	ESTUDIO PREVIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD	CODIGO: FTO-CON-EPCO-21
		VERSION: 1
		Fecha: 01/06/2022

DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO	
ÁREA	SUBGERENCIA CIENTÍFICA
DOCUMENTO	ESTUDIO PREVIO
OBJETO	SUMINISTRO PARA LA DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS.
CIUDAD	CARTAGENA
FECHA DE ELABORACIÓN	NOVIEMBRE 2024
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($84.500.000)

RAZONES DE CONVENINCIA Y OPORTUNIDAD

La Constitución Política, en su artículo 48, establece que *"La Seguridad Social es un servicio público de carácter obligatorio que se prestará bajo la dirección, coordinación y control del Estado, en sujeción a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad, en los términos que establezca la ley. Se garantiza a todos los habitantes el derecho irrenunciable a la Seguridad Social. El Estado, con la participación de los particulares, ampliará progresivamente la cobertura de la Seguridad Social que comprenderá la prestación de los servicios en la forma que determine la ley. La Seguridad Social podrá ser prestada por entidades públicas o privadas, de conformidad con la ley. No se podrán destinar ni utilizar los recursos de las instituciones de la Seguridad Social para fines* diferentes a ella".

El Acto Legislativo No. 02 de 2009, artículo 1° que ajusta el artículo 49 de la Constitución Política, determina que *"La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad. También, establecer las políticas para la prestación de servicios de salud por entidades privadas, y ejercer su vigilancia y control. Asimismo, establecer las competencias de la nación, las entidades territoriales".*

En la actualidad la E.S.E Hospital Local Cartagena se encuentra en la apertura y habilitación de los servicios de hospitalización adulta y pediátrica, por lo tanto se encuentra la entidad en la obligación de ejecutar de manera efectiva aquello que le es propio o que tiene carácter misional, observando los principios inherentes al servicio público de salud que brinda, como son la eficiencia, universalidad, solidaridad, integralidad, unidad y participación tal como lo ordena la Ley 100 de 1993, para lo cual la institución debe utilizar adecuadamente sus recursos administrativos, técnicos y financieros disponibles, procurando coherencia entre la utilización de dichos recursos y el desarrollo de su actividad misional, adquiriendo entre otros, equipos médicos, insumos y elementos hospitalarios que le permitan desarrollar su objeto social con calidad.

En consonancia con lo anterior, se tiene que el servicio de Hospitalización requiere que las instituciones de salud, garantice otra serie de servicios complementarios pero vitales para asegurar la recuperación de los pacientes, como lo es, el servicio de alimentación.

Actualmente, la gestión de los procesos en el servicio de alimentación es un paso prioritario y transversal al interior de las instituciones prestadoras de salud. Esta transversalidad se entiende como un concepto que asegura el compromiso efectivo de toda la organización para trabajar, desde cualquier especialización sectorial o ámbito, por unos objetivos que no se pueden asumir por una sola de las estructuras organizativas.

Es por ello por lo que el servicio de alimentación hospitalario se concibe como un conjunto de recursos, insumos, procesos y procedimientos organizados y autorizados con el objeto de prevenir enfermedades, promover, mantener, recuperar y/o rehabilitar la salud de las personas. Adicionalmente a la normatividad general, en el contexto específico de la habilitación de los servicios de alimentación, exige que toda institución que ofrece este servicio debe garantizar previamente el cumplimiento de los requisitos sanitarios propios de estas áreas, ya sea que se preste de manera directa o contratada. Por lo que debe cumplir con los protocolos respectivos, entre ellos:

- La preparación de dietas para la alimentación vía oral.

- Garantizar el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados.

Es menester indicar que la alimentación hospitalaria, además de ser un requisito necesario para la habilitación de los servicios de hospitalización y otros, se encuentra 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 estas, minimizando el compromiso del estado nutricional.

Atendiendo lo antes expuesto, y con la finalidad absoluta de satisfacer la necesidad que ha sido identificada precedentemente, se hace necesario dada las obligaciones de la entidad en materia de garantizar el restablecimiento de la salud de sus pacientes, adelantar los procesos pertinentes para lograr la contratación del **SUMINISTRO PARA LA DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS.**

Vale la pena anotar que la contratación a la que se contrae el presente estudio se encuentra incluida en el Plan de Adquisiciones de bienes, obras y servicios de la vigencia 2024.

FUNDAMENTOS JURIDÍCOS QUE SOPORTAN EL PRESENTE ESTUDIO	
FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	La E.S.E Hospital Local Cartagena de Indias, atendiendo sus obligaciones legales, estatutarias y contractuales, le corresponde la obligación constitucional de asegurar la prestación del servicio público de salud de baja complejidad a cargo del Estado en el Distrito de Cartagena de Indias, tal como se establece en el Decreto 0421 de 2001. El marco general normativo que rige esta contratación está señalado por la artículo 209 de la Constitución Política, en lo que hace relación a los principios de la función administrativa del Estado, al igual , que en las Leyes 100 de 1993, 1122 de 2007, y el decreto 1876 de 1994, el Acuerdo de Junta Directiva Nº 002 de 2001- Estatutos de la E.S.E, y el Estatuto Interno de Contratación de la Entidad, que consagra el régimen jurídico de contratación, el cual califica como de excepción al régimen publico aplicable para dichas entidades del Estado, estableciendo que el mismo corresponde al régimen de derecho privado. En este orden y según la Ley 100, artículo 195 Numeral 6º, en materia contractual estas empresas Sociales del Estado, se rigen por el derecho privado, pero pueden discrecionalmente utilizar las Cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública (Ley 80/93 y sus normas reglamentarias). La Ley 1150/07 se refiere a las entidades con regímenes especiales en materia de contratación y en su art 13 versa: *"Las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual excepcional al del Estatuto General de Contratación de la administración pública, aplicaran en desarrollo de su actividad contractual, acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política respectivamente según sea el caso y estarán sometidas al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal."* Por lo anteriormente expuesto el contrato resultante del presente proceso, será regido por las precitadas normas, así como por la ley civil y comercial que correspondan a su naturaleza, aplicando dentro de este marco de derecho privado, los principios de la función pública y gestión fiscal contemplados constitucionalmente, al igual, que se adoptaran las cláusulas excepcionales de Ley 80 de 1993. Considerando entonces la necesidad descrita en este documento, el presente proceso de contratación deberá realizarse conforme a lo establecido en el Estatuto de Contratación de la ESE Hospital Cartagena de Indias, Acuerdo N° 154 del 27 de agosto de 2014, artículo 40 Inciso 2°, es decir, la modalidad de contratación a seguir es la de CONTRATACION DIRECTA, por tratarse de un proceso Inferior a los 65 salarios mínimos legales mensuales vigentes.

