DEPENDENCIA QUE PROYECTA: SUBDIRECCION CIENTÍFICA

FECHA: Enero 2026

1. FUNDAMENTOS JURÍDICOS

El presente proceso de selección de contratista y la contratación resultante, tiene como fundamento jurídico el señalado en la Constitución Política de Colombia, en lo que hace referencia a los principios de la función administrativa del Estado, articulo 209, la ley 100 de 1993, Acuerdo 003 de 1996 Estatutos internos de la empresa y El acuerdo 001 de 2022, modificado por el que aprobó y adopto el estatuto de contratación de la entidad, en armonía con el numeral 6º de la citada ley 100 de 1993, como régimen de derecho privado.

Conforme al marco jurídico arriba citado, la contratación directa que se estudia se fundamenta jurídicamente así:

- Principios de la Constitución Política de Colombia
- Ley 100 de 1993, articulo 195 numeral 6 y decreto 1876 de 1994
- Normas aplicables del Código de Comercio y Código Civil
- Las demás normas aplicables para la naturaleza del objeto a contratar.
- El acuerdo 004 de 2024 que modifica el Acuerdo 001 de 2022, mediante el cual se aprobó el estatuto de contratación de la entidad.
- Resolución No. 0097 de 2022 modificada por la Resolución 486 de 2024,por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación
- No obstante el régimen privado de contratación de las EMPRESAS SOCIALES DEL ESTADO, los administradores y encargados de la contratación en las empresas en cuestión, no pueden hacer caso omiso de los preceptos del artículos 209 de la constitución, que indican la aplicación de los principios de la función administrativa del Estado. (Sala de Consulta Civil el Consejo de Estado, Concepto 1261 de abril 6 de 2000)

- De conformidad con el numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, el Decreto 1876 de 1994 y sus estatutos, los contratos que celebre LA ESE CLÍNICA DE MATERNIDAD RAFAEL CALVO C. dada su naturaleza jurídica de EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO se regirá por las normas del derecho privado. Los contratos, órdenes de compra o de servicio que se celebren con fundamento en lo anterior, se regirá por las normas del derecho privado contenidas en el Código Civil y Código de Comercio y las disposiciones que los complementen o reglamenten.

ARTÍCULO 81º. CONVOCATORIA PÚBLICA. Esta modalidad de selección corresponde a aquellos procesos contractuales que superen los mil (1.000) SMLMV, mediante los cuales se formularán públicamente una convocatoria para que, en igualdad de oportunidades, los interesados presenten sus ofertas y la Empresa Social del Estado Clínica de maternidad Rafael calvo C., seleccione la propuesta más favorable para la entidad, de conformidad con la evaluación que se realice.

ARTÍCULO 82º.PROCEDIMIENTO DE LA CONTRATACIÓN POR CONVOCATORIA PUBLICA: Para efectos de la contratación por convocatoria pública, la Entidad, realizará el siguiente procedimiento:

a) Preparará los términos de condiciones, donde se señalarán los requisitos exigibles a todos los interesados en ofertar y el cronograma de los actos del proceso.
b) Publicará el proceso de convocatoria pública en la página www.colombiacompra.gov.co(SECOP)
c) Conforme al cronograma del proceso se publicará el proyecto de Términos de Condiciones, por el plazo no inferior a tres (3) días hábiles, a efectos de recibir observaciones. La publicación de los Términos de en el SECOP, en donde se convocarán a todos los interesados a presentar ofertas, señalando el lugar y termino para la consulta de los términos de condiciones, incluyendo la información, de acuerdo con la naturaleza del contrato
d) Publicará en la página www.colombiacompra.gov.co(SECOP) las Actas de visita que se realicen cuando estas se contemplen dentro de los términos de condiciones.

e) Dara respuesta oportuna a las observaciones presentadas dentro del término señalado en los pliegos de condiciones, y publicará en la página www.colombiacompra.gov.co(SECOP)tanto las observaciones que se realicen como sus respectivas respuestas.
f) Expedirá las adendas y avisos necesarios según sea el caso, los cuales se publicarán en la www.colombiacompra.gov.co(SECOP)
La modificación de los Términos se realizará a través de adendas. El plazo máximo dentro del cual puedan expedirse adendas será dos días antes de la fecha prevista para la recepción de oferta, En caso de ser necesario la Entidad podrá ampliar el plazo de cierre, para que los proponentes cuenten con el tiempo suficiente que les permita ajustar sus propuestas a las modificaciones realizadas.
g) Realizará el acto de cierre del proceso en la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso, teniendo en cuenta la hora legal colombiana que se consultara en la página http://horalegal.sic.gov.co/, dejando la constancia del número de propuestas recibidas, señalando el nombre del proponente, valor de la propuesta, numero de folios de la propuesta, número y cuantía de la garantía de seriedad de la oferta cuando esta se exigiere y procederá a publicar dicha acta de cierre en la página web institucional.
h) Se designará mediante acto administrativo el comité evaluador acorde con el objeto de la invitación, y se publicará dicho acto www.colombiacompra.gov.co (SECOP)
i) El comité evaluador dentro del término señalado en el cronograma del proceso deberá entregar su informe que contenga la verificación jurídica, técnica y financiera según el caso y la evaluación económica y técnica según el objeto a contratar, el cual se publicará en la página web institucional.
j) Se dará traslado del informe del comité evaluador, por el término de un día hábil.
k) Si se reciben observaciones al informe del comité evaluador, se dará respuestas a las mismas en audiencia
l) La adjudicación de los procesos de selección adelantados mediante convocatoria pública por la Empresa Social del Estado se hará en audiencia pública. En dicha audiencia participarán el Gerente de la Empresa Social del Estado o quien este haya delegado la facultad de adjudicar y, además podrán intervenir en ella los servidores públicos y demás colaboradores que hayan elaborado los estudios y evaluaciones, los proponentes y las demás personas que deseen asistir. De la audiencia se levantará un acta en la que se dejará constancia de las deliberaciones y decisiones que en el desarrollo de la misma se hubieren producido, la cual hará parte integral del acto administrativos de adjudicación o de declaratoria de desierto.
m) en al acto administrativo de adjudicación, donde se señalará el nombre e identificación del proponente que sea seleccionado para celebrar el contrato. Dicha resolución de adjudicación será publicada en la página www.colombiacompra.gov.co (SECOP).
n) Se procederá a notificar personalmente la resolución de adjudicación al proponente que haya sido seleccionado.
o) Se procederá a la celebración del contrato, el cual será publicado en la página www.colombiacompra.gov.co (SECOP).

2. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD

La E.S.E. Clínica Maternidad Rafael Calvo C, es una Empresa Social del Estado del orden Departamental, Descentralizada, con Autonomía Administrativa y Financiera, cuyos ingresos están constituidos por la venta de servicios de salud de Baja y Mediana complejidad habilitados, con énfasis en Salud Sexual y Reproductiva especialmente la atención Ginecológica, Obstétrica y Neonatal de alto riesgo.

El portafolio de servicios de la Clínica incluye entre otros actividades, intervenciones y procedimientos Ambulatorios, Hospitalarios de Urgencias y Quirúrgicos que demandan mujeres gestantes con Alto Riesgo Obstétrico; Patologías Ginecológicas; y Patologías del Embarazo, Parto y Puerperio.

Su servicio de Hospitalización tiene una capacidad instalada de 80 camas disponibles y habilitadas, con un porcentaje ocupacional en promedio del 94.2%, dichas actividades están cubiertas por ginecólogos las 24 horas al día, en acompañamiento de médicos Internos y residentes en formación que rotan por los diferentes servicios.

Para dar cumplimiento a su objeto Misional, La ESE Clínica debe garantizar el suministro de alimentación para los pacientes de acuerdo con sus necesidades y requerimientos médicos. Adicionalmente se requiere el suministro de raciones alimentarias (desayuno, almuerzo y/o cena) para los residentes según turnos establecido para ello por el referente institucional,

El suministro de las dietas hospitalarias es una actividad importante que fortalece la adquisición de hábitos saludables, disciplina y auto cuidado, con el suministro de estas, no solo se garantiza el cubrimiento de la necesidad básica, sino que además permite generar estabilización en algunos pacientes que entran a tratamientos por descompensación alimentaria debido a hábitos inadecuados. Lo anterior requiere de profesionales en nutrición, infraestructura y capacidad administrativa, logística y operativa de la cual no dispone la ESE CLÍNICA.

Por lo que se hace necesario contratar una persona jurídica que disponga de la infraestructura adecuada para la producción de alimentos; que cumpla con las normas técnicas, de seguridad, ambientales y sanitarias; que garantice insumos y materiales certificados y de calidad, de igual forma la operación debe estar ejecutada por personal calificado y certificado en las buenas prácticas de manufactura y preparación de alimentos; con equipos y logísticas de preparación, trasporte y entrega personalizada por paciente en cada uno de los servicios de la ESE Clínica.

Para garantizar la adecuada y permanente prestación de los servicios bajo responsabilidad de la administración, se requiere adelantar el proceso precontractual y contractual de un operador especializado para el suministro de la alimentación en las diferentes áreas de atención y los servicios de hospitalización de la E.S.E. CLÍNICA, a médicos residentes en rotación por los diferentes servicios.

LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

2.1. **Descripción del objeto a contratar:** Suministrar, procesar, preparar, transportar y entregar la alimentación a pacientes Internas y residentes de la ESE Clínica de Maternidad Rafael Calvo, de acuerdo con las necesidades y requerimientos.

2.2. **Especificaciones esenciales del Servicio:**

TIPOS DE DIETAS
Normocalorica (Normal): Desayuno – Almuerzo – Cena
Hiperproteica/ Hipercalorica: Desayuno-Almuerzo-Cena
Blanda: Desayuno - Almuerzo-Cena
Hiposodica/Hipoglucida- Hiposódica/Hipoglucida-Hipograsa : Desayuno – Almuerzo - Cena
Liquida Completa: Desayuno-Almuerzo-Cena
Complementaria Desayuno – Almuerzo – Cena

	COMPONENTES	Normal, Hps, Bl, hgr	HIPOGLUCIDOS
DESAYUNOS	ENERGÉTICO	90 GRAMOS	75 GRAMOS
	ACOMPAÑANTE	40 GRAMOS - FARINACEOS	-
	PROTEÍNA	50 GRAMOS	75 GRAMOS
	BEBIDA CALIENTE	180 CC	180 CC
	FRUTA	FRUTA 100 GRS	FRUTA 100 GRS

MERIENDA	BEBIDA LÁCTEA	200 CC (Hiperproteico/ Hipercalorico)	FRUTA 100 GRS

ALMUERZOS	COMPONENTES	Normal, Hps, Bl, hgr	HIPOGLUCIDOS
	ARROZ	120 GRAMOS COCIDO	100 GRAMOS COCIDO

	ACOMPAÑANTE	40 GRAMOS	N/A
	PROTEÍNA	120 GRAMOS COCIDA	150 GRAMOS COCIDA
	ENSALADA	80 GRAMOS	100 GRAMOS
	BEBIDA CALIENTE	200 CC	200 CC
	JUGO DE FRUTA	200 CC	FRUTA ENTERA 100 GRS

MERIENDA	BEBIDA LÁCTEA	200 CC (Hiperproteico/ Hipercalorico)	FRUTA 100 GRAMOS

	COMPONENTES	**Normal, Hps, Bl, hgr**	**HIPOGLUCIDOS**
CENAS	ARROZ	100 GRAMOS COCIDO	CARBOHIDRATO CON ÍNDICE GLICEMICO BAJO 80 GRAMOS
	ENERGÉTICO	40 GRAMOS	NA
	PROTEÍNA	100 GRAMOS COCIDO	150 GRAMOS COCIDO
	ENSALADA	80 GRAMOS	120 GRAMOS
	JUGO DE FRUTA	200 CC	FRUTA ENTERA 100 GRS

MERIENDA NOCTURNA	BEBIDA LÁCTEA	200 CC	FRUTA ENTERA 100 GRS
	CEREAL	15 GRAMOS	N/A

DIETA LÍQUIDA COMPLETA		
	COMPONENTES	**CANTIDAD**
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE CLARA	100 CC
	BEBIDA LÁCTEA CALIENTE	200 CC
	JUGO DE FRUTAS DE COSECHA	180 CC
MERIENDA	AROMÁTICA DE HIERBAS	100 CC
ALMUERZO	BEBIDA CALIENTE CON VEGETALES Y PROTEÍNA	250 CC
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	200 CC
MERIENDA	GELATINA DIETETICA	100 GRS
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	200 CC
CENA	BEBIDA LACTEA CALIENTE	200 CC
	CALDO DE VEGETALES	200 CC

DIETA LIQUIDA HIPOGLUCIDA		
	COMPONENTES	**CANTIDAD**
DESAYUNO	BEBIDA CALIENTE CLARA	150 CC
	JUGO DE FRUTAS (NO ESPESO)	200 CC
MERIENDA	BEBIDA CALIENTE CLARA (TIPO AROMÁTICA)	100 CC
ALMUERZO	CALDO CON VEGETALES Y PROTEÍNA	250 CC

