ESTUDIO Y ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

En atención a lo dispuesto por el artículo 21 del Estatuto de Contratación de la ESE (Resolución número 128 del 08 de noviembre de 2024), se procede a establecer el contexto del proceso de contratación teniendo en cuenta para ello el objeto a contratar, de la siguiente manera:

a. Para suministros y compraventa se verificarán los precios publicados en medios impresos o electrónicos, o se examinarán los precios a los cuales contratan otras entidades o particulares, o se revisarán las páginas oficiales para la consulta de precios.

b. Para el caso de los contratos de obra, se deberá realizar un análisis de precios unitarios en el que se incluyan los soportes de cada uno de los valores debidamente determinados y discriminados.

c. Para los casos de contratos de consultoría y de prestación de servicio no profesionales se tendrá en cuenta la identificación y valoración de los recursos que el contratista debe utilizar para cumplir con la prestación (Factor Multiplicador); esto es, detallar los costos y gastos que tendrá una firma durante la ejecución de un contrato y contempla, entre otros, los costos de personal, las prestaciones sociales, los costos indirectos de la compañía, costos de perfeccionamiento, impuestos y timbres del contrato y, los honorarios o utilidades

d. Para los casos de contratación de servicios profesionales se verificará en el sector los valores que usualmente se cancelan por honorarios atendiendo el objeto específico del contrato y las obligaciones que asumirá el contratista.

Objeto: Prestación integral del servicio de comedor hospitalario para el Hospital Departamental San Juan de Dios de Riosucio E.S.E *por el sistema de precios unitarios fijos a monto agotable* para la vigencia 2025.

Los servicios que la entidad pretende adquirir se encuentran debidamente identificados a través del clasificador de bienes y servicios de Colombia Compra Eficiente de acuerdo con la clase o producto al cual pertenecen:

ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	(F) Servicios	91	11	16	03	Servicios de cocina o preparación de comidas

Todas las entidades para su funcionamiento y el desarrollo diario de las actividades que les competen, en este caso, un hospital de segundo nivel de complejidad requiere del servicio de comedor hospitalario.

Vale la pena aclarar que dentro de la planta de personal de la entidad no se dispone de funcionarios para realizar estas labores, por lo tanto se hace necesario la contratación del mencionado servicio con una empresa especializada.

1. ASPECTOS GENERALES.

La Empresa Social del Estado Hospital Departamental San Juan de Dios de Riosucio- Caldas, es una categoría especial de entidad pública (artículo 83 de la ley 489 de 1998) descentralizada de carácter departamental (ordenanza 561 de 2006), cuyo régimen jurídico se encuentra definido al tenor de los artículos 194, 195, 196 y 197 de la ley 100 de 1993, particularmente en materia de contratación se encuentra regulada por lo señalado en el artículo 195 numeral 6 de este conjunto normativo, en concordancia con lo previsto en el artículo 13 de la ley 1150 de 2007, modificatoria de la ley 80 de 1993, es decir que su régimen jurídico de contratación es primordialmente de derecho privado. En consecuencia, la entidad para materializar, ese régimen de derecho privado y asegurar el cumplimiento de los principios previstos en los artículos 209 y 267 de la Carta Constitucional, los principios del estatuto contencioso administrativo y el régimen de inhabilidades, incompatibilidades y de conflictos de intereses, ha expedido en debida forma su Estatuto y Manual de Contratación (Acuerdo 010 del 09 de octubre de 2024 y Resolución 128 del 08 de noviembre de 2024), actualmente vigentes.

El Hospital tiene como objeto principal la prestación de servicios de salud de mediana y alta complejidad, en el marco del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad; habiendo sido sometido a partir del año 2008 a un plan de ajuste en el marco del Programa de Reorganización, Rediseño y Modernización de la Red Pública de Prestadores del departamento de Caldas.

En ese plan de ajuste se congelo la planta de personal, quedando como alternativa autorizada para atender la demanda de servicios, esquemas de tercerización u outsourcing con personas naturales o jurídicas.

Como consecuencia de lo arriba descrito y para atender los compromisos contractuales que se generan con las Entidades Responsables de Pago, para la prestación de servicios de salud, la ESE debe acudir en este caso y concretamente para los efectos de este estudio, y debido al aumento de la demanda, a un outsourcing, de tal manera que a través de este mecanismo se nos provea el servicio de comedor hospitalario.

2. ESTUDIO DE LA OFERTA

Aspectos Generales.

La ESE, entidad de primer y segundo nivel de atención con amplia cobertura en el occidente de Caldas, como centro de referencia de pacientes del departamento y de algunos municipios de Risaralda y Antioquia, por facilidad de acceso, cuenta con un área de comedor para brindar alimentación a los pacientes que se encuentran en los servicios de hospitalización, urgencias, UCI y cirugía, y a los estudiantes con la cual la ESE tiene convenio docencia servicio. Además para las actividades del Plan de Intervenciones Colectivas y actividades de apoyo administrativas.
Para los pacientes la alimentación constituye parte de su tratamiento y por ello son necesario un mínimo de condiciones que aseguren la cantidad de alimento adecuada, la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico y nutricional

necesario, la variedad de los productos y menús y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias, durante el tiempo que permanezcan en la institución.

El manejo integral del paciente hospitalizado incluye el tratamiento nutricional que se enfoca en el manejo de dietas terapéuticas basadas en la patología y en el componente educativo dirigido al paciente, es importante tener un equilibrio en la dieta, este equilibrio no es otro, que suministrar al organismo los nutrientes esenciales que son carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua en las cantidades suficientes y necesarias para mantener un adecuado estado nutricional.

al igual el contratista suministrara alimentos para el personal administrativo y/o asistencial que determine el hospital por cuenta de este, y además podrá de manera individual y por cuenta y riesgo suyo suministrar alimentos preparados al personal asistencial y administrativo que preste los servicios a la entidad, no cubiertos por la institución.

Atendiendo a la necesidad se realiza el análisis de la oferta para identificar los posibles oferentes. A nivel local, no se cuenta con una empresa especializada en la preparación de alimentos hospitalarios; por lo cual se hace necesario identificar oferentes del servicio a nivel departamental encontrando empresas tales como: STOK ALIMENTAMOS S.A.S, SABOR Y CAFÉ SAS, entre otras.

Entre otras: todas compiten en precios, condiciones y calidad. Estos servicios se prestan en la entidad contratante, atendiendo principios de cumplimiento, calidad y satisfacción de las necesidades. Por lo general, estos proveedores cuentan con un grupo de personal que atiende las exigencias del contratante, ofreciendo un servicio altamente calificado, dada la competitividad del mercado.

Los precios de los servicios prestados incluye, además del costo de los insumos el valor del transporte en las instalaciones de la entidad y los impuestos locales y nacionales a que haya lugar.

Aspecto Económico:

Se revisaron plataformas como SIA OBSERVA y SECOP que permitieron encontrar el valor estimado del pago de esta actividad en otras IPS a nivel departamental, algunos valores que se encontraron fueron:

- HOSPITAL GENERAL SAN ISIDRO E.S.E. (Objeto: SUMINISTRO DE ALIMENTACION) Valor contratado $254.000.000,oo MCTE Vigencia 60 días de ejecución. Numero de contrato HG-CON-684-2024.