	Por su parte el artículo 15 numeral 1° del Estatuto de Contratación de la ESE HLCI, establece que el contrato de mínima cuantía es aquel que al momento de su celebración llega hasta SESENTA Y CINCO (65) salarios mínimos mensuales legales vigentes -SMMLV. Así mismo, el inciso 1° del artículo 42 "CLASE DE CONTRATOS", señala que, la **ORDENES DE SERVICOS**, serán aquellas que no superen los SESENTA Y CINCO (65) salarios mínimos mensuales legales vigentes y deberán contener como mínimo: el objeto del contrato, obligaciones del contratista, el valor, el termino de ejecución a través de un formato sencillo para la ESE y deberá llevar la firma del Gerente y El contratista. Así mismo deberá ceñirse por el Manuel de Contratación, Supervisión e Interventoría de la ESE HLCI, adoptado mediante Resolución No. 0264 del 2019, en especial el artículo 19 que establece el procedimiento para Contratación Directa y el artículo 19.5.1 que establece la elaboración **de ORDENES DE SERVICIOS.** En consideración a lo anteriormente expuesto, se concluye que la presente contratación corresponde a la modalidad de Contratación Directa y se encuentra sujeta al derecho privado, al Estatuto y al Manual de Contratación de la ESE HLCI. **PRINCIPIOS QUE ORIENTAN LA CONTRATACIÓN:** Con observancia de los principios consagrados en el artículo 209 de la Constitución Política y el Manual de Contratación de LA E.S.E. CARTAGENA DE INDIAS, en especial los de buena fe, calidad, celeridad, responsabilidad, publicidad, selección objetiva, transparencia, economía e igualdad, se analizarán y evaluarán las propuestas presentadas.
MODALIDAD DE SELECCION	El artículo 40 del manual de contratación de la ESE, reguló el tema de la siguiente forma: **CONTRATACIÓN DIRECTA**: Es el procedimiento mediante el cual la empresa hace conocer a dos o más oferentes, a excepción de las exclusividades certificadas conforme a la ley, el objeto y demás variables de la contratación a fin de que se formule propuesta u oferta. El tipo de contrato a celebrar es **ORDEN DE SUMINISTRO.**
ESPECIFICACIONES TECNICAS	El objeto por contratar deberá ser ejecutado de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas: **1.** El suministro y dispensación de dietas hospitalarias, deberá producirse en las instalaciones locativas del contratista que deben cumplir con todos los requerimientos legales establecidos para la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos, exigidos por las autoridades sanitarias y en especiales las establecidas en el Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13 expedido por el gobierno nacional. **2.** La distribución de las dietas se debe realizar en las instalaciones de los centros de atención de la E.S.E Hospital Local Cartagena de Indias y directamente a cada usuario que se encuentre en los servicios de hospitalización, según la necesidad del servicio para lo cual se 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.** El contratista deberá garantizar que las dietas hospitalarias suministradas se encuentran acordes con las especificaciones exigidas por la **ESE HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS**, de acuerdo con los criterios de oportunidad, eficacia, eficiencia y racionalidad dando cumplimiento a la Estrategia de la Política de Humanización de la paciente adoptada por la Entidad contratante.

4. Realizar la entrega de las dietas hospitalarias, a los pacientes hospitalizados en la entidad de acuerdo con los parámetros, prescripción nutricional, ordenes médicas y del personal asistencial llevando el registro de control por servicio del número y tipo de dietas suministrado en cada tiempo de comida y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato.

5. El contratista se obliga a ofrecer menús teniendo en cuenta los estándares establecidos por la entidad, así como la prescripción dietaría por parte de la nutricionista clínica y/o personal médico, atendiendo los siguientes tipos de dieta.

ÍTEM	TIPO DE DIETA
1	Dietas Normales Adultos
2	Dietas Normales Pediátricas
3	Dietas Hiposódicas
4	Dietas Hipoglucidas
5	Dietas Hiposódicsa e Hipoglucidas
6	Dietas Astringentes
7	Dietas Blandas
8	Dietas Hipograsas
9	Dieta Renales
10	Dieta Líquidas Completas

6. Cumplir con los requisitos de funcionamiento exigidos frente a la prestación del servicio de alimentación de acuerdo con la normatividad Nacional y programas de calidad institucionales, garantizando que los mismos se mantengan vigentes y en todo caso, efectuar los controles necesarios para asegurar las condiciones y calidad del servicio.

7. Asegurar y presentar evidencias de la implementación y cumplimiento de normas de Buenas Prácticas de Manipulación y Preparación de Alimentos en las plantas de producción y ensamble de alimentos que disponga para la ejecución del contrato, que brinde los estándares de calidad y seguridad requeridos para la atención del paciente. Lo anterior debe ser auditado periódicamente por el supervisor del contrato o la persona que haga las veces.

8. Se obliga a dar cabal cumplimiento del horario de distribución de las dietas en los diferentes servicios hospitalarios, previamente concertados con la Entidad Contratante.

9. Garantizar que los elementos entregados a los pacientes reúnan las condiciones de calidad, dieta ordenada, gramaje, higiene, presentación, condiciones organolépticas y requerimientos nutricionales para la entrega final cumpliendo con todas las especificaciones y controles establecidos por la institución.

10. Presentar e implementar un programa de capacitaciones con su respectivo cronograma para el personal operativo del servicio de alimentación con la finalidad de garantizar una adecuada prestación del servicio (Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos BPM, servicio al cliente, manual de dietas, manejo de porciones, limpieza y desinfección, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. El programa de capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias, deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas.

11. Acatar las observaciones del supervisor del contrato, en aras del adecuado cumplimiento del objeto contratado y presentar los informes, planes de mejoramiento formulados, ejecutados y la adherencia a la aplicabilidad, a fin de certificar sobre la prestación del servicio.

