FECHA	JULIO DE 2026	OFICINA GESTORA	SUBGERENTE ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA DE LA E.S.E.HRMM
JEFE DEL ÁREA	NORALBA JAIMES DUARTE		

ESTUDIOS PREVIOS

En cumplimento a los principios de la función administrativa de que trata el Articulo 209 de la Constitución política de Colombia, la resolución 5185 de 2013 Expedia por el Ministerio de Salud y Protección Social y lo dispuesto en el Manual Interno de Contratación de la **E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO** (*Resolución No. 136 del 01 de Noviembre del 2016*), entre los cuales se encuentran los principios de debido proceso, igualdad, imparcialidad, buena fe, moralidad, participación, transparencia, responsabilidad, publicidad, coordinación, eficacia, eficiencia, economía y celeridad, me permito allegar para su conocimiento el estudio de conveniencia y oportunidad, para la celebración del contrato de **SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MEDICOS INTERNOS DE LA E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO**

1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

La Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio de la ciudad de Barrancabermeja, fue creada mediante Decreto Departamental 0041 del veintiocho (28) de febrero de 2007, como una entidad pública de carácter especial, descentralizada del orden departamental, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, adscrita a la Secretaría de Salud de la Gobernación Santander, toda vez que su objeto es la prestación de servicios de salud de mediana complejidad.

Que el dia 3 de julio de 2024 en cumplimiento de lo ordenado por la resolucion 2024420000006716- 6 de 2 de julio de 2024 *"Por la cual se ordena la toma de posesión inmediata de los bienes, haberes, negocios y la intervención forzosa administrativa para administrar la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO identificada con Nit 900136865-3" se* adelanta el proceso de toma de posesión e intervención de la entidad hospitalaria de conformidad con lo establecido en el artículo 115 del Estatuto Orgánico del Sistema Financiero, modificado por el artículo 22 de la Ley 510 de 1999, aplicable al Sistema General de Seguridad Social en Salud por remisión del artículo 233 de la Ley 100 de 1993, en concordancia con el artículo 9.1.1.1.1 del Decreto 2555 de 2010, la cual establece que la toma de posesión e Intervención forzosa administrativa para administrar, es una medida que tiene por finalidad, *"(...) establecer si la entidad debe ser objeto de liquidación; si es posible colocarla en condiciones de desarrollar adecuadamente su objeto social, o si se pueden realizar otras operaciones que permitan lograr mejores condiciones (...)".*

Que mediante resolución 2 0 2 5 4 2 0 0 0 0 0 0 5 1 9 9 – 6 del 27 de junio de 2025, por medio del la cual se prórroga el término de la medidad de intervención forzosa administrativa para administrar la Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio identificada con Nit 900136865-3, por el termino de un (01) año contando a partir del 1 de julio de 2025 hasta el 1 de julio de 2026.

Que, mediante Resolución No. 2026420000006619-6 del nueve (09) de junio de dos mil veintiséis (2026), se designó un nuevo Agente Especial Interventor el doctor ANDRÉS JAVIER MANOSALVA CAMARGO, identificado con cédula de ciudadanía No. 91.512.915, quien tomó posesión del cargo mediante Acta de Posesión No. DPSS-I-004-2026 el día diez (10) de junio de dos mil veintiséis (2026), en el lugar de la diligencia de toma de posesión e intervención realizada de conformidad con lo dispuesto en el mencionado acto administrativo. Que, posteriormente, mediante Resolución Ejecutiva No. 255 del 26 de junio de 2026, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y suscrita por el señor Ministro de Salud y Protección Social, GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO MARTÍNEZ, se autorizó la prórroga de la medida de intervención forzosa administrativa para administrar la E.S.E. Hospital Regional del Magdalena Medio, razón por la cual dicha medida fue prorrogada a partir del dos (02) de julio de 2026 y hasta el primero (01) de julio de 2027.

Teniendo en cuenta que la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio, dentro de su capacidad isntalada puesto que no cuenta operativamente con los recursos finsicos ni cuenta en su planta de personal requerido para la ejecución de los mismos es imprescindible requerir estos suministros y servicios mediante la modalidad de contratación con una persona natural o jurídica con la experiencia e idoneidad que ofrezca las ventajas competitivas en términos de costos, eficiencia y calidad en el suministro de raciones de alimentos hospitalarios los pacientes de los servicios asistenciales y médicos internos de la ESE.

La ESE como entidad prestadora de servicios medico asistenciales de segundo Nivel, requiere por su misma naturaleza el suministro de raciones de alimentos hospitalarios para los pacientes de los servicios asistenciales y médicos internos, como parte integral de su tratamiento, de acuerdo al aporte nutricional y calórico que establezca la dieta según la patología y/o estado fisiológico del paciente prescrito por el médico tratante y la profesional en nutrición, por consiguiente es necesario contratar el proceso integral de nutrición es decir desde la preparación y entrega de los alimentos a todo costo a los pacientes hospitalizados y personal autorizado por la gerencia (médicos internos), con una persona natural o jurídica que tenga la experiencia y la competencia para el procesamiento y elaboración de menús hospitalarios (desayuno, medias nueves, almuerzo, medias tarde y cena) en las cantidades requeridas conforme a la dieta prescrita para cada paciente, asegurando las medidas higiénicas y sanitaras en la elaboración de los mismos que garanticen la calidad, variedad y oportunidad del servicio de alimentación.

Para el desarrollo de este proceso el operador debe contar con todos aquellos elementos e implementos que requiera para la preparación y suministro de raciones de alimentación como equipos, carro de transporte de alimentos, lencería, menaje, etc., y dotar al personal de elementos de bioseguridad y protección, a fin de garantizar la oportuna y la calidad en el suministro de las dietas normales y terapéuticas a los pacientes como parte integral de su tratamiento, la cual actúa como elemento terapéutico de la atención asistencial.

Dentro de su estructura básica de Organización Interna y por su naturaleza de institución prestadora de salud se encuentra en la obligación de suministrar de manera permanente la alimentación para los pacientes, de acuerdo con las necesidades de los pacientes y los requerimientos efectuados por el Hospital. Para atender esta necesidad como parte integral del tratamiento médico de los usuarios de la ESE se debe suministrar, procesar, preparar, transportar y entregar los alimentos hospitalarios suministro que debe ser todos los dias de la semana incluyendo, sábados, domingos y festivos.