	JUGO DE FRUTAS CLARO	200 CC
MERIENDA	BEBIDA CALIENTE (TIPO AROMÁTICA	100 CC
CENA	CALDO CON VEGETALES Y PROTEÍNA	200 CC
	JUGO DE FRUTAS CLARO	200 CC
NOTA: TODAS LAS BEBIDAS DEBEN SER ENDULZADAS CON EDULCORANTE (ESTEVIA O SUCRALOSA)		

DIETA HIPERPROTEICA		
	COMPONENTES	**CANTIDAD**
DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA CON FÉCULA	150 CC
	PROTEÍNA (HUEVO O QUESO)	100 GRS
	FRUTA ENTERA	80 GRS
	CEREAL O TUBÉRCULO	80 GRS
MERIENDA	GELATINA, YOGURT O BEBIDA LÁCTEA	150 CC
ALMUERZO	PROTEÍNA (CARNE, POLLO, PESCADO, CERDO)	200 GRS
	CALDO CON VEGETALES Y PROTEÍNA	250 CC
	LEGUMINOSAS	90 GRS
	CEREAL O TUBÉRCULO	120 GRS
	MEZCLA DE VEGETALES Y VERDURAS	100 GR
	BEBIDA DE FRUTAS	200 CC
MERIENDA	GELATINA, YOGURT O BEBIDA LÁCTEA	150 CC
CENA	PROTEÍNA (CARNE, POLLO, PESCADO, CERDO)	200 GRS
	CEREAL O TUBÉRCULO	110 GRS
	MEZCLA DE VEGETALES	80 GRS
	BEBIDA DE FRUTAS	200 CC
MERIENDA	FRUTA EN PORCIÓN O GALLETAS DULCES	100 GRS

2.2.1. Teniendo en cuenta los tipos de Dietas, se detallan los componentes y gramajes según las necesidades de la ESE Clínica para Residentes:

MINUTA PATRÓN DE RESIDENTES		
DESAYUNO	**COMPONENTES**	**CANTIDAD**
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	200 CC
	BEBIDA CALIENTE	180 CC
	PROTEÍNA	50 GRS
	ENERGÉTICO	80 GRS
	ACOMPAÑANTE	20 GRS
ALMUERZO	BEBIDA CALIENTE CON VEGETALES Y PROTEINA	250 CC
	PROTEINA	120 GRS COCIDA
	ENSALADA	100 GRS
	ENERGÉTICO	100 GRS (COCIDO)
	JUGO DE FRUTAS DE COSECHA	200 CC

CENA	PROTEÍNA	120 GRS COCIDA
	ARROZ	100 GRS
	ACOMPAÑANTE	40 GRS
	ENSALADA	100 GRS
	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	200 CC

2.3. Condiciones Técnicas Exigidas:

- ✓ Capacidad profesional, técnica y operativa necesaria para el cumplimiento del objeto contractual.
- ✓ Dotación debe dotar las instalaciones físicas desinadas al área de cocina, en caso que adelante la preparación de alimentos en esta.
- ✓ Contar con los insumos y menajes que permitan la adecuada prestación del servicio.
- ✓ Cumplir con las condiciones de higiene y bioseguridad aplicables en la ESE.
- ✓ Personal calificado con experiencia, acreditada a través de certificaciones.
- ✓ Garantizar el servicio de alimentación diariamente de lunes a domingos y tener disponibilidad permanente las 12 horas del día, ente cualquier llamado que se realice.
- ✓ Contar con personal suficiente para el cumplimiento de las labores de alistamiento, recepción, preparación, almacenamiento, procesamiento, y distribución con el cumplimiento de la norma técnica, certificación de buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos.
- ✓ Aplicación del sistema HACCP para asegurar la inocuidad de los alimentos y calidad de los mismos. (Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control).
- ✓ Entregar en forma oportuna, adecuada y eficiente las dietas normales y terapéuticas prescritas para las pacientes de los diferentes servicios de la E.S.E CLÍNICA DE MATERNIDAD RAFAEL CALVO C.
- ✓ Realizar el traslado y entrega de los platos servidos en los servicios de la ESE, por paciente.
- ✓ Contar con un listado de regímenes por patología, confeccionado por un nutricionista. No menos del 50 % de una muestra de pacientes debe calificar la comida como satisfactoria.
- ✓ Disponer de un nutricionista al menos para la organización del servicio, la visita diaria de los pacientes y la prescripción de regímenes personalizados. Contar con un área para la preparación de fórmulas lácteas con normas específicas.
- ✓ Contar con un servicio médico de nutrición que interviene en la supervisión de la alimentación de los pacientes nutricionalmente comprometidos. Tener la capacidad de efectuar alimentación parenteral o enteral.

2.4. Identificación del contrato a celebrar: Suministrar, procesar, preparar, transportar y entregar la alimentación a pacientes Internas y residentes de la ESE Clínica de Maternidad Rafael Calvo, de acuerdo con las necesidades y requerimientos conforme a los requerimientos de la ESE Clínica, bajo las especificaciones definidas en el presente estudio.

3. DOCUMENTOS PREVIOS

3.1. DOCUMENTOS JURÍDICOS

- **Certificado de Existencia y Representación Legal o Registro Mercantil según el caso:** expedido por el ente competente, con una vigencia no superior a treinta (30) días de expedición, contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta y/o documento de constitución de la Unión Temporal o Consorcio con el lleno de los requisitos mínimos exigibles para estos casos, respectivamente.

- **Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía de la persona natural y/o representante legal.**

- **Pagos Seguridad Social y Parafiscales (Ley 789 de 2002)**

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el proponente deberá anexar a su propuesta lo siguiente:

Cuando se trate de persona natural deberá indicar en documento anexo a la propuesta, que cumplirá para efectos de la celebración, ejecución, renovación o liquidación del contrato, con las obligaciones relacionadas con los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Cuando se trate de una persona jurídica, deberá anexar certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando este exista, de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal de la sociedad en el que se acredite el pago de los aportes de sus empleados a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato.

Adicional a la certificación deberán anexar planillas de pago de dichos aportes a seguridad social y parafiscal de sus empleados.

Para el caso de las Uniones Temporales o Consorcios, se exigirá la acreditación a cada uno de los miembros que la conforman, de acuerdo a lo señalado anteriormente.

- Certificado de Responsables Fiscales:
  El proponente si es persona natural y/o representante legal si se trata de persona jurídica y la empresa y/o cooperativa, deberá anexar a su propuesta Certificado de no encontrarse relacionado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.

- **Certificado Antecedentes Disciplinarios.**

  Certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación del proponente si es Persona natural o del Representante Legal y de la Empresa en caso de ser Persona Jurídica respectivamente.