12. Aplicar las normas y esquemas diseñados de Bioseguridad y Control Epidemiológico, identificando y notificando todas las situaciones que sean factor de riesgo.

13. Desempeñar y acatar los principios de la Ética Médica Hospitalaria de la Institución, de los derechos de los pacientes y de atención a los usuarios, bajo condiciones de respeto por su dignidad, buen trato, entrega de la información requerida por los mismos de manera suficiente y oportuna.

14. Garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, realizando mensualmente los controles microbiológicos y fisicoquímicos de las materias primas, productos terminados, personal manipulador, superficies, ambiente, y agua de acuerdo con un cronograma periódico establecido para la planta de producción y ensamble. Los resultados de los análisis deberán encontrarse dentro de los rangos aceptados para cada indicador, de acuerdo con la legislación vigente y se deben remitir los resultados al supervisor del contrato.

15. El contratista deberá contar con la documentación de un plan de saneamiento básico según el Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13, en el cual se establecerá los siguientes programas: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos, programa de manejo integrado de plagas, programa de abastecimiento de agua potable.

16. El programa de control de plagas debe incluir cronograma de fumigación, acciones de control físico, con la finalidad de establecer mecanismos que prevengan la multiplicación de agentes y vectores contaminantes que puedan llegar a afectar la salud.

17. El personal que ejecute la distribución de los alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar las normas de Bioseguridad y control de infecciones (Manejo del Paciente con aislamiento, uso de elementos de Protección personal e Higiene de manos).

18. El contratista deberá observar durante la prestación del servicio y suministro de las dietas hospitalarias las siguientes especificaciones:

a. **VALOR NUTRICIONAL**: El valor calórico, distribución porcentual de macronutrientes y aporte de micronutrientes será establecido de acuerdo con el régimen alimentario señalado por la entidad.

b. **LA MINUTA PATRON Y EL CICLO DE MENUS:** El CONTRATISTA deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. Para ello debe:

- Las dietas suministradas deberán estar contenidas empaque desechable biodegradable, con cubiertos desechables completos, envueltos en servilleta dentro de una bolsa plástica transparente.

- Se suministrará hasta la cama del paciente hospitalizado los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida) y merienda en caso de indicación médica, según las dietas recomendadas por el médico tratante.

c. **PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El contratista se comprometerá a proveer el personal idóneo, necesario para la ejecución del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, dentro de los términos establecidos de horario y demás especificaciones, dicho proceso deberá cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad vigente para la prestación del servicio. En caso de que una vez adjudicada la propuesta se presenten modificaciones de personal, el contratista debe garantizar que los cambios en el personal ejecutor del proceso se cumplan con todos los requisitos relacionados en los perfiles establecidos. **El contratista debe presentar las hojas de vida de los aspirantes a cada cargo y una vez adjudicada verificar de manera periódica, si el personal cumple con los requerimientos establecidos.**

Para consolidar la propuesta económica el hospital establece como mínimo el siguiente personal:

Cargo	cantidad	perfil
Profesional de supervisión	1	Nutricionista Dietista. Experiencia en servicios de alimentación de un año, con matrícula profesional y RETHUS.
Manipulador de Alimentos	3	Mayor de 18 años, Alfabeta, con buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función; Capacitado en manipulación de alimentos y con experiencia comprobada en la preparación de alimentos.

El Contratista se compromete a suministrar la dotación y elementos de protección necesaria al personal que trabaja por su cuenta, para la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infecto-contagiosas, en caso de presentarse estas, el contratante queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad en caso de incumplimiento por parte del contratista.

d. **PLANTA FÍSICA, EQUIPOS Y SERVICIOS PÚBLICOS:** El contratista deberá incluir en su propuesta, la disponibilidad de planta de producción con capacidad para responder a la demanda de la entidad, desde donde debe trasladar los productos preparados al área de distribución de alimentos en las instalaciones de la ESE, cumpliendo con la normatividad vigente para los establecimientos de producción de alimentos (Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

La **E.S.E. HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS** suministrará el área física para el proceso de distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros.

e. **SANEAMIENTO BASICO:** 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. El contratista deberá proporcionar al Supervisor del contrato o quien haga sus veces, los Manuales actualizados sobre:

	• **Manual de Limpieza y Desinfección**: El manual debe contener los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, 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 con 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. f. **SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**: Se exigirá al contratista presentar en la propuesta el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo dando cumplimiento a la normatividad vigente: Decreto 1072 de 2015 y resolución 1111 de 2017 y demás normas que sean expedidas durante la vigencia del presente contrato. g. **TRANSPORTE PARA ALIMENTOS. NORMATIVIDAD:** El contratista deberá contar con los vehículos para el transporte de los alimentos, los cuales deberán contar el concepto técnico sanitario favorable para transporte de alimentos preparados, no mayor a un año de la fecha de expedición, SOAT, acta de inspección sanitaria del vehículo y revisión técnico-mecánica. h. **VISITA TECNICA:** Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá permitir la realización de visitas técnica, para verificar cumplimiento de requisitos de buenas prácticas de manufactura, condiciones de infraestructura física de las instalaciones, cumplimiento de requisitos de contratación del talento humano, normas generales de bioseguridad y manejo de residuos generados.
OBLIGACIONES	A continuación, se relacionan las obligaciones de las partes. **A. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.** **1)** Dar estricto cumplimiento a las normas de higiene y seguridad industrial (bioseguridad), en la ejecución de los procesos en las instalaciones de la Empresa. **2)** Atender con oportunidad las solicitudes de información que realice la ESE HLCI, mediante un funcionario calificado, quien además deberá disponer de los medios que garanticen la oportuna y fácil comunicación de los requerimientos de información solicitados por la empresa**.** **3)** El contratista deberá responder a las contingencias en forma inmediata, garantizando el componente operativo suficiente para cumplir en forma total con la ejecución del objeto contractual. **4)** Asumir de manera total y exclusiva, la responsabilidad derivada de la calidad e idoneidad de la ejecución del contrato, así como de los actos u omisiones de sus asociados. En consecuencia, se compromete a mantener libre a la E.S.E Hospital Local Cartagena de Indias de cualquier responsabilidad por este aspecto y a salir siempre en defensa de la entidad contratante frente a las reclamaciones judiciales o extrajudiciales, acciones de tutela, acciones de cumplimiento, que

instauren personas afectadas debido a la ejecución del contrato y a reconocer a la ESE, cualquier suma que esta entidad deba pagar por tal concepto.