  Costo ración diaria 30.260 mas $1.320 por cada merienda que se demande.

hasta el 31 de diciembre de 2024. **OCTAVA: VALOR Y FORMA DE PAGO.** Para todos los efectos legales y fiscales el valor del presente contrato ascienda a la suma de **DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS MCTE ($254.000.000)** Cuantía Indeterminada pero Determinable, entiéndase esto como, los valores a calcular serán producto del resultado de las raciones alimenticias entregadas en el mes. Se realizarán el pago por valor mensual de **CIENTO VEINTISIETE MILLONES DE PESOS MCTE ($127.000.000)**, previo informe y soportes rendidos por EL PROVEEDOR al supervisor, conforme a la disponibilidad de caja de la institución y dentro de los 90 días siguientes a la presentación de la cuenta de cobro con el lleno de los requisitos legales para ello, entendidos estos como el informe de actividades y la constancia de pago de la seguridad social del mes en que se desarrollaron las actividades que se pretenden cobrar, aprobados en el informe de supervisión firmado por las partes. El monto a paga se calculará con base en los valores de la propuesta económica. **PARÁGRAFO PRIMERO:** De acuerdo al tipo de dietas que se ofrecen en el Hospital, algunos de estos no consumen las raciones completas, sino las dietas liquidas claras, las cuales representan un menor valor, por ello es importante discriminar las liquidas claras en cada momento de la alimentación junto con sus respectivos valores. Por tal razón se anexa a la cotización anterior las caspirolétas, las cuales son al mismo valor del desayuno corriente es decir a $7.520 producto; el valor jarra de té negro para los pacientes uci $5.500. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Incluye jarra de té negro o jugos para los pacientes de los servicios de hospitalización, este debe ser solicitado por la nutricionista **NOVENA: CAUSALES**

- E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN FELIX DE LA DORADA (Objeto: SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LA E.S.E HOSPITAL SAN FELIX DE LA DORADA, CALDAS) Valor contratado $450.000.000 Vigencia 6 Meses.

Costo ración diaria $37.000

aquí expresadas por la ejecución de las mismas, ni aplicará formula de reajuste. EL Hospital cancelará al contratista el valor del contrato en pagos mensuales vencidos, atendiendo la cantidad de raciones diarias -incluye desayuno, almuerzo y cena- durante el citado periodo, para tasar el valor total de los servicios en cada periodo facturado se toma como base de liquidación el valor de la ración diaria identificada en TREINTA Y SIETE MIL PESOS ($37.000) MONEDA CORRIENTE PARA DIETA CORRIENTE, discriminados así: desayuno $10.110, almuerzo $14.460, cena $12.430 para dieta LIQUIDA ONCE MIL TRESCIENTOS PESOS ($11.300) PARA LA DIETA LIQUIDA discriminados así: desayuno $3.390, almuerzo $4.520, cena $3.390 para dieta líquida correspondiente al valor de la oferta técnico- económica presentada; cuando el contratista no suministre la ración diaria completa, se deberá individualizar el servicio prestado y facturar de acuerdo al valor que corresponda al desayuno, al almuerzo o a la cena de la siguiente forma: TREINTA Y SIETE MIL PESOS ($37.000) MONEDA CORRIENTE PARA DIETA CORRIENTE, discriminados así: desayuno $10.110, almuerzo $14.460, cena $12.430 para dieta corriente y ONCE MIL TRESCIENTOS PESOS ($11.300) PARA LA DIETA LIQUIDA discriminados así: desayuno $3.390, almuerzo $4.520, cena $3.390 para dieta líquida). Los pagos se realizarán

- E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL UNIVERSITARIO SANTA SOFÍA DE CALDAS Valor contratado $150.000.000,oo MCTE por 1 meses. Numero contrato 0138-2024. Costo ración diaria $35.000 más jarras o termos de 1 Litro a 6.000 cada una.

PRODUCTO	VALOR UNITARIO
DESAYUNO	
Dieta corriente	$9.000
Dieta liquida	$5.000
ALMUERZO	
Dieta corriente	$13.000
Dieta liquida	$5.000
CENA	
Dieta corriente	$13.000
Dieta liquida	$5.000
JARRA DE 1 LITRO DE JUGO	$6.000
TERMO DE 1 LITRO DE TINTO	$6.000

- E.S.E. HOSPITAL SAN MARCOS DE CHINCHINA (Objeto: CONTRATISTA SE COMPROMETE A EJECUTAR SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y OPERATIVOS EN LOS PROCESOS, PROCEDIMIENTOS Y ACTIVIDADES PROPIAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION, PARA LA ESE HOSPITAL SAN MARCOS DE CHINCHINA CALDAS) Valor contratado $120.000.000 Vigencia 2 Meses. Numero de contrato 0575-2024.

Costo ración diaria $42.340

SUMINISTRO DE DIETAS EN VAJILLA	
CONCEPTO	VALOR
DESAYUNO DIETA CORRIENTE	$11.200
ALMUERZO DIETA CORRIENTE	$12.770
CENA DIETA CORRIENTE	$12.770
MERIENDA	$5.600

Para nuestra entidad la necesidad se ha identificado en el servicio integral de comedor hospitalario.

El comportamiento de la ejecución (gasto) en la entidad en los últimos años es como sigue:

AÑO	GASTO	VARIACIÓN	PORCENTAJE
2024	$781.765.700	$145.171.800	18.5%
2023	$636.593.900	$79.407.300	12.4%
2022	$557.286.600		

Aspectos Técnicos:

Los servicios, en general, requeridos deben ajustarse a las características técnicas mínimas solicitadas para este proceso, con el fin de garantizar la calidad de los mismos, tales como:

1. El contratista debe responsabilizarse integralmente de ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del contrato y obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos.
2. Tener a disposición de la E.S.E. para el cumplimiento del objeto del contrato el personal necesario, idóneo, competente, eficiente y con conocimientos necesarios para desarrollar el objeto contractual de acuerdo al horario en el que funciona la E.S.E.
3. El contratista deberá designar un coordinador para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual.
4. Suscribir, en conjunto con el supervisor del contrato, el inventario de los bienes y elementos que entrega la institución para el desarrollo de las actividades que constituyen el objeto

contractual, del cual se hará responsable y deberá devolverlo al terminar el plazo de ejecución del contrato, o reponerlo en caso de elementos faltantes.

5. Garantizar la calidad del servido contratado dentro de los estándares exigidos por la entidad.
6. El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual.
7. Disponer del personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, de acuerdo con las necesidades de la entidad.
8. La presentación personal de quienes manipulen los alimentos deberá ser la adecuada para dicha actividad, motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos.
9. Atender los requerimientos del personal de Nutrición y Dietética del hospital, sobre la necesidad de dietas especiales.
10. Las materias primas, víveres e insumos utilizados serán de buena calidad, y deberá disponerse permanentemente de la cantidad suficiente, de modo que no se presenten cortes en la prestación del servicio por insuficiencia de víveres o insumos, los cuales deberán cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital.
11. Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo carnet de manipulación de alimentos.
12. Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la manipulación adecuada de los alimentos.
13. Cumplir con los lineamientos estipulados en la Resolución 3100 de 2019 para lo cual deberá cumplir con lo siguiente: a) Garantizar el correcto embalaje y alistamiento de los alimentos, los cuales deben ser cubiertos por una película plástica, antes de su distribución a los pacientes. b) El personal debe garantizar la correcta distribución de alimentos bajo procedimientos establecidos por la institución, atendiendo al manual de dietas de pacientes y a la prescripción dietaría, sin excepción. c) El personal de cocinetas, manejo, manipulación y distribución de alimentos se requiere uniforme de dotación para dichas actividades de color CLARO. d) El personal de la empresa contratista debe trasladar los carros de transporte de alimentos limpios y desinfectados a la cocina central y viceversa, con todas las medidas de bioseguridad, garantizando el correcto manejo y temperatura de los alimentos. e) Recibir todos los días con oportunidad los alimentos entregados por el servicio de alimentación del hospital, en los horarios establecidos para tal fin. f) Para el personal del servicio de alimentos y cocinas, debe además de garantizar la disponibilidad para consulta de las hojas de vida Titulaciones para Hepatitis A y B para personal que manipula alimentos, de acuerdo a las obligaciones generales.
14. Cumplir con las normas legales en cuanto al pago de salarios y demás prestaciones del personal que prestará directamente los servicios en la entidad.

3. ESTUDIO DE LA DEMANDA

Teniendo en cuenta que el Hospital no cuenta con el personal suficiente, ni los insumos necesarios para la satisfacción de la necesidad objeto de la contratación, ésta se genera de manera recurrente y por tanto, se pretende satisfacer anualmente, con el fin de ahorrar costos y mantener en óptimo estado las instalaciones.
Para el caso objeto de la necesidad detectada, el Hospital ha celebrado en los últimos años los siguientes contratos

Modalidad de Selección del Contratista	**Contratación Directa // Prestación de servicios**
Objeto del Contrato	La E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS requiere contratar de manera integral, el proceso correspondiente al servicio de alimentación hospitalaria.
Cantidad del bien, obra o servicio	Raciones de alimentos servidas
Autorizaciones, permisos y licencias requeridos para su ejecución y cuando el contrato incluye diseño y construcción los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto	N/A
Número de contrato y vigencia del mismo	24-2130.13.07.118 01 de febrero de 2024 hasta el 31 de diciembre 2024.
Valor del contrato y forma de pago	($280.0000.000 MCTE) DOSCIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS. EL CONTRATISTA presentará un informe con la cantidad de raciones de alimentos dispensadas, mismo que una vez revisado y aceptado por el supervisor del contrato, servirá de base para la liquidación de las actividades ejecutadas en un periodo determinado. El pago se realizará a razón de: Desayunos a NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS ($9.200), Desayuno administrativo y asistencial NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS ($9.500), Almuerzo y Cena paciente a DOCE MIL QUINIENTOS PESOS ($12.500), Almuerzo y Cena Administrativo a TRECE MIL PESOS ($13.000), Termos de café a SIETE MIL QUINIENTOS PESOS ($7.500). Termos de aromáticas a SIETE MIL PESOS ($7.000). Meriendas a SEIS MIL QUINIENTOS PESOS ($6.500). Refrigerio en la noche para personal asistencial a SIETE MIL QUINIENTOS PESOS ($7.500).
Presupuesto con cargo al cual ha sido ejecutado el contrato (Inversión o funcionamiento)	Funcionamiento

Oferentes que han participado en los procesos de contratación	N/A
Comportamiento del contratista e imposición de sanciones	N/A
Condiciones de pago establecidas en el contrato	Las partes de mutuo acuerdo, decidimos que el pago se realizará de conformidad con el flujo de recursos del sistema, mediante actas parciales, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la factura o cuenta de cobro y de expedida la correspondiente constancia de satisfacción o conformidad por el supervisor del contrato...
Cronograma	Mensual
Tiempos y lugares de entrega acordados	Lunes a domingo
Garantías exigidas y siniestros	**A. De cumplimiento General de las obligaciones:** El contratista constituirá garantía de cumplimiento de las obligaciones contraídas, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y estará vigente por el término de duración del contrato y seis (6) meses más. **B. de pago de salarios, prestaciones sociales y afiliación a la seguridad social integral.** El contratista en su condición de contratista independiente y según el contrato que se suscribe a todo costo, en todo caso constituirá garantía de pago de salarios o compensaciones ordinarias y extraordinarias, indemnizaciones, provisiones, prestaciones sociales o su equivalente, además el pago de los aportes a la seguridad social del personal que ocupe para el desarrollo del contrato, en cuantía del 20% del valor del mismo, por el tiempo de su duración y tres (3) años más, contados a partir de la liquidación. **C. Responsabilidad civil extracontractual** en cuantía equivalente a 300 Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, con vigencia durante el término del contrato y dos años más, con la cual se amparan eventuales irregularidades en el desarrollo de los procesos y subprocesos que se contratan y de los cuales se deriven pérdidas para la ESE.

Modalidad de Selección del Contratista	**Contratación Directa // Prestación de servicios**
Objeto del Contrato	La E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS requiere contratar de manera integral, el proceso correspondiente al servicio de alimentación hospitalaria.
Cantidad del bien, obra o servicio	Raciones de alimentos servidas

Autorizaciones, permisos y licencias requeridos para su ejecución y cuando el contrato incluye diseño y construcción los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto	N/A
Número de contrato y vigencia del mismo	24-2130.13.07.009 01 de Enero de 2024 hasta el 31 de enero de 2024
Valor del contrato y forma de pago	SESENTA MILLONES DE PESOS ($60.000.000,oo MCTE) El pago se realizará a razón de: Desayunos a NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS ($9.200), Desayuno administrativo y asistencial NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS ($9.500), Almuerzo y Cena paciente a DOCE MIL QUINIENTOS PESOS ($12.500), Almuerzo y Cena Administrativo a TRECE MIL PESOS ($13.000), Termos de café a SIETE MIL QUINIENTOS PESOS ($7.500). Termos de aromáticas a SIETE MIL PESOS ($7.000). Meriendas a SEIS MIL QUINIENTOS PESOS ($6.500). Refrigerio en la noche para personal asistencial a SIETE MIL QUINIENTOS PESOS ($7.500). Con la factura deberá acompañarse acta suscrita por el supervisor del contrato en la cual se indique el cumplimiento de lo acordado, precisando detalladamente las cantidades de alimentos suministrados, y el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral.
Presupuesto con cargo al cual ha sido ejecutado el contrato (Inversión o funcionamiento)	Funcionamiento
Oferentes que han participado en los procesos de contratación	N/A
Comportamiento del contratista e imposición de sanciones	N/A
Condiciones de pago establecidas en el contrato	Las partes de mutuo acuerdo, decidimos que el pago se realizará de conformidad con el flujo de recursos del sistema, mediante actas parciales, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la factura o cuenta de cobro y de expedida la correspondiente constancia de satisfacción o conformidad por el supervisor del contrato, para lo cual, EL CONTRATISTA presentará un informe con la cantidad de raciones de alimentos dispensadas, mismo que una vez revisado y aceptado por el supervisor del contrato, servirá de base para la liquidación de las actividades ejecutadas en un periodo determinado.
Cronograma	Lunes a Domingo
Tiempos y lugares de entrega acordados	Horario de alimentación y entrega en los servicios.

Garantías exigidas y siniestros	**A. De cumplimiento General de las obligaciones:** El contratista constituirá garantía de cumplimiento de las obligaciones contraídas, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y estará vigente por el término de duración del contrato y seis (6) meses más. **B. de pago de salarios, prestaciones sociales y afiliación a la seguridad social integral.** El contratista en su condición de contratista independiente y según el contrato que se suscribe a todo costo, en todo caso constituirá garantía de pago de salarios o compensaciones ordinarias y extraordinarias, indemnizaciones, provisiones, prestaciones sociales o su equivalente, además el pago de los aportes a la seguridad social del personal que ocupe para el desarrollo del contrato, en cuantía del 20% del valor del mismo, por el tiempo de su duración y tres (3) años más, contados a partir de la liquidación. **C. Responsabilidad civil extracontractual** en cuantía equivalente a 300 Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, con vigencia durante el término del contrato y dos años más, con la cual se amparan eventuales irregularidades en el desarrollo de los procesos y subprocesos que se contratan y de los cuales se deriven pérdidas para la ESE.

Modalidad de Selección del Contratista	**Contratación Directa // Prestación de servicios**
Objeto del Contrato	La E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS requiere contratar de manera integral, el proceso correspondiente al servicio de alimentación hospitalaria.
Cantidad del bien, obra o servicio	Raciones de alimentos servidas
Autorizaciones, permisos y licencias requeridos para su ejecución y cuando el contrato incluye diseño y construcción los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto	N/A
Número de contrato y vigencia del mismo	23-1222-15.03.166 01 de julio de 2023 hasta el 31 de diciembre de 2023.
Valor del contrato y forma de pago	TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS ($352.400.000,oo MCTE) El pago se realizará a razón de: Desayunos a OCHO MIL DOSCIENTOS PESOS ($8.200), Desayuno administrativo y asistencial ($8.500), Almuerzo y Cena paciente a ONCE MIL QUINIENTOS PESOS ($11.500), Almuerzo y Cena Administrativo a DOCE MIL PESOS

	($12.000), Termos de café a SEIS MIL QUINIENTOS PESOS ($6.500). Termos de aromáticas a SEIS MIL PESOS ($6.000). Meriendas a CINCO MIL QUINIENTOS PESOS ($5.500). Refrigerio en la noche para personal asistencial a SEIS MIL QUINIENTOS PESOS ($6.500). Con la factura deberá acompañarse acta suscrita por el supervisor del contrato en la cual se indique el cumplimiento de lo acordado, precisando detalladamente las cantidades de alimentos suministrados, y el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral.
Presupuesto con cargo al cual ha sido ejecutado el contrato (Inversión o funcionamiento)	Funcionamiento
Oferentes que han participado en los procesos de contratación	N/A
Comportamiento del contratista e imposición de sanciones	N/A
Condiciones de pago establecidas en el contrato	Las partes de mutuo acuerdo, decidimos que el pago se realizará de conformidad con el flujo de recursos del sistema, mediante actas parciales, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la factura o cuenta de cobro y de expedida la correspondiente constancia de satisfacción o conformidad por el supervisor del contrato, para lo cual, EL CONTRATISTA presentará un informe con la cantidad de raciones de alimentos dispensadas, mismo que una vez revisado y aceptado por el supervisor del contrato, servirá de base para la liquidación de las actividades ejecutadas en un periodo determinado.
Cronograma	Lunes a Domingo
Tiempos y lugares de entrega acordados	Horario de alimentación y entrega en los servicios.
Garantías exigidas y siniestros	**A. De cumplimiento General de las obligaciones:** El contratista constituirá garantía de cumplimiento de las obligaciones contraídas, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y estará vigente por el término de duración del contrato y seis (6) meses más. **B. de pago de salarios, prestaciones sociales y afiliación a la seguridad social integral.** El contratista en su condición de contratista independiente y según el contrato que se suscribe a todo costo, en todo caso constituirá garantía de pago de salarios o compensaciones ordinarias y extraordinarias, indemnizaciones, provisiones, prestaciones sociales o su equivalente, además el pago de los aportes a la seguridad social del personal que ocupe para el desarrollo del contrato, en cuantía del 20% del valor del

	mismo, por el tiempo de su duración y tres (3) años más, contados a partir de la liquidación. **C. <u>Responsabilidad civil extracontractual</u>** en cuantía equivalente a 300 Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, con vigencia durante el término del contrato y dos años más, con la cual se amparan eventuales irregularidades en el desarrollo de los procesos y subprocesos que se contratan y de los cuales se deriven pérdidas para la ESE.

ESTIMACIÓN DEL PRESUPUESTO OFICIAL

En ese sentido, se procede por parte del Hospital a establecer el valor del presupuesto oficial, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- La necesidad de contratar el servicio de comedor hospitalario.
- La selección de un proveedor con experiencia, idóneo y certificado en la operación y preparación de alimentos hospitalarios.
- Garantizar a los usuarios la alimentación en los días de estadía en los servicios de hospitalización, UCI, quirófano y urgencias; así como a las actividades de PyP y de apoyo administrativo.
- Dar cumplimiento a la normatividad en materia de preparación y distribución de alimentos.
- **Sistema de precios unitarios fijos:** En el contrato a precios unitarios, la forma de pago es por unidades o cantidades suministradas y el valor total corresponde al que resulta de multiplicar las cantidades entregadas por el precio de cada una de ellas y al ser fijo significa que no tiene fórmula de reajuste durante la vigencia contractual.
- **Monto agotable:** suministro de bienes o servicios, donde se pacta el pago de la contraprestación a precios unitarios, conforme a unos valores asignados a los bienes o servicios ofrecidos, que son objeto del suministro y que se entregan a la entidad, por demanda, durante el plazo de ejecución del contrato, sin exceder el valor o presupuesto oficial asignado por la entidad contratante para el efecto.
- Se tiene en cuenta el gasto en los últimos años, tal como se muestra a continuación:

AÑO	GASTO	VARIACIÓN	PORCENTAJE
2024	$781.765.700	$145.171.800	18.5%
2023	$636.593.900	$79.407.300	12.4%
2022	$557.286.600		

- La cantidad de raciones de alimentos depende de la demanda de usuarios que se encuentran en hospitalización, UCI, quirófano y urgencias, por lo cual no es posible definir una cantidad fija y calcular el presupuesto mensual; así mismo, es difícil definir la cantidad de alimentos para ejecutar las actividades de promoción y prevención o de PIC y las actividades administrativas.

A continuación se muestra el consumo mensual de la vigencia 2024 y lo corrido del 2025.

MES	EJECUCION 2024	EJECUCION 2025
ENERO	$59.712.600	$51.918.500
FEBRERO	$83.824.200	$63.000.700
MARZO	$84.353.200	$58.211.300
ABRIL	$42.443.600	$58.740.300
MAYO	$87.205.300	$64.152.600
JUNIO	$54.797.600	$63.879.500
JULIO	$56.741.700	$67.713.700
AGOSTO	$61.525.400	
SEPTIEMBRE	$59.031.800	
OCTUBRE	$60.514.600	
NOVIEMBRE	$59.645.500	
DICIEMBRE	$72.040.200	
TOTAL EJECUTADO	**$781.765.700**	**$427.616.600**

Para estimar la cuantía del contrato se reciben propuestas por ración, por parte de las siguientes empresas:

RACIONES	SABOR Y CAFÉ SAS	STOK ALIMENTAMOS SAS
PACIENTES// USUARIOS		
DESAYUNO	$13.000	$9.500
ALMUERZO	$20.000	$12.700
CENA	$15.000	$12.700
MERIENDA	$7.500	$6.400
ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS		
DESAYUNO	$15.000	$9.800
ALMUERZO	$20.000	$13.200
CENA	$15.000	$13.200
MERIENDA	$7.500	$8.000

En este entendido el presupuesto se proyecta según históricos mensuales, las relaciones contractuales con las EPSs y la propuesta recibida de menor valor. Así las cosas, se proyecta un presupuesto oficial de **DOSCIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($260.000.000,oo MCTE)** para los cuatro (4) meses restantes de la vigencia 2025.

Dado en Riosucio, Caldas, a los veinte (20) días del mes de agosto del año 2025.

JULIETH ALEJANDRA TABA FRANCO
Subdirección Administrativa

ESTUDIO PREVIO PARA ADELANTAR POCESOS DE CONTRATACION DE PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO PARA EL COMEDOR HOSPITALARIO.

De conformidad en lo dispuesto en los Artículos 24 y 26 del Acuerdo 010 del 09 de octubre de 2024 (Estatuto de Contratación) en concordancia con los Art. 26 y 27 de la Resolución 128 del 08 de noviembre de 2024 (Manual de Contratación); El HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO, CALDAS E.S.E presenta a continuación el estudio previo de conveniencia y oportunidad para realizar un proceso de contratación, en la modalidad de contratación directa.

