E.S.E HOSPITAL SAN PEDRO Y SAN PABLO

ESTUDIO DEL SECTOR O MERCADO PARA LA CONTRATACIÓN DIRECTA

INTRODUCCIÓN

A través del presente documento nos permitimos documentar el estudio del sector o mercado y de los oferentes, de conformidad con lo establecido en el artículo 14 y 15 del **ACUERDO Nro. D-1-JD 005 DE 2014** "POR EL CUAL SE ADOPTA EL ESTATUTO DE CONTRATACIÓN EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN PEDRO Y SAN PABLO" modificados parcialmente por el **ACUERDO Nro. D-1-JD 004 DE 2019,** donde se establece la obligatoriedad de elaborar el análisis del mercado y de los oferentes, al cual pertenece la necesidad que se pretende satisfacer.
De conformidad con los lineamientos expedidos por Colombia Compra Eficiente, para la elaboración de los estudios del sector, tratándose de **PROCESOS DE CONTRATACIÓN DIRECTA** el análisis del sector debe tener en cuenta el objeto del proceso de contratación, particularmente las condiciones del contrato, como los plazos y formas de entrega y de pago.

El análisis del sector debe permitir a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN PEDRO Y SAN PABLO** sustentar su decisión de hacer una contratación directa, la elección del proveedor y la forma en que se pacta el contrato desde el punto de vista de la eficiencia, eficacia y economía.

2 OBJETO CONTRACTUAL

Suministrar las raciones alimentarias para pacientes y demás personas que requieran por parte de la Entidad.

3 SECTOR COMERCIAL

La actividad económica está dividida en **sectores económicos.** Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo a los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos. La división de los sectores es la siguiente: 1. Sector primario o sector agropecuario. 2. Sector secundario o sector Industrial. 3. **Sector terciario o sector de servicios.**
El sector terciario incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, **los servicios profesionales y de apoyo a la gestión**, el Gobierno, etc.
Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles, pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.
En consecuencia, el **sector terciario o de servicios**, es el sector económico al cual pertenece el objeto contractual, en el presente caso corresponde al suministro de las raciones alimentarias para pacientes y demás personas que requieran del servicio y sean autorizadas por la Subgerente Administrativa y Financiera.[1]

A. ANÁLISIS DEL MERCADO

Aspectos Generales

La Empresa Social del Estado realiza el presente documento para enfocar el estudio de mercado dentro del objeto contractual detallado en el numeral 2, lo anterior con el fin de materializar los principios que rigen el proceso contractual establecidos en el Estatuto de Contratación, al igual que los postulados que rigen la función administrativa y gestión fiscal.
El objeto contractual de acuerdo a la Clasificación UNSPSC corresponde a:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
90-10-15-01[2]	Restaurantes

Un restaurante es un establecimiento de servicio, en el mayor de los casos públicos, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.[3]

Los restaurantes hospitalarios son los encargados de elaborar y distribuir las comidas para los pacientes ingresados. Su objetivo es cubrir las necesidades fisiológicas (apetito, energía y hedónicas), pero también las nutricionales (soporte nutricional) y por tanto debe estar individualizado dependiendo de las características fisiopatológicas de cada paciente.

El servicio de estos restaurantes está encargado de diseñar un sistema de dietas con múltiples combinaciones que cubran todas las necesidades nutricionales y las particularidades de todos los pacientes velando por su adecuado funcionamiento.
En este servicio están los profesionales que tienen los conocimientos en esta ciencia que se encarga de recuperar y preservar la salud de las personas. Cuando hablamos de enfermedad usamos el concepto de dietoterapia cuando se adecua para mejorar el estado nutricional. Por tanto, es un tratamiento más dentro del soporte médico.[4]

---

[1] https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php?title=Sectores_econ%C3%B3micos
[2] https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
[3] https://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante
[4] https://www.institutotomaspascualsanz.com/alimentacion-y-nutricion-hospitalaria-servicios-de-dietetica/

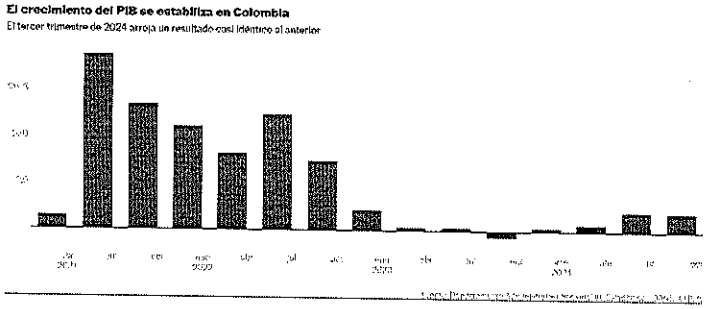
Aspectos económicos

1.1 El PIB de Colombia aumenta un 0,2%

En el tercer trimestre de 2025, el Producto Interno Bruto (PIB) de Colombia creció un 2,0% en comparación con el mismo periodo de 2023. Este crecimiento fue impulsado por la inversión en obras civiles y maquinaria, aunque el consumo privado fue moderado y el consumo público cayó.