5) Responder en forma oportuna por el pago de salarios, prestaciones, indemnizaciones compensaciones o su similar, a favor del componente operativo que excepcionalmente ocupe en razón a la ejecución del contrato, pues es entendido que entre estos y la ESE HLCI, no existe ni existirá ningún vínculo de carácter laboral. Por lo tanto, queda a cargo del contratista atender los pagos suministros, uniformes, y cualquier obligación legal que se derive de su condición de único empleador.

6) Deberá identificar a todo el personal operativo que ejecute los procesos, con un carnet.

7) Suministrar de lunes a domingo las dietas prescritas y alimentación a los pacientes hospitalizados, según solicitud por escrito, el suministro de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en el siguiente horario**:** Desayuno, 7:30 a.m., Refrigerio Diurno (pacientes diabéticos) 10:00 a.m., Almuerzo 12:00 m., Comida 5:30 p.m., Refrigerio Nocturno (pacientes diabéticos) 7:00 p.m. A pacientes hospitalizados en exámenes de RX, ecografías se les guardara su respectivo servicio, igualmente a pacientes que les sea restablecida la vía oral se le distribuirá dicha dieta en el horario que se le solicite por la supervisión del contrato.

8) Cumplir con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos.

9) Suministrar el componente operativo ofrecido y requerido para la prestación del servicio objeto del contrato.

10) Presentar estandarización de las porciones alimenticias a suministrar en el Hospital.

11) Presentar los menús a suministrar en los tres primeros días del mes correspondiente a la ejecución del contrato, para la aprobación del supervisor del contrato.

12) Utilizar alimentos e insumos de primera calidad en la preparación de la alimentación.

13) El servicio se prestará hasta la cama del paciente llevando las comidas diarias concordante con las ordenes médicas, la alimentación se suministrará en carros, termos y bandejas individuales que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones, igualmente el contratista se comprometerá a proporcionar las dietas de pacientes aislados prescritas por el supervisor del contrato en el menaje correspondiente de desechables.

14) Llevar el control diario de la alimentación suministrada.

15) Realizar el mantenimiento, aseo, conservación, menaje, lavado y fumigación de las instalaciones donde se preparan los alimentos suministrados. Se deberá entregar un reporte mensual de estas actividades al Supervisor del contrato.

16) Acatar las instrucciones que, durante el desarrollo del contrato, se le impartan por parte del Supervisor del contrato, con respecto a la ejecución de este.

17) Prestar el servicio de alimentación a pacientes hospitalizados de la E.S.E. Hospital Local Cartagena de Indias con los implementos y la dotación que se requiera.

18) Ejecutar el contrato en forma oportuna, personalizada, integral, continua y humana, de conformidad con las normas legales vigentes sobre la materia.

19) Atender con oportunidad las solicitudes de información que realice la ESE, mediante un funcionario calificado, quien además deberá disponer de los medios que garanticen la oportuna y fácil comunicación de los requerimientos de información solicitados por la ESE.

20) Responder a las contingencias en forma inmediata, para lo cual deberá contar con el componente operativo.

21) Certificar que todos los productos utilizados en la preparación de los alimentos tengan registro INVIMA, y técnicas de rotulado y envasado, cuando a ello hubiere lugar.

22) Se compromete a dar cumplimiento a la Ley 9 de 1979, Código Sanitario Nacional, Titulo V.

23) Cumplir con los aportes obligatorios relacionados con el sistema integral de seguridad social, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) de conformidad con lo establecido

en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1º de la ley 828 de 2003.Suscribir las actas que se generen el desarrollo de la actividad contractual.

24) Suscribir las actas que se generen del desarrollo contractual.
25) Acatar la Constitución, la ley, las normas legales y procedimentales establecidas por el Gobierno Nacional y Municipal y demás disposiciones pertinentes
26) Colaborar con el Contratante para que el objeto contratado se cumpla y garantizar que este sea de la mejor calidad.
27) Reportar al Supervisor del contrato de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, que incida en la ejecución contractual.
28) Dar estricto cumplimiento a los términos pactados en el contrato y por ningún motivo suspender o abandonar el servicio contratado.
29) Las demás según la naturaleza del contrato.

B. OBLIGACIONES DE LA E.S.E HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS.

1. Cancelar de manera oportuna y de acuerdo con lo estipulado en el presente contrato al CONTRATISTA, la suma que se cause de acuerdo con la factura debidamente realizada y aprobada por la contraprestación de los servicios.
2. Permitir la entrada a sus instalaciones, de tal forma que se facilite el desarrollo de las actividades a cargo de EL CONTRATISTA.
3. Comunicar oportunamente a EL CONTRATISTA cualquier anomalía que suceda relacionada con el servicio.
4. Designar un interlocutor para atender sus responsabilidades, así como para canalizar de manera oportuna los requerimientos y novedades del servicio.
5. Recibir a satisfacción los bienes/servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el contrato**.**
6. Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales para el efecto.
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
8. Aprobar la Garantía Única una vez presentada por el Contratista.
9. Adelantar las revisiones de los servicios, para verificar que ellos cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas por el contratista, y promover las acciones de responsabilidad contra estos y sus garantes cuando dichas condiciones no se cumplan.
10. La Entidad, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones que considere necesarias.
11. Exigir que la calidad de los bienes/servicios adquiridos por la ESE HOSPITAL LOCAL DE CARTAGENA DE INDIAS se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias.
12. Sin perjuicio del llamamiento en garantía, repetirá contrato los servidores públicos, contrata el contratista o los terceros responsables, según el caso, por las indemnizaciones que deban pagar como consecuencia de la actividad contractual.
13. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas, económicas y financieras ofertadas por el contratista.

ESTUDIO DE MERCADO DE SUMINISTRO PARA LA DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS.

ANALISIS TÉCNICO Y ECONOMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

OBJETO: SUMINISTRO PARA LA DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS.

La E.S.E Hospital Local Cartagena de Indias, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, establece el deber de las Entidades Estatales de analizar el mercado relativo al objeto del Proceso de Contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de Riesgo. El resultado del análisis debe plasmarse en los estudios y documentos previos del Proceso de Contratación de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en el Hospital El Pozón de la E.SE HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS 2024.

1. **CLASIFICACIÓN UNSPSC:** El servicio a contratar está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Cuadro 1

CLASIFICACIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO DE LAS NACIONES UNIDAS (UNSPSC)	
CÓDIGO	**PRODUCTO/SERVICIO**
93131608	Servicios de suministro de alimentos
51191603	Alimentación parenteral total o soluciones apt nutricionales
90100000	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)
93131602	Servicios de suministro de alimentos de emergencia

La E.S.E Hospital Local Cartagena de Indias toma como referencia la guía de estudios del sector de Colombia Compra Eficiente, para lo cual desarrolla el presente análisis de sector, en los siguientes aspectos:

A. Aspectos generales
B. Estudios de la oferta
C. Estudio de la demanda
D. Estudio de mercado

2. Aspectos Generales

2.1 Aspecto regulatorio

Según el Acuerdo N° 154 de 2014 de 27 de agosto de 2014 que adopta el nuevo manual de contratación de bienes y servicios de la E.S.E Hospital Local Cartagena de Indias, determina que toda la contratación que realice la Empresa se regirá por el mencionado Estatuto y por las normas contenidas en el Código de Comercio, con base en cuantías y la naturaleza de los contratos, todo dentro de un marco de transparencia, objetividad y economía.

De acuerdo a los preceptos mencionados, específicamente al artículo 29 y 40 en su numeral 1 del Acuerdo 154 de 2014.

2.2 Aspecto Técnico

Es importante tener en cuenta los aspectos técnicos en este proceso de contratación suministro de alimentación a pacientes hospitalizados que se relacionan en el acápite de especificaciones técnicas del objeto a contratar.

2.3 Aspecto Económico

Son variables que afectan los precios del mercado y corresponde tener en cuenta para la toma de decisión, corresponden a algunos indicadores económicos que relacionamos a continuación: El Índice de precios al consumidor (IPC) anual del año 2024 termino con un acumulado de 9,28 %, el precio de dólar del 17 de octubre del 2024 que es de $ 4.266,20 igualmente es importante tener en cuenta los impuestos distritales y nacionales (Información según el DANE y Banco de la Republica.

3. Estudio de oferta

3.1. Análisis financiero, comentarios y justificación

En la medida en que sea posible contar con suficientes datos, Colombia Compra Eficiente recomienda efectuar un análisis numérico para entender el comportamiento de estos. Así mismo las recomendaciones generales de Colombia Compra Eficiente no debe ser utilizado de manera mecánica, la profundidad del estudio de mercado depende de la complejidad del proceso de contratación. Para esto es necesario entender algunos conceptos básicos que permiten caracterizar un conjunto de datos. Por ejemplo, para estudiar la información financiera del mercado o Sector, la entidad puede utilizar algunos conceptos y herramientas estadísticas, en este caso tomamos este:

3.1.1 Valor menor: Esta medida se aplica a un conjunto de observaciones, en las que se toma de los valores o precios unitarios o totales la de menor valor.

Es importante resaltar que el valor menor, representan una entre varias formas de medir el comportamiento de los precios que los proveedores ofertan o cotizan, la cual hemos escogido para nuestra entidad y de esta manera tomar la mejor decisión.

3.3 COSTO DE SERVICIO

Se realizó por parte de la administración y el equipo de trabajo de la Subgerencia Científica de la Institución, el estudio de los costos del suministro de alimentación a pacientes hospitalizados a través de correos institucionales solicitando cotizaciones a proveedores que demandan estas necesidades para este contrato, con fecha 8 y 11 de octubre de 2024 respectivamente, evidencia que se anexa a este documento, donde se obtuvieron 2 cotizaciones por este medio con las cuales se realiza el análisis de precios del mercado, comparando los precios unitarios de cada uno de los ítems cotizados y así calcular el costo estimado para este proceso.

Por lo anterior detallamos a continuación nuestro análisis:

3.3. ANÁLISIS DE COTIZACIONES SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS

COTIZACIÓN NO. 1

TIPO DE DIETA	OFERTA
Dietas Normales y Blandas	$17.260
Dietas Hiposódica	$18.710
Dietas Hipoglusida	$18.710
Dietas Hipograsa	$18.710
Dietas Astringentes	$18.710
Dieta Renal	$18.710
Dieta liquida Completa	$12.589
Dieta Pediátrica	$12.589
Dietas liquidas Clara	$4.835
Meriendas	$ 6.250

COTIZACIÓN NO. 2

DESCRIPCION		PRECIO DE VENTA
Dieta normal y sus derivados (hipoglusida-hiposódica-hipocalórica-astringente)	Desayuno Almuerzo Cena	$ 16.250
Dieta normal **hiperproteico** y sus derivados (hipoglusida-hiposódica-hipocalórica-astringente)	Desayuno Almuerzo Cena	$ 20.312
Dieta blanda y sus derivados (hipoglusida-hiposódica-hipocalórica-astringente)	Desayuno Almuerzo Cena	$ 16.250
Dieta blanda **hiperproteico** y sus derivados (hipoglusida-hiposódica-hipocalórica-astringente)	Desayuno Almuerzo Cena	$ 20.312
Dieta liquida LICUADO ESPESO (hipoglusida-hiposódica-hipocalórica-astringente)	Desayuno Almuerzo Cena	$ 16.250
Dieta liquida LICUADO ESPESO **hiperproteico** (hipoglusida-hiposódica-hipocalórica-astringente)	Desayuno Almuerzo Cena	$ 20.312
Dieta liquida GASTROCLISIS - LIQUIDA CLARA (hipoglusida-hiposódica-hipocalórica-astringente)	Desayuno Almuerzo Cena	$ 10.653
Dieta liquida GASTROCLISIS - LIQUIDA CLARA **hiperproteico** (hipoglusida-hiposódica-hipocalórica-astringente)	Desayuno Almuerzo Cena	$ 13.316
Merienda		$ 5.300

Haciendo análisis de las dos cotizaciones recibidas para el servicio de alimentación Alimentar, desde el componente técnico se considera que ambas cuentan con distribuciones acordes a lo requerido con las diferentes tipos de dietas hospitalarias; sin embargo, la cotización No.2 cuenta con características para cubrir la necesidad en la población, teniendo en cuenta sus divisiones de dietas y el valor ofertado, cumpliendo con la relación costo-beneficio, y en garantía de ofrecer al paciente la nutrición adecuada según la condición individualizada, diagnostico, seguimiento y tratamiento médico en el que se encuentre en su etapa de hospitalización, en busca de contribuir en su recuperación.

El servicio de alimentación de la cotización No.2 de acuerdo a la solicitud realizada por la ESE Hospital Local Cartagena de indias, da respuesta de forma acertada especificando en su oferta los tipos de dietas hospitalarias y sumado a eso hay un enfoque de diferenciación con el proveedor comparado, en relación a la especificación en la subdivisión realizada con respecto a la dieta hiperproteica, característica a tener en cuenta en hospitalización para la elección de tipo de dietas que logren contribuir un estado de recuperación

optimo en pacientes con riesgos nutricionales, desnutrición proteico-calórica, quemaduras, recuperación de enfermedades infecciosas o congénitas, enfermedades crónicas y en estados hipermetabólicos.

3.3.2 Modalidad por usar para este suministro de alimentación a pacientes Hospitalizados

Teniendo en cuenta que el objeto a contratar varía dependiendo de la necesidad del servicio la modalidad que se utilizará para el mismo será la de **bolsa de productos o monto agotable**, en la cual la entidad ha estimado un costo total correspondiente a $ **84.500.0000 INCLUIDO IVA.**

4.1 Justificación de bolsa de productos o monto agotable:

La necesidad de suministro de alimentación para los pacientes de la E.S.E Hospital Local Cartagena de Indias ha surgido de conformidad a la relación de oferta y demanda de los servicios y para permitir la óptima prestación del servicio de Hospitalización, además para cubrir algunos imprevistos surgidos en la puesta en marcha en el inicio del funcionamiento de este Hospital.

Por tal motivo y para poder tener una mayor efectividad de los procesos se ve la necesidad del manejo de estos servicios por **bolsa de productos o monto agotable** para tener mayor flexibilidad y oportunidad dentro del proceso de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y así tener mayor impacto en disminuir la indisponibilidad prolongada del servicio, fuera del servicio a la espera de adelantar procesos administrativos.

4. Valor estimado del contrato

El presupuesto se estimó en un valor de contrato de **OCHENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 84.500.000) IVA INCLUIDO** y los costos directos e indirectos que se generen con ocasión de la celebración y ejecución del contrato.

5. CONCLUSIÓN:

Por lo tanto, teniendo en cuenta el proceso de contratación cuyo objeto corresponde SUMINISTRO PARA LA DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA LOS PACIENTES DE LA E.S.E HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS y al estudio de mercado en el presente documento la entidad estima un presupuesto para contratar este servicio de **OCHENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 84.500.000) IVA INCLUIDO.**

CONDICIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

CLASIFICACIÓN DE CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS –UNSPSC

La presente contratación se ubica en los siguientes Códigos Estándar de Productos y servicios de Naciones Unidas:

CLASIFICACIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO DE LAS NACIONES UNIDAS (UNSPSC)	
CÓDIGO	**PRODUCTO/SERVICIO**
93131608	Servicios de suministro de alimentos

	<table><tr><td>51191603</td><td>Alimentación parenteral total o soluciones apt nutricionales</td></tr><tr><td>90100000</td><td>Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)</td></tr><tr><td>93131602</td><td>Servicios de suministro de alimentos de emergencia</td></tr></table>
CÓDIGO CONTABLE	<table><tr><th>NOMBRE DE LA CUENTA</th><th>No. CONTABLE</th></tr><tr><td>24010102</td><td>BIENES Y SERVICIOS</td></tr></table>
DOCUMENTACIÓN A REQUERIR	A continuación, se relaciona la información que deberá aportar el contratista: **1.** Oferta técnica y Económica. **2.** Certificado de existencia y Representación Legal y/o Registro Mercantil con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta. **3.** Fotocopia de Cédula de Ciudadanía de la persona natural y/o Representante Legal de la firma. **4.** Certificados vigentes de Antecedentes Fiscales (Contraloría) de la firma cotizante y del Representante Legal de esta y/o la persona natural, con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta **5.** Certificados vigentes de Antecedentes Disciplinarios (Procuraduría) de la firma cotizante y del Representante Legal de esta y/o la persona natural, con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta **6.** Certificado de Medidas Correctivas (Policía Nacional) con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta. **7.** Certificado de antecedentes Judiciales (Policía Nacional) con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta. **8.** Certificados de antecedentes de delitos sexuales con una expedición no mayor a Treinta (30) días a la fecha de cierre de presentación de la oferta. **9.** Formato de autorización, consulta, inhabilidad por delitos sexuales contra niños, niñas y adolescentes. **10.** Certificado REDAM **11.** Resolución de la DIAN para facturar **12.** Copia del RUT de la empresa y/o de la persona natural **13.** Constancia de cumplimiento de las obligaciones para con el Sistema de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, de conformidad a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, suscrita por el Representante legal y/o el revisor Fiscal según el caso, con la **14.** Solicitud del RUP **15.** CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA: El proponente deberá presentar un mínimo de (2) certificaciones que acredite su experiencia con prestación de servicios similares con el objeto a contratar. **16.** Formato único de vinculación. **17.** Constancia de creación de usuario en SECOP II. **18.** **SANEAMIENTO BASICO:** El contratista deberá contar con la documentación de un plan de saneamiento básico según la normatividad vigente, en el cual se establecerá los siguientes programas:

a. **Manual de Limpieza y Desinfección**: El manual debe contener los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, referente a: Manipulador de alimentos, alimentos, planta Física, equipos, vajilla y menaje.

b. **Manual de Control y Manejo Integrado de Plagas:** en el que conste los procesos y periodicidad de la fumigación del área de producción.

c. **Manual de Disposición de Residuos Sólidos:** El cual contenga la disposición y eliminación de basuras y desperdicios generados con ocasión a la producción de alimentos.