El presente estudio se realiza siguiendo los principios de contratación estipulados en el Estatuto Contractual del Hospital Departamental San Juan de Dios de Riosucio-Caldas E.S.E, en especial el principio de la planeación, con miras a la contratación de prestación de servicios de apoyo logístico para el comedor hospitalario, el cual se basa en los siguientes criterios:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

El Hospital Departamental San Juan de Dios de Riosucio Caldas, ESE, es una Empresa Social del Estado (artículos 194 a 197 de la ley 100 de 1993), categoría especial de entidad pública Descentralizada del orden Departamental (creada según Ordenanza 561 de 2006), cuyo objeto principal es la Prestación de Servicios de Salud, especialmente en la baja y mediana complejidad; esta nueva categoría de entidad pública identificada como Empresa Social del Estado, según lo previsto en el numeral 7 del Artículo 195 de la Ley 100 de 1993, que define su régimen jurídico, debe adoptar un régimen presupuestario mediante un sistema de reembolso de contraprestación de servicios, es decir, de compraventa de servicios, esto en concordancia con los artículos 5 y 123 del Decreto Ley 111 de 1996 (Actual Estatuto Orgánico Presupuestal) donde se indica que esta categoría de entidad pública se regula por el régimen previsto para las empresas industriales y comerciales del estado y en tal condición la programación de los recursos, se realizará bajo un régimen de presupuesto basado en eventos de atención debidamente cuantificados, según la población que vaya a ser atendida en la respectiva vigencia.

Frente a la incertidumbre sobre el volumen o cantidad de servicios de salud que cada año contratan las EPS, no resulta racional ni le apuntaría a la sostenibilidad financiera de la empresa, el crear y mantener en la planta, cargos que sólo se requieren a merced de la variabilidad de los contratos que el Hospital logra suscribir con los Pagadores del Sistema (EPS y entidades territoriales, entre otros), para la prestación de servicios de salud a sus afiliados y beneficiarios; la ESE debe acudir al apoyo de terceros idóneos para que con su concurso, se soporten total o parcialmente algunos de los procesos, tanto asistenciales como administrativos, que esos compromisos requieren, lo cual se ajusta al marco normativo previsto para las Empresas Sociales del Estado, donde se ha establecido como alternativa autorizada para atender la demanda de servicios, esquemas de tercerización u outsourcing y de vinculación a través de contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo con personas naturales o jurídicas o de alianzas estratégicas con terceros según lo determinado en el artículo 76 de la ley 1438 de 2011, Conforme

a este rol en particular, se debe gestionar la contratación de personal por prestación de servicios siguiendo los lineamientos del Manual de Contratación, ya que en la actualidad la entidad carece del equipo y del personal idóneo para el desarrollo de las labores mencionadas, puesto que se requiere un recurso humano con conocimientos y calidad humana que permitan garantizar la alimentación a los pacientes hospitalizados y estudiantes de medicina con la cual la ESE tenga convenio.

El Ministerio de Protección Social, en su momento, dispuso que las Empresas Sociales del Estado podrían desarrollar su objeto mediante contratación con terceros o convenios con entidades públicas o privadas, o a través de operadores externos y que en igual sentido se ha pronunciado la Jurisprudencia Nacional, en Sentencia de Noviembre 20 de 2003, proferida bajo el expediente 5645-02 Consejera Ponente la Dra. Ana Margarita Olaya Forero, de la Sección Segunda, Subsección A de la Sala de lo Contencioso Administrativo del Consejo de Estado, de la cual trascribimos el siguiente aparte que refuerza el objeto del presente contrato, así: "*resulta necesario señalar que las Empresas Sociales del Estado como su nombre lo indica, desarrollan una modalidad de actividad empresarial del estado, que para competir con eficiencia frente a toras empresas del sector privado, requieren de agilidad y flexibilidad en el manejo de sus recursos productivos; son entidades del sistema de seguridad social que ofrecen servicios relacionados con la salud de los habitantes del territorio nacional, de acuerdo con el contenido del artículo 365 Constitución Nacional, los servicios públicos"....estarán sometidos al régimen jurídico que fije la ley y podrán ser prestados por el estado directa o indirectamente, por comunidades organizadas o por particulares" por ello de las normas legales que desarrollan el precepto constitucional y de este mismo, puede colegirse que no existe prohibición para que el servicio público de seguridad social de salud, cuando sea presentado por la nación o por una entidad territorial a través de una Empresa Social del Estado, pueda ser realizado indirectamente, es decir con mediación de otras entidades, ello autoriza a celebración y ejecución de contratos de prestación de servicios cuando su finalidad sea obtener eficiencia empresarial*"

Con base a lo anteriormente, La ESE, entidad de primer y segundo nivel de atención con amplia cobertura en el occidente de Caldas, como centro de referencia de pacientes del departamento y de algunos municipios de Risaralda y Antioquia, por facilidad de acceso, cuenta con un área de comedor para brindar alimentación a los pacientes que se encuentran en los servicios de hospitalización, urgencias, UCI y cirugía, y a los estudiantes con la cual ESE tiene convenio docencia servicio. Para los pacientes la alimentación constituye parte de su tratamiento y por ello son necesario un mínimo de condiciones que aseguren la cantidad de alimento adecuada, la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico y nutricional necesario, la variedad de los artículos y menús y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias, durante el tiempo que permanezcan en la institución; teniendo en cuenta el manejo integral del paciente hospitalizado incluye el tratamiento nutricional que se enfoca en el manejo de dietas terapéuticas basadas en la patología y en el componente educativo dirigido al pacientes, es importante tener un equilibrio en la dieta, este equilibrio no es otro, que suministrar al organismo los nutrientes esenciales que son carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua en las cantidades suficientes y necesarias para mantener un adecuado estado nutricional; al

igual el contratista suministrara alimentos para el personal administrativo y/o asistencial que determine el hospital por cuenta de este, y además podrá de manera individual y por cuenta y riesgo suyo suministrar alimentos preparados al personal asistencial y administrativo que preste los servicios a la entidad, no cubiertos por la institución.

Ahora bien, para el contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión se han establecido varios sistemas, entre ellos:

a) Sistema de precios unitarios fijos: En el contrato a precios unitarios, la forma de pago es por unidades o cantidades suministradas y el valor total corresponde al que resulta de multiplicar las cantidades entregadas por el precio de cada una de ellas y al ser fijo significa que no tiene fórmula de reajuste durante la vigencia contractual.

b) Monto agotable: suministro de bienes o servicios, donde se pacta el pago de la contraprestación a precios unitarios, conforme a unos valores asignados a los bienes o servicios ofrecidos, que son objeto del suministro y que se entregan a la entidad, por demanda, durante el plazo de ejecución del contrato, sin exceder el valor o presupuesto oficial asignado por la entidad contratante para el efecto

El presente análisis de conveniencia, se desarrolla de conformidad con el Manual de Contratación de la Institución Hospitalaria en concordancia con el Decreto 1011 de 2006, donde se estima que el Sistema Obligatorio de Garantía de la Calidad de la Atención de Salud se crea para mantener y mejorar la calidad de los Servicios de Salud en el país y establece que la CALIDAD DE LA ATENCION DE SALUD es la provisión de servicios de salud a los usuarios individuales y colectivos de manera accesible y equitativa, a través de una personal idóneo optimo, teniendo en cuenta el balance entre beneficio, riesgo y costo, con el propósito de lograr la adhesión y satisfacción de dichos usuarios.