La E.S.E. Hospital Regional del Magdalena Medio, como institución pública prestadora de servicios de salud de segundo nivel, tiene como misión garantizar una atención integral, segura y humanizada a sus usuarios. Dentro de esta atención, el suministro de raciones de alimentos hospitalarios no solo es un servicio complementario, sino un componente fundamental del tratamiento médico, que incide directamente en la recuperación del paciente, en la prevención de complicaciones y en la reducción de la estancia hospitalaria.

El servicio de alimentación hospitalaria debe responder a criterios técnicos, clínicos y nutricionales precisos, definidos por el médico tratante y la profesional en nutrición, de acuerdo con el diagnóstico y estado fisiológico del paciente. Esto implica cumplir con requerimientos calóricos, distribución de macronutrientes y micronutrientes, así como con la textura y consistencia necesarias para cada caso, incluyendo dietas terapéuticas especiales (diabéticas, hiposódicas, hipocalóricas, hiperproteicas, enterales, blandas, liquidas, etc.).

La E.S.E. no cuenta con capacidad instalada ni dentro de su planta de personal con recurso humano especializado en cocina hospitalaria, ni con la infraestructura, equipos, utensilios, menaje, lencería, transporte interno y demás elementos que garanticen la ejecución integral y continua de este servicio. A ello se suma que la operación de un servicio de alimentación hospitalaria requiere cumplir estrictos estándares higiénico-sanitarios y

1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

técnicos que implican:

- Procesos de almacenamiento, preparación y distribución con control de temperatura.
- Personal certificado en manipulación de alimentos y capacitado en dietas hospitalarias.
- Cumplimiento estricto de la normatividad sanitaria (Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 3803 de 2016, entre otras).
- Disponibilidad de insumos de calidad y de equipos especializados para mantener la cadena de frío y calor.

El suministro adecuado de alimentación hospitalaria impacta de manera positiva en:

- La recuperación clínica del paciente, al recibir dietas ajustadas a su condición médica.
- La calidad y seguridad del servicio asistencial, cumpliendo con la normatividad sanitaria y las guías de práctica clínica.
- La satisfacción del usuario, al recibir alimentos variados, nutritivos y en óptimas condiciones.
- La reducción de riesgos sanitarios, evitando contaminaciones o intoxicaciones alimentarias.
- La eficiencia institucional, al permitir que el personal asistencial se enfoque en actividades clínicas y no en labores operativas de alimentación.

No contar con este suministro comprometería gravemente la prestación del servicio hospitalario y podría generar:

- Incumplimiento de las prescripciones médicas y nutricionales.
- Desnutrición hospitalaria y prolongación de la estancia.
- Riesgos sanitarios por manipulación inadecuada de alimentos.
- Vulneración de derechos de los pacientes y posibles sanciones por parte de entes de control.
- Pérdida de confianza y deterioro en la imagen institucional.

La imposibilidad de realizar internamente este proceso hace imprescindible acudir a la contratación externa de un operador con experiencia comprobada, idoneidad técnica y capacidad logística para garantizar la calidad, oportunidad y seguridad alimentaria de los pacientes.

En virtud de lo anterior se realiza el estudio de conveniencia, oportunidad y necesidad para la contratación del suministro por raciones de alimentos hospitalarios conforme al histórico de la demanda de este suministro, de acuerdo a las reglas para la contratación establecidas en el Manual de Contratación de la ESE, conforme a la cuantía y en virtud del principio de transparencia.

Para suplir con esta necesidad se requiere contratar el **SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MEDICOS INTERNOS DE LA E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO,** con una empresa que tenga la experiencia y la competitividad para el desarrollo de este proceso teniendo en cuenta que dentro de la planta de personal no se cuenta con el personal necesario ni con la infraestructura e insumos requeridos para su ejecución.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR.

OBJETO: SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MEDICOS INTERNOS DE LA E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO

ITEM	DIETAS EN FRACCION DESAYUNO, MEDIA MAÑANA, ALMUERZO, MEDIA TARDE, COMIDA	
1	DIETAS HOSPITALARIAS	NORMAL
		BLANDA SUAVE
		BLANDA
		HIPOGRASA
		HIPOSODICA
		VEGETARIANA
		HIPERPROTEICA
		CORONARIA
		LIQUIDA HIPERPROTEICA
		HIPOGLUDICA
		NORMAL PEDIATRICA 1
		NORMAL PEDIATRICA 2
		HEMODIALISIS
		PREDIALISIS
		LIQUIDA COMPLETA
		LIQUIDACLARA
2	SUMINISTRO DE AGUA	JARA DE AGUA PACIENTES HOSPITALIZACIÒN

3. ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

I.OBLIGACIONES ESPECIFICAS: 1. Preparar y suministrar alimentación a los pacientes así: Desayunos a las 6:30 a.m., 730 a.m refrigerio de la mañana 9:30 a.m, Almuerzo a las 11:30 a.m, 12:00 p.m refrigerio de la tarde 3:00 pm, Cena a las 4:30 p.m., 5:00 p.m en cantidad conforme a las minutas establecidas y de acuerdo a las prescripciones médicas de los pacientes hospitalizados, para las dietas fraccionadas el horario de dispensación será el estipulado por el médico tratante, así:

MINUTA PATRON SEMANAL DESAYUNO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCION SERVIDA cc/g.	CALORIAS
			PESO BRUTO cc/g.	PESO NETO cc/g.		
FRUTA	Fruta en porción	Todos los días	100	80	80	33.80
BEBIDA CALIENTE: (CALDO CON PAPA)	Papa, cebolla, cilantro.	Todos los días	30	30	250	40.20
ALIMENTO PROTEICO	Huevo	Cinco veces/semana	60	60		106.92

	Queso	Dos veces/semana	60	60	60	
ALIMENTO ENERGETICO	Pan, arepa, entre otros	Todos los días	50	50	50	130.5
BEBIDA LÁCTEA	Leche Liquida	Todos los días	100	100	250	14.34
	Avena, maicena		15	15		
AZUCAR	Azúcar, panela, chocolate	Todos los días	20	20		76.8
GRASA	Aceite	Todos los días	10	10		88.4
TOTAL CALORIAS						490.96