- **Antecedentes Judiciales** del representante legal o persona natural vigentes.

- **RUT:** Aportar copia de este documento.

- **Garantía de seriedad de la propuesta.** La oferta deberá acompañarse de una garantía bancaria o de una póliza otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, con el fin de asegurar la firma y perfeccionamiento del contrato por parte del proponente favorecido con la adjudicación, la cual contendrá:

  Asegurado/Beneficiario: ESE CLÍNICA DE MATERNIDAD RAFAEL CALVO C.
  Cuantía asegurada: Diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial
  Vigencia: Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de cierre del proceso.
  Tomador/ Afianzado: Proponente

  Nota: Si el proponente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales.

  Acompañar con el recibo de pago de la prima de la póliza de seguro que se presente para garantizar la seriedad de la oferta.

  La Clínica hará efectiva la totalidad de la garantía, a título de indemnización por perjuicios, en los siguientes casos:

- Cuando un proponente solicitare el retiro de su oferta después de la fecha de cierre del plazo del presente proceso, salvo en los casos de inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente.

- Cuando el proponente favorecido con la adjudicación no suscribiere el contrato, o no procediere a cumplir con los requisitos para el perfeccionamiento y ejecución del contrato

- La garantía de seriedad de las ofertas no aceptadas será devueltas, si son solicitadas por escrito a la Clínica, una vez haya sido perfeccionado el contrato por el oferente favorecido.

3.2. DOCUMENTOS FINANCIEROS

- **Estado de situación financiera y estado de resultados de los últimos dos años a corte de 31 de diciembre.**

  Nota: En caso de no contar a la fecha del presente proceso con los estados financieros con la fecha señalada, deberá ser aportado el último emitido con su homólogo en tiempo del año inmediatamente anterior.

- **Fotocopia de las tarjetas profesionales** del Contador que suscribe los Estados Financieros y/o del Revisor Fiscal si el Proponente está obligado a tenerlo.

- **Documentos obligatorios del Contador Público**

a) Copia de la Tarjeta profesional del contador público.
b) Certificado VIGENTE de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores.

- **Documentos del Revisor Fiscal o Contador Independiente**

Si la entidad es de las que debe tener revisor Fiscal, esta deberá presentar

a) Copia de la tarjeta profesional del Revisor Fiscal o del Contador Público independiente.
b) Certificado VIGENTE de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores.
c) Certificado de existencia y representación legal que acredite la condición de Revisor Fiscal.
d) Cuando suscriba los estados de resultados el revisor fiscal suplente, debe acreditarse la autorización.

3.3. DOCUMENTOS TÉCNICOS

- **Certificados:** Certificado Sanitario de las condiciones higiénico técnico locativas y de control, expedido de acuerdo a lo establecido en la ley 09/79, Decreto 75 del 97, por el ente de control.

- **Manuales:** En la oferta se deberá certificar que el oferente cuenta con los siguientes manuales y protocolos, para servicio a pacientes:

  - ✓ Manual de Dietas: debe contener la descripción de los diferentes tipos de dietas que se manejan según patología del paciente. Indicaciones y restricciones
  - ✓ Manual de Funciones: debe contener las funciones, tareas y actividades asignadas para cada cargo
  - ✓ Manual de Manipulación de Alimentos: contiene las normas higiénico-sanitarias que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
  - ✓ Manual de Higiene y Desinfección: debe contener las normas de higiene y desinfección que establezcan un manejo seguro de los procesos, productos y áreas en donde se preparan los alimentos contribuyendo a mantener la inocuidad.
  - ✓ Manual de Almacenamiento, de Alimentos Perecederos, Semi-perecederos y No Perecederos: Debe contener las condiciones mínimas de almacenamiento, conservación y manejo de alimentos.
  - ✓ Manual de Control de Plagas: debe describir las normas higiénicas generales que evite la Contaminación cruzada de alimentos.
  - ✓ Manual de Procedimientos Técnicos: debe contener las normas y procesos de adquisición, manejo, transporte, selección, recepción y almacenamiento de alimentos y materiales.

- ✓ Ciclo de Minutas, mínimo de cuatro semanas que incluya cada componente descrito en la minuta patrón.
- ✓ Tabla de análisis químico de macro nutrientes calcio y fósforo del ciclo minutas
- ✓ Presentar el programa de salud ocupacional que incluya las áreas de seguridad industrial, higiene y protección, como las acciones de prevención, protección, de conformidad con las normas técnicas sobre la materia.
- ✓ Presentar manuales para el manejo COVID-19 y protocolos de preparación de alimentos bajo las condiciones actuales de pandemia.

El Proponente debe certificar la existencia de los manuales mediante documento escrito y para el ítem del Programa de Salud Ocupacional, debe presentar el documento escrito que contenga el manual con todos los requerimientos definidos en los términos de referencia; los cuales deberán estar disponibles y vigentes para su verificación en cualquier momento de la ejecución del contrato.

- **Recurso Humano:**

El proponente designará el personal necesario para el suministro de alimentación, especificándose número y descripción de funciones para las áreas de cocina y distribución de alimentación a la cama del paciente; adicionalmente.

El contratista deberá contar mínimo con el siguiente personal:

Descripción	Requisitos	Cantidad
Coordinador Administrativo	Experiencia mínima de TRES (3) años en coordinación y/o administración de servicios de alimentación hospitalaria.	1
Nutricionista	Experiencia mínima de TRES (3) años en proyección de dietas hospitalarias.	1
Operarios	Con una experiencia mínima de dos (2) en el servicio de alimentación hospitalaria.	10
Ingeniero de Alimentos	Con una experiencia mínima de un (1) año en el servicio de alimentación hospitalaria.	1

Entre la Empresa y el personal designado por el contratista no existirá vínculo laboral alguno, y los salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones, y demás obligaciones laborales estarán a cargo del contratista, lo cual debe aceptar el oferente en su propuesta.

El proponente debe aportar Hojas de Vida de cada miembro del personal mínimo requerido, con soportes de experiencia y capacitación; y soportes de idoneidad (títulos académicos) para el caso de los profesionales, certificando además por el representante legal las funciones de cada uno de ellos y el organigrama de la organización.

- **Organigrama:**

El proponente debe presentar un organigrama de asignación de personal propuesto, para la prestación del suministro de alimentación. El personal seleccionado por el contratista, deberá haber recibido capacitación en:

- ✓ Higiene y conservación de alimentos
- ✓ Manipulación de alimentos y menaje
- ✓ Composición de las dietas

Para el anterior efecto de acreditaren su propuesta que cuentan con la capacitación sobre estos tópicos.