Por lo anterior, el Hospital Departamental San Juan de Dios de Riosucio Caldas E.S.E, requiere la PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO DE COMEDOR HOSPITALARIO, con el fin de garantizar con oportunidad, eficiencia y calidad los servicios de la E.S.E

2. DEFINICIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR:

La E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS requiere contratar de manera integral, el proceso correspondiente al servicio de Comedor hospitalario, *por el sistema de precio fijo a monto agotable.*

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR:

1) La Nutricionista, o en su defecto la Jefe de Enfermería de turno, es la persona facultada para requerir el número y tipo de dietas requeridas día a día en los diferentes servicios. 2) El contratista debe responsabilizarse integralmente de: Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su

propuesta la cual hace parte integral del contrato y obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos 3) Tener a disposición de la E.S.E. para el cumplimiento del objeto del contrato el personal necesario, idóneo, competente, eficiente y con conocimientos necesarios para desarrollar el objeto contractual de acuerdo al horario en el que funciona la E.S.E.; 4) El contratista deberá designar un coordinador para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual. 5) Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servido del contrato pactado. 6) Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo en la prestación del servicio. 7) Suscribir, en conjunto con el supervisor del contrato, el inventario de los bienes y elementos que entrega la institución para el desarrollo de las actividades que constituyen el objeto contractual, del cual se hará responsable y deberá devolverlo al terminar el plazo de ejecución del contrato, o reponerlo en caso de elementos faltantes. 8) Garantizar la calidad del servido contratado dentro de los estándares exigidos por la entidad. 9) El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada de manera oportuna, con inclusión de los aportes parafiscales y prestaciones sociales que corresponda. 10) El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual. 11) Disponer del personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, de acuerdo con las necesidades de la entidad. 12) La presentación personal de quienes manipulen los alimentos deberá ser la adecuada para dicha actividad, motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios ; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos. 13) Atender los requerimientos del personal de Nutrición y Dietética del hospital, sobre la necesidad de dietas especiales. 14) Las materias primas, víveres e insumos utilizados serán de buena calidad, y deberá disponerse permanentemente de la cantidad suficiente, de modo que no se presenten cortes en la prestación del servicio por insuficiencia de víveres o insumos, los cuales deberán cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital. 15) El contratista se hace responsable de mantener en correcto estado de limpieza las zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona de descargue, refrigeradores, utensilios y todo el menaje utilizado en desarrollo de su labor. 16) Al recibir los alimentos o elementos que se requieran para el desarrollo del objeto contractual se deben clasificar para disponerlos en la bodega o cuarto según sean frutas, tubérculos, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro. 17) Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros. 18) Los productos cárnicos como carne, pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación. 19) La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones. 20) Los alimentos congelados que vayan a utilizarse, deben descongelarse en la nevera o en horno microondas, nunca a temperatura ambiente, ni recongelar alimentos ya descongelados. 21) Los alimentos cocinados para uso inmediato se mantendrán, hasta el momento de servirlos, sometidos a la

acción del calor (horno de Fuego) que asegure una temperatura no inferior a 50 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente. 22) Diariamente el coordinador del servicio estará pendiente de la minuta para el alistamiento de los productos que requiera para el menú del día siguiente. 23) La solicitud que se hace en el mercado para proveer los víveres necesarios en el proceso de preparación será para un periodo de un mes en los alimentos que tenga como duración promedio este tiempo y en lo que concierne con las frutas o alimentos que por su composición su duración sea corta, entiéndase como corta una semana, el pedido se realizara por periodos semanales; sin embargo, ello podrá variar según los servicios prestados. 24) No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en nevera) los alimentos recalentados, y durante la elaboración de comidas nunca se deben utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y los cocinados. 25) Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio. 26) Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos. 27) Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas éstos se sumergirán durante 5 minutos en agua con unas gotas de hipoclorito de sodio y después se lavarán con abundante agua corriente. 28) El personal utilizado por el Contratista, encargado de la distribución de las dietas nutricionales deberá hacerlo teniendo en cuenta las reglas de higiene personal y bioseguridad. 29) Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo carnet de manipulación de alimentos. 30) Si el personal encargado de manipular alimentos y distribuir las Dietas Nutricionales a los pacientes, presenta alguna enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos que se están entregando, deberá informar a su jefe inmediato para que tome las medidas pertinentes. 31) Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la manipulación adecuada de los alimentos. 32) Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital. 33) Acreditar disponibilidad de un profesional en Nutrición y Dietética, quién con sus conocimientos certificados en el área, deberá prestar su apoyo en los procesos que se involucren dentro del servicio contratado. 34) Contar con una reserva del talento humano para proveer las ausencias que se presenten de alguno de sus afiliados (permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servido y darle continuidad al mismo. 35) Observar las recomendaciones y directrices que durante el desarrollo del contrato le imparta el HOSPITAL, sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista. 36) Entregar mensualmente el reporte de accidentes o incidentes que tenga el personal al área de salud ocupacional de la ESE. 37) Cumplir con los lineamientos estipulados en la Resolución 3100 de 2019 para lo cual deberá cumplir con lo siguiente: a) Garantizar el correcto embalaje y alistamiento de los alimentos, los cuales deben ser cubiertos por una película plástica, antes de su distribución a los pacientes. b) El personal debe garantizar la correcta distribución de alimentos bajo procedimientos establecidos por la institución, atendiendo al manual de dietas de pacientes y a la prescripción dietaría, sin excepción. c) El personal de cocinetas, manejo, manipulación y distribución de alimentos se requiere uniforme de dotación para dichas actividades de color CLARO. d) El personal de la empresa contratista debe trasladar los carros de transporte de

alimentos limpios y desinfectados a la cocina central y viceversa, con todas las medidas de bioseguridad, garantizando el correcto manejo y temperatura de los alimentos. e) Recibir todos los días con oportunidad los alimentos entregados por el servicio de alimentación del hospital, en los horarios establecidos para tal fin. f) Para el personal del servicio de alimentos y cocinas, debe además de garantizar la disponibilidad para consulta de las hojas de vida Titulaciones para Hepatitis A y B para personal que manipula alimentos, de acuerdo a las obligaciones generales. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El contratista suministrará alimentos para el personal administrativo y/o asistencial que determine el hospital, por cuenta de éste, y además, podrá, de manera individual y por cuenta y riesgo suyo, suministrar alimentos preparados al personal asistencial y administrativo que preste sus servicios a la entidad, no cubiertos por la institución.

3. FUNDAMENTOS QUE SOPORTAN LA CONTRATACION, PERTINENCIA Y MODALIDAD DE CONTRATACION:

Por principio general contenido en el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, en materia de contratación las Empresas Sociales del Estado se rigen por las reglas del derecho privado. No obstante, por disposición del artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, que modificó la Ley 80 de 1993, se estableció que las entidades no sometidas al Estatuto General de Contratación Pública debían observar los principios de la función administrativa y la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política. En desarrollo del precepto citado, a través del artículo 76 de la Ley 1438 de 2011, el legislador determinó ordenar al Ministerio de Salud y Protección Social que dictara reglas para que las Empresas Sociales del Estado, adoptaran sus estatutos de contratación.

Fue en ese contexto que el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución No. 5185 de 2013 mediante la cual se dictaron lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado acogieran la preceptiva legal indicada, y con base en ello, la Junta Directiva de la institución expidió el Estatuto de Contratación por virtud del Acuerdo
Acuerdo No. 010 del 9 de octubre de 2024, en concordancia con la Resolución 128 del 08 de noviembre de 2024 (Manual de Contratación) al cual debe sujetarse el representante legal en todas las actuaciones contractuales que se adelanten.