El crecimiento del PIB de Colombia en 2026 se proyecta en un 2,0%, con una aceleración gradual en 2026. El FMI proyecta un crecimiento de 3,2% en 2025 y 2026.

El sector agropecuario ha sido un pilar fundamental para el crecimiento económico del país. En el segundo trimestre de 2024, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca representó el 9,8% del total de la economía y el 9% del PIB.



PIB Trimestral a precios de mercado

Este resultado se encontró ligeramente por debajo del intervalo de los pronósticos de los analistas del mercado y del gobierno, quienes esperaban una cifra entre 2,1% y 2,6%. Se destacó el crecimiento de la demanda interna, la cual se ubicó en 3,6%. Este aumento se explicó en gran parte por la inversión que aumentó en 22,7% y el consumo de los hogares que reportó un crecimiento de 1,6%. En el sector externo, las exportaciones crecieron en 3,8% y las importaciones subieron en 11,0%.

PIB Trimestral a precios de mercado 2025

Fecha	Var. Trim. PIB (%)	Var. anual PIB Trim. (%)
III Trim 2025	0,2%	2,0%
II Trim 2025	0,5%	1,9%
I Trim 2025	1,2%	0,9%

Evolución

Fecha	PIB Per Capita	Var. anual PIB Per Capita
2025	6.660 €	2.0%
2024	6.438 €	1,5%
2023	6.340 €	20,4%
2022	5.265 €	12,0%
2021	4.699 €	-19,6%

El crecimiento de la economía colombiana para el tercer trimestre del año fue impulsado principalmente por los sectores asociados con el sector agropecuario, silvicultura, caza y pesca con el 10,7% (contribuyó 1,1 p.p. a la variación anual), las actividades artísticas y de recreación con el 14,1% (contribuyó con 0.5 p.p. a la variación anual) y la administración pública creció 2,1% (contribuyendo con 0.3 p.p. a la variación anual).
En contraste, los dos sectores con variaciones negativas fueron: las industrias manufactureras (-1,3%) y la explotación de minas y canteras (-7,1%).

Otra sorpresa positiva la aportó la construcción, con un crecimiento trimestral del 4,1%. Los números rojos, en cambio,

llegaron por parte de las industrias manufactureras, que no sale de la incertidumbre y retrocedió 1,3%. De la misma manera, el rubro de minas y energía se hundió 7,1%, el peor desempeño de todo el escalafón estadístico. Llama la atención, por último, el fuerte incremento interanual del 4% en la llamada formación bruta de capital fijo, que engloba los datos de inversión privada. Un universo aquejado por la atonía del sector empresarial y su desconexión con la gestión política del país por parte del Gobierno del presidente Petro. Colombia ahora espera los datos de PIB anual, que el Ministerio de Hacienda proyecta en 1,7% y el Banco de la República ve con algo más de optimismo y cifra en 1,9%.

- Se ajustó la proyección de inflación para 2024 al 5,6% (anteriormente 5,4%) y para 2025 al 3,9% (anteriormente 3%) debido al estancamiento en la reducción de la inflación y a divisiones del gasto que se rehúsan a ceder, como alojamiento y servicios públicos, y algunos alimentos.

- Se revisó la proyección de desempleo para 2024 al 10,9% (anteriormente 11,3%) y para 2025 al 10,6% (anteriormente 11,9%), debido a un desempeño del mercado laboral en lo corrido de 2024 mejor de lo anticipado.

Aspectos Técnicos:

Objetivos del servicio de Restaurante hospitalario

El objetivo es velar por la correcta y óptima alimentación de todos los usuarios del hospital aplicando los conocimientos científicos de dieto terapia, además de respetar aspectos sociológicos, gastronómicos y económicos para conseguir lograr el máximo nivel de satisfacción del usuario.

Es necesario unificar el nivel científico, la calidad nutricional y la calidad gastronómica porque no existe una dieta ideal y bien diseñada, si no que es aquella dieta que se va a tomar el paciente.