19. **PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El contratista deberá contar con el personal idóneo, necesario para la ejecución del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas. El contratista debe presentar las hojas de vida del personal propuesto, de acuerdo a los siguientes requerimientos:

a. **Profesional de supervisión:** el contratista deberá contar con un profesional Nutricionista Dietista. con Experiencia en servicios de alimentación de mínimo un año, con matrícula profesional y RETHUS.

El oferente deberá anexar, los siguientes documentos respecto de la persona ofrecida:

- Hoja de Vida.
- Fotocopia del documento de identidad.
- Certificación de experiencia en servicios de alimentación de mínimo un año
- Carta de compromiso de hacer parte del personal propuesto para la ejecución del contrato, suscrita por la persona propuesta.

b. **Manipuladores de Alimentos:** El personal ofrecido como manipuladores de alimentos debe cumplir con el siguiente perfil:

- Ser mayor de 18 años.
- Aportar certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. La certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación a la fecha del contrato a celebrar.
- Acreditar formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

El oferente deberá anexar, los siguientes documentos respecto del personal ofrecido como manipuladores de alimentos:

- Hoja de Vida.
- Fotocopia del documento de identidad.
- Certificación médica donde conste su estado de salud.
- Certificación de capacitación en manipulación de alimentos y manejo higiénico sanitario.
- Certificación de experiencia en preparación de alimentos no inferior a un año.
- Carta de compromiso de hacer parte del personal propuesto para la ejecución del contrato, suscrita por la persona propuesta.

	20. **PLAN DE MUESTREO (Análisis microbiológicos y físico-químicos)** El contratista debe garantizar la calidad del producto a entregar y para ello debe monitorear las características microbiológicas y/o fisicoquímicas de los productos, los manipuladores y el agua utilizada para la limpieza y desinfección del comedor y la cocina con todos sus elementos, como para el lavado de manos. Los análisis microbiológicos permiten valorar la carga microbiana, señalando los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana. Los análisis microbiológicos se deben usar para la seguridad higiénica del producto o alimento y evaluar la ejecución de prácticas adecuadas de manipulación. 21. **PLANTA FÍSICA, EQUIPOS Y SERVICIOS PÚBLICOS:** El oferente debe acreditar que posee o dispone, a título de propiedad, arrendamiento o contrato o convenio futuro en el momento de la oferta suscrito con el propietario del inmueble con una planta de producción con capacidad para responder a la demanda de la ESE HLCI, la cual debe cumplir con la normatividad vigente para los establecimientos de producción de alimentos (Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013), y que cuente con acta de visita de inspección sanitaria o concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente donde se encuentre ubicada dicha planta. Este concepto debe mantenerse favorable durante la ejecución del contrato. Dicho concepto debe haberse expedido con fecha no superior a un año, antes de la entrega de propuestas dentro del presente proceso de selección contractual. 22. **SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**: Se exigirá al contratista presentar en la propuesta el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo dando cumplimiento a la normatividad vigente: Decreto 1072 de 2015 y resolución 1111 de 2017 y demás normas que sean expedidas durante la vigencia del presente contrato. 23. **TRANSPORTE PARA ALIMENTOS. NORMATIVIDAD:** El contratista deberá contar con un vehículo para el transporte de los alimentos, el cual deberá contar el concepto técnico sanitario favorable para transporte de alimentos preparados, no mayor a un año de la fecha de expedición, SOAT, acta de inspección sanitaria del vehículo y revisión técnico mecánica.
PRESUPUESTO OFICIAL Y FORMA DE PAGO	El presupuesto oficial asignado para la presente contratación y de conformidad con el certificado de disponibilidad presupuestal expedido por LA E.S.E. CARTAGENA DE INDIAS, y anexo al presente estudio previo, asciende la suma de promedio por valor de **OCHENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($84.500.000),** además de todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración. El anterior presupuesto se calculó tomando como referencia valores promedios obtenido del estudio de mercado realizado por la entidad por medio de cotizaciones que se encuentran anexas al presente estudio previo. **EL CONTRATISTA** previa entrega efectiva de los bienes objeto del presente contrato presentará su facturación junto con los comprobantes a los que haya lugar, recibo a satisfacción por parte del supervisor, y el lleno de requisitos administrativos. La factura correspondiente a la prestación del servicio prestado a la ESE se pagará dentro de los treinta (30) días siguientes a la radicación, previa autorización por parte del supervisor

PLAZO DE EJECUCION	El Plazo de ejecución hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2024, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, así como la suscripción del acta de inicio.
LUGAR DE EJECUCIÓN	En la ciudad de Cartagena, en los centros de atención de la E.S.E Hospital Local Cartagena de Indias en donde se prestan los servicios de hospitalización.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del presente contrato estará a cargo de la Subgerencia Científica.
POSIBLES COSTOS ASOCIADOS AL VALOR DE LA CONTRATACIÓN	Todos los gastos que genere la ejecución del objeto del presente proceso tales como adquisición de insumos, elementos, materiales, accesorios, certificados de conformidad, pruebas de laboratorio, entregas, recursos físicos y humanos, así como los montos que genere su desplazamiento/transporte, viáticos, prestaciones laborales, sociales y riesgos laborales, dotación de vestido de labor y de protección acuerdo normas vigentes, y en general los necesarios para dar garantizar la funcionalidad de los servicios, serán de resorte exclusivo y por ende correrá a cargo de quien resulte adjudicatario, sin que estos aspectos con posterioridad durante la ejecución y/o periodo de garantía, puedan ser esgrimidos por el mismo, como imprevistos y/o motivos generadores de solicitud de restablecimiento del equilibrio del contrato y/o reconocimiento del mismo, por lo que deben ser tenidos en cuenta (previstos) por el oferente desde el momento de confeccionar y presentar su ofrecimiento. **A. DETERMINACIÓN DE LOS IMPUESTOS A QUE HAYA LUGAR**: En Colombia existen impuestos a nivel Nacional y Regional. Los impuestos de carácter Nacional aplican para todas las personas naturales o jurídicas residentes en el país y los impuestos de carácter Regional son determinados por cada Departamento o Municipio conforme los parámetros fijados por la Ley. La oferta a presentar deberá considerar los tributos distritales así: - **ESTAMPILLA AÑOS DORADOS:** 2% sobre el valor del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo 038 de 2004. - **ESTAMPILLA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA:** 1% sobre el valor del contrato, según lo dispuesto en el Acuerdo 47 de 1999 y reglamentado mediante Decreto 217 de 2000. - **ESTAMPILLA HOSPITAL UNIVERSITARIO:** 1% sobre el valor del contrato, según lo dispuesto en la Ordenanza N.º 11 de agosto 19 de 2006. - **ESTAMPILLA PRO DEPORTE:** 2.5% sobre el valor del contrato, según lo dispuesto en el Acuerdo 034 de 25 de noviembre de 2020. - **ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR:** 2.0% sobre el valor del contrato, según lo dispuesto en la ley 2126 del del 4 de agosto de 2021. - **IVA.** **B. OTROS TRIBUTOS.** - **INDUSTRIA Y COMERCIO:** Se aplicarán las retenciones de industria y comercio conforme a lo establecido en la norma que lo regula. - **RETENCIÓN EN LA FUENTE:** Se practicarán las retenciones al contrato, en las tasas señaladas por las tablas oficiales de la Ley que la reglamenta.
ANÁLISIS DE RIESGOS	**Tipificación del Riesgo:** Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que, en criterio de la ESE, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.