Conforme con lo dispuesto en la Resolución 128 del 08 de noviembre de 2024 en concordancia con el Acuerdo 010 del 09 de octubre de 2024 en sus artículos 60 y 58 respectivamente, lo cual se definió así:

> ***"CONTRATACION DIRECTA***. Es el procedimiento a través de cual el Hospital hace conocer su necesidad de realizar una obra, adquirir un bien o un servicio y las condiciones generales, teniendo la potestad de celebrar directamente el contrato con un oferente idóneo para satisfacer la necesidad.

En el artículo 61 del mencionado Manual de Contratación se estable que dentro de las causales de contracción por la naturaleza:

***Los servicios profesionales y de apoyo a la gestión**, corresponden a aquellas de naturaleza intelectual diferentes a los de consultoría, que se derivan del cumplimiento de las funciones del Hospital, así como los relacionados con actividades operativas, logísticas*

ARTÍCULO 39. DE LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN. Son contratos de prestación de servicios de apoyo a la gestión, los que celebre el Hospital para desarrollar actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad. Estos contratos sólo podrán ser celebrados cuando dichas actividades no puedan realizarse con personal de planta o requieran conocimientos especializados, y en ningún caso implicarán subordinación o ausencia de autonomía respecto al contratista. En ningún caso estos contratos generan relación laboral ni prestaciones sociales y se celebrarán por el término estrictamente indispensable y sólo para actividades de carácter temporal.

PARÁGRAFO. El funcionario del área de recursos humanos deberá certificar la inexistencia o insuficiencia del personal de planta para desarrollar la actividad que se pretende contratar.

En armonía con lo anterior, el artículo 59 ítem e del Acuerdo No. 010 de 2024, establece que **se podrán celebrar directamente**, entre otros, los contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, por lo cual se acude a la autorización reseñada.

4. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

Para determinar el valor estimado de la contratación, la ESE elaboró estudio económico del sector respecto al objeto requerido, para establecer la cuantía del contrato. Los costos del servicio de comedor hospitalario se tasan en:

Desayuno Paciente	$9.500
Almuerzo Paciente	$12.700
Cena Paciente	$12.700
Merienda Paciente	$6.400
Desayuno Administrativo	$9.800
Almuerzo Administrativo	$13.200
Cena Administrativo	$13.200
Refrigerio administrativo y asistencial.	$8.000

El valor estimado para la ejecución del presente contrato de prestación de servicios, se constituye en **DOSCIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($260.000.000,oo MCTE),** periodo comprendido entre el 01 de septiembre de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2025.

5. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Para tal efecto, la Entidad ha solicitado la apropiación presupuestal para respaldar elcompromiso que resultare de este proceso y contar con el certificado de disponibilidad presupuestal con cargo al Rubro 2.1.2.02.02.006.63393 (OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADA) del presupuesto de ingresos y gastos para la vigencia fiscal 2025.

6. IDENTIFICACIÓN EN EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

CLASIFICACION UNSPSC	DESCRIPCION
91111603	Servicios de cocina o preparación de comidas

6. PLAZO DEL CONTRATO

Desde la suscripción de la firma del acta de inicio y hasta el 31 de diciembre de 2025.

7. FORMA DE PAGO

- ✓ Se determina que no se pagarán anticipos.
- ✓ EL HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS, establece como forma de pago, entre los 30 y 60 días siguientes a la presentación de la factura y/o cuenta de cobro; y corresponderán a la cantidad de dietas entregadas, facturados a las tarifas definidas en la propuesta, previa supervisión y a plena a satisfacción por parte del supervisor designado por la E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DIOS DE RIOSUCIO CALDAS.

8. ANALISIS DEL RIESGO

Conforme lo establece el artículo 17 del Decreto 1510 de 2013 compilado en el Decreto 1082 de 2015, que indica: "Evaluación del Riesgo": La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente", se procedió a realizar el respectivo análisis con base en la matriz de riesgos del "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación" que se encuentra publicado en la página web Colombia Compra Eficiente.

Así las cosas, para el presente proceso de selección de contratista hemos establecido la siguiente matriz:

Clase	Fuente	Etapa				Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?		Tratamiento	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
		Planeación	Selección	Contratación	Ejecución								EL HOSPITAL	proponente/adjudicatario	Controles a ser implementados	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿cuándo?
General	Interno	X				Operacional	La descripción del bien o servicio requerido no es clara	No se podría lograr el perfeccionamiento del contrato	3	5	8	Riesgo	100%	0%	Realizar una planeación objetiva con el apoyo de expertos en los diferentes procesos a contratar, que permitan que el proceso sea lo suficientemente claro para las partes	1	1	2	Riesgo Bajo	Si	Comité de contratación - Personal que requiera la contratación	Etapa de Planeación	Etapa de Planeación	Con la obtención de información adicional	Permanente
General	Externo				X	Operacional	Riesgo de que no se presenten las garantías requeridas en los documentos del proceso de contratación o que su presentación sea tardía.	No se podrían cumplir los requisitos para iniciar la ejecución del contrato	1	4	5	Riesgo medio	0%	100%	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, aclarando desde el inicio del proceso de selección que la constitución y aprobación de la póliza es un requisito previo al inicio de la ejecución del contrato.	1	1	2	Riesgo Bajo	Si	Ordenador del gasto, apoyo administrativo y supervisor o interventor	Etapa de Ejecución	Etapa de Ejecución	Una vez suscrito el contrato o sus modificaciones	Permanente

DOCUMENTO CONTROLADO

Si usted copia o imprime este documento, el Sistema integral de Gestión de la HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS ESE, lo considerará No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso

Especifico	Interno/Externo				X	Operacional	Riesgos asociados al incumplimiento del objeto y las obligaciones contractuales, o en desacuerdo con los lineamientos del EL HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS que regulan el objeto contractual.	No se prestaría el servicio acorde a los requerimientos de calidad, oportunidad y pertinencia	1	5	6	Riesgo Alto	30%	70%	Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, especificando y dando a conocer al contratista los estándares de calidad y condiciones para la óptima prestación del servicio; fijando claramente las obligaciones contractuales, y efectuando un correcto seguimiento y control a la ejecución del contrato a través de la supervisión o interventoría.	1	2	3	Riesgo Bajo	Si	Ordenador del gasto, apoyo administrativo y supervisor o interventor	Etapa de Ejecución	Etapa de Ejecución	Informes y visitas	Permanente
General	Externo				X	Económico	Sobrecostos en los estudios de mercado en los bienes/servicios a contratar	Baja ejecución presupuestal	3	4	7	Riesgo Alto	30%	70%	Garantizar la pluralidad de los estudios de mercado a través de diferentes medios: solicitudes de cotización, histórico de precios, consulta de base de datos especializados, entre otros.	2	3	5	Riesgo medio	Si	Personal encargado de la Etapa de Planeación	Etapa de Planeación	Inicio de Etapa de selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento
General	Externo		X			Económico	Ofertas artificialmente bajas	Rechazo de la oferta cuando el oferente no explique - dentro del término previsto por la entidad - las razones que sustenten el valor por él ofertado	2	3	5	Riesgo medio	0%	100%	Dar aplicación al artículo 28 del Decreto 1510 de 2013	1	2	3	Riesgo Bajo	Si	Comité evaluador	Etapa de Selección	Etapa de Selección	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento

General	Interno / Externo	X	X	X	X	Social o político	Paros, huelgas, actos terroristas, estados de excepción	Suspensión del proceso, imposibilidad de ejecutar el objeto contractual	2	4	6	Riesgo Alto	100%	0%	Aplicar mecanismos que reduzcan los efectos del riesgo	2	3	5	Riesgo medio	Si	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Todas las etapas del proceso	Etapa en que se encuentre el proceso	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Por Evento
Específico	Interno /				X	Operacional	Liquidación del contrato de manera inoportuna	Incumplimiento de la normatividad sobre liquidación de contratos	1	1	2	Riesgo Bajo	50%	50%	Seguimiento por parte del Supervisor/Interventor del proceso	1	1	2	Riesgo Bajo	No	Superviso/Interventor y personal encargado del proceso	Etapa de Ejecución	Etapa de Ejecución	Verificación oportuna del proceso en que aplique la liquidación de contrato	Por Evento
Específico	Interno/Externo	X	X	X	X	Regulatorio	Cambios en las tarifas, cambios en los regímenes especiales, expedición de normas de carácter técnico o calidad	Fluctuación en los precios, desabastecimiento	1	3	4	Riesgo Bajo	50%	50%	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que minimicen los efectos del riesgo	1	1	2	Riesgo Bajo	Si	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso contractual	Etapa de Planeación	Etapa de Ejecución	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que reduzcan los efectos del riesgo	Permanente
General	Externo	X	X	X	X	De la	Temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros	Suspensión del proceso, imposibilidad de ejecutar el objeto contractual	3	3	6	Riesgo Alto	50%	50%	N/A	3	3	6	Riesgo Alto	Si	Personal que interviene en cada una de las etapas del proceso	Todas las etapas del proceso	Etapa en que se encuentre el proceso	N/A	Por evento
Específico	Externo	X	X			Ambientale	No contar con licencias, planes de manejo, permisos y autorizaciones ambientales	Impacto ambiental	1	5	6	Riesgo Alto	100%	0%	Consultar las posibles variaciones de la normatividad al respecto y aplicar mecanismos que aminoren los efectos del riesgo	1	2	3	Riesgo Bajo	Si	Personal responsable de la etapa de planeación y selección	Etapa de Planeación	Etapa de Selección	Revisión de los tratamientos del riesgo	Por evento

General	Externo/Interno	X	X	X	X	Regulatorio	Cambio en la normatividad vigente relacionada con los procesos de contratación	Demora en los procesos de contratación	2	3	5	Riesgo medio	100%	0%	Consultar normativa vigente	2	3	5	Riesgo Medio	Si	Ordenador del Gasto - Supervisor/Interventor y personal de apoyo administrativo	Etapa de Planeación	Etapa de Ejecución	Seguimiento por parte del grupo de Contratación a los casos en que se presente la situación	Permanente
General	Interno / Externo	X	X	X	X	Tecnológico/Sociopolítico	Fallos en las telecomunicaciones, suspensión de servicios públicos, advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos. Actos de delincuencia o de terrorismo físicos o electrónicos	Tardanza en la publicación de los archivos o procesos en la fecha estipulada y sanciones por vencimiento de los términos; y la posibilidad de que no se ejecute el contrato	4	4	8	Riesgo Extremo	100%	0%	Consultar posibles fallas e informar a la oficina de sistemas o a los entes encargados del tema. Adoptar medidas de contingencia que atienda estándares de seguridad propios de sistemas informáticos	3	3	6	Riesgo Alto	Si	Ordenador del Gasto - Personal de sistemas y de apoyo administrativo	Todas las etapas del proceso	Etapa en que se encuentre el proceso	Consultar y tomar medidas pertinentes a los avisos de fallas tecnológicas por parte de los administradores de los sistemas	Permanente

9. SUPERVISIÓN:

El Hospital dispondrá de un servidor competente para realizar tal actividad, la cual quedará establecida en el Contrato, y que deberá dar cumplimiento al Estatuto y Manual de Contratación. Por lo anteriormente expuesto, es viable, conveniente y oportuno adelantar el proceso de selección y contrato respectivos para satisfacer la necesidad aquí determinada.

Conforme con lo dispuesto por el art 83 de la ley 1474 de 2011, *"las entidades públicas están obligadas a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda, donde la supervisión se señala como el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico que sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requiera conocimientos especializados. Para la supervisión la entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requerido…"*

10. GARANTIAS

El contratista deberá constituir una garantía única a favor de la ESE que ampare los siguientes riesgos: **A. De cumplimiento General de las obligaciones:** El contratista constituirá garantía de cumplimiento de las obligaciones contraídas, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y estará vigente por el término de duración del contrato y dos (2) meses más. **B. de calidad del servicio**, por el veinte (20%) POR CIENTO del valor total final del CONTRATO, vigente por un término igual al PLAZO del CONTRATO y dos (02) meses más. **C. de pago de salarios, prestaciones sociales y afiliación a la seguridad social integral.** El contratista en su condición de contratista independiente y según el contrato que se suscribe a todo costo, en todo caso constituirá garantía de pago de salarios o compensaciones ordinarias y extraordinarias, indemnizaciones, provisiones, prestaciones sociales o su equivalente, además el pago de los aportes a la seguridad social del personal que ocupe para el desarrollo del contrato, en cuantía del 20% del valor del mismo, por el tiempo de su duración y tres (3) años más, contados a partir de la liquidación. **D. Responsabilidad civil extracontractual** en cuantía equivalente a 300 Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, con vigencia durante el término del contrato y dos años más, con la cual se amparan eventuales irregularidades en el desarrollo de los procesos y subprocesos que se contratan y de los cuales se deriven pérdidas para la ESE.

11. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

La necesidad actualmente descrita se encuentra contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad para la vigencia 2025, ***Resolución 155 del 27 de diciembre de 2024*** del HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS.

> **Nota:** *Con en el presente estudio, se le da cumplimiento al Artículo 26° del acuerdo No, 010 de octubre de 2024; en concordancia con la Resolución 128 del 08 de noviembre 2024 (Manual de Contratación) sobre el deber de análisis de las Empresas Sociales del Estado durante la etapa de planeación para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo.*

Por lo anteriormente expuesto, es viable, conveniente y oportuno adelantar el proceso de contratación de **PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA**, para satisfacer la necesidad aquí determinada.

Para constancia se firma el veinte (20) del mes de agosto de 2025.

JULIETH ALEJANDRA TABA FRANCO
Subdirección Administrativa

LA SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA DEL HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS E.S.E NIT 890801989-5

CERTIFICA

Que luego de revisar detalladamente el perfil de la empresa **STOK ALIMENTAMOS S.A.S** y evaluar su formación, experiencia, habilidades y competencias, se concluye que la empresa mencionado **cumple con los requisitos necesarios para ser contratada** y tiene la capacidad de llevar a cabo la ejecución del objeto contractual Proceso correspondiente al servicio de comedor hospitalario"

Por lo que se recomienda proceder con la contratación del mismo como **SERVICIO ALIMENTACION**, bajo las condiciones establecidas.

Dada en Riosucio caldas, a los veintiocho (28) días del mes de agosto de dos mil veinticinco (2025)

JULIETH ALEJANDRA TABA FRANCO
Subdirección administrativa.

LA SUSCRITA COORDINADORA DE TALENTO HUMANO DE LA ESE HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS

NIT 890801989-5

CERTIFICA

Que dentro del Plan de Cargos del Hospital Departamental San Juan De Dios de Riosucio Caldas E.S.E, no cuenta con personal técnico para el proceso de cocina y alimentación, por lo tanto se hace necesario la contratación de este proceso para garantizar oportuna y adecuadamente los servicios que presta la Entidad.

Dada en Riosucio Caldas, a los veintiocho (28) dias del mes de Agosto de 2025.

SANDRA MILENA BETANCUR GIRALDO
Coordinadora Talento Humano