MINUTA PATRON SEMANAL ALMUERZO						
GRUPO DE ALIMENTO	GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL	PESO BRUTO cc/g.	PESO NETO cc/g.	PORCION SERVIDA cc/g.	CALORIAS
SOPA	Verduras	Todos los días	30	30	250	146.76
	Cereales (arroz, avena, pasta, cebada, harina de trigo, maíz)		30	30		
	Papa o plátano		10	10		
PROTEINA (carnes)	Carnes rojas	Todos los dias	150	120	120	186.00
	Pollo (pernil, pechuga)		150	120	120	
	Verduras preparación		15	15		
VERDURAS	Toda variedad	Todos los días	80	80	80	67.25
LEGUMINOSAS	Frijoles, arvejas, lentejas, garbanzos	Tres veces/semana	30	80	80	103.54
	verduras		15			
CEREAL	Arroz	Seis veces/semana	50	100	100	168.85
	Pastas	Una vez/semana	30			
	verduras		10			
RPT	plátanos, papa, yuca, ñame	Todos los días	120	80	80	114.33
FRUTA (Jugo)	Toda variedad (jugo)	Todos los días	100	70	250	27.1
AZUCARES	Azúcar ó panela	Todos los días	15	15		57.6
GRASAS	Aceite o mantequilla	Todos los días	12	12		104.86
TOTAL CALORIAS						918.69

MINUTA PATRON SEMANAL COMIDA						
GRUPO DE ALIMENTO	GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL	PESO BRUTO cc/g.	PESO NETO cc/g.	PORCION SERVIDA	CALORIAS
CALDO	Carne	Todos los días	20	10	250	80.82
	Papa o plátano		10			
	verdura		10			
PROTEINA (carnes)	Carnes rojas	Todos los días	150	120	120	186.00
	Pollo (pernil, pechuga)		150	120	120	
	verduras		15	15		
VERDURAS	Toda variedad	Todos los dias	80	80	80	67.25
CEREAL	Arroz	Seis veces/semana	50	100	100	168.85
	pastas	Una vez/semana	30			
	verduras		10			
RPT	plátanos, papa, yuca, ñame	Todos los días	120	80	80	114.33
FRUTA (Jugo)	Toda variedad (jugo)	Todos los días	100	70	250	27.1
AZUCARES	Azúcar ó panela	Todos los días	15	15		57.6

	Aceite o mantequilla	Todos los días	10	10		88.4
TOTAL CALORIAS						790.35

TIEMPO DE COMIDA - FORMULA SINTETICA						
TIEMPO DE COMIDA	CALORIAS	PORCENTAJE (%)	FORMULA SINTETICA			
			NUTRIENTES	%	CALORIAS	GRAMOS
DESAYUNO	490.96	22.31	PROTEINAS	17	374	93.5
ALMUERZO	918.69	41.75	GRASAS	28	616	68.44
COMIDA	790.35	35.92	CHO	55	1210	302.5
CALORIAS TOTALES	2200.00	100.00%	TOTAL	100	2200	

REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCION SERVIDA
			PESO BRUTO cc/g.	PESO NETO cc/g.	
BEBIDA LACTEA	Leche Líquida, yogurt	cuatro veces/semana	100	100	200
	Arroz, avena, maicena		15	15	Preparado con el lácteo
CEREAL	Galletas dulce, waffer, Sal.	Todos los días	Un paquete Un paquete Dos cuadrados	Un paquete Un paquete Dos cuadrados	Un paquete Un paquete Dos cuadrados
FRUTA	En porción	dos veces/semana	70	70	Una porción pequeña
	En jugo	Una vez/semana	70	70	200
AZUCAR	Azúcar, panela	cinco veces/semana	20	20	

REFRIGERIO DE LA TARDE					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCION SERVIDA
			PESO BRUTO cc/g.	PESO NETO cc/g.	
AZUCARES	Gelatina para preparar,	Cuatro veces/semana	9	9	50
	Bocadillo o Panelita.		30	30	Una porción mediana
	Mermelada para untar		10	10	
CEREAL	Galletas dulces, waffer, sal,	Tres veces/semana	Un paquete Un paquete Dos cuadrados	Un paquete Un paquete Dos cuadrados	Un paquete Un paquete Dos cuadrados

2. Se deberá contar con un profesional en dietética y nutrición para que elabore las minutas de los pacientes hospitalizados con una periodicidad diaria y de acuerdo a la dieta indicada por el médico tratante, como también disponer de un carro termo para el transporte de los alimentos a los diferentes servicios como medida de preservación y conservación de la temperatura, auxiliares de cocina para la manipulación de alimentos con los siguientes perfiles:

PERFIL REQUERIDO	DISTRIBUCION DELPERSONAL	DISTRIBUCION DELPERSONAL	ACTIVIDAD
Nutricionista Dietista 2 años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.	Profesional en dietética y nutrición. 2 años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.	Apoyo al proceso	Elaborar, dirigir y revisar la preparación del menú y dietas.
Coordinador Proceso y/o Jefe de Cocina	Experiencia mínima de tres años de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25 dos (2) años de experiencia específica certificada en servicios de alimentos (1) Nutricionista	Apoyo al proceso	Coordinar y revisar el desarrollo de procesar, preparar, transportar y entregar los alimentos hospitalarios
Operadoras de alimentos	Experiencia en manipulación de alimentos Mínimo de 6 meses de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.	Disponibilidad de tiempo en el servicio de alimentación 12 horas día, de lunes a domingo con disponibilidad de 24 horas en caso que se amerite	Preparar, distribuir los alimentos y recoger la loza de las habitaciones.