7.3 Asignación del Riesgo: Es el señalamiento que hace la ESE HLCI, de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

Riesgos Previsibles:

Para los efectos de la presente contratación son riesgos previsibles:

a) Demora en la legalización del contrato
b) Incumplimiento en la entrega de los bienes o insumos objeto del contrato.
c) Falta de calidad de los bienes o insumos suministrados.
d) Alteración en los precios durante el término de ejecución del contrato.
e) Riesgo Financiero.
f) Cambios normativos o de legislación tributaria.
g) Cambio de Políticas Gubernamentales y de las condiciones sociales

Riesgos Imprevisibles

Se consideran riesgos no previsibles, por la incertidumbre de su ocurrencia, los de fuerza mayor, caso fortuito o hechos de terceros, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerras, asonadas o eventos que alteren el orden público.

DISTRIBUCION DE RIESGOS

RIESGO	TIPIFICACIÓN	ASIGNACION DEL RIESGO		PROBABILIDAD (Baja, Media Alta)	IMPACTO (Bajo, Medio Alto)	FORMA DE MITIGARLO
		CONTRATISTA	ESE HLCI			
Demora en la legalización del contrato	Son los efectos generados por la inoportunidad en la legalización del contrato.	X		Media	Alto	Establecer en la invitación plazos perentorios para el perfeccionamiento, legalización y ejecución del Contrato.
Incumplimiento en la operación del servicio objeto del contrato por parte del contratista	Son los efectos derivados del incumplimiento relacionados con la operatividad del servicio tales como procedimientos, sistemas de información o tecnológico y equipo humano o técnico inadecuado.	X		Baja	Alto	Seguimiento y control de la entidad para el cumplimiento de las condiciones técnicas y operativas del servicio exigidas por la entidad. Requerir al contratista para el cumplimiento del contrato so plena de aplicación de multas y/o garantías.
Fallas de calidad en los servicios prestados por parte de la Contratista.	Son los efectos derivados de la falta de calidad e idoneidad en la prestación del servicio	X		Media	Alto	Reuniones de seguimiento y Control al contratista
Alteración en los precios fijos durante el término de ejecución del contrato	Son los efectos derivados por incrementos en el precio de los elementos ofertado durante la ejecución del contrato.	X				Establecer en la invitación que el proponente al presentar su oferta debe manifestar que ha tenido en cuenta y asume las fluctuaciones económicas que se puedan presentar en el valor ofertado, durante la Ejecución del contrato.
Riesgo Financiero	Se deriva de los efectos provenientes de las variaciones de las tasas de interés, de cambio, devaluación real y otras variables del mercado, frente a las estimaciones iniciales del Contratista.	X		Baja	Baja	Establecer en la invitación las condiciones financieras exigibles a los oferentes, que garanticen la solvencia económica suficiente para la ejecución del objeto contratado.
Cambios normativos o de legislación tributaria	Ocurre por la expedición de normas posteriores a la celebración del contrato, que impliquen un nuevo componente técnico o efectos tributarios que varían las condiciones económicas inicialmente pactadas		X	Baja	Baja	Verificación de Normas y cambios

	Cambio de Políticas Gubernamentales y de las condiciones sociales	Ocurre con ocasión de conflictos internos que afecten la ejecución del contrato.		X	Baja	Baja	Actualización Permanente de Normas.

GARANTÍAS	Una vez perfeccionado el contrato resultante del presente proceso de selección, el contratista para la ejecución de este deberá constituir garantía única que avalara el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, para lo cual constituirá una póliza expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia o en garantías a favor de la ESE HOSPITAL LOCAL CARTAGENA DE INDIAS, que cubra los siguientes amparos: ❖ **CUMPLIMIENTO:** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia que cubra el término del mismo y cuatro (04) meses más. ❖ **CALIDAD DE LOS BIENES:** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia que cubra el término de duración de este y cuatro (04) meses más. ❖ **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por un valor asegurado de 200 salarios mínimos mensuales legales vigentes, con una duración igual al término de ejecución del contrato. ❖ **PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Equivalente al 5% del valor total del contrato vigencia igual al plazo de duración del contrato y tres (3) años más.
SUBGERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO V.B.	**Original firmado** **JOSE PAZ DÍAZ** SUBGERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO (E)
FUNCIONARIO(S) RESPONSABLE (S)	**Original firmado** **EMPERATRIZ CARDOZO MEZA** SUBGERENTE CIENTÍFICA
REVISÓ COMPONENTE FINANCIERO	**Original firmado** **DIMITRI AUSAKE PALACIO** Profesional Administrativo Suministrado E.S.E. Hospital Local Cartagena de Indias
REVISÓ COMPONENTE JURÍDICO	**Original firmado** **MARÍA JOSÉ BLANCO CARO** P.U CONTRATACIÓN