- **Condiciones de Idoneidad – Sanidad:**

El proponente debe certificar que el personal para la atención del suministro, cumplirá con los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos para esta clase de actividad por las autoridades competentes de salud, mediante documento suscrito por el representante legal, donde además quede expresamente señalado que se le viene realizado periódicamente los siguiente exámenes de laboratorio:

- ✓ Coprológico
- ✓ Parcial de orina
- ✓ Frotis de faringe y garganta

NOTA IMPORTANTE: El proponente favorecido debe mantener actualizado el carné de manipulación de alimentos de todo el personal a su cargo, lo cual será objeto de verificación por parte de la Supervisión.

- **Local y Equipos de cocina**

La ESE pone a disposición del contratista el espacio físico de cocina existente, el cual deberá dotarse de los elementos (Congeladores, maquinas, menaje y enceres) necesarios para garantizar adecuadamente la prestación del servicio, de acuerdo a la demanda del servicio.

El proponente favorecido reconocerá a la ESE clínica un valor mensual por concepto de uso y aprovechamiento de dicho espacio físico.

Las instalaciones de cocina, áreas de almacenamiento refrigeradas y no refrigeradas serán suministradas por la empresa contratada. Si las autoridades de higiene sugieren cambios, estos deben ser asumidos por el contratista.

El oferente debe acreditar la disponibilidad de los equipos y menaje con que cuenta para asumir las obligaciones del contrato en caso que resulte seleccionado.

El proponente debe anexar certificación suscrita por el representante legal, donde manifieste que cuenta y se compromete a dotar el servicio con todos los elementos necesarios para garantizar adecuadamente la prestación del servicio, de acuerdo a la demanda del servicio.

- **Compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo**

El contratista, se compromete a realizar el mantenimiento preventivo, correctivo de sus equipos, en aras de que durante la prestación de los servicios funciones de manera óptima. El cronograma de mantenimiento de los equipos deberá ser entregado en las instalaciones de la ESE al inicio del contrato.

- **Compromiso de Realización de Aseo-Recolección de basuras y desperdicios**

El contratista presentara carta de compromiso, suscrita por el representante legal donde se compromete a realizar el aseo de las áreas de cocina, almacenamiento refrigerado y no refrigeradas debe ser efectuado por personal del contratista quien debe utilizar para ello insumos (jabones, bactericidas desinfectantes, detergentes, limpiadores, guantes y bolsas)de primera calidad.

Para la recolección de desechos de los pisos debe disponerse de vasijas higiénicas con tapa, suministradas por el contratista, quien además utilizará sus propios medios para la eliminación de basuras y desperdicios (canecas, carretas y camionetas), de acuerdo con las normas técnicas vigentes.

El contratista también se hará cargo del control de insectos y ratas de acuerdo a la normatividad vigente.

- **Carta de Compromiso:** El oferente se compromete a presentar carta de compromiso manifieste efectuar a todo costo fumigación y desinfección de las áreas de cocina en forma periódica, según las normas establecidas por la autoridad competente.

- **Certificación de Experiencia:** El proponente deberá acreditar experiencia exitosa en suministro de alimentación hospitalaria que constituyen el objeto del presente proceso de contratación, entendiéndose por experiencia exitosa: La ejecución de contratos ejecutados a satisfacción del contratante respectivo, en cuyo desarrollo no se causó ningún tipo de sanción y/o multa por incumplimiento al contratista, ni se hizo efectiva la póliza única de garantía.

El proponente deberá certificar experiencia específica el suministro de alimentación hospitalaria. La experiencia se acreditará de conformidad con lo que se establece a continuación:

Presentar en máximo dos (2) certificaciones que acredite la experiencia del proponente en contratos: con objeto igual al de la presente solicitud y que su valor sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial, con Entidades Públicas o privadas durante los dos (2) últimos años.

En las certificaciones deberá especificarse:

- ✓ Nombre de la Entidad contratante.
- ✓ Objeto del contrato, el cual debe estar relacionado con el de la presente solicitud de oferta.
- ✓ Fecha de expedición y firma del funcionario de la entidad contratante.
- ✓ Cuando el proponente participe en la presente solicitud bajo la modalidad de consorcio, unión temporal o cualquier otra forma de asociación, se tendrá en cuenta la experiencia de aquellos miembros que tengan una participación en la asociación no inferior al veinte por ciento (20%).

4. SELECCIÓN DE LA PROPUESTA

Se verificaran los aspectos jurídicos, técnicos y financieros. Se evaluara el precio (Evaluación Económica).

Fase de verificación:

JURÍDICA: Se estudiará y analizará el cumplimiento de los requisitos y documentos de orden legal establecido y solicitado en la presente invitación.

En caso de que se requiera el proponente para que subsane documentos se otorgara un día contado a partir de la solicitud, para que lo presente, so pena de evaluarlo como no cumple jurídicamente

TÉCNICA Se verificará que el proponente cumpla con los requisitos técnicos señalados en el numeral 2.6.

En esta fase solo serán evaluadas las propuestas que cumplan jurídicamente.

En caso de que se requiera el proponente para que subsane documentos, otorgara un día contado a partir de la solicitud, para que lo presente, so pena de evaluarlo como no cumple Técnicamente.

FINANCIERA

El Comité Evaluador, dentro del término señalado en el cronograma del proceso realizará la verificación de los documentos financieros de las propuestas, si y solo si, cumplieron con la previa verificación jurídica y técnica, a fin de establecer la capacidad financiera y organizacional del oferente.

Este aspecto es objeto de verificación y no de calificación, por tanto, si el oferente cumple todos los aspectos que determinan la capacidad financiera, se declarará “CUMPLE FINANCIERAMENTE”. En caso contrario se declarará que “NO CUMPLE FINANCIERAMENTE”, la propuesta será RECHAZADA, y por lo tanto no está habilitado para participar en el proceso.

Con la verificación de la capacidad financiera y organizacional se busca establecer condiciones mínimas en relación con la salud financiera de los oferentes y particularmente, demostrar su aptitud para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato a través del análisis de su liquidez, endeudamiento y capital de trabajo.

Para el cálculo de los Indicadores de Capacidad financiera y organizacional, se aplicará lo establecido en el numeral 1 Título VII del “Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de Contratación”, propuesto por la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente.

