

**PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y  
FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL DEL SARARE E.S.E.**

<b>RESPONSABLE DEL ESTUDIO</b>	<p>ARIELA GELVIS QUINTERO Subgerente Administrativa y financiera GUSTAVO ADOLFO RODRIGUEZ CAMARGO Subgerente Científico</p>
--------------------------------	---

Fecha de Elaboración	<b>05- de enero de 2022</b>
----------------------	-----------------------------

1.

**MARCO LEGAL QUE SOPORTAN LA CONTRATACIÓN**

La Constitución Política de Colombia en su artículo 49 establece que la atención de la salud es un servicio público a cargo del estado, donde se debe garantizar a todas las personas el acceso a los servicios de salud, promoción, protección y recuperación de la salud. Así mismo al estado le corresponde organizar, dirigir, reglamentar la prestación del servicio de salud a los habitantes conforme a los principios de eficiencia, universalidad, igualdad y solidaridad. La E.S.E HOSPITAL DEL SARARE es una Empresa Social del Estado de orden territorial, con personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y presupuestal, integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud, cuyo objeto legal es la Prestación de Salud a la población del Departamento de Arauca, por lo tanto, para satisfacer las necesidades a contratar realiza estudio previo de conveniencia y oportunidad conforme a lo establecido en el derecho Privado, Decreto 1876 de 1994 artículo 16, Ley 100 de 1993 artículo 195, Resolución No.5185 de 2013 emanada del Ministerio de Salud y de la Protección Social, y especialmente en el acuerdo 022 del 28 de diciembre del 2020 Manual de Contratación y en la resolución 258 del 28 de diciembre del 2020.

**2. NECESIDAD Y FORMA EN LA QUE SE PRETENDE SATISFACER**

Con el fin de prestar servicios de Salud con calidad, oportunidad y eficiencia El Hospital del Sarare debe disponer en cantidad, oportunidad y calidad el servicio de alimentación. Otra de las necesidades la constituye el suministro de alimentación a funcionarios del hospital, personal asistencial, los cuales por la jornada laboral (12 horas) se les suministra la alimentación.

Teniendo en cuenta que el Hospital no dispone del recurso humano, los equipos, materiales e insumos, se hace necesaria la contratación externa de este servicio; para garantizar el suministro de las raciones alimentarias de los usuarios hospitalizados de acuerdo a sus requerimientos nutricionales y condiciones patológicas.

Teniendo en cuenta la cantidad suministrada a los pacientes durante el año actual con un costo promedio mensual de \$ 96.000.000, sabiendo que el proceso de contratación tiene unos tiempos se necesita este tipo de contrato, que no se puede dejar el servicio de alimentación sin prestar a los pacientes hospitalizados y/o en urgencia, más el suministro de alimentación que se les brinda al personal que trabaja en turnos corridos, más el incremento del que se presente del IPC que se presente para la vigencia, por tanto, se estima un valor aproximado de \$ 96.000.000 más el aumento del IPC de la siguiente vigencia mensual en el SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL DEL SARARE, se necesita el de la contratación directa mientras pasa el tiempo precontractual

**3.**

**OBJETO A CONTRATAR:**

El objeto del contrato consiste en la “**PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL DEL SARARE E.S.E**”

**4. ALCANCE DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES TECNICAS**

El contratista debe garantizar durante el plazo de la ejecución las siguientes especificaciones que se requieren para el cumplimiento del objeto del contrato:

ITEM	COD. UNSPSC	CANTIDAD	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO
1	90101501	1	DIETA LIQUIDA CLARA DESAYUNO	750 CC	6.189
2	90101501	1	DIETA LIQUIDA CLARA ALMUERZO – CENA	750 CC	5.628
3	90101501	1	DIETA ASTRINGENTE DESAYUNO	750CC + 100GR	6.474
4	90101501	1	DIETA ASTRINGENTE ALMUERZO – CENA	500CC + 270GR	6.474
5	90101501	1	DIETA COMPLEMENTARIA DESAYUNO	750CC+ 60GR + 3 UIIDADES	6.610
6	90101501	1	DIETA LIQUIDA COMPLETA DESAYUNO	950CC+ 60GR + 3 UIIDADES	7.385
7	90101501	1	DIETA LIQUIDA COMPLETA ALMUERZO – CENA	950CC+ 60GR + 3 UIIDADES	7.385
8	90101501	1	DIETA NORMAL DESAYUNO	500CC + 110GR	7.526
9	90101501	1	DIETA HIPOGRASA DESAYUNO	500CC + 110GR	7.526
10	90101501	1	DIETA NORMAL MAS LIQUIDOS DESAYUNO	750CC+110GR	7.664
11	90101501	1	DIETA NORMAL + FIBRA DESAYUNO	500CC + 155GR	7.664
12	90101501	1	DIETA COMPLEMENTARIA ALMUERZO – CENA	450CC +215GR	7.526
13	90101501	1	DIETA BLANDA DESAYUNO	500CC + 110GR	7.739
14	90101501	1	DIETA RENAL DESAYUNO	150CC +110GR	7.806
15	90101501	1	DIETA DE PROTECCION GASTRICA DESAYUNO	750CC+100GR	7.881
16	90101501	1	DIETA HIPOSODICA DESAYUNO	500CC + 110GR	7.950
17	90101501	1	DIETA BLANDA ALMUERZO – CENA	450CC + 470GR	8.085
18	90101501	1	ALMUERZOS PARA PERSONAL DE TURNOS CORRIDOS	450CC + 470GR	8.085
19	90101501	1	DIETA HIPOGLUCIDA DESAYUNO	500CC +110GR	8.229
20	90101501	1	DIETA HIPOGRASA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	8.229
21	90101501	1	DIETA HIPOSODICA – HIPOGLUCIDA DESAYUNO	500CC + 110GR	8.229

22	90101501	1	DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA-HIPOGRASA DESAYUNO	500CC + 110GR	8.721
23	90101501	1	DIETA DE PROTECCION GASTRICA ALMUERZO – CENA	500CC + 270GR	8.721
24	90101501	1	DIETA RENAL ALMUERZO – CENA	150CC+ 270GR	8.721
25	90101501	1	DIETA HIPOGLUCIDA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	8.865
26	90101501	1	DIETA HIPOSODICA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	9.560
27	90101501	1	DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA ALMUERZO – CENA	450CC + 460GR	9.560
28	90101501	1	DIETA HIPOSODICA-HIPOGLUCIDA-HIPOGRASA ALMUERZO - CENA	450CC + 460GR	9.560
29	90101501	1	DIETA NORMAL ALMUERZO – CENA	450CC +470GR	9.984
30	90101501	1	DIETA NORMAL MAS LÍQUIDOS ALMUERZO – CENA	750CC+470GR	9.984
31	90101501	1	DIETA NORMAL MAS FIBRA ALMUERZO – CENA	750CC+470GR	9.984
32	90101501	1	DIETA HIPERCALORICA-HIPERPROTEICA DESAYUNO	400CC+110GR	9.984
33	90101501	1	DIETA HIPERCALORICA-HIPERPROTEICA ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	9.984
34	90101501	1	DIETA HIPERCALORICA DESAYUNO - ALMUERZO - CENA	400CC+110GR	9.984
35	90101501	1	DIETA HIPERPROTEICA DESAYUNO - ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	9.984
36	90101501	1	DIETA ADICIONAL DESAYUNO	400CC+110GR	7.526
37	90101501	1	DIETA ADICIONAL ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	9.984
38	90101501	1	DIETA LICUADO DESAYUNO	280CC	6.679
39	90101501	1	DIETA LICUADO ALMUERZO – CENA	450CC	7.664
40	90101501	1	DIETA GASTROCLISIS DESAYUNO	280CC	6.679
41	90101501	1	DIETA GASTROCLISIS ALMUERZO – CENA	450CC	7.664
42	90101501	1	DIETA SIN IRRITANTES DESAYUNO	400CC+110GR	7.595
43	90101501	1	DIETA SIN IRRITANTES ALMUERZO – CENA	500CC+ 470GR	8.019
44	90101501	1	DIETA USUARIO CORONARIO DESAYUNO	150CC +110GR	7.950
45	90101501	1	DIETA USUARIO CORONARIO ALMUERZO – CENA	150CC+ 270GR	9.560
46	90101501	1	CASPIROLETA	200CC	2.815
47	90101501	1	REFRIGERIO PARA PACIENTES	180CC O 150GR	1.126
48	90101502	1	DESAYUNOS PRACTICANTES DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL	500CC + 110GR	7.526

49	90101503	1	ALMUERZO PERSONAL TURNOS CORRIDOS INTRAHOSPITALARIOS	450CC + 470GR	8.586
50	90101504	1	ALMUERZO Y CENA PRACTICANTES DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL	450CC + 470GR	8.586

**5. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO**

**PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y FUNCIONARIOS DEL HOSPITAL DEL SARARE E.S.E.**

**6. PLAZO**

El contrato tendrá un plazo de **SIETE (7)** meses a partir de la fecha del acta de inicio o hasta agotar el presupuesto.

**7. LUGAR DE EJECUCIÓN**

Saravena (Arauca) Calle 30 N° 19<sup>a</sup>-82 Barrio Libertadores

**8. VALOR DEL CONTRATO**

El costo de esta contratación presupuestalmente se financiará por el rubro 2.1.5.02.06-633 Servicio de suministro de comidas CDP 077 del 01/01/2022 del presupuesto de la vigencia fiscal 2022 por un total de valor de **SETECIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE (\$700.000.000)**.

**8.1 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PARA ATENDER EL PAGO DEL CONTRATO**

La E. S. E. para el cumplimiento del presente proceso afectará el rubro presupuestal 2.1.5.02.06-633 Servicio de suministro de comidas CDP 077 del 01/01/2022 del presupuesto de la vigencia fiscal 2022 para desarrollo de esta contratación en los tiempos y valores establecidos.

**9. FORMA DE PAGO:**

La cancelación del valor del contrato se hará de la siguiente forma: a) Mediante actas parciales mensuales, hasta completar el ochenta por ciento (80%) del valor de la ejecución, y cada acta parcial se cancelara dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta de cobro y/o factura debidamente soportada, el pago se autorizará previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, entrada a almacén y radicación de la factura, V° B° dado por el supervisor designado quien durante el desarrollo del presente contrato expedirá las constancias del cumplimiento de las obligaciones pactadas con el contratista así como certificación dada por el supervisor que acredite la ejecución contractual y el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral consagrados en la ley. b) Un saldo final equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, será cancelado dentro de los treinta (30) días siguientes al recibido a satisfacción por parte del supervisor y suscrito el acta de liquidación.

## 10.FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE CONTRATACION.

La ley 100 de 1993 en su artículo 195 numeral 6 establece que en materia contractual las Empresas Sociales del Estado se rigen por el derecho privado, y de manera discrecional podrán utilizar como cláusulas exorbitantes las enunciadas por el estatuto general de contratación de la administración pública, aplicando los principios generales de la función administrativa y de la gestión fiscal que enmarca la Constitución Política de Colombia sus artículos 209 y 267 y deberá someterse al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal, además de la resolución N° 5185 de 2013, por medio de la cual el Ministerio de Salud y de la protección Social fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten es estatuto de contratación que rige su actividad contractual. Por lo anterior y en observancia a lo consagrado en las precitadas normas, el Señor Gerente del Hospital del Sarare E.S.E, expidió el manual de contratación de la entidad mediante Resolución N° 258 del 28 de diciembre del 2020, conforme al Estatuto de Contratación adoptado mediante Acuerdo de Junta Directiva N° 022 del 28 de diciembre de 2022, el cual señala en el **CAPITULO IV - MODALIDADES DE SELECCIÓN - ARTÍCULO 28 y 28.1.2.3 CONTRATACIÓN DE MENOR CUANTÍA**. Las características del contrato a celebrar superan el equivalente a 301 SMMLV, por ellos el presente proceso se llevará a cabo por la modalidad de **INVITACIÓN PUBLICA DE MENOR CUANTÍA**.

## 11.ANALISIS DEL SECTOR

De acuerdo al análisis realizado económicamente el valor del presente Contrato para el Hospital del Sarare E.S.E, está estimado a partir del sondeo de precios con tres (03) cotizaciones de entidades jurídicas y/o naturales, que desarrollan actividades iguales o similares al objeto del presente estudio, las cuales fueron solicitadas por el líder del proceso; en donde el valor de referencia está determinado por la cotización de menor valor. El valor estimado del presupuesto oficial para el presente proceso es la suma de **SETECIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE (\$700.000.000)**, este valor es establecido por la líder y apoyo técnico, teniendo en cuenta, las cotizaciones, el histórico de consumo, en donde incluye todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven, si a ello hubiere lugar, con excepción de los que estrictamente correspondan al Hospital del Sarare E.S.E, lo anterior se encuentra establecido en el Manual de Contratación: Capítulo VI PLANEACIÓN CONTRACTUAL, ARTICULO 45 ANALISIS DEL SECTOR Y ESTUDIOS PREVIOS. Las contrataciones deberán soportarse en un análisis del sector y en uno estudio previo en los cuales se incluirá: numeral 45.4. El análisis técnico y económico que soporta el valor estimado del contrato.

ITEM	UNSPSC	CPC	DESCRIPCION	Cot 1	Cot 2	Cot 3	Promedio
1				\$	\$	\$	\$
2							
3							
			TOTAL				

Certificación del Plan Anual 2022. ANEXO 1

## 12. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN TÉCNICA QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

El contratista en desarrollo del objeto a contratar deberá cumplir como mínimo con las especificaciones técnicas y condiciones de la prestación del servicio de alimentación:

1. El contratista debe presentar la minuta patrón con sus intercambios y la distribución diaria con una frecuencia no mayor a 8 días.
2. Presentar los ciclos de menús para los pacientes hospitalizados esta debe ser mínimo de 4 semanas, con sus respectivos análisis cuantitativo de calorías, químico, debe presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana, servir los platos con una adecuada presentación, adicionalmente debe ser entregados con un mínimo de 15 días de anticipación al hospital para su revisión y aprobación.
3. El contratista deberá presentar un gramaje estándar para la población en edad preescolar y escolar hospitalizados en las instalaciones de la institución.
4. Los equipos y utensilios utilizados para la el procesamiento, fabricación y preparación de los alimentos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento. Que se facilite su limpieza y desinfección de sus superficies.
5. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las preparaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y llevar a cabo los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para esto deberá controlar factores físicos como: temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Además, vigilar procesos de congelación cuando lo requieran. Deberá mantener los alimentos de refrigeración a temperaturas no mayores de 4°C, alimentos congelados a una temperatura menor a 0°C, y los alimentos calientes a temperaturas mayores de 60°C. **Llevar registro diario de lo descrito anteriormente.**
6. Los menús deben ser elaborados de acuerdo con las especificaciones dietarias para cada tipo de patologías y firmados por un profesional en nutrición o ingeniero de alimentos.
7. Los pacientes con patologías específicas de alto riesgo de contaminación deberán recibir los alimentos en recipientes desechables para minimizar riesgos de proliferación.
8. El contratista deberá suministrar alimentos e insumos de buena calidad, cumpliendo con los procedimientos de buen manejo de estos.
9. La interventoría del contrato aplicará una encuesta de satisfacción al usuario, la cual servirá para tomar dediciones.
10. El contratista deberá comprometerse a sustituir los alimentos que tengan una aceptabilidad inferior al 80% manteniendo las especificaciones técnicas del presente estudio y los cambios deberán realizar en un periodo no mayor de 8 días.
11. Durante la jornada de las tres comidas éste servicio debe ser atendido de manera permanente por el personal, con uniforme especial (gorro, tapabocas, guantes y uniforme completo). El oferente se compromete a permitir la verificación por parte del Hospital sobre: la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, cumplimiento de los aspectos legales sobre salud ocupacional, emergencias, seguridad industrial, gestión ambiental y sanitaria.

### PERFIL REQUERIDO DEL PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO

Profesional Universitario en: Nutrición y Dietética

Formación: Administración de Servicios de Alimentación, Manipulación de Alimentos.

Experiencia: 29 meses en el Área de Servicio de Alimentos

Operario(a) Manipulador de Alimentos

Formación: Básica Primaria, Básica Secundaria, Curso en Manipulación de Alimentos

Experiencia: 12 meses en el Área de Servicio de Alimentos

**MANUALES Y PROTOCOLOS:** la propuesta debe incluir el siguiente listado de manuales y protocolos.

- ↪ Manual de dietas, debe contener la descripción de los diferentes tipos de dieta según patológicas.
- ↪ Manual de funciones
- ↪ Manual de manipulación de alimentos.
- ↪ Manual de higiene y desafección.
- ↪ Manual de recibo y control de la materia prima.
- ↪ Manual de almacenamiento de alimentos perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
- ↪ Manual de control de plagas, vectores y roedores
- ↪ Manual de procedimientos técnicos.
- ↪ Manual de buenas practicas de manufactura.
- ↪ Manual de saneamiento básico (que contenga capacitación en educación sanitaria, control de agua, manejo y calidad del agua, manejo y disposición de residuos, entre otros)
- ↪ Ciclo de minutas.
- ↪ Tabla de análisis químicos de micro nutrientes, sodio, calcio, hierro, y potasio del ciclo de minutas.

NOTA: Los manuales deben estar en medio físico. Deben tener una descripción detallada.

La empresa deberá presentar evidencias bimensuales del cumplimiento de estos, mejoras y las acciones correctivas realizadas al interior de la empresa y Deberán manejar un plan de capacitación sobre temas afines

12. **PERSONAL.** El contratista debe garantizar que el personal de manipuladores de alimentos cumpla con la reglamentación en cuanto haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. al uso de uniformes, aseo personal, y normas de higiene. El personal deberá estar uniformado en colores claros excepto el color blanco, portando los implementos propios de manipulación de alimentos (gorro, tapabocas, delantales, guantes) Todo el personal que labore deberá tener capacitación en manipulación de alimentos. Después de firmado el contrato se deberá presentar a salud ocupacional la carne de manipulación de alimentos, los exámenes de laboratorio (frotis de garganta, coprológico seriado y KOH de uñas) que demuestren que todo el personal es apto para manipular alimentos, entregar el cronograma de fechas estipuladas para la toma de exámenes de control durante le ejecución del contrato. Deberá realizar la toma trimestralmente de muestras aleatorias de alimentos, para el respectivo análisis esta actividad debe ser coordinado por el hospital.

### 13. GARANTIAS EXIGIDAS:

De conformidad con lo estipulado en el acuerdo 022 del 28 de diciembre del Manual de contratación, contratista deberá constituir a través de una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia las siguientes garantías: **GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:** La propuesta deberá acompañarse del original de una garantía de seriedad a favor de La Empresa Social del

Estado Hospital del Sarare E.S.E otorgada por una compañía de seguros, legalmente establecidas en Colombia, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, y vigencia de noventa (90) días; en todo caso la garantía deberá estar vigente desde la fecha y hora de presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento. La Oficina Asesora Jurídica del Hospital podrá solicitar al proponente, la ampliación de la vigencia de la garantía cuando se prorrogue el plazo establecido para la adjudicación. En todo caso la garantía deberá estar vigente hasta la aprobación de la póliza de cumplimiento. La póliza y sus anexos deberá presentarse debidamente firmada junto con la propuesta, condición que de no cumplirse no será subsanable y será causal de rechazo de la oferta. La póliza debe ir debidamente firmada por la persona natural (representante legal) o jurídica; si se omite la firma se asume como no presentada y será causal de rechazo de la oferta. Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de sus representantes legales o a nombre del consorcio; si es presentada por una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. En caso de ser tomada de forma distinta será causal de rechazo. Con la garantía de seriedad, el proponente garantiza:

- Que mantendrá la propuesta sin modificarla, desde la fecha de cierre del proceso y durante el período de validez de la misma.
- Que firmará el contrato en caso de serle adjudicado y ejecutará los demás actos requeridos para la legalización y el perfeccionamiento del mismo, dentro de los plazos previstos en estos términos de la invitación.
- Que constituirá las garantías exigidas para el cumplimiento del contrato, dentro de la oportunidad requerida. El valor asegurado quedará a favor del Hospital del Sarare E.S.E cuando el proponente incumpla con alguno de los casos citados. Es entendido que la aplicación de la garantía de seriedad de la oferta, no exonera al proponente de las acciones jurídicas legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados al Hospital, no cubiertos por el valor de la citada garantía.

Las garantías destinadas a amparar los perjuicios de naturaleza contractual, en donde resulte ganador en el proceso de la modalidad de selección deberá constituir a favor de la Empresa Social del Estado Hospital del Sarare identificada con el NIT 800. 231.215-1, una garantía única expedida por una compañía de seguros legalmente establecida, que tenga los siguientes amparos, coberturas y vigencias:

a) **Amparo de Cumplimiento:** El amparo de cumplimiento cubre al Hospital del Sarare E.S.E contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputables al contratista de las obligaciones emanadas del contrato garantizado. Este amparo comprende el pago de las multas y el valor de la cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva. El pago de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que la Entidad pueda acudir a otras vías para reclamar los perjuicios que en exceso de este valor se le irroguen. El valor del amparo de cumplimiento no será inferior al monto de la cláusula penal pecuniaria ni al diez por ciento (10%) del valor del contrato, de acuerdo con el decreto 1082 de 2015, por lo tanto, será de una cuantía equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, la vigencia de este amparo será del plazo del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio. En todo caso se mantendrá vigente hasta la liquidación del contrato

b) **Amparo de Calidad del servicio:** Este amparo de calidad del servicio cubre a la entidad estatal contratante de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. El valor y la vigencia de estas garantías se determinó en cada caso de acuerdo con el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en cada contrato. El amparo de la calidad del servicio será de una cuantía equivalente al veinte (20%) del valor del



contrato por el término del contrato y un (1) año más. c) **Amparo de calidad de los bienes.** Este amparo de calidad del servicio cubre a la entidad estatal contratante de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven la mala calidad de los bienes entregados teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. El valor y la vigencia de estas garantías se determinó en cada caso de acuerdo con el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en cada contrato. El amparo de la calidad del servicio será de una cuantía equivalente al veinte (20%) del valor del contrato por el término del contrato y un (1) año más d) **Pago de Salarios, Prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** El valor del amparo de Pago de Salarios, Prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales será del veinte por ciento (20%) del valor del contrato y la vigencia de este amparo será del plazo del contrato y tres (3) años más. e) **Responsabilidad civil extracontractual:** Este amparo protegerá a la Entidad de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que provenga de actuaciones, hechos u omisiones del contratista o de sus subcontratistas. El contratista deberá constituir una póliza de seguro en la que su vigencia sea por el plazo del contrato, su valor asegurado no sea inferior a 100 SMMLV, se constituya bajo la modalidad de ocurrencia y en la que serán asegurados Empresa Social del Estado Hospital del Sarare identificada con el NIT 800.231.215-1 y el contratista, y deberán figurar como beneficiarios la E.S.E y los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas. A su vez, la garantía deberá tener mínimamente los siguientes amparos: a) Cobertura básica de predios, labores y operaciones; b) Daño emergente y el lucro cesante; c) Perjuicios extramatrimoniales; d) Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad civil extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos; e) Cobertura expresa de amparo patronal, que cubre los perjuicios causados por accidentes de trabajo que sufran los empleados al servicio del contratista en desarrollo de sus actividades; f) Cobertura expresa de vehículos propios y no propios, que cubre daños materiales, las lesiones personales y/o la muerte que se ocasionen a terceros con vehículos propios y no propios que estén al servicio de la entidad asegurada en el giro normal de sus actividades. No se aceptará la garantía con deducibles 21 mayores al 10% del valor de cada pérdida y en ningún caso puede ser superior a 2.000 SMMLV. Tampoco será admitido que en la garantía se pacten franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que implique la asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada. La constitución de seguros obligatorios por parte del contratista como los relacionados con la administración de riesgos laborales, no exime al contratista de constituir la póliza de responsabilidad civil extracontractual.

#### **14. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:**

Además de las obligaciones específicas y de las estipuladas por la Ley el CONTRATISTA se obliga para con el Hospital a cumplir con las siguientes actividades:

El Contratista se obliga para con el **HOSPITAL** a:

1. El contratista debe presentar la minuta patrón con sus intercambios y la distribución diaria con una frecuencia no mayor a 8 días.
2. Presentar los ciclos de menús para los pacientes hospitalizados esta debe ser mínimo de 4 semanas, con sus respectivos análisis cuantitativo de calorías, químico, debe presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana, servir los platos con una adecuada presentación, adicionalmente debe ser entregados con un mínimo de 15 días de anticipación al hospital para su revisión y aprobación.
3. El contratista deberá presentar un gramaje estándar para la población en edad preescolar y

escolar hospitalizados en las instalaciones de la institución.

4. Los equipos y utensilios utilizados para la el procesamiento, fabricación y preparación de los alimentos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento. Que se facilite su limpieza y desinfección de sus superficies.
5. Desempeñar y acatar los principios de la Ética Médica Hospitalaria de la Institución, de los derechos de los pacientes y de atención a los usuarios, bajo condiciones de respeto por su dignidad, buen trato, entrega de la información requerida por los mismos de manera suficiente y oportuna.
6. Las demás que hayan sido ofertadas en la propuesta presentada por el proponente dentro del proceso de selección, las cuales se entenderán incorporadas al presente contrato.

#### 14.1 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Prestar el servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la E.S.E de acuerdo a los parámetros de prescripción nutricional, ordenes médicas, solicitud de enfermería y/o del personal asistencial llevando el registro diario de control por servicio del número y tipo de dietas suministrado en cada tiempo de comida y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor y/o interventor del contrato.
2. El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios.
3. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las preparaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y llevar a cabo los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para esto deberá controlar factores físicos como: temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Además, vigilar procesos de congelación cuando lo requieran. Deberá mantener los alimentos de refrigeración a temperaturas no mayores de 4°C, alimentos congelados a una temperatura menor a 0°C, y los alimentos calientes a temperaturas mayores de 60°C. **Llevar registro diario de lo descrito anteriormente.**
4. Los menús deben ser elaborados de acuerdo con las especificaciones dietarias para cada tipo de patologías y firmados por un profesional en nutrición o ingeniero de alimentos.
5. Los pacientes con patologías específicas de alto riesgo de contaminación deberán recibir los alimentos en recipientes desechables para minimizar riesgos de proliferación.
6. El contratista deberá suministrar alimentos e insumos de buena calidad, cumpliendo con los procedimientos de buen manejo de estos.
7. La interventoría del contrato aplicará una encuesta de satisfacción al usuario, la cual servirá para tomar dediciones.
8. El contratista deberá comprometerse a sustituir los alimentos que tengan una aceptabilidad inferior al 80% manteniendo las especificaciones técnicas del presente estudio y los cambios deberán realizar en un periodo no mayor de 8 días.
9. Durante la jornada de las tres comidas éste servicio debe ser atendido de manera permanente por el personal, con uniforme especial (gorro, tapabocas, guantes y uniforme completo).
10. El oferente se compromete a permitir la verificación por parte del Hospital sobre: la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, cumplimiento de los aspectos

legales sobre salud ocupacional, emergencias, seguridad industrial, gestión ambiental y sanitaria.

#### 14.2. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL:

- a. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
- b. Cancelar al CONTRATISTA el valor del contrato en la forma y plazos estipulados.
- c. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del supervisor.
- d. Verificar las funciones ejercidas por el supervisor del presente contrato.
- e. Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes al Sistema General de Seguridad Social.
- f. Verificar que para la suscripción del contrato se hayan aportado por el contratista los documentos requeridos.

#### 15. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

El proponente deberá presentar la propuesta en concordancia con los parámetros y términos establecidos, el escrito de respuesta deberá ser enviado a la oficina de contratación ubicada en la calle 30 # 19<sup>a</sup>-82 barrio los libertadores de saravena-Arauca o al correo correspondenciaesesarare@gmail.com y de manera física en las instalaciones del Hospital del Sarare E.S.E de la siguiente manera:

- Sobre cerrado y sellado
- Tabla de contenido
- Separar por capítulos.

#### 16. REQUISITOS GENERALES:

**JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA PROPUESTA MÁS FAVORABLE DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.**

Se orienta según lo señalado en el numeral 3 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y en el decreto 1082 de 2015, se recomienda que el oferente acredite lo siguiente.

**REQUISITOS MÍNIMOS PARA PARTICIPAR (Convocatorias)**

Podrán presentar propuestas en esta convocatoria las personas naturales o jurídicas, en forma individual, en consorcio, unión temporal que cumplan con las condiciones y requisitos mínimos de participación en el presente proceso de selección.

Para participar en la presente convocatoria, el proponente deberá cumplir previamente los siguientes requisitos y anexar los documentos respectivos que acrediten lo solicitado.

De conformidad con el artículo 2.22.1.1.1.5.3 del decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes mínimos a verificar de conformidad con la información contenida en el registro Único de proponentes RUP expedido por la Cámara de Comercio son los siguientes:

**SI SE OMITE CUALQUIERA DE LOS DOCUMENTOS CLASIFICADOS COMO OBLIGATORIOS Y EXCLUYENTES LA PROPUESTA NO SERÁ EVALUADA.**

**DOCUMENTOS JURÍDICOS DE LA PROPUESTA**

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos por la vigencia del Contrato y un año más Con el fin de verificar la capacidad jurídica del oferente, éste deberá anexar a su propuesta los documentos que se relacionan a continuación, y la omisión de aquellos necesarios para la comparación de las propuestas, impedirá tenerla en cuenta para su evaluación y posterior adjudicación:

**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.**

La carta de presentación de la propuesta deberá ser firmada por el proponente, por el representante legal si es persona jurídica o por el representante del consorcio o unión temporal, si se trata de cualquiera de estas formas asociativas, indicando al pie de la firma el nombre, cargo y documento de identidad.

Así mismo, deberá hacer la manifestación de no encontrarse incurso en causal de inhabilidad o incompatibilidad; la firma de la carta de presentación de la propuesta hará presumir la aprobación, legalidad y conocimiento de todos los documentos que la acompañan.

**ORIGINAL O COPIA DEL CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL:**

Se debe presentar el Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad. Este certificado debe haber sido expedido con menos de treinta (30) días calendarios. Anteriores a la fecha de cierre del

presente proceso de selección.

**ORIGINAL O COPIA DEL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:** Si el proponente es persona Jurídica, deberá demostrar que está organizado como empresa cuya actividad sea el objeto a contratar, lo cual deberá acreditar con el certificado de existencia y representación legal, expedido por la respectiva cámara de comercio, vigente, en la que conste que su objeto social le permite desarrollar el objeto contractual.

**EL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:** Deberá estar expedido con una fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso, donde acredite que su vigencia es igual a la vigencia del contrato y un (1) año más.

- Fotocopia Legible De La Cedula De Ciudadanía
- Certificado De Antecedentes (disciplinarios, judiciales y fiscales – contraloría-) su expedición no deberá ser superior a 30 días.
- Fotocopia Del RUT: de la persona natural o persona jurídica. En caso de Consorcio o Unión Temporal de cada uno de los integrantes y el representante legal si es persona distinta a los integrantes deberá aportar el presente documento, cuya actividad deberá corresponder al presente proceso de Selección
- Original y/o Copia De Inscripción En El RUP
- Certificado de pagos de seguridad social y aportes parafiscales
- Experiencia.

## 17. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

Por el hecho de presentar propuesta para este proceso, se entiende que la propuesta es irrevocable y que el proponente mantiene vigentes todas las condiciones originales de su propuesta durante todo el tiempo que dure el proceso, incluidas las prórrogas de los plazos que llegaren a presentarse, de acuerdo con la invitación pública y la normatividad vigente. La propuesta deberá acompañarse del original de una garantía de seriedad a favor del Hospital Del Sarare E.S.E por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una garantía bancaria otorgada por entidad bancaria y en general por cualquier mecanismo de cobertura de riesgo autorizado por el reglamento del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor ofertado en su propuesta , con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha del cierre. Con la propuesta se debe anexar la póliza y el recibo de cancelación de la prima correspondiente. Sin perjuicio de ello dichas pólizas no expiraran por falta de pago o por revocatoria unilateral.

## 18. CRITERIOS DE ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS

Para los efectos del presente proceso, se entenderán las siguientes categorías de riesgo:

- **RIESGO PREVISIBLE:** Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia a la estimación y asignación de los riesgos previsible, así como su tipificación.

- **RIESGO IMPREVISIBLE:** Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión; es decir, el acontecimiento de su ocurrencia desastres naturales, actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden público.
- **TIPIFICACIÓN DEL RIESGO:** Es la enunciación que la entidad hace aquellos hechos previsible constitutivos de riesgo que en su criterio pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.
- **ESTIMACIÓN DEL RIESGO:** Es la valoración, en términos monetarios o porcentuales respecto del valor del contrato, que hace la entidad de ellos, de acuerdo con la tipificación que ha establecido.
- **ASIGNACIÓN DEL RIESGO:** Es el señalamiento que hace la entidad de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

Para el presente proceso de selección el Hospital del Sarare E.S.E ha tipificado, evaluado y asignado los riesgos indicados en el anexo 2 **MATRIZ DE RIESGOS**.

#### 19. CONVOCATORIA A VEEDURIAS:

Se convoca a las a los veedores ciudadanos interesados en cada proceso de contratación de la E.S.E., con el propósito de que se ejerza el control ciudadano, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 270 de la Constitución política, la ley 850 de 2003.

#### 20. SUPERVISION DEL CONTRATO:

La supervisión del presente contrato será ejercida por quien designe el Director del Hospital del Sarare E.S.E.

Dado en Saravena, el cinco (5) de enero del 2022.

**GUASTAVO ADOLFO RODRIGUEZ CAMARGO**

Subgerente Científico  
(Aspectos Técnicos)

**ARIELA GELVIS QUINTERO**

Subgerente Administrativo F  
(Aspectos Técnicos)

**JIMMY ALBERTO RANGEL SOTO**

ASESOR JURUDICO  
(Aspectos Jurídicos)

**DAIRO ORTEGA NAVARRO**

NUTRICIONISTA  
(Aspectos Técnicos)

Original firmado