3. Preparar y suministrar almuerzo a médicos internos autorizados por la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio. 4. Suministrar las raciones requeridas por cada servicio de hospitalización y urgencias. 5. Elaborar y dispensar las raciones para cada paciente hospitalizado, según orden médica

bajo la dirección permanente de la Nutrición y Dietética. 6. Suministrar la alimentación en el número que le sea requerido según los contenidos, variedad, volumen y pesos especificados en la propuesta y aceptados por el contratante. 7. Colocar la vajilla (vasos, platos, pocillos, cubiertos, termos para el agua, servilletas, pitillos entre otros) necesaria para la prestación del servicio. 8. Suministrar la ración en porciones de producción y de servida uniformes que correspondan al gramaje establecido según la dieta. 9. Dispensar el menú cubierto con papel Vinypel hasta las camas de los pacientes en sus respectivas habitaciones y de acuerdo al régimen dietético señalado por los Médicos y/o dietista al servicio de la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio. 10. Cumplir los ciclos de minutas propuestas por EL CONTRATISTA, aceptados por EL CONTRATANTE y las observaciones que sobre el mismo le formule EL CONTRATANTE. 11. Cumplir con los requisitos legales para los manipuladores de alimentos en cuanto a uniformes, elementos de protección, certificación médica, exámenes y el respectivo carné. 12. Retirar la loza y los demás elementos de las habitaciones media hora después de haber suministrado los alimentos. 13. Variar el menú diario de la alimentación conforme a la propuesta y de acuerdo a los requerimientos nutricionales adecuados para una alimentación balanceada. 14. Responder por los tratamientos dieto-terapéuticos de los pacientes hospitalizados. 15. Suministrar las raciones alimentarias con calidad, idoneidad, y recomendaciones e instrucciones necesarias contenidas en las minutas elaboradas por el nutricionista. 16. El lugar que el contratista designe para almacenar los insumos debe ser acuerdo a su exigibilidad de conservación (*refrigeración, empaque, bodega, etc.*) y este podrá ser inspeccionado y visitado por el SUPERVISOR en cualquier momento, por lo cual se debe conocer la dirección y ubicación del mismo 17. Responder por la limpieza integra de la infraestructura física, interna y externa del servicio de Nutrición, y de todos los bienes muebles, maquinaria y equipo ubicados en el lugar de preparación de las raciones alimentarias, a los cuales se les podrá realizar inspección por parte del SUPERVISOR en cualquier momento por lo que se debe informar la dirección y ubicación del mismo, en caso de realizar un cambio de lugar este se debe informar al SUPERVISOR quien verificara las condiciones del mismo y aprobará dicho cambio 18. Realizar jornada de fumigación en el centro de producción y bodegas de almacenamiento con los que cuente el contratista y que sean utilizados para la ejecución del presente contrato los cuales deben ser reportados a la entidad. 19. Suministrar los elementos necesarios como bolsas plásticas, canecas y otros elementos para realizar una correcta recolección y clasificación de basuras al momento del retiro de las losas y elementos postconsumo de los alimentos suminsitrados. 20. EL CONTRATISTA entregará el objeto contractual únicamente a pacientes hospitalizados y médicos internos, excepcionalmente y por orden del gerente podrá incluirse la entrega de raciones alimentarias a otro personal de la institución. 21. EL CONTRATISTA se compromete a entregar las raciones alimentarias requeridas en el mes, entendiéndose por ración (*desayuno, medias nueves, almuerzo, onces y cena*). 22. Almacenar los alimentos en lugares dispuestos para tal fin sin que se presente cruce de ambientes. 23. Realizar pesaje de alimentos de acuerdo a las técnicas nutricionales establecidas para cada dieta. 24. Atender cualquier llamado de urgencia que se le haga durante el tiempo de ejecución del contrato. 25. Garantizar que el personal que desarrolle las actividades suscritas en objeto contractual cumpla con los requisitos de aptitud, idoneidad y experiencia necesarias y legales para el desarrollo de las actividades. 26. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos 27. Responder directamente por la pérdida de bienes y por los daños que se causen a los mismos o a las instalaciones donde se desarrolle el objeto contractual y que fueren causados por el personal que desarrolle las actividades suscritas en objeto contractual aportados por EL CONTRATISTA cuando se establezca la responsabilidad luego de surtirse cada una de las etapas del proceso disciplinario a que haya lugar. 28. Asumir de manera total y exclusiva, la responsabilidad derivada de la calidad e idoneidad de suministro objeto del contrato, así como de los actos u omisiones de sus colaboradores. En consecuencia, se compromete a mantener libre a la ESE Hospital Regional Magdalena Medio de cualquier responsabilidad por este aspecto y a salir siempre en defensa de la entidad contratante frente a reclamaciones judiciales o extrajudiciales, acciones de tutela, acciones de cumplimiento que le instaure personas afectadas en razón del desarrollo del objeto contractual y a reconocerle a EL CONTRATNTE, cualquier suma que esta entidad deba pagar por tal concepto. 29. Colaborar con EL CONTRATANTE para que lo contratado se cumpla con calidad, oportunidad y eficacia, en procura del buen desempeño de la actividad encomendada y para el buen funcionamiento del servicio. 30. Aceptar las instrucciones que la supervisión del contrato les realice sin que ello pueda interpretarse como subordinación o dependencia y deberá dar contestación por escrito de cada una de las observaciones que aquel les presente en un término no mayor de 48 horas contadas a partir del momento en que se haga la observación. 31. Asistir a las capacitaciones y reuniones convocadas por el gerente y los líderes de los procesos. 32. Propender por la seguridad en el desarrollo de las actividades. 33. Dotar al personal de los implementos de bioseguridad necesarios para el ejercicio de sus labores. 34. Identificar a cada uno de sus colaboradores mediante una escarapela y uso de la misma. 35. EL CONTRATISTA deberá garantizar la supervisión y control periódico (coordinador) sin que esto genere costo adicional para la entidad. 36. EL CONTRATISTA mediante su coordinador designado junto con la NUTRICIONISTA designada por la supervisión del contrato, deberán realizar diariamente conciliación y conteo de las cantidades de raciones alimentarias suministradas durante el día. 37. Velar por el buen uso y mantenimiento de los bienes y elementos entregados por EL CONTRATANTE, para el ejercicio de las actividades contratadas y no utilizarlos para fines y en lugares diferentes a los contratados. 38. Cumplir con las instrucciones establecidas por el Hospital en cuanto a guias, protocolos, procesos, procedimientos, proyectos, programas, planes y demás aspectos relacionados con el objeto contractual. 39. Presentar los informes que le sean requeridos y que se relacionen con el suministro de alimentos contratado. 40. Brindar siempre y en todo lugar, un trato respetuoso, cordial y amable a las personas vinculadas con la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio y en especial a los usuarios del servicio de salud. 41. Abstenerse de realizar cualquier otra actividad, dentro del Hospital, diferente a la de suministrar alimentos. 42. Presentar del personal que presta el servicio los certificados en donde conste la realización de exámenes médicos ocupacionales y esquemas de vacunación (Hepatitis B, Toxoide tetánico). 43. El personal utilizado por EL CONTRATISTA debe estar dotado de uniformes completos, y se sugiere que la vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. 44. Se deberá dotar el personal de los elementos de protección personal determinados por las normas de bioseguridad y manejo de residuos de acuerdo a las áreas en donde se suministre las raciones alimentarias. 45. Cumplir las políticas y el reglamento de higiene y seguridad, el programa de salud ocupacional y los procedimientos seguros de trabajo. 46. Acatar las recomendaciones e instrucciones del supervisor del contrato. 47. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. 48. Presentar el carné de manipulación de alimentos de todo el personal que participará en la ejecución del contrato. 49. Presentar mensualmente los recibos de pago al sistema de seguridad social integral y demás que por ley corresponda. 50. Efectuar la

distribución de alimentos en menaje que cumpla la normatividad de transporte de alimentos vigente (carros térmicos, desechables etc.) 51. Realizar de forma bimensual la revisión entre el CONTRATANTE y el CONTRATISTA, de las raciones suministradas y presentar a la supervisión la estadística de dietas hospitalarias suministradas. 52. El CONTRATISTA será responsable de transportar los alimentos manteniendo las condiciones térmicas adecuadas desde su preparación hasta la entrega. Para ello, cuando se disponga de porta comidas térmicos que garanticen el mantenimiento de la temperatura requerida, no será obligatorio el uso de cambros; no obstante, si no se cuenta con dichos equipos, los alimentos deberán transportarse en cambros que aseguren la conservación de la temperatura hasta el momento de la entrega, siendo responsabilidad exclusiva del CONTRATISTA cualquier desviación de los parámetros térmicos establecidos. 53. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato. **PARÁGRAFO: PARÁGRAFO:** La E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO proporciona al CONTRATISTA el área destinada a la manipulación y distribución de alimentos preparados, con redes de acueducto, alcantarillado y energía eléctrica. No se suministran bienes, insumos ni equipos por parte del Hospital; todos los utensilios, equipos y alimentos son de propiedad y responsabilidad exclusiva del CONTRATISTA. El CONTRATISTA realizará el empaque en canastas y el lavado y desinfección primaria de los porta-contenedores tras cada entrega.

II. OBLIGACIONES GENERALES: 1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato. 2. Aplicar y respetar las normas de bioseguridad y seguridad industrial para la ejecución del contrato acogiéndose a las normas vigentes. 3. Responder por los impuestos, tasas y contribuciones tributarias que cause la legalización y ejecución del contrato. 4. Responder por la buena calidad del suministro de acuerdo al objeto del contrato. 5. Aceptar las instrucciones que realice la persona encargada de la supervisión del contrato sin que ello pueda interpretarse como subordinación o dependencia. 6. Rendir informes que sean solicitados por la Gerencia y la Supervisión. 7. No acceder a peticiones o amenazas de grupos que actúen por fuera de la ley, con el fin de obligar a hacer u omitir algún acto de hecho. 8. Responder por los elementos, bienes y documentos e información, etc., que se me ponga a disposición, para la ejecución del objeto del contrato; propendiendo su conservación y uso adecuado.

4. EL ANÁLISIS TÉCNICO, ECONÓMICO Y PRESUPUESTAL

- **Soporte Técnico:**

Se determinó que para el caso particular se requiere de una persona jurídica, debidamente constituida de conformidad con las leyes, que cuente con la experiencia verificable y suficiente en el desarrollo de la ejecución del proceso de suministro de raciones de alimentos hospitalarios para los pacientes de los servicios asistenciales y médicos internos que cuente con el cumplimiento de los criterios de capacidad y requerimientos de los perfiles, así como con el personal necesario para la preparación y entrega de los alimentos a los pacientes hospitalizados y personal autorizado por la gerencia (médicos internos), el cual cumpla con los estándares de recurso humano del sistema único de habilitación.

El proponente deberá ofertar un grupo de trabajo que cumpla con el perfil que a continuación se relaciona:

PERFIL REQUERIDO	DISTRIBUCION DELPERSONAL	DISTRIBUCION DELPERSONAL	ACTIVIDAD
Nutricionista Dietista 2 años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.	Profesional en dietética y nutrición. 2 años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.	Apoyo al proceso	Elaborar, dirigir y revisar la preparación del menú y dietas.
Coordinador Proceso y/o Jefe de Cocina	Experiencia mínima de tres años de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25 dos (2) años de experiencia especifica certificada en servicios de alimentos (1) Nutricionista	Apoyo al proceso	Coordinar y revisar el desarrollo de procesar, preparar, transportar y entregar los alimentos hospitalarios
Operadoras de alimentos	Experiencia en manipulación de alimentos Mínimo de 6 meses de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.	Disponibilidad de tiempo en el servicio de alimentación 12 horas día, de lunes a domingo con disponibilidad de 24 horas en caso que se amerite	Preparar, distribuir los alimentos y recoger la loza de las habitaciones.

Soporte Económico:

Para contratar el suministro de raciones de alimentos hospitalarios para los pacientes de los servicios asistenciales y médicos internos, se adelantó el analisis de mercado determinando que para este proceso los posibles oferentes son de contexto departamental o local, los cuales tiene experiencia en el desarrollo de la ejecución del proceso de suministro de raciones de alimentos hospitalarios para los pacientes de los servicios asistenciales que cuente con el cumplimiento de los criterios de capacidad técnica, administrativa y que cumpla con los requerimientos de perfiles, así como con el personal necesario para la preparación y entrega de los alimentos a los pacientes hospitalizados y personal autorizado por la gerencia, el cual cumpla con los estándares de recurso humano del sistema único de habilitación, los cuales se comprometen a mantener siempre los documentos necesarios para ejecutar el objeto (por ley) al día, además de no presentar antecedentes frente a los organismos de control nacional, para que de esta manera se preste siempre un servicio acorde con las necesidades de la entidad.

Para este proceso de contratación el impacto de las tasas de cambios inicialmente no se evidencia, dado que los precios son regulados teniendo encuenta los valores que se tienen establecidos inicalmente tanto en la oferta como en la aceptación del contrato, de esta manera se mantendrian los precios inicialmente pactados.

Por lo anterior, para la determinación del presupuesto oficial estimado que soporta el valor del contrato del servicio a celebrarse Se realizó estudio de mercado conforme al mecanismo de revisión de precios por solicitud de cotizaciones *(Se anexan cotizaciones)* y de conformidad con nuestro manual de contratación interno, se procedió a comparar los diferentes valores cotizados por los diferentes proponentes, cuyos valores incluyen deducciones aplicables por la E.S.E Hospital Regional del Magdalena Medio. De esta forma se determinaron los precios promedio, los cuales se tomarán como referencia para la estimación del precio final encontrandose conforme al valor en el mercado por este suministro.

4. EL ANÁLISIS TÉCNICO, ECONÓMICO Y PRESUPUESTAL

1.COTIZACIÓN: **CORNUTRIR**
2.COTIZACIÓN: **CONECTAR**
3.COTIZACIÓN: **SUMINISTROS NUTRITIVOS**

INSUMO	CORNUTRIR	CONECTAR	SUMINISTROS NUTRITIVOS
DESAYUNO	$ 13.000	$ 12.800	$ 12.372
MEDIA MAÑANA	$ 8.500	$ 8.700	$ 8.188
ALMUERZO	$ 17.800	$ 18.000	$ 17.264
MEDIA TARDE	$ 9.200	$ 9.000	$ 8.628
COMIDA	$ 17.800	$ 18.000	$ 17.264
JARRA DE AGUA PARA PACIENTES	$ 4.500	$ 4.300	$ 3.500
	$ 70.800	**$ 70.800**	**$ 67.216**

Seguidamente, se procedió a comparar los diferentes valores cotizados por los diferentes proponentes, cuyos valores incluyen deducciones aplicables por la E.S.E Hospital Regional del Magdalena Medio. De esta forma se determinaron los precios promedio, los cuales se tomarán como referencia para la estimación del precio final para el proceso de suministro de raciones de alimentos hospitalarios para los pacientes de los servicios asistenciales y médicos internos de la ESE HRMM.

Así mismo, se tuvo en cuenta para la determinación del presupuesto oficial estimado que soporta el valor del contrato a celebrarse, el valor histórico que se ha venido cancelando para el suministro de alimentos conforme al consumo histórico en la cantidad de pacientes que reciben las raciones alimentarias en la entidad hospitalaria, considerando así mismo las necesidades del servicio para contar con la cobertura oportuna e ininterrumpida del suministro para el cumplimiento de los fines de la entidad.

ITEM	CONTRATO	MODALIDAD	ENTIDAD	OBJETO	DURACION	CUANTIA	FECHA
1	216-2026	CONTRATCION DIRECTA	ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALRIOS PARA LO PACIENTES DE SERVICIOS ASISTENCVIALES Y MEDICOS INTERNES DE LA ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO ADICION Y PRORROGA 01	CUATRO (04) MESES	$420.000.000	31/03/2026
2	044-2026	CONTRATCION DIRECTA	ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALRIOS PARA LO PACIENTES DE SERVICIOS ASISTENCVIALES Y MEDICOS INTERNES DE LA ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	TRES (03) MESES	$270.000.000	02/01/2026
3	281-2025	CONTRATCION DIRECTA	ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALRIOS PARA LO PACIENTES DE SERVICIOS ASISTENCVIALES Y MEDICOS INTERNES DE LA ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	UN (01) MES Y QUINCE (15) DIAS	$140.000.000	19/08/2025
4	207-2025	CONTRATCION DIRECTA	ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALRIOS PARA LO PACIENTES DE SERVICIOS ASISTENCVIALES Y MEDICOS INTERNES DE LA ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	TRES (03) MESE ONCE (11) DIAS	$335.000.000	02/05/2025
5	196-2025	CONTRATCION DIRECTA	ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALRIOS PARA LO PACIENTES DE SERVICIOS ASISTENCVIALES Y MEDICOS INTERNES DE LA ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	NUEVE (09)DIAS	$29..000.000	22/49/2025

4. EL ANÁLISIS TÉCNICO, ECONÓMICO Y PRESUPUESTAL

6	090-2025	CONTRATCION DIRECTA	ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALRIOS PARA LO PACIENTES DE SERVICIOS ASISTENCVIALES Y MEDICOS INTERNES DE LA ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	TRES (03) MESES	$204.264.724	01/02/2025
7	008-2025	CONTRATCION DIRECTA	ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALRIOS PARA LO PACIENTES DE SERVICIOS ASISTENCVIALES Y MEDICOS INTERNES DE LA ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	UN (01) MES	$65.392.161	02/01/2025
9	357-2024	CONTRATCION DIRECTA	ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALRIOS PARA LO PACIENTES DE SERVICIOS ASISTENCVIALES Y MEDICOS INTERNES DE LA ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO	TRES (03) MESES	$146.176.485	30/09/2024

Se anexa al presente certificación expedida por el área de la subgerencia administrativa en el cual se indica el promedio de de consumo y cobro de las raciones de alimentación de 2026.

CONSUMO ENERO - MAYO 2026	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	TOTAL GENERAL	PROMEDIO
SUMINISTROS NUTRITIVOS SAS	$76.512.597	$80.939.688	$100.566.524	$93.639.394	$101.344.939	$ 453.057.142,00	$ 90.611.428,40

Soporte Presupuestal:

Que para tal efecto, la ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO cuenta con los recursos necesarios disponibles para la contratación de SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS para la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio de Barrancabermeja, con cargo al presupuesto de gastos de la vigencia fiscal 2026, tal como consta en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 26-00933 del TREINTA (30) de JULIO del 2026, Rubro Presupuestal: SERVICIOS DE ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS ALIMENTACIÓN, Código 2.4.5.02.06, valor de **TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS** ($300.000.000) MCTE, expedido por la por la Unidad Financiera de la E.S.E HRMM..

5. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

1.) Que la Ley 100 de 1993 artículo 195 trata del Régimen de Funcionamiento de las Empresas Sociales del Estado, específicamente de su Régimen Jurídico, en su numeral 6° establece "*En materia contractual se regirá por el derecho privado, pero podrá discrecionalmente utilizar clausulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública.*", **2)** Que la Ley 1150 de 2007, a través de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993, en su artículo 13° estableció los "*Principios generales de la actividad contractual para entidades no sometidas al estatuto general de contratación de la Administración Pública*", siendo esta la situación concreta aplicable a la E.S.E Hospital Regional del Magdalena Medio, indicándole con toda claridad que dicha entidad pública en desarrollo de su actividad contractual debe dar aplicación a los Principios de la Función Administrativa y de la Gestión Fiscal establecidos en los artículo 209 y 267 de la Constitución Política y estará sometida al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto para la Contratación Estatal. **3)** Que la E.S.E Hospital Regional del Magdalena Medio es una Empresa cuyo objeto legal es la Prestación de Servicios de Salud, que forma parte del Servicio Público de Seguridad Social a cargo del Estado, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, constituida para atender las necesidades en salud en las Región del Magdalena Medio con una población de alrededor de 500.000 habitantes, con la problemática que actualmente enfrenta la región. **4)** Que el logro de los objetivos de la entidad, están establecidos en los postulados legales y reglamentarios que se traducen en la posibilidad concreta de celebrar los contratos que sean convenientes para la prestación de servicios necesarios para llevar cabo la misión institucional. **5)** Que la E.S.E Hospital Regional del Magdalena Medio, requiere contratar el suministro de raciones de alimentos hospitalarios para los pacientes de los servicios asistenciales y medicos internos de la E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO.**6)** Que la Superintendencia Nacional de Salud mediante la Resolución 2024420000006716- 6 de 2 de julio de 2024 ordenó la toma de posesión inmediata de los bienes, haberes, negocios y la intervención forzosa administrativa para administrar la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO identificada con Nit 900136865-3. Que mediante resolución 2 0 2 5 4 2 0 0 0 0 0 0 5 1 9 9 - 6 del 27 de junio de 2025, Por medio de la cual se prórroga el término de la medida de intervención forzosa administrativa para administrar de la Empresa Social del Estado Hospital Regional del Magdalena Medio, identificada con Nit 900.136.865-3 , por el término de un (1) año contado a partir del 1 de julio de 2025 hasta el 1 de julio de 2026 **7).** Que según la cuantía y dado lo mandado por el manual interno de contratación, adecuado mediante la Resolución No. 136 del 01 de Noviembre del 2016, el procedimiento para la selección del contratista se realizó mediante la modalidad de contratación directa, que refiere: "***ARTÍCULO 32. MODALIDADES Y MECANISMOS DE SELECCIÓN**: Conforme al artículo 7° del Estatuto de Contratación, la ESE HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO adoptará las siguientes modalidades y mecanismos de selección de sus contratistas: CONTRATACIÓN DIRECTA: Es el procedimiento en el cual se celebra directamente el contrato. Las circunstancias en las cuales se puede realizar la contratación directa, en consideración a la naturaleza del contrato o al factor de MÍNIMA cuantía que se aplica cuando el precio del objeto a contratar o el presupuesto oficial, fijados por la E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO se encuentre desde los tres (3) hasta los cuatrocientos (400) SMLMV, según lo estipulado en el Estatuto de Contratación y en el presente Manual.*", aunado a lo referido en el "***ARTÍCULO 33. LA CONTRATACIÓN DIRECTA.-** Es el procedimiento en el cual se celebra directamente el contrato. Las circunstancias en las cuales se puede realizar la contratación directa, en consideración a la naturaleza del contrato o al factor cuantía serán las siguientes: (...) **2. SEGÚN EL FACTOR CUANTÍA: 2.1. Según la cuantía. Mínima Cuantía Invitación Directa:** Son los actos contractuales que celebre la E.S.E. HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO, por valor hasta de cuatrocientos (400) Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes (SMLMV). Por esta modalidad se incluirán los procesos contractuales que no tengan la naturaleza que se han previsto en las causales anteriores, los cuáles también se someterán a la Contratación Directa. (...)".*

6. ANÁLISIS DE LOS RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN Y EN CONSECUENCIA EL NIVEL Y EXTENSIÓN DE LOS RIESGOS QUE DEBEN

SER AMPARADOS POR EL CONTRATISTA

TIPIFICACION	PROBABILIDAD				IMPACTO				ASIGNACION	
	ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA	ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJ A	CONTRATISTA	E.S.E HRMM
ECONOMICOS		X				X			X	
SOCIALES	X		X		X		X			X
OPERACIONALES									X	
FINANCIEROS		X				X			X	
REGULATORIOS			X				X	X		X
NATURALES				X			X		X	
AMBIENTALES				X					X	
TECNOLOGICOS		X				X			X	

Teniendo en cuenta el objeto contractual se considera necesario amparar, según la naturaleza del contrato los siguientes riesgos:

a. **Cumplimiento Del Contrato**: Para precaver los perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones contractuales incluidas las multas y la cláusula penal que se pacten en el contrato. Su cuantía será del 20% del valor del contrato y su vigencia será igual a la del plazo total del contrato y seis (6) meses más;

b. **Pago De Salarios, Prestaciones Sociales E Indemnizaciones**: Para precaver los eventos en que el contratista no cumpla el pago de obligaciones laborales respecto de los trabajadores utilizados en la ejecución del respectivo contrato. Su cuantía será del 10% del valor del contrato y su plazo será igual a la del plazo total del contrato y tres (3) años más.

c. **De Responsabilidad Civil Extracontractual:** Para asegurar el pago de los perjuicios que el contratista ocasione a terceros por razón de la ejecución del contrato. Su cuantía será del 3% del valor del contrato y en ningún caso inferior a 200 SMLMV al momento de la expedición de la póliza y su vigencia se otorgará por todo el periodo de ejecución del contrato. Dichas garantías deberán ser aportadas dentro de los tres (03) días siguientes a la suscripción del presente contrato.

7. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

Se proyecta para el futuro un contrato con las siguientes condiciones:

TIPOLOGIA DEL CONTRATO: PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES

MODO DE CONTRATACIÓN: CONTRATACIÓN DIRECTA

PLAZO DE EJECUCION: : TRES (03) MESES O HASTA AGOTAR DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL ,contados a partir de la fecha del acta de inicio.