INDICADOR	*FORMULA*	*DESCRIPCION*	*CRITERIO*
Índice de Liquidez	$\frac{Activo\ Corriente}{Pasivo\ Corriente}$	*Representa la capacidad que tiene el proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo*	≥ 2.46
índice de Endeudamiento	$\frac{Pasivo\ Total}{Activo\ Total}$	*Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente.*	≤ 41%

Capital de Trabajo	*Activo Corriente - Pasivo Corriente*	*Representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del oferente luego de liquidar sus activos y pagar el pasivo de corto plazo.*	*50% del valor del contrato*

En virtud al El artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, la capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna. La cual será determinada a través del análisis del margen de rentabilidad sobre el activo y el patrimonio, según se describe a continuación:

INDICADOR	FORMULA	DESCRIPCION	CRITERIO
Rentabilidad sobre el Patrimonio ROE	$\frac{Utilidad\ Operacional}{Patrimonio}$	*Determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio.*	*>9.36%*
Rentabilidad sobre el activo	$\frac{Utilidad\ Operacional}{Activo\ Total}$	*Determina la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo.*	*>5.56%*

Los criterios referenciados corresponden al informe de resultados económicos y financieros de las empresas en Colombia por parte de la Superintendencia de Sociedades, segmentando las actividades empresariales relacionadas al objeto del proceso.

En el caso de presentarse oferentes plurales por medio de uniones temporales y consorcios se establece la metodología “Ponderación de los componentes de los indicadores” para calcular los indicadores a partir de la información de cada uno de sus integrantes.

En esta metodología cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total del componente del indicador proporcionalmente con su participación en la figura, según la siguiente formula:

$$\frac{\Sigma_{1}^{n}\left(numerador_i * participacion_i\right)}{\Sigma_{1}^{n}\left(numerador_i * participacion_i\right)}$$

Donde i representa a una empresa que conforma el proponente plural y n es el número total de empresas integrantes del oferente plural (unión temporal o consorcio).

Para la verificación de los requisitos habilitantes financieros y de capacidad organizacional, se tendrá en cuenta la información diligenciada y refrendada en al anexo técnico No 1, la cual será soportada con el Estados de Situación Financiera y el Estado de Resultados con corte a 31 diciembre de 2025. En caso de no contar con los mencionados documentos para el corte señalado, incluir los mismos con corte a 30 de septiembre de 2025.

10.2. FASE DE EVALUACIÓN ECONÓMICA:

El Comité de evaluación del proceso en referencia, previo análisis comparativo de las ofertas que se ajustan a los requisitos establecidos en los presentes términos de condiciones , seleccionará la oferta más favorable a la ESE CLINICA y a los fines que ella busca, aplicando los mismos criterios para todas, lo que permite asegurar una selección objetiva y la escogencia del ofrecimiento más favorable para la entidad.

En ese sentido la evaluación se hará sobre el valor total de la propuesta, es decir sobre la estimación del bien o servicio a proveer durante todo el periodo establecido (Meses y días), y serán adjudicados al oferente con mayor puntuación, lo que en efecto dará lugar a la asignación del bien o servicio a un solo oferente.

Para la presentación de la propuesta, se deberá diligenciar el anexo 8 “Formato para la presentación de oferta económica”. Estos valores deben ser expresados en pesos colombianos sin cifras decimales.

En ese sentido para la correspondiente evaluación y calificación económica de las propuestas habilitadas en los aspectos jurídicos, técnicos y financieros, se procederá de la siguiente manera:

Tabla 1 - Puntajes máximos por ítem

PACIENTES	FACT_POND	PUNTAJE MAX
DESAYUNOS	21,04%	210
ALMUERZOS	31,96%	320
CENAS	22,05%	221
MERIENDAS	7,41%	74
DIETAS LIQUIDAS	0,73%	7
DIETAS HIPERPROTEICA	12,50%	125
SUBT PTE	95,70%	957
RESIDENTES	FACT_POND	PUNTAJE MAX
DESAYUNOS	0,80%	8
ALMUERZOS	3,20%	32
CENAS	0,30%	3
SUBT RES	4,30%	43
TOTAL	100,00%	1.000

Los factores de ponderación corresponden a los porcentajes que representan cada ítem sobre el total mes proyectado en el anexo del estudio previo del proceso.

La metodología de evaluación económica implementada para la selección de propuestas se basa en una regla de tres inversa que permite asignar puntajes proporcionales a los precios ofertados por los participantes, asegurando objetividad y transparencia en el proceso. Este enfoque tiene como objetivo garantizar que la propuesta con el menor precio obtenga la máxima puntuación asignada a cada ítem evaluado, mientras que las demás ofertas reciben puntajes proporcionalmente menores según la relación entre sus precios y el menor precio ofertado.

El proceso de evaluación inicia con la identificación de las propuestas habilitadas jurídica, técnica y financieramente. Posteriormente, se consideran los precios ofertados para cada ítem incluido en la evaluación, que representan los servicios a proporcionar durante todo el período contractual. Para cada ítem, se establece un puntaje máximo predeterminado que refleja la importancia relativa del servicio en el total de la evaluación (Tabla 1). El cálculo del puntaje obtenido se realiza aplicando la fórmula:

$$P_o = \left(\frac{Vrm}{Vro}\right) * m$$, en donde:

P_o = *Puntaje de oferta*
Vrm = *Valor de menor propuesta* Vr_o = *Valor de oferta evaluada* Pm = *Puntaje máximo del ítem*

Una vez calculados los puntajes para cada ítem individualmente, se sumarán para obtener un puntaje total por categoría. Las categorías incluyen los servicios destinados a pacientes, que representan el 95.70%% del puntaje global, y los servicios destinados a residentes e internos, que representan el 4.30%. Los puntajes totales de cada categoría se ponderan según estos pesos, y finalmente, se suman para obtener un puntaje global para cada proponente.

El oferente que obtenga el puntaje global más alto será adjudicatario del contrato, dado que su propuesta económica es la más favorable para la entidad. Esta metodología asegura que la evaluación se base en criterios cuantitativos uniformes para todos los participantes, de acuerdo con los principios de selección objetiva y eficiencia.

Evaluación de Consorcios y Uniones Temporales.

La evaluación de los Consorcios y Uniones Temporales se hará igual a la descrita anteriormente; para la Capacidad Financiera se tomarán los balances de los integrantes de los Consorcios o Uniones Temporales y se consolidarán con el fin de aplicar los índices específicos de estos Términos sobre dicho balance consolidado. En caso de que el (los) Consorcio (s) o Unión (es) Temporal (es) se encuentre (n) conformado (s) por personas jurídicas que hayan sido constituidas en un término inferior a un (1) año, para la Evaluación de la Capacidad Financiera se tomarán los balances intermedios correspondientes al corte del mes anterior a la fecha de presentación de la oferta del (los) integrante(s) de los Consorcio (s) o Unión (es) Temporal (es) y se consolidarán con el fin de aplicar los índices específicos de este termino de referencia sobre dicho balance consolidado.

5. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

Se celebrará contrato el proponente que resulte elegido.

