EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

TÉRMINOS DE REFERENCIA

OBJETO: SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LDS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIDNES NECESARIOS

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 005 DE 2021

DIECISIETE (17) DE AGOSTO DE 2021

ESTE DOCUMENTO ES PRDPIEDAD DE LA ESE HDSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE PDSEE ES CDNFIDENCIAL. SU REPRDDUCCIÓN ESTARÀ DADA A TRAYÉS DE CDPIAS AUTORIZADAS POR LA CODRDINACIDN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE DALIDAD

CAPITULO I

1. REFERENCIAS GENERALES DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA

1.1. JUSTIFICACIÓN LEGAL

La ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, atendiendo a su nivel de complejidad y a la ubicación geográfica, presta sus servicios de salud, a los habitantes del departamento de Boyacá, (población 1.286.996 habitantes proyección a 2020 fuente Dane), de la cual 503.508 corresponden a población rural, con una distribución así: Alta complejidad de la atención: A la totalidad de los municipios del departamento y a municipios vecinos de los departamentos de Santander y Casanare. Mediana complejidad de atención: A la provincia Centro del Departamento de Boyacá. Comprende un total de 28 municipios con un volumen poblacional estimado de 376.235 habitantes, que corresponde al 29.2% de la población de Boyacá. Baja complejidad hospitalaria: A la ciudad de Tunja y a otros 8 municipios de la provincia centro del Departamento de Boyacá.

Que el artículo 209 de la Constitución Política de Colombia preceptúa que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, además de la moralidad administrativa propia del quehacer administrativo, que involucra la actividad contractual, por lo que la E.S.E. no puede ser ajena a este principio, y debe buscar que los temas de la contratación que maneje la entidad se ciñan a dichos postulados por cuanto esto significa, crear en el imaginario colectivo una imagen de credibilidad y solidez.

Que el artículo 365 ibídem, señala que: "Los servicios públicos son inherentes a la finalidad social del Estado. Es deber del Estado asegurar su prestación eficiente a todos los habitantes del territorio nacional. Los servicios públicos estarán sometidos al régimen jurídico que fije la ley, podrán ser prestados por el Estado, directa o indirectamente, por comunidades organizadas, o por particulares. En todo caso, el Estado mantendrá la regulación, el control y la vigilancia de dichos servicios. Si por razones de soberanía o de interés social, el Estado, mediante ley aprobada por la mayoría de los miembros de una y otra cámara, por iniciativa del Gobierno decide reservarse determinadas actividades estratégicas o servicios públicos, deberá indemnizar previa y plenamente a las personas que en virtud de dicha ley, queden privadas del ejercicio de una actividad lícita".

Dentro del marco normativo se establece que la Ley 100 de 1993, en su artículo 195 contempla un régimen jurídico especial para las Empresas Sociales del Estado estableciendo que se deben regir por el derecho privado en temas contractuales pudiendo de manera discrecional utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública.

La ley 489 de 1998, en su artículo 83 establece: Las Empresas Sociales del Estado, creadas por la Nación o por las entidades territoriales para la prestación en forma directa de servicios de salud se sujetan al régimen previsto en la Ley 100 de 1993, la Ley 344 de 1996 y en la presente ley en los aspectos no regulados por dichas leyes y a las normas que las complementen, sustituyan o adicionen.

El Decreto 1876 del 3 de enero de 1994, dispone: La Empresa Social del Estado, constituye una categoría especial de entidad pública descentralizada, del orden Departamental, con personería jurídica, patrimonio propio e independencia, autonomía administrativa y financiera, y presta servicios de salud de baja complejidad a la población afiliada al Sistema General de Seguridad Social en Salud.

Que mediante Acuerdo de Junta Directiva No. 07 de julio 08 de 2020 determinó en su artículo primero: Aprobar y adoptar el PLAN DE GESTIÓN, PLAN DE DESARROLLO denominado "**EN EL SAN RAFA TRABAJAMOS CON**

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

EL ALMA", presentado por el Gerente de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja para el periodo 2020-2024.

Que mediante la Resolución Interna No. 155 de 13 de Julio de 2020, se adaptan los programas estratégicos como orientadores del **PLAN DE DESARROLLO 2020-2024 "EN EL SAN RAFA TRABAJAMOS CON EL ALMA"** de la **E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA".**

Que mediante la Resolución Interna No. 079 del 25 de marzo de 2021, se adopta el **MODELO INTEGRAL DE PRESTACIÓN DE SALUD DE LA E.S.E. HDSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA.**

Que mediante Acuerdo No. 031 de diciembre 29 de 2020, se aprueba el **PRESUPUESTO DE INGRESOS Y GASTOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2021.**

Que la presente necesidad se encuentra incluida en la Resolución Interna No. 394 del 21 de diciembre de 2020, por medio de la cual se aprueba el **PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES** para la vigencia 2021.

Que el OBJETIVO GENERAL del plan de gestión 2020-2024, es mejorar el desempeño de la entidad frente al cumplimiento de las metas de gestión y resultados relacionados con la viabilidad financiera, la calidad y la eficiencia en la prestación de los servicios de la salud de la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA para el periodo 2020-2024.

Que dentro de los OBJETIVOS ESPECÍFICOS del plan de gestión 2020-2024, se encuentra el adelantar procesos permanentes de mejoramiento continuo a los procesos de gestión y desarrollo institucional, evaluar y analizar las estrategias que contribuyan al cumplimiento de la misión, visión, objetivos y metas institucionales, con un equipo humano calificado bajo principios y valores enfocados en la prestación de servicios con calidad.

Con la aprobación del PLAN DE DESARROLLO denominado **"EN EL SAN RAFA TRABAJAMOS CDN EL ALMA"** y en relación al diagnóstico Institucional se realizó la proyección de la misión de la E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, la cual se enmarca en prestar servicios de salud a los usuarios y sus familias a través de talento humano idóneo y comprometido, contando con tecnología que garantiza la seguridad en la atención humanizada, contribuyendo a la gestión del conocimiento generando confianza, desarrollo, calidad de vida y responsabilidad social a nuestra comunidad.

Que mediante Resolución Interna No. 142 de 2020, se adopta la metodología para definir el direccionamiento estratégico de la E.S.E Hospital Universitario San Rafael De Tunja para el periodo 2020-2024.

Dando cumplimiento a lo expuesto anteriormente y evidenciando que, al interior de la entidad, se manejan diversos procesos que deben trabajar de forma unánime y coordinada para desarrollar actividades tendientes al mejoramiento continuo dentro de los principios de la Función Administrativa y el cumplimiento de los objetivos institucionales.

Uno de estos procesos se encuentra en cabeza de la Subgerencia Administrativa y Financiera, quienes buscan continuamente dar cumplimiento a uno de los fines esenciales del estado, como es la prestación eficiente y efectiva de los servicios públicos en términos de responsabilidad oportunidad, economía y celeridad, por lo que se hace necesario garantizar el **SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS.**

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

El Hospital Universitario San Rafael de Tunja, es una empresa social del estado, que atendiendo sus obligaciones legales y estatutarias, le corresponde la obligación constitucional de asegurar la prestación del servicio público de salud, servicios de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, y los demás servicios incluidos en los planes del sistema de seguridad social en salud, siendo la dieta nutricional parte esencial y complemento del tratamiento.

La alimentación de los pacientes constituye parte integral de su tratamiento y por ello es necesario garantizar un mínimo de condiciones que aseguren la cantidad de alimentos adecuada, la calidad de los mismos, la presentación, condiciones óptimas durante la elaboración, el aporte calórico y nutricional necesario, la variedad de los menús y las garantías higiénico sanitarias reglamentarias, durante el tiempo en que el paciente permanece hospitalizado en la institución.

Dentro de los procesos y subprocesos externalizados, la ESE requiere contratar el suministro de la alimentación para los pacientes hospitalizados, estudiantes de internado, prácticas formativas de enfermería, práctica profesional de enfermería, residentes de medicina de la actividad física y el deporte y residentes de medicina familiar, de las universidades con las cuales la ESE tiene convenio vigente, personal asistencial que se encuentra en primera línea de atención del virus COVID-19 y demás autorizados con una persona natural o jurídica que lo ejecute bajo su propia autonomía y responsabilidad, de acuerdo con la oferta y demanda en los diferentes servicios en la institución; los cuales son necesarios para el desarrollo y cumplimiento de sus fines, esencialmente los de prestar servicios de salud a la población del departamento.

Que el **PROGRAMA AMIGOS DEL CORAZÓN,** encaminado a la detección del riesgo cardiovascular de los pacientes hospitalizados, creado mediante la Resolución Interna No. 055 del 2018 "Por medio de la cual se deroga la resolución 090 del 2014 y se actualiza el programa Institucional Amigos del Corazón en la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja"; deberá recibir el apoyo para el suministro de dietas acorde a la necesidad del tipo de paciente, dentro del desarrollo del mismo se contemplan dietas especiales para pacientes hospitalizados con riesgo cardiovascular.

De igual manera, el **PROGRAMA MADRE CANGURO** actualizado mediante Resolución Interna No. 108 de 2021 "Por medio de la cual se deroga la Resolución No 172 de 2017, y se adoptan los lineamientos Técnicos para la implementación del Programa Madre Canguro en Colombia con énfasis en la nutrición del neonato prematuro o de bajo peso al nacer, emanado por el Ministerio de Protección social en la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA.

La **ESTRATEGIA INSTITUCIÓN AMIGA DE LA MUJER Y LA INFANCIA** -- IAMI, mediante Resolución Interna No. 370 de 2020, se actualiza y adopta una política institucional para la promoción, protección, atención y apoyo en salud y nutrición a la población materna e infantil. Dicha política escrita se enmarca en los derechos humanos y propende por la integración de la pareja y la familia a todas las actividades relacionadas con la maternidad y la crianza

De otro lado, mediante la Circular No. 20211000000045-GR, se establecen lineamientos para el apoyo de alimentos a pacientes y/o familiares de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja en concordancia con la política de humanización adoptada mediante Resolución No. 172 del 5 de agosto de 2020.

Que, en el mes de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud - OMS, declaró, como pandemia el Coronavirus COVID-19, y concomitante a esto el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020, declaró la emergencia sanitaria por causa del Coronavirus COVID-19.

El Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 738 del 26 de mayo de 2021 prorrogó la emergencia sanitaria declarada mediante Resolución 385 de 2020 y prorrogada por las Resoluciones 844, 1462

ESTE DOCUMENTO ES PROPIECAO OE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFICENCIAL. SU REPROCUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

y 2230 de 2020 y 222 de 2021 hasta el 31 de agosto de 2021 y dadas las proyecciones frente a los casos probables que pueden presentarse en el Departamento de Boyacá se debe mantener el plan de expansión de la capacidad instalada en la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

Que, la Gobernación de Boyacá mediante Decreto No. 359 del 17 de septiembre de 2020 previo concepto favorable del Consejo Departamental de Gestión del Riesgo de Desastres (acta del 15 de septiembre), declaro la situación de CALAMIDAD PÚBLICA en el Departamento de Boyacá, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 58 de la Ley 1523 de 2012, por un periodo de seis (6) meses contados a partir de la declaratoria de la misma, la cual fue prorrogada por el mismo tiempo mediante Decreto No. 095 del 12 de marzo de 2021.

Que la E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja, teniendo en cuenta la necesidad de ampliación de capacidad instalada ejecutó el proyecto de adquisición de la infraestructura física y habilitación de la Unidad Materno Infantil, bajo los lineamientos de la normatividad vigente, en este desarrollo se contempló el traslado de servicios con el pertinente aumento de capacidad instalada, el cual requirió mayor número de horas y actividades de las diferentes especialidades habilitadas para solventar la necesidad de la población objeto de la atención en la sede denominada Unidad Materno Infantil - María Josefa Canelones.

Que la E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja habilito en la Unidad Materno Infantil servicios de **URGENCIAS RESPIRATORIAS, HOSPITALIZACIÓN, UCI ADULTOS,** que a raíz del tercer pico de la pandemia, esto es entre el mes de abril y junio de la presente anualidad, aumento el nivel de ocupación por el incremento desmedido de casos positivos contagiados con el virus COVID – 19, situación que derivo en la necesidad de contratar personal adicional en el área asistencial, administrativa y de apoyo para cubrir la contingencia generada y atender la demanda de pacientes en la Clínica María Josefa Canelones, por lo que se presentó un incremento proporcional en la cantidad de dietas solicitadas y, por ende, en el valor de las dietas facturadas y suministradas al personal (refrigerio y almuerzo) que se encuentra en primera línea de riesgo, esto con el objetivo de garantizar la estancia, y condiciones de bienestar laboral del personal asignado a esta sede por cuanto al ser área de alta contaminación, los turnos del personal son de 12 horas seguidas.

Que, la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja siendo la entidad centro de referencia de todos los municipios de Boyacá y algunos municipios de departamentos circunvecinos, se vio en la necesidad de habilitar áreas hospitalarias a fin de garantizar la atención en materia de salud por lo que se amplió la capacidad instalada debido al comportamiento de la demanda de servicios.

Aunado a lo anterior, el incremento de contagios por COVID -19 presentado el mes de enero en el departamento de Boyacá obligó a declarar la alerta roja debido a que se superó en un 90% la ocupación de camas de las Unidades de Cuidados Intensivos; Motivo por el cual el Hospital Universitario San Rafael de Tunja debe garantizar la alimentación tanto de pacientes hospitalizados como del personal que se encuentra en primera línea de riesgo por contagio del virus COVID – 19.

Por todo lo anterior, el día 23 de diciembre de 2020, la Secretaria de Salud del departamento realizó la habilitación de 19 camas de hospitalización mediante código N° 1500100387-01 a fin de ampliar la capacidad instalada para la prestación de servicios de salud en la E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja lo que evidentemente genera aumento en la solicitud de dietas de pacientes de esta nueva área; de la misma manera atendiendo a la demanda de los diferentes servicios hospitalarios se busca garantizar la atención a pacientes con diferentes patologías por lo que se requiere la habilitación de áreas destinadas para la atención de servicio de oncología situación que obliga a garantizar los diferentes servicios de apoyo administrativo de ser necesario, dentro de los cuales se encuentra el suministro de dietas hospitalarias para el cuidado y la recuperación de los pacientes.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Posteriormente, la Gobernación de Boyacá mediante Resolución No. 002 del 18 de enero de 2021, resuelve: "Ordenar la ocupación temporal del Hotel Hunza ubicado en la carrera 21 No 10-66 Tunja, Boyacá conforme en lo expuesto en la parte motivada y durante el tiempo de la declaratoria de la situación de calamidad pública, conforme el Decreto 359 de 2020 y su eventual prorroga, para la expansión hospitalaria de la ESE Hospital Universitario San Rafael De Tunja".

Que en atención al nivel de ocupación de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, durante el tercer pico de la pandemia, se habilitaron los pisos 5°, 6°, 7°, 8° y 9° para atención de paciente hospitalizados por contagