIETH HERNANDEZ MEDINA
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica

Vo. Bo. Revisó:

JUAN DAVID MOLINA PABON
Profesional Especializado de Apoyo Gerencial ESE HUS - Contratista

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

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

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

1 mensaje

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander
<estudiosdesector@hus.gov.co>
Para: superlogistica.bga@gmail.com, directoradmin@superlogisticabga.com

5 de septiembre de 2024, 15:47

Bucaramanga, Septiembre 05 de 2024

Señores
SUPERLOGISTICA BGA S.A.S.

Solicitamos su amable colaboración para cotizar el siguiente **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**, conforme a lo requerido por la institución y a los documentos adjuntos.

Así mismo, nos permitimos manifestar que la forma de pago está dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura.

Agradecemos la pronta respuesta,

ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Estudios de Sector

3 adjuntos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.docx
52K

ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO - EJECUTORES (1).pdf
1215K

MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS.pdf
1287K

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

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

COTIZACION SUMINISTRO DE ALIMENTACION HUS

1 mensaje

directoradmin@superlogisticabga.com <directoradmin@superlogisticabga.com> 10 de septiembre de 2024, 12:08
Para: "Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander" <estudiosdesector@hus.gov.co>

Cordial saludo

La presente tiene como propósito presentar propuesta económica del **SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALRIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER.**

Agradezco la atención prestada

Coordialmente:

Super Logística BGA

LUZ DARY PINZON ORDUZ

Directora Administrativa

NIT : 900.751.931-9

SUPERLOGISTICA SAS HUS ALIMENTACION 09sep24.pdf
86K

Bucaramanga, septiembre 10 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 yexternos 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
21	Refrigerio sencillo	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 5.129
22	Refrigerio compuesto / Media Reforzada	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 8.895
23	Agua en botella 300 ml Programas Especiales	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.314
24	Agua en botella 600 ml Programas Especiales	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 2.630
25	Jarra de jugo 1 lt Programas Especiales	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 6.510
26	Suministro Kit Desechable	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.885
27	Vegana	$ 9.357	$ -	$ 13.405	$ -	$ 12.497	$ -	$ 35.259
28	Refrigerios Aferesis	$ -	$ 3.060		$ 3.060	$ -	$ 3.060	$ 9.180
29	Almuerzos Especiales	$ -	$ -	$ 30.000	$ -	$ -	$ -	$ 30.000

Nota: El ítem 27 tiene IVA incluido del 19%

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABÓN
Representante Legal SUPERLOGISTICA BGA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

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

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander
<estudiosdesector@hus.gov.co>
Para: contabilidad@mediterraneadecatering.com, gerencia.operamediterranea@gmail.com

5 de septiembre de 2024, 15:47

Bucaramanga, Septiembre 05 de 2024

Señores
MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S

Solicitamos su amable colaboración para cotizar el siguiente **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**, conforme a lo requerido por la institución y a los documentos adjuntos.

Así mismo, nos permitimos manifestar que la forma de pago está dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura.

Agradecemos la pronta respuesta,

ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Estudios de Sector

3 adjuntos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.docx
52K

ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO - EJECUTORES (1).pdf
1215K

MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS.pdf
1287K

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

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

COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN HUS - MEDITERRÁNEA DE CATERING

1 mensaje

MEDITERRANEA DE CATERING.pdf <contabilidad@mediterraneadecatering.com> 10 de septiembre de 2024, 13:17
Para: "Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander" <estudiosdesector@hus.gov.co>
Cc: Gerencia mediterranea <gerencia.operamediterranea@gmail.com>

Buen día, por medio de la presente y de acuerdo a su solicitud adjuntamos cotización.

Cordialmente,

MEDITERRÁNEA CATERING

Marcela Silva
Mediterránea de Catering SAS
NIT: 901.371.354-1

COTIZACION ALIMENTACIÓN HUS - MEDITERRANEA (2).pdf
135K

MEDITERRÁNEA
CATERING

Santafé de Bogotá, Septiembre 10 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 27 suministro kit desechable se encuentra gravado con IVA del 19% el cual ya está incluido en el precio total.

			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
21	Refrigerio sencillo	0	0	0	0	0	0	5.150
22	Refrigerio compuesto / Media Reforzada	0	0	0	0	0	0	8.900
23	Agua en botella 300 ml Programas Especiales	0	0	0	0	0	0	1.350
24	Agua en botella 600 ml Programas Especiales	0	0	0	0	0	0	2.650
25	Jarra de jugo 1 lt Programas Especiales	0	0	0	0	0	0	6.550
26	Suministro Kit Desechable	0	0	0	0	0	0	1.900
27	Vegana	9.380	0	13.500	0	12.600	0	35.480
28	Refrigerio Aferesis	0	3.100	0	3.100	0	3.100	9.300
29	Almuerzos Especiales	0	0	32.000	0	0	0	32.000

JUAN PABLO FLOREZ
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>

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

2 mensajes

Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <estudiosdesector@hus.gov.co>
Para: gs.business@hotmail.com

5 de septiembre de 2024, 15:47

Bucaramanga, Septiembre 05 de 2024

Señores
GLOBAL SERVICE & BUSINESS S.A.S

Solicitamos su amable colaboración para cotizar el siguiente **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**, conforme a lo requerido por la institución y a los documentos adjuntos.

Así mismo, nos permitimos manifestar que la forma de pago está dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la factura.

Agradecemos la pronta respuesta,

ERIKA JULIETH HERNÁNDEZ MEDINA
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Estudios de Sector

3 adjuntos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.docx
52K

MANUAL DE DIETAS TERAPÉUTICAS.pdf
1287K

ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO - EJECUTORES (1).pdf
1215K

Compañia Bancolombia C.A <gs.business@hotmail.com>
Para: "Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander" <estudiosdesector@hus.gov.co>

10 de septiembre de 2024, 16:14

Señores
E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Atte.: Erika Hernández

Adjunto al presente correo envío cotización para el **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**, de la empresa GLOBAL SERVICE & BUSINESS S.A.S., según solicitud realizada por ustedes.

Atentamente,

SERGIO GARCIA OSSA

Representante Legal
GLOBAL SERVICE & BUSINESS S.A.S

De: Compañia Bancolombia C.A <gs.business@hotmail.com>
Enviado: martes, 10 de septiembre de 2024 10:33 a. m.
Para: Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <estudiosdesector@hus.gov.co>
Asunto: RE: INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

Buenos días Dra. Erika Hernández, adjunto al presente correo envío cotización para el **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**, de la empresa GLOBAL SERVICE & BUSINESS S.A.S., según solicitud realizada por ustedes.

Atentamente,

SERGIO GARCIA OSSA
Representante Legal
GLOBAL SERVICE & BUSINESS S.A.S

De: Estudios de Sector E.S.E. Hospital Universitario de Santander <estudiosdesector@hus.gov.co>
Enviado: jueves, 5 de septiembre de 2024 3:47 p. m.
Para: gs.business@hotmail.com <gs.business@hotmail.com>
Asunto: INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

[El texto citado está oculto]

"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".

COTIZACION SERVICIO DE ALIMENTACION GLOBAL ACT.pdf
128K

San José de Cúcuta, 09 de septiembre de 2024

Señores
E.SE. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
ERIKA HERNANDEZ
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica - Estudio de Sector

REF: PROPUESTA ECONÓMICA SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Cordial saludo,

La presente tiene como propósito dar a conocer nuestra propuesta económica para el SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS PARA LA ESE HUS, teniendo en cuenta las condiciones técnicas emitidas por la entidad.

Cabe resaltar que, los valores relacionados en la propuesta incorporan todos los gastos propios de la ejecución, por lo anterior es importante mencionar que el KIT DE DESECHALBLES incluye el valor del IVA del 19%.

Atentamente,

SERGIO GARCÍA OSSA
Representante Legal

Calle 5N No. 7E – 06 Barrio Ceiba II – Cúcuta / Teléfono: (607) 5943137 Correo electrónico: operaciones.gsb@gmail.com

PROPUESTA ECONOMICA HUS		VALORES UNITARIOS						
ÍTEM	TIPO DE DIETA	DESAYUNO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	FRACCIÓN MEDIA TARDE	COMIDA	FRACCIÓN CENA	TOTAL
1	Normal	$ 9.522	$ -	$ 13.704	$ -	$ 12.790	$ -	$ 36.016
2	Blanda suave	$ 8.400	$ -	$ 10.322	$ -	$ 9.716	$ -	$ 28.438
3	Blanda	$ 9.598	$ -	$ 13.814	$ -	$ 12.894	$ -	$ 36.306
4	Hipograsa	$ 9.534	$ -	$ 13.692	$ -	$ 12.780	$ -	$ 36.006
5	Hiposódica	$ 9.488	$ -	$ 13.656	$ -	$ 12.746	$ -	$ 35.890
6	Vegetariana	$ 9.438	$ -	$ 13.760	$ -	$ 12.744	$ -	$ 35.942
7	Hiperproteica	$ 10.222	$ 3.138	$ 15.686	$ 3.138	$ 13.460	$ 3.138	$ 48.782
8	Hipoglucida	$ 9.004	$ 3.172	$ 14.736	$ 3.172	$ 13.098	$ 3.172	$ 46.354
9	Coronaria	$ 9.738	$ -	$ 16.330	$ -	$ 14.302	$ -	$ 40.370
10	Hemodiálisis	$ 9.104	$ 3.136	$ 14.668	$ 3.136	$ 13.960	$ 3.136	$ 47.140
11	Pre diálisis	$ 7.918	$ 3.148	$ 9.948	$ 3.148	$ 9.136	$ 3.148	$ 36.446
12	Liquida clara	$ 4.960	$ -	$ 4.960	$ -	$ 4.960	$ -	$ 14.880
13	Liquida completa	$ 6.754	$ -	$ 7.164	$ -	$ 6.652	$ -	$ 20.570
14	Liquida hiperproteica	$ 8.724	$ 3.550	$ 11.868	$ 3.550	$ 11.360	$ 3.550	$ 42.602
15	Normal pediátrica 1	$ 7.790	$ 3.542	$ 8.498	$ 3.542	$ 8.498	$ -	$ 31.870
16	Normal pediátrica 2	$ 8.222	$ 3.554	$ 9.238	$ 3.554	$ 9.136	$ -	$ 33.704
17	Complemento 1	$ 6.074	$ -	$ 6.578	$ -	$ 6.274	$ -	$ 18.926
18	Complemento 2	$ 5.936	$ -	$ 7.164	$ -	$ 6.856	$ -	$ 19.956
19	Complemento 3	$ 6.288	$ 3.146	$ 7.202	$ 3.146	$ 6.696	$ -	$ 26.478
20	Funcionarios Autorizados o residentes	$ 9.002	$ -	$ 13.656	$ -	$ 10.218	$ -	$ 32.876
21	Refrigerio sencillo	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 5.208
22	Refrigerio compuesto / Media Reforzada	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 9.875
23	Agua en botella 300 ml Programas Especiales	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.366
24	Agua en botella 600 ml Programas Especiales	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 2.674
25	Jarra de jugo 1 lt Programas Especiales	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 6.682
26	Suministro Kit Desechable	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.917
27	Vegana	$ 9.438	$ -	$ 13.760	$ -	$ 12.744	$ -	$ 35.942
28	Refrigerio Aferesis	$ -	$ 3.188	$ -	$ 3.188	$ -	$ 3.188	$ 9.564
29	Almuerzos Especiales	$ -	$ -	$ 35.820	$ -	$ -	$ -	$ 35.820

Calle 5N No. 7E – 06 Barrio Ceiba II – Cúcuta / Teléfono: (607) 5943137
Correo electrónico: operaciones.gsb@gmail.com