Se consideran documentos que integran el contrato que se celebre, los documentos que se solicitan en la presente invitación, estudio de necesidad, conveniencia y oportunidad, la propuesta del contratista.

Se solicitarán en el contrato las garantías necesarias para la legalización de la misma.

6. **PRESUPUESTO OFICIAL:** El presupuesto oficial de esta contratación es de máximo de **QUINIENTOS DOCE MILLONES DOCE MILLONES QUINIENTOS ONCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS MCTE ($512.511.747).** incluido IVA, costos directos e indirectos y demás impuestos de ley, el cual se estimó teniendo en cuenta el estudio de precios realizado por la ESE. (ver anexo 1).

7. FORMA DE PAGO:

La ESE Clínica cancelará al contratista la suma equivalente al costo de cada servicio prestado, de acuerdo con la tarifa ofertada por el contratista, siendo el valor mensual final para cancelar el resultante de los servicios efectivamente prestados y certificados. La anterior suma se pagará dentro de los noventa (90) días siguientes a la presentación de la factura de cobro, certificación de cumplimiento a satisfacción, informe de productos exigidos y alcanzados, constancias de pagos de las obligaciones frente al sistema de seguridad y pago de los impuesto de ley.

8. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
90101700	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de cafetería
90101501	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para beber y comer

9. TERMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo es por 6 meses y/o hasta agotar recursos contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

10. **CONDICIONES DEL SERVICIO:** El contratista deberá tener en cuenta las siguientes condiciones para la prestación del servicio:

    - Atención mediante el servicio que se prestará hasta la cama del paciente, de las tres (3) raciones

diarias (desayuno, almuerzo y cena) y sus fracciones correspondientes, suministradas en raciones individuales, dispuestas en carro-termos bandejeros, de acuerdo con patrón señalado en el anexo.

- Detallar con sus precios las dietas de pacientes hospitalizados, estudiantes.
- El menú será establecido de acuerdo con el régimen dietético señalado por la Dietista y Facultativos al servicio de la Institución.
- La E S E CLÍNICA ejercerá estricta vigilancia sobre el punto anterior, con observación de calidad, higiene y presentación de los alimentos que se suministren.

11. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1) El contratista debe dotar las instalaciones físicas destinadas al área de cocina,
2) El contratista debe contar con todos los recursos incluidos los insumos y menaje que permitan la adecuada prestación del servicio, cumpliendo con las normas de higiene y bioseguridad aplicables a las ESE,
3) Velar por el buen uso y mantenimiento del espacio físico entregado por la Ese Clínica, para el ejercicio de las actividades contratadas y no utilizarlos para fines diferentes a los contratados.
4) Garantizar la prestación del servicio de alimentación diariamente de lunes a domingo
5) Presentar y socializar el manual de funciones del personal que labora en el servicio.
6) Realizar pesaje de alimentos.
7) Almacenarlosalimentosenlugaresdispuestosparatalfinsinquesepresentecrucede ambientes.
8) Presentar protocolos de limpieza y desinfección que cumpla con las normas mínimas establecidas.
9) El Contratista deberá garantizar la supervisión y control periódico (coordinador).
10) La ESE CLÍNICA entregará al CONTRATISTA, en calidad de arriendo, las áreas con los servicios de acueducto y alcantarillado, luz.
11) Reportar las fichas técnicas de todos los productos utilizados en la limpieza y desinfección.
12) El contratista debe contar con todos los recursos técnicos o físicos (incluidos los insumos) que permitan la adecuada prestación del servicio, cumpliendo con las normas de higiene y bioseguridad aplicables a las IPS.
13) Presentar los informes que le sean requeridos y que se relacionen con el servicio contratado.
14) Brindar siempre y en todo lugar, un trato respetuoso, cordial y amable a las personas vinculadas de cualquier forma con La Ese Clínica y en especial a los usuarios del servicio de salud.
15) Garantizar que el servicio se preste de manera continua y presencial.
16) Abstenerse de modificar las fechas u horarios programados para el desarrollo de las diferentes actividades en la CLÍNICA ESE, sin la previa autorización expresa y por escrito de la Subgerencia científica.
17) Garantizar el recurso humano necesario para cubrir las áreas, horarios y requerimientos del servicio.
18) Garantizar la disponibilidad de personal suficiente para suplir las posibles faltas temporales o absolutas del personal con el que se presta el servicio.
19) Cumplir con las normas laborales aplicables a las personas que prestan el servicio, según la naturaleza jurídica del contratista.
20) Afiliar al Sistema de Seguridad Social Integral al personal que presta el servicio realizando los aportes respectivos, con observancia de la normatividad vigente.
21) Respetar y cumplir con el perfil ocupacional requerido por el Hospital para la óptima prestación del servicio.
22) Cumplir las políticas y el reglamento de higiene y seguridad, el programa de salud ocupacional y los procedimientos seguros de trabajo.
23) Presentarrespectodelpersonalqueprestaelservicioloscertificadosendondeconstela realización de exámenes médicos ocupacionales periódicos
24) Acogerse a los planes de emergencia y evacuación de la ESE CLÍNICA y de contingencia del área de mantenimiento.
25) El personal utilizado por el Contratista debe estar dotado de uniformes completos, y se sugiere consten de: Conjunto de pantalón o falda según corresponda, blusa, delantal, gorro,

zapatos, antideslizantes y guantes, elementos de protección personal y escarapela como personal del Contratista. El contratista podrá determinar libremente el uniforme de sus operarios, pero debe garantizar una buena presentación personal, y el porte del carné que lo acredite como funcionario de su empresa, Los Uniformes deben ser utilizados durante toda la jornada laboral asignada por el Contratista.

26) El oferente deberá cancelar la suma correspondiente por concepto de servicios públicos domiciliarios (Agua, recolección desechos, energía) que le suministre la ESE directa o indirectamente, en el porcentaje de su consumo que mes a mes se realice, así como por el uso de espacio que la entidad entregue la suma de **OCHO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL OCHOCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE ($8.631.825)** el cual será cancelado mensualmente a la ESE Clínica.

27)Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante lo requerimientos interpuestos por fallas atribuibles al servicio.

28)Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para la ejecución del objeto contratado.

29)Realizar las interconsultas requeridas en el área asistencial.

12. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO El contrato que surja del presente proceso de selección se perfeccionará con la firma de las partes. Para su ejecución requerirá de la constitución y aprobación de las garantías exigidas.

13. GARANTÍAS: El contratista deberá constituir a favor de la Entidad, garantía que ampare:

- El cumplimiento general de obligaciones adquiridas con base en el contrato o la orden, en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) de su valor y con una vigencia igual a su duración y cuatro (4) meses más.
- La calidad del servicio por cuantía del veinte por ciento (20%) del valor del contrato y con una vigencia igual al término del contrato y cuatro meses más.
- Pago de Obligaciones laborales del personal que el contratista emplee para la ejecución del contrato por el cinco 5% del valor del contrato y con una vigencia igual a la del contrato y tres años más.
- De Responsabilidad Civil Extracontractual por Daños a terceros por cuantía de 300 SLMMV y vigencia igual a la del contrato.

14. VIGILANCIA Y COORDINACIÓN

La supervisión será ejercida por la subgerencia Científica o por quien haga sus veces, con amplias facultades para vigilar, supervisar y realizar el seguimiento al cumplimiento de este contrato, hasta su terminación y/o liquidación. La supervisión deberá realizar un acta de recibo a conformidad, la cual deberá ser firmada por todos aquellos funcionarios de la entidad que intervengan en dicho proceso. Igualmente verificará el cumplimiento de las obligaciones del contratista frente al sistema general de seguridad social integral y parafiscal.



CLARENA CEBALLOS DIAZ
Subdirectora Científica
ESE Clínica de Maternidad Rafael Calvo C.

CONSUMO Y ESTIMACIÓN PRESUPUESTAL

El resultado del consumo estimado para la vigencia 2026 se fundamenta en la necesidad de garantizar la adecuada atención de la demanda del servicio de alimentación, conforme a los requerimientos operativos de la ESE Clínica Maternidad Rafael Calvo C. Desde el punto de vista financiero, dicha estimación se soporta en el análisis de los promedios históricos de consumo correspondientes a los dos (2) últimos años, permitiendo establecer una proyección razonable que respalde una estimación del presupuestal.

Tabla 1- Histórico de Consumo 2024-2025

Etiquetas de fila	DESAYUNOS PTES	ALMUERZOS PTES	CENA PTES	LIQUIDOS	MERIENDAS	DESAYUNO RESIDENTES	ALMUERZO RESID.	CENA RESID.	HIPERPROTEICA
ENERO	3.733	3.844	3.256	987	60	220	619	252	161
FEBRERO	3.296	3.360	2.928	969	57	202	697	215	137
MARZO	3.355	3.382	2.878	768	40	246	866	266	118
ABRIL	4.117	4.247	3.694	1.809	24	251	895	227	34
MAYO	4.370	4.435	3.835	1.379	41	265	903	259	74
JUNIO	3.665	4.430	3.996	1.686	230	269	912	262	685
JULIO	3.573	4.393	3.968	2.168	373	239	750	280	785
AGOSTO	4.366	4.452	3.812	1.423	54	117	465	199	612
SEPTIEMBRE	4.680	4.743	3.947	1.930	85	125	516	181	506
OCTUBRE	4.744	4.708	4.053	2.137	41	213	707	234	140
NOVIEMBRE	5.106	4.892	4.252	2.074	74	211	838	281	179
DICIEMBRE	3.957	3.968	3.403	1.220	64	202	674	255	211
Total general	**48.962**	**50.854**	**44.022**	**18.550**	**1.143**	**2.560**	**8.842**	**2.911**	**3.642**

Tabla 2- Proyección Consumo Mensual 2026

Etiquetas de fila	DESAYUNOS PTES	ALMUERZOS PTES	CENA PTES	LIQUIDOS	MERIENDAS	DESAYUNO RESIDENTES	ALMUERZO RESID.	CENA RESID.	HIPERPROTEICA
ENERO	1.867	1.922	1.628	494	30	110	310	126	161
FEBRERO	1.648	1.680	1.464	485	29	101	349	108	69
MARZO	1.678	1.691	1.439	384	20	123	433	133	59
ABRIL	2.059	2.124	1.847	905	12	126	448	114	17
MAYO	2.185	2.218	1.918	690	21	133	452	130	37
JUNIO	1.833	2.215	1.998	843	115	135	456	131	343
JULIO	1.787	2.197	1.984	1.084	187	120	375	140	393
AGOSTO	2.183	2.226	1.906	712	27	59	233	100	306
SEPTIEMBRE	2.340	2.372	1.974	965	43	63	258	91	253
OCTUBRE	2.372	2.354	2.027	1.069	21	107	354	117	70
NOVIEMBRE	2.553	2.446	2.126	1.037	37	106	419	141	90
DICIEMBRE	1.979	1.984	1.702	610	32	101	337	128	105
Total general	**2.040**	**2.119**	**1.834**	**773**	**48**	**107**	**368**	**121**	**158**

Para el correspondiente análisis de precios para el suministro de los servicios de alimentación según la necesidad de la ESE Clínica Maternidad Rafael Calvo C. para la ejecución del objeto de este estudio, ha sido considerado inicialmente el análisis individual de precios de las dietas de los dos últimos años y el consumo de estos en el mismo tiempo comparativo, calculando en primera instancia, la media-m de precios mediante $m = (\sum_{i=1}^{n} xi)$ para n=2[1]; como medida de tendencia central de referencia, junto con el incremento del índice de precios al consumidor y el impuesto al consumo causado.

CONCEPTO	CANT	VR 2024	VR 2025	VR 2026	proyección
DESAYUNO PTE	**2.040**	$ 9.007	$ 9.475	$ 9.958	$ 20.315.609
ALMUERZO PTE	**2.119**	$ 13.016	$ 13.693	$ 14.391	$ 30.494.057
CENA PTE	**1.834**	$ 10.283	$ 10.800	$ 11.351	$ 20.820.420
DIETA HIPERPROTEICA PTE	**158**	$ 14.500	$ 15.100	$ 15.870	$ 2.512.682
DIETAS LIQUIDAS PPTE	**773**	$ 5.704	$ 6.000	$ 6.306	$ 4.874.084
MERIENDA PTE	**48**	$ 5.563	$ 5.850	$ 6.148	$ 292.745
DESAYUNO RES	**107**	$ 7.738	$ 8.100	$ 9.194	$ 980.535
ALMUERZOS RES	**368**	$ 8.888	$ 9.300	$ 10.556	$ 3.889.256
CENAS RESIDENTES	**121**	$ 8.575	$ 9.000	$ 10.216	$ 1.239.236
CONSUMO (MENSUAL)					**$ 85.418.625**
		PLAZO (MESES)	6		
		TOTAL, EST PPTAL			**$ 512.511.747**

Tabla 3 – estimación presupuestal 2026

En consecuencia, y considerando la cantidad en meses para el servicio requerido, se estima el presupuesto del bien y/o servicio a adquirir en la suma de **QUINIENTOS DOCE MILLONES DOCE MILLONES QUINIENTOS ONCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS MCTE ($512.511.747).** Este valor incluye IVA, costos directos e indirectos y demás impuestos de ley.