Funciones del servicio de Restaurante hospitalario

- Técnicas y de gestión:

1. Elaboración del código de dietas hospitalario.
2. Planificación y evaluación periódica de los menús de las diversas dietas a costos razonables de materias primas y de recursos humanos (en colaboración con hostelería y gestión).
3. Diseño de recomendaciones al alta hospitalaria.
4. Control de calidad del servicio a través de las encuestas de satisfacción.

- Asistenciales:

1. Control en la administración la dieta prescrita al paciente.
2. Seguimiento de los pacientes con dieto terapia.
3. Diseño de dietas especiales o individualizadas.
4. Autorización de petición de cambios en dietas.
5. Explicación de dietas prescrita al paciente/familiares durante su estancia hospitalaria y al alta.

- Docentes:

1. Formación al resto de profesionales implicados en la prescripción (médicos), realización y emplatado (cocina) y administración (enfermería) de las dietas, mediante una información adecuada del código de dietas (dietas, indicaciones, nomenclatura) y del sistema informático de petición de dietas. Y también debemos tener en cuenta la importancia que tienen los procesos culinarios.

Planificación de las dietas: código de dietas

Un código de dieta es un documento oficial que recoge todas aquellas dietas de uso más habitual para cada centro, con la finalidad de que la petición y su puesta en práctica sean entendidas fácilmente por todos, es decir, un lenguaje común.

Hay que tener en cuenta qué tipo de actividad clínica se hace (centro de residencia, rehabilitación, etc.), el número de residentes, la estancia medio (1/2 día, día entero) y la zona de ubicación geográfica (según la cultura gastronómica).

Otros aspectos a tener en cuenta: la situación de la unidad de petición, si existe servicio de Restaurante hospitalario, qué profesionales están detrás de esos códigos de dieta y a nivel tecnológico si está todo informatizado, las instalaciones, el tipo de cocina, y de los presupuestos.

En el código de dietas lo que hacemos es codificar las dietas más habituales para simplificar y hacer más fácil el trabajo. Se recomienda codificar de acuerdo al valor nutricional modificado o a la patología para la que va a ser válida. Por ejemplo, c1, c2, c3 da idea de que son dietas modificadas en consistencia y que van a ir avanzando en fases.

Todo código o manual de dietas debe tener una parte introductoria con un esquema de todas las dietas que tenemos a nuestra disposición que tiene primero el código, el nombre extenso de la dieta, las características y las patologías para las que está indicada. Posteriormente cada dieta va ir amplificada con los menús que van a ponerse cada día, vamos a elegir un ciclo (pej de 14 días) y también debe adjuntase la valoración nutricional.

E.S.E HOSPITAL SAN PEDRO Y SAN PABLO

ESTUDIO DEL SECTOR O MERCADO PARA LA CONTRATACIÓN DIRECTA

Aspectos Legales

El Hospital San Pedro y San Pablo, es una Empresa Social del Estado, que a la luz de lo prescrito por el numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993 y el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994 hoy compilado en el Decreto 780 de 2016 en materia contractual se rige por las normas del derecho privado y puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de Contratación de la administración pública.

Dada la naturaleza del objeto del proceso y la cuantía del mismo, el presente proceso de selección el cual comprende las etapas precontractual, contractual y postcontractual, así como el contrato que se llegue a celebrar se regirá por la Ley Colombiana y en especial, por las normas contenidas en la Constitución Política de Colombia, en el Estatuto de Contratación y el Manual de Contratación de la Empresa Social del Estado Hospital San Pedro y San Pablo, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 019 de 2012, la legislación tributaria y en lo que no esté particularmente regulado en ellas o en este documento, por las normas legales comerciales y civiles vigentes que sean pertinentes.

El artículo 968 del código de comercio define el suministro como el contrato por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir en favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios

Ahora bien, respecto de la modalidad de selección bajo la cual la Empresa Social del Estado puede contratar la adquisición de bienes y servicios cuya cuantía sea igual o inferior a los 140 SMLMV, la procedente es la contratación directa, así:

El artículo 23 del **ACUERDO Nro. D-1-JD 005 DE 2014 "POR EL CUAL SE ADOPTA EL ESTATUTO DE CONTRATACIÓN DE LA ESE HOSPITAL SAN PEDRO Y SAN PABLO DE LA VIRGINIA RISARALDA"** modificado parcialmente **ACUERDO Nro. D-1-JD 004 DE 2019** señala que la Empresa Social del Estado Hospital San Pedro y San Pablo podrá contratar bajo la modalidad de contratación directa, es decir sin pluralidad de oferentes, contratos cuya cuantía sea igual o inferior a 140 SMLMV.

De acuerdo con la ley colombiana, las normas actualmente vigentes se presumen conocidas por todos los interesados en participar en el presente proceso de selección.

B. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Se entiende por demanda a la cantidad de bienes o servicios que el mercado requiere o reclama para lograr la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado.

Con respecto a cómo la Empresa Social del Estado Hospital San Pedro y San Pablo, ha adquirido en el pasado el bien y servicio objeto de contratación, se hace necesario consultar el historial de contrataciones que se ubica ya sea en los archivos de la Entidad o publicados en el portal de contratación. Consultadas las vigencias 2023 a 2022 se encontró que la Empresa Social del Estado Hospital San Pedro y San Pablo, ha realizado en dichas vigencias contrataciones para colaborar temporalmente mediante el envío de personal misional administrativo, así:

Año	Objeto	Valor del contrato	Plazo	Contratista
2024	El CONTRATISTA se obliga con la E.S.E HOSPITAL a suministrar las raciones alimentarias para pacientes y demás personas que requieran del servicio y sean autorizadas por la Subgerente Administrativa y Financiera	NUEVE MILLONES DE PESOS MCTE ($9.000.000.00)	UN (1) MES	SERVICIOS INTEGRALES DE OUTSOURCING SIO S.A.S
2024	El CONTRATISTA se obliga con la E.S.E HOSPITAL a suministrar las raciones alimentarias para pacientes y demás personas que requieran del servicio y sean autorizadas por la Subgerente Administrativa y Financiera	$23.750.000	DOS (2) MESES	SERVICIOS INTEGRALES DE OUTSOURCING SIO S.A.S

La información anterior se puede encontrar en los siguientes LINK de la plataforma SECOP I:
https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=20-4-10386889
file:///C:/Users/administrador/Downloads/DA_PROCESO_19-4-9370596_295001017_58824391.pdf

En el mercado colombiano existen muchas empresas dedicadas al suministro de raciones alimentarias; con el fin de determinar los posibles proveedores que pueden suministrar dicho servicio a la Empresa Social del Estado ESE Hospital San Pedro y San Pablo se consultó en las páginas amarillas y páginas web de forma nacional, regional y local las empresas en capacidad de ofrecer los servicios requeridos por la entidad detallados en el objeto contractual.

C. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Con la finalidad de seleccionar la propuesta de mayor valor por dinero para suministrar el servicio alimentación de pacientes y de personal autorizado por la Subgerente Administrativa y Financiera, la Empresa Social del Estado Hospital San Pedro recibió:

NRO.	EMPRESA	VALOR FIJO MENSUAL
1	SERVICIOS INTEGRALES DE OUTSOURCING S.A.S	$ 144.000.000 IMPUESTOS INCLUIDOS

ANALISIS TECNICO: Se analiza la propuesta económica allegada de la siguiente manera:

La propuesta incluye

CONCEPTO
Servicio de manipuladoras de alimentos, dos personas de tiempo completo, incluyendo reemplazos y cubrimiento de

incapacidades
Servicio de supervisión de personal y coordinación de insumos para el servicio de alimentación: quien será el enlace entre el hospital y la empresa para atención de consultas, requerimientos, compra y distribución de insumos, coordinación de turnos de las manipuladoras de alimentos.
Servicio de nutricionista, encargada de realizar acompañamiento al proceso con una visita de 1 vez por mes, y hacer revisión de minutas
Todos los suministros necesarios para la preparación de las dietas como cárnicos y sus derivados, verduras, hortalizas, leche y sus derivados, granos y demás insumos que requieran las preparaciones establecidas en las minutas.
Todos los utensilios necesarios para la preparación de los alimentos, incluidos vajilla, electrodomésticos.
Desayunos para los pacientes hospitalizados y maternidad con base en el tipo de dieta solicitada
Almuerzo para los pacientes hospitalizados y maternidad con base en el tipo de dieta solicitada
Cena para los pacientes hospitalizados y maternidad con base en el tipo de dieta solicitada
Dotación de uniformes de trabajo y elementos de bioseguridad para las personas involucradas en el proyecto
Exámenes de manipuladoras de alimentos, servicio de fumigación, elementos de seguridad para el desempeño de las labores, esquema completo de vacunación

El valor ofertado de cada una de las raciones por evento es:

Descripción	Valor
Desayuno precio promedio sin desechable	3.256
Almuerzo precio promedio sin desechable	6.512
Cena precio promedio sin desechable	6.512

D. ANÁLISIS Y COMPARACIÓN DE PRECIOS HISTÓRICOS FRENTE AL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO

Con el análisis realizado de los precios del mercado nacional, regional y local se determina que la cotización recibida por parte de la empresa **SERVICIOS INTEGRALES DE OUTSOURCING SIO S.A.S** está acordes con los precios de mercado.

4 ESPECIFICIDADES DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA

Definición del Tipo de Contratista

PERSPECTIVA JURÍDICA

En cuanto al contrato de suministro, el mismo puede realizarse bien sea a través de una persona natural o con una persona jurídica.

Ahora bien, en relación con el objeto y las obligaciones de carácter contractual, pueden ofertar al Hospital San Pedro y San Pablo, los bienes y servicios requeridos, todas aquellas personas naturales debidamente registradas en Cámara de Comercio, con registro mercantil vigente o todas aquellas personas jurídicas legalmente constituídas cuyo objeto social comprenda actividades relacionadas con el bien y servicio objeto de contratación, además en ambos casos deberán encontrarse inscritas en el RUT y las actividades económicas deberán estar relacionadas con la naturaleza del objeto contractual y las obligaciones.

PERSPECTIVA TECNICA

Se requiere para el objeto de contratación del presente estudio, que los oferentes además de la capacidad jurídica, cuenten con la capacidad técnica que se respalde entre otros, con personal que considere necesario y suficiente para atender el servicio tanto para los días hábiles como para los días festivos. Los manipuladores de alimentos deberán contar con:

1. El esquema completo de vacunas contra la hepatitis b
2. Exámenes de rutina (Bk, coprológico, KOH de uñas, serología)
3. Certificados de preparación y manipulación de alimentos vigente y/o carnet de preparación y manipulación de alimentos

Dentro del personal requerido, el futuro contratista deberá contar con la asesoría de una nutricionista para preparación de las raciones alimentarias con una visita mínima al mes.

Además, se requiere para el objeto de contratación del presente estudio, que los oferentes acrediten experiencia en el suministro de raciones alimentarias en Centros Hospitalarios, Clínicas y demás, bien sea Públicas o Privadas.

PERSPECTIVA FINANCIERA

Conforme al comportamiento de la demanda del servicio y a la estancia hospitalaria, la Empresa Social del Estado estima un presupuesto oficial de **CIENTO CUARENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS MCTE ($ 144.000.000) IMPUESTOS INCLUIDOS** para la contratación del suministro de raciones alimentarias a los pacientes y demás personas que requieran del servicio y sean autorizadas por la Subgerente Administrativa y Financiera por **CUATRO (04) MESES Y QUINCE (15) DIAS.**

Forma de pago: En cuanto a la forma de cancelar el valor del contrato resulta más beneficiosa para la Entidad que el pago se realice mediante **PAGOS MENSUALES VENCIDOS** previo recibido a satisfacción por parte del Supervisor del cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones pactadas, asegurando el cumplimiento de las actividades y del objeto contractual, evitando así el perjuicio de las arcas y recursos públicos

En consecuencia, se requiere que los oferentes además de la capacidad jurídica y técnica, cuenten con la capacidad

financiera para ofrecer una forma de pago mes vencido.

PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL

Elementos y utensilios.

El futuro contratista deberá contar con los utensilios y elementos necesarios para la prestación del servicio: Neveras, refrigeradores, vajilla, electrodomésticos, y demás requeridos para el suministro objeto de contrato.

Velar por la protección y conservación higiénica – buenas prácticas de manufactura de los alimentos y utensilios empleados para su procesamiento garantizando la adecuada preparación de los alimentos y las dietas, acorde con los requerimientos médicos, dando cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social y con observación y aplicación estricta de los protocolos y recomendaciones de la ESE sobre protocolos de higiene, elaboración de alimentos en el área hospitalaria, manipulación y disposición de desechos sólidos y líquidos; así como los de limpieza, desinfección, y recolección.

El futuro contratista deberá garantizar la obtención y/o mantenimiento de concepto sanitario favorable vigente expedido por la Dirección de Salud Pública de la Secretaría Departamental de Salud en los establecimientos donde prepare y manipule alimentos; así como someterse a las visitas de inspección que requiera Secretaría Departamental de Salud.

Contar con las minutas alimenticias necesarias y variadas para cada día de la semana con base a las necesidades de los pacientes y elaboradas por nutricionista.

RESPONSABLES DE LA ELABORACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO	
NOMBRE	MAGNOLIA GÓMEZ RESTREPO
CARGO	SUBGERENTE ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
NOMBRE	VALENTINA HENAO SAN MARTIN
CARGO	SUBGERENTE ASISTENCIAL
FECHA DE ELABORACIÓN	AGOSTO 2026
ELABORO	ELIZABETH SERNA APOYO DE CONTRATACIÓN
Vo. Bo. GERENCIA	JOHAN SEBASTIAN CARDONA VANEGAS GERENTE