PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYÁN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYÁN E.S.E.

1.- DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD: Mediante el Decreto 0268 del 09 de abril del 2007, expedido por la Gobernación del Departamento del Cauca, se creó la Empresa Social del Estado Popayán E.S.E., de primer nivel de atención en salud en los Municipio de Popayán, Puracé, Totoró, Caldono, y Piamonte, como una entidad descentralizada del orden departamental con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa adscrita a la secretaria de Salud del Departamento del Cauca.

De conformidad con lo dispuesto en la ley 1751 de 2015, la salud es un derecho fundamental, dicha norma en su artículo 2 señala: "El derecho fundamental a la salud es autónomo e irrenunciable en lo individual y en lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios de salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud. El Estado adoptará políticas para asegurar la Igualdad de trato y oportunidades en el acceso a las actividades de promoción, prevención, diagnóstico, tratamiento, rehabilitación y paliación para todas las personas. De conformidad con el artículo 49 de la Constitución Política, su prestación como servicio público esencial obligatorio, se ejecuta bajo la indelegable dirección, supervisión, organización, regulación, coordinación y control del Estado".

El objeto de la E.S.E POPAYAN es la prestación de servicios de salud, desarrollando acciones de promoción de la salud, prevención, tratamiento y rehabilitación de la enfermedad, para lo cual se encuentra debidamente habilitada como entidad del Sistema General de Seguridad Social en Salud, debiendo garantizar la función social del Estado de manera eficiente en la prestación permanente y oportuna de los servicios que le competen, de forma integral y humanizada.

Es así como, dentro de la integralidad y la humanización del servicio, se entiende que la nutrición es un componente vital para mantener una buena salud y para coadyuvar en su recuperación. Por lo cual, se hace necesario contar con el adecuado servicio de alimentación que complemente la prestación de los servicios de salud que ofrece la E.S.E POPAYAN.

Proporcionar una buena alimentación hospitalaria además de dar cumplimiento a la necesidad generada, contribuye directamente en el tratamiento de la enfermedad.

La E.S.E Popayán, en el Punto de atención Popayán tiene a cargo, entre otras, la operación de las Unidades de Atención en Salud de primer nivel: María Occidente y Toribio Maya, donde se presta el servicio de hospitalización, lo cual conlleva a la necesidad de brindar el servicio de alimentación directamente a los usuarios hospitalizados a los cuales se les ha prescrito algún tipo de dieta alimenticia. La necesidad que surge, consiste en entregar un mínimo de cinco (5) raciones alimentarias diarias a cada uno de los pacientes, distribuidos en desayuno un almuerzo y cena, cuyas cantidades pueden variar dependiendo de la demanda que los usuarios hagan de los servicios, la estadía en hospitalización y la dieta ordenada por el profesional de la salud tratante.

Para lo anterior, es importante mencionar que la Entidad no cuenta con el personal ni las instalaciones necesarias para la preparación y entrega de la alimentación requerida para cada paciente de acuerdo con el criterio médico. Por lo cual, para satisfacer esta necesidad, se requiere contratar el servicio de preparación y entrega de alimentos para los centros hospitalarios del Municipio de Popayán, que garantice la adecuada y permanente prestación de los servicios de salud bajo su responsabilidad.

La contratación de este servicio requiere velar por el cumplimiento al marco normativo técnico para la producción de alimentos, y asegurar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM),

requerimientos mínimos de higiene, y capacitación de las personas que manipulan los alimentos, además de las adecuadas condiciones locativas y diseño sanitario de los establecimientos. Por lo que la persona natural o jurídica que se designe para la ejecución de este objeto, deberá acreditar todas las condiciones anteriores.

Adicionalmente, es importante mencionar, que la Entidad dentro de su planta de personal, no cuenta con el personal idóneo y necesario para satisfacer la presente necesidad, por tal razón se requiere contratar el servicio de preparación y entrega de alimentos para los centros hospitalarios del Municipio de Popayán, con el fin de garantizar la adecuada y permanente prestación de los servicios de salud bajo su responsabilidad.

1.1.- VERIFICACIÓN DE QUE LA NECESIDAD SE ENCUENTRA PREVISTA EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES DE LA ENTIDAD:

Código UNSP	Descripción-Objeto	Fecha de inicio del proceso de selección	Duración del contrato	Modalidad de selección	Valor total estimado
90101501	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYÁN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYÁN E.S.E.	11	HASTA EL TREINTA Y UNO (31) DE DICIEMBRE DE 2026	CCE-1103	$24.400.000

De este modo, conforme al artículo 11, del manual de contratación vigente para la Entidad, a la fecha de presentación de este estudio previo, la presente necesidad se encuentra contemplada en el plan anual de adquisiciones adoptado por la Empresa Social del Estado Popayán E.S.E para la vigencia 2026.

2.- DESCRIPCION DEL OBJETO A CONTRATAR: PRESTACIÓN DE SERVICIÓ DE ALIMENTACIÓN SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYÁN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYÁN E.S.E.

2.1.- CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÈCNICAS: Una vez evaluada la necesidad institucional, se establece que es conveniente, necesario y oportuno contratar el servicio de alimentación para los pacientes que lo requieran, durante la estancia en las unidades de atención en salud del punto de atención de Popayán, consistente en alimentación normal o dietas especiales que son requeridas todos los días de la semana en forma permanente y continua, de acuerdo a los menús prescritos por los profesionales en salud, teniendo en cuenta el sistema de precio por ración:

DETALLE	
Desayuno	Diario
Almuerzo	Diario
Cena	Diario
Refrigerio Mañana	Diario
Refrigerio Tarde	Diario

Lo anterior, con base en el censo diario de pacientes en observación y que se encuentran hospitalizados, según órdenes de dieta por concepto médico.
En el siguiente horario:

- Desayuno de 7:00 a.m. a las 8:00 a.m.
- Refrigerio de 10:00 a.m. a 11:00 a.m.
- Almuerzo de 12:00 m a la 1:00 p.m.
- Refrigerio de 3:00 p.m. a 4:00 p.m.
- Cena de 5:30 p.m. a las 6:30 p.m.

3.- MODALIDAD DE SELECCIÓN JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE LA SOPORTAN: De conformidad con lo reglamentado en el numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, las Empresas Sociales del Estado en materia contractual, se rigen por el derecho privado, pudiendo discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, es decir que no se encuentran obligadas a aplicar dicho Estatuto ni las normas que lo modifiquen o adicionen.

Con base en lo anterior, y en cumplimiento de lo establecido en la Resolución No. 131 del 14 de noviembre de 2024, se adoptó el Manual de contratación de la Empresa Social del Estado Popayán donde se establece en el artículo 18 la CONTRATACIÓN DIRECTA, así: *"Podrá realizar contratación directa con persona natural o jurídica capacitada para ejecutar el contrato, sin que sea necesario invitación previa a presentar ofertas, teniendo como parámetro los precios del mercado, la experiencia e idoneidad del contratista. Esta modalidad de selección procederá, en todos los casos cuya cuantía no supere los 100 salarios mínimos legales mensuales vigentes..."*

De esta forma se justifica la escogencia de la presente modalidad de selección por trámite de contratación directa.

4.- ESTUDIO DEL SECTOR Y DETERMINACIÓN DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

4.1.- ANALISIS DEL SECTOR: A partir de lo anterior es claro que la alimentación hospitalaria se ubica principalmente en el sector terciario de la economía, ya que proporciona servicios esenciales de soporte a la salud, enfocándose en la restauración y nutrición terapéutica del paciente, lo cual es fundamental para su tratamiento y recuperación, no para la producción de bienes físicos.

La alimentación hospitalaria se dedica a la prestación de un servicio (la comida adaptada), no a la elaboración de productos terminados para la venta masiva.

Funciona como un servicio auxiliar crítico dentro del sector salud, un componente clave del sector terciario, garantizando que los pacientes reciban las dietas específicas que necesitan para su condición médica. Se le conoce como restauración hospitalaria, una rama específica que se encarga de planificar, preparar y entregar alimentos con características dietéticas y nutricionales muy concretas para cada enfermo, según su patología. En resumen, es una actividad económica del sector servicios, vital para el proceso de curación en las instituciones de salud.

Para el presente proceso se realizará un análisis desde el punto de vista legal y comercial, se deja en claro que no se hará análisis desde el punto vista financiero y organizacional, lo anterior en razón a que no se entregaran recursos anticipadamente al contratista (anticipo – pago anticipado), además el servicio se cancelará previa constancia de recibido a satisfacción del supervisor del contrato, razones suficientes para sostener que el análisis de mercado de los servicios profesionales, en el caso concreto, no requiere

ser analizado desde lo financiero u organizacional.

Las Instituciones Prestadoras de Salud (IPS) deben prestar el servicio de alimentación a sus pacientes hospitalizados, bajo una normatividad integral que permita la transformación de los alimentos de forma segura e inocua para el usuario. Así lo establece la Ley 09 de 1979 -Código Sanitario Nacional- (15) y desde este, la Resolución 2674 de 2013, esta última acompañada por la Resolución 719 de 2015.

En el caso de la seguridad, el servicio de alimentación debe estar orientado de acuerdo a procesos y políticas de una atención en salud segura, coordinando los diferentes actores del sistema hacia mejoras en la calidad de la atención y la calidad de la dieta que se le suministra al paciente, sin que le genere ningún riesgo, la producción de alimentos seguros debe hacer parte de la filosofía de la calidad de la atención prestada por el servicio de alimentación.

4.2.- ANÁLISIS DESDE LO LEGAL: El suministro de raciones alimenticias es un conjunto de recursos, insumos, procesos y procedimientos organizados y autorizados con el objeto de prevenir enfermedades, promover, mantener, recuperar y/o rehabilitar la salud de las personas. Adicionalmente a la normatividad general, en el contexto especifico de la habilitación del suministro de raciones alimenticias, toda institución que ofrece este servicio debe garantizar previamente el cumplimiento de los requisitos sanitarios propios de estas áreas, ya sea que se preste de manera directa o contratada. Por lo que el futuro contratista debe cumplir con los protocolos respectivos, entre ellos:

- La preparación de dietas para alimentación vía oral.
- Garantizar el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados.

De esta manera se acoge a lo dispuesto en:

- La Ley 09 de 1979 —"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias."
- La Resolución 2674 de 2013"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- La Resolución 719 de 2015, "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública".

Normas expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social; por consiguiente, el suministro de alimentación hospitalario contribuye directamente en el tratamiento de la enfermedad, razón por la cual la planta física y los equipos utilizados favorecen la operación del servicio.

El marco normativo técnico para la producción de alimentación está inserto en la dimensión de calidad e inocuidad de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Conpes 113 de 2008.

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en restaurantes y cafeterías, constituye una garantía de calidad e inocuidad, adecuados hábitos higiénicos de los manipuladores, una capacitación constante, un correcto almacenamiento de materias primas y productos terminados, unas adecuadas condiciones locativas y diseño sanitario de los establecimientos.

4.3.- ANALISIS DE LA OFERTA DESDE EL SECTOR COMERCIAL: Es importante precisar que para el proceso que pretende llevar a cabo la entidad, se ajustará a la oferta local, debido a que en la ciudad de Popayán existe un importante número de personas naturales y/o jurídicas competentes y con idoneidad que pueden prestar el servicio de preparación y entrega de alimentos bajo los lineamientos establecidos, lo cual permite sostener que existe pluralidad de oferentes en la ciudad, que cuentan con una experiencia mínima, idoneidad y capacidad de prestar el servicio de alimentación hospitalaria.

4.4.- ANALISIS DE LA DEMANDA DESDE EL SECTOR COMERCIAL: Para efectuar el análisis de la demanda, se procedió a identificar los procesos de contratación que la entidad ha adelantado en vigencias pasadas con objeto similar al de la presente contratación, encontrando la siguiente información:

N° CONTRATO	OBJETO	VALOR	PLAZO
38 de 2024	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS SEGÚN PRESCRIPCION MEDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYAN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYAN E.S.E.	$11.000.000 $5.500.000	44 DIAS Y 22 DIAS
59 DE 2024	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS SEGÚN PRESCRIPCION MEDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYAN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYAN E.S.E.	$48.000.000 $7.600.000 $10.000.000	6 MESES 1 MES 1MES
17 DE 2025	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS SEGÚN PRESCRIPCION MEDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYAN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYAN E.S.E.	$10.000.000 $5.000.000	1 MES 15 DIAS
42 DE 2025	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS SEGÚN PRESCRIPCION MEDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYAN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYAN E.S.E.	$60.000.000 $30.000.000	9 MESES Y 14 DIAS
306 DE 2025	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS SEGÚN PRESCRIPCION MEDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYAN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYAN E.S.E.	$10.000.000	21 DIAS
070 DE 2026	PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYÁN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYÁN E.S.E.	$60.000.000 $30.000.000	6 MESES Y 15 DIAS

De lo expuesto, se concluye que la E.S.E Popayán ha llevado a cabo anteriormente este tipo de procesos, con resultados positivos ya que el objeto contractual se ha ejecutado en un 100%., en relación con el comportamiento económico de los procesos se puede observar que no ha tenido variaciones importantes a pesar del transcurso del tiempo y se han efectuado de conformidad con los recursos con los que ha contado la entidad para las contrataciones anteriores.

4.5.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN: La entidad para determinar el presupuesto estimado para la futura contratación, tuvo en cuenta la necesidad anteriormente mencionada, el plazo a ejecutar y el promedio de consumo diario obtenido en lo transcurrido de la presente vigencia de **CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE ($444.000)**, indicado por el coordinador del punto.

De acuerdo a lo anteriormente manifestado, se fija el presupuesto oficial para la futura contratación en la suma de **VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS MIL DE PESOS M/CTE ($24.400.000)** IVA incluido (cuando aplique), así como todos los costos directos e indirectos asociados a la ejecución del contrato, el cual se encuentra respaldado en el presupuesto de la vigencia 2026.

Para determinar los valores individuales de cada ración se tomo como referencia los precios individuales, históricos, pagados por la entidad en lo transcurrido de la vigencia 2026 de la siguiente manera:

DETALLE		VALOR VIGENCIA 2026
Desayuno	1 Diario	8065
Almuerzo	1 Diario	12160
Cena	1 Diario	12160
Refrigerio Mañana	1 Diario	3650
Refrigerio Tarde	1 Diario	3650

5.- CRITERIOS DE SELECCIÓN: De conformidad con lo dispuesto en las normas vigentes el oferente deberá presentar los siguientes documentos:

a. Certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil, expedido por la cámara de comercio, mediante el cual se pueda constatar que su objeto social y/o actividad comercial esté relacionado con el objeto a contratar, debidamente renovado y con un funcionamiento en el mercado mínimo de dos (2) años.
b. Permiso de uso de suelos vigente.
c. Plan y cronograma del programa de capacitación enfocado a la manipulación de alimentos.
d. Certificado de buenas prácticas de manufactura emitida por la entidad competente, del contratista y su personal designado para la ejecución del objeto.
e. **EXPERIENCIA:** La entidad verificará la experiencia del contratista, con máximo (2) contratos ejecutados, (el) los cual (es) deberá (n) cumplir las siguientes condiciones:

- El (los) objeto (s) haya (n) sido igual (es) o similar (es) a la presente contratación.
- La cuantía del (los) contrato (s) deberá (n) ser igual (es) o superior (es) al 50% del valor de la presente contratación; en caso de presentar varios contratos es válida la sumatoria de los mismos para acreditar este requisito.
- Para su acreditación se deberá allegar certificación de cumplimiento o copia del contrato con su respectiva acta de liquidación.

NOTA 1. Si el contratista opta por allegar certificaciones las mismas deben contener como mínimo la siguiente información: Contratante – Contratista – Objeto – Valor – plazo y deben estar expedidas por la persona natural y/o jurídica Contratante del oferente, NO se admite certificaciones expedidas por el mismo oferente.

6.- ANÁLISIS DE RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN: La Empresa Social del Estado Popayán E.S.E, ha estimado los siguientes riesgos que puedan derivarse del proceso contractual. (ANEXO 1).

7.- GARANTIAS: De acuerdo a la naturaleza del contrato, su objeto, su valor y la forma de pago, y de conformidad con las normas vigentes en la materia de aseguramiento de los riesgos derivados de la contratación con entidades públicas, la ESE exigirá al contratista la constitución de un mecanismo de cobertura del riesgo, inmediatamente a la firma del contrato y en consecuencia, el futuro contratista se obliga a constituir por intermedio de una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y con sucursal en la ciudad de Popayán, una póliza única que ampare los siguientes riesgos:

a.- Cumplimiento del contrato: El valor del amparo de cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato no será inferior al diez por ciento (10%) del valor del contrato y tendrá una vigencia igual ala del plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más.

El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además de estos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se haya pactado en el contrato garantizado.

B. Calidad del servicio: El valor de la garantía será igual al diez por ciento (10%) del valor total del contrato asegurado y tendrá una vigencia igual a la del plazo de ejecución del contrato y un (1) año más.

El amparo de calidad del servicio cubre a la entidad estatal contratante de los perjuicios imputables al contratista garantizado, que surjan con anterioridad o posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de la mala calidad o insuficiencia de lo ofrecido, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.

C. Pago de Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones: El valor de la garantía será igual al cinco por ciento (5%) del valor total del Contrato asegurado y tendrá una vigencia igual a la del plazo de ejecución del mismo y tres (03) años más contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

D. Responsabilidad Civil Extracontractual: El valor asegurado debe ser la suma de DOSCIENTOS SALARIOS MINIMQS LEGALES MENSUALES VIGENTES (200 SMLMV) a favor de LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYAN E.S.E., la vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato.

PARAGRAFO 1.- RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTIA.- El contratista deberá restablecer el valor de la Garantía Única, cuando esta se haya visto reducida por razón de las reclamaciones efectuadas por la E.S.E. Popayán. De igual manera, en cualquier evento en que se aumente o adicione el valor del Contrato, o se prorrogue su término, el contratista deberá ampliar el valor de la garantía otorgada y/o ampliar su vigencia según el caso.

PARÁGRAFO 2.- REQUISITOS DE ADMISIÓN DE GARANTÍAS: El contratista debe allegar la póliza debidamente firmada por el tomador y debe ser aportada de forma inmediata a la firma del contrato.

8.- CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO A CELEBRAR: Se proyecta para el futuro un contrato con las siguientes condiciones:

8.1.- TIPO DE CONTRATO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS

8.2.- OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN PRESCRIPCIÓN MÉDICA, A LOS PACIENTES QUE LO REQUIERAN DEL PUNTO DE ATENCIÓN DE POPAYÁN ADSCRITO A LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO POPAYÁN E.S.E.

8.3.- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. El contratista prestará el servicio contratado, conforme a la prescripción médica emitida y bajo las normas de inocuidad.
2. Deberá entregar la alimentación normal y dietas específicas de acuerdo con los menús requeridos, en forma permanente y continúa por el sistema de precio por ración desayuno, almuerzo, dos (2) refrigerios y cena, con base en el censo diario de pacientes hospitalizados y órdenes de dieta según concepto médico.

3. Prestar el servicio durante el término de duración del contrato, los días: lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo, los alimentos completos con los menús requeridos en el siguiente horario:

- Desayuno de 7:00 a.m. a las 8:00 a.m.
- Refrigerio de 10:00 a.m. a 11:00 a.m.
- Almuerzo de 12:00 m a la 1:00 p.m.
- Refrigerio de 3:00 p.m. a 4:00 p.m.
- Cena de 5:30 p.m. a las 6:30 p.m.

4. No realizar modificaciones a las dietas de los pacientes. Las modificaciones a los menús establecidos en la propuesta deberán ser mediante acta firmada por el Supervisor siempre y cuando éstos cumplan con la Minuta Patrón ofertada, los cuales no podrán alterar ni cambiar el valor nutricional del mismo. Cada vez que se requiera efectuar un cambio en el menú deberá informarse al Coordinador de punto, para la respectiva aprobación con base en la propuesta.

5. El contratista debe garantizar la prestación del servicio en las mejores condiciones de higiene, calidad y preparación adecuada a los pacientes y personal. La calidad y cantidad de los alimentos y la eficiencia de la entrega serán vigilados por el Supervisor.

6. El Contratista se compromete y acepta que la preparación y la entrega de alimentación sea revisado periódicamente por el Coordinador del punto y se obliga a acatar las recomendaciones que por escrito le imparta la supervisión.

7. El Contratista deberá mantener en óptimas condiciones de aseo, las instalaciones, equipo y menaje para la preparación y distribución de los servicios y comprar a su costo los implementos de aseo necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato.

8. El costo de los víveres y preparación de los alimentos será totalmente por cuenta y riesgo de EL CONTRATISTA.

9. El Contratista se obliga a contratar por su cuenta y riesgo, el personal necesario para la ejecución del contrato, dicho personal debe ser idóneo, responsable y capacitado.

10. El contratista se compromete a tener las instalaciones para la preparación de los alimentos bajo las condiciones generales establecidas en la Resolución 2674 de 2013, que establece los requisitos sanitarios actuales para alimentos, enfocándose en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y control sanitario.

11. La preparación y entrega de los alimentos debe ser realizada con la responsabilidad de que es correcta y oportuna la entrega de todas las dietas hospitalarias, cumpliendo con los horarios estipulados y las normas de BPM.

12. El contratista debe contar con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de los procesos de producción, ensamble, conservación, distribución y transporte de dietas y/o productos alimenticios (calientes, fríos o congelados) cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

8.4.- OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

1. Cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes.

2. Ejecutar idónea y oportunamente la prestación del servicio, en el lugar indicado, con la frecuencia requerida, garantizando la calidad, eficiencia, eficacia, oportunidad, celeridad y economía en el servicio, dando cumplimiento al objeto contractual.

3. Garantizar el uso de los elementos de protección personal para evitar contagios por virus o enfermedades.

4. Informar oportunamente a la E.S.E POPAYAN, sobre cualquier irregularidad que se presente en la ejecución del contrato.

5. Suscribir las actas a que haya lugar.

6. Atender oportunamente los requerimientos de la Entidad, así como también, las sugerencias, observaciones y cualquier requerimiento relacionado con el objeto contractual realizado por el supervisor.
7. Mantener absoluta reserva de la información que conozca por causa y con ocasión del contrato.
8. Entregar los informes sobre el cumplimiento de las actividades señaladas que sean necesarios según solicitud del supervisor.
9. El contratistá, durante la ejecución del contrato, deberá acreditar el pago de aportes a seguridad social integral y parafiscales (estos últimos si a ello hubiere lugar); suyos y de sus empleados si los tuviere.
10. Obrar con lealtad y responsabilidad durante la ejecución del contrato.
11. Responder por los bienes y en general elementos que se pongan o se encuentren a su disposición propendiendo en todo caso por su conservación y uso adecuado.
12. Los precios de la propuesta no serán modificados durante la vigencia del contrato.

8.5.- OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE: La Empresa Social del Estado Popayán E.S.E. tendrá las siguientes obligaciones:

1. Suministrar al contratista la información necesaria, completa y oportuna para desarrollar el objeto del contrato.
2. Hacer acompañamiento, seguimiento, evaluación y adelantar las acciones necesarias para la eficiente ejecución del contrato a través del supervisor.
3. Pagar el servicio recibido.
4. Dar respuesta a las solicitudes del CONTRATISTA, definir las situaciones necesarias y adelantar los trámites a que haya lugar por su parte para garantizar la debida ejecución contractual.
Todas las demás que surjan de la naturaleza del contrato.

9.- PLAZO DE EJECUCION: El término de duración del contrato será HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026, contados a partir de la aprobación de las garantías exigidas y expedición del registro presupuestal de compromisos.

10.- LUGAR DE EJECUCION: Unidades de Atención en Salud del Punto de atención de Popayán adscrito a la Empresa Social Del Estado Popayán E.S.E.

11.- VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: La Empresa Social Del Estado Popayán E.S.E. pagará al futuro contratista la suma de **VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($24.400.000)**. IVA incluido (cuando aplique), así como todos los costos directos e indirectos asociados a la ejecución del contrato, la cual será cancelada en actas parcialesde acuerdo al servicio efectivamente prestado, previa presentación de la factura(s) y/o cuenta(s) de cobro correspondiente(s) a las raciones alimenticias efectivamente entregadas, previo informe de supervisión, el cual debe contener como soporte los Registros Individuales de Prestación de Servicios de Salud- RIPS de los pacientes hospitalizados en el periodo de la entrega. Todo lo anterior acorde a las especificaciones y cantidades definidas en los documentos previos y según los valores individuales definidos en la propuesta, los cuales forman parte integral del contrato.

PARÁGRAFO 1.- El supervisor del contrato es el directo responsable de verificar el cumplimiento de las obligaciones y es quien avala con su firma los pagos totales o parciales, pues con ella se entiende que da el recibo a entera satisfacción del objeto y las obligaciones contractuales.

PARÁGRAFO 2.- La E.S.E POPAYAN efectuará a las cuentas o facturas del CONTRATISTA las retenciones de impuestos, estampillas, contribuciones y tasas que se causen por razón de la suscripción, ejecución y liquidación del contrato, establecidos por las normas legales y el valor neto obtenido se pagará previos los trámites administrativos establecidos por La Empresa Social del Estado Popayán E.S.E.

PARAGRAFO 3.- El contratista con la presentación de la última cuenta de cobro, deberá anexar a la misma el informe final sobre la ejecución del contrato y el acta de liquidación de mutuo acuerdo, debidamente firmados, documentos en los cuales el supervisor designado para ejercer la coordinación, control y vigilancia del contrato, manifieste que el contratista cumplió a satisfacción con el objeto contractual, las actividades programadas, incluida la obligación de acreditar los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral correspondientes, de conformidad con lo dispuesto en las normas vigentes.

12.- CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO: La Supervisión del futuro contrato se hará a través del profesional que designe el Gerente de la E.S.E. Popayán; quien tendrá a su cargo vigilar el desarrollo de las actividades estipuladas en el mismo, teniendo en cuenta su objeto. De igual forma, se hace la precisión al supervisor, que la actividad implica el seguimiento, legal, financiero, contable, administrativo del contrato, conforme a las normas legales.

13.- RELACION DE DOCUMENTOS DEL CONTRATO: Para llevar a cabo el presente estudio previo, se tuvo en cuenta: **1.-** Los valores históricos pagados en lo transcurrido en la presente vigencia 2026. Soportes que reposan en la carpeta de precontractuales del responsable del estudio previo

Popayán, 9 de noviembre de 2026

HERNÁN EFRÉN DÍAZ BONILLA
Profesional Universitario Coordinador
Punto de Atención Popayán

Revisó aspectos legales: Yoreli López Bermúdez – Abogada Apoyo área administrativa- Afiliada Participe Sintraunpros
Revisó aspectos legales: Juan Gabriel Chaux España - Coordinador Proceso Gestión Jurídica - Afiliado Participe Sintraunpros
Reviso Aspectos Presupuestales y CDP: Astrid Carolina Flórez Rodríguez- Apoyo subproceso de presupuesto- Afiliada Participe Sintraunpros
Revisó inclusión de la contratación en el PAA: Yoreli López Bermúdez – Abogada Apoyo área administrativa- Afiliada Participe Sintraunpros Revisó: Edilberto Palomino Martínez-P. U Área Administrativa y Financiera