VALOR DEL CONTRATO: TRESCIENTOS MILLONES DE PESOS ($300.000.000) MCTE

FORMA DE PAGO: EL CONTRATANTE pagará a EL CONTRATISTA el valor del contrato así; TRES (03) pagos de la siguiente forma: A) UN (1) acta parcial vencida por las por las raciones alimentarias requeridas y efectivamente suministradas por el contratista en el mes de AGOSTO de 2026 B) UN (1) acta parcial vencida por las por las raciones alimentarias requeridas y efectivamente suministradas por el contratista en el mes de SEPTIEMBRE de 2026 C) UN (01) acta final por las raciones alimentarias requeridas y efectivamente suministradas por el contratista en el mes de OCTUBRE de 2026, mediante presentación del acta final de terminación y acta de liquidación. PARÁGRAFO PRIMERO. - En el valor se entienden incluidos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato. PARÁGRAFO SEGUNDO: El valor de las actas parciales y de terminación y pago final se determinará teniendo en cuenta las raciones alimentarias requeridas y efectivamente suministradas por el contratista correspondientes a cada mes, previo el respectivo informe o recibo a satisfacción junto con el informe de supervisión, los cuales serán cancelados dentro de los treinta (30) días siguientes a su generación respectiva, previa radicación de la correspondiente factura con sus respectivos soportes PARAGRAFO TERCERO. -. DOCUMENTOS SOPORTES.- El valor pactado será cancelado por el contratante, previo visto bueno por parte del supervisor de haber recibido a satisfacción el suministro solicitado; el contratista deberá presentar la factura o la cuenta de cobro, según sea el caso. Así mismo se requiere la presentación de la planilla del personal dependiente del contratista de pagos, acompañada del recibo oficial de pago de aportes al sistema de seguridad social y una certificación del revisor fiscal y/o contador que haga constar los pagos de Seguridad Social integral oportunamente los cuales deberán estar acordes a lo contemplado en la normatividad vigente y deberá presentar el soporte de pago mensual por el concepto de servicios de agua, energía y accesorios de propiedad de la ESE Hospital Regional del Magdalena Medio PARÁGRAFO CUARTO.-. MODIFICACIÓN DEL VALOR O DEL PLAZO. - Las partes contratantes declaran que cuando por circunstancias especiales, calificadas previamente por el Supervisor de la E.S.E Hospital Regional del Magdalena Medio y autorización del ordenador del gasto, haya necesidad de modificar el valor o la duración del presente contrato, celebrarán un acta modificatoria de acuerdo a las disposiciones legales, el cobro se realizara a la siguiente descripción:

ITEM	CONCEPTO	VALOR FRACCIÓN DESAYUNO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA	FRACCIÓN ALMUERZO	FRACCIÓN MEDIA TARDE	FRACCIÓN COMIDA	FRACCIÓN
1	DIETAS HOSPITALARIAS	$ 12.372	$ 8.188	$ 17.264	$ 8.628	$ 17.264	
2	JARRA DE AGUA PARA PACIENTES HOSPITALIZACION	-	-	-	-	-	$ 3.500

LUGAR DE EJECUCION: BARRANCABERMEJA (SANTANDER), EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO.

SUPERVISION: La supervisión sobre la ejecución del contrato se ejercerá a través de la persona designada mediante oficio por el gerente, quienes deberán realizar las actividades descritas en el artículo 60 de la Resolución No. 136 del 01 de noviembre mediante la cual se adecuó el manual interno de contratación de la entidad (Ajustada con la Resolución No. 142 del 03 de Julio de 2019). El incumplimiento, por acción u omisión, o los hechos

7. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

generadores de daño a la E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO, que se deriven por el incumplimiento de las obligaciones en el ejercicio de las funciones de supervisión e interventoría que le fueren imputables; dará lugar a su responsabilidad civil, disciplinaria, fiscal y penal, de conformidad con lo establecido en el artículo 61 del Manual de Contratación de la entidad.

PERFECCIONAMIENTO: El contrato se perfecciona con la firma de las partes.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: En ningún caso podrán presentar propuesta quien se encuentre incurso en las causales de inhabilidades e incompatibilidades que les impidan celebrar contratos con entidades públicas, de acuerdo con la Constitución Política, los Artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993. Si lo hacen incurrirán en la inhabilidad establecida en el literal b, numeral 1, artículo 8º Ley 80 de 1993, además de las sanciones penales a que haya lugar.

ASPECTOS JURIDICOS DE LA PROPUESTA Y DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO / CUMPLE – NO CUMPLE: El Contratista deberá allegar con la respuesta de la Invitación a presentar la hoja de vida, los siguientes documentos para la suscripción del contrato.

-.PRESENTACION DE PROPUESTA
- ACEPTACIÓN DE LA OFERTA CON LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:
-. HOJA DE VIDA PERSONAL FUNCION PUBLICA PERSONA NATURAL O JURIDICA
-.DECLARACIÓN DE BIENES Y RENTAS Y CONFLICTO DE INTERESES PERSONA NATURAL y JURIDICA https://www1.funcionpublica.gov.co/web/sigep2/ley-2013
-.FOTOCOPIA CEDULA DE CIUDADANIA DEL REPRESENTANTE LEGAL O CONTRATISTA
-.FOTOCOPIA LIBRETA MILITAR (Menores de 50 Años) O DEFINICION SITUACION MILITAR
-CERTIFICADO ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS (Vigencia de 3 Meses a partir de la fecha de Expedición)
-.CERTIFICADO ANTECEDENTES FISCALES (Vigencia de 3 Meses a partir de la fecha de Expedición)
-.CONSULTA DEL ANTECEDENTE JUDICIAL
-CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRECTIVAS
-REGISTRO DEUDORES ALIMENTARIOS - REDAM
-.CERTIFICADO INHABILIDADES DELITOS SEXUALES - NIT 900136865-3
-RUT
-CAMARA DE COMERCIO (FECHA DE EXPEDICION NO SUPERIOR A 30 DIAS CALENDARIO)
-REGISTRO EN SECOP II pantallazo activo
-ACREDITACION DE EXPERIENCIA (Suceptible de exigencia por el area Jurídica)
-PAGO DE APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRADA Y PAGO DE APORTES PARAFISCALES

8. CONCLUSIONES

Con la presentación de este estudio queda evidenciada la existencia de un requerimiento, para contratar la **SUMINISTRO DE RACIONES DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS PARA LOS PACIENTES DE LOS SERVICIOS ASISTENCIALES Y MEDICOS INTERNOS DE LA E.S.E HOSPITAL REGIONAL DEL MAGDALENA MEDIO..**resultando entonces imprescindible adelantar el respectivo proceso de contratación tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de los cometidos de la entidad

Elaboró	
Nombre	**NORALBA JAIMES DUARTE**
Cargo	SUBGERENTE ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA DE LA E.S.E.HRMM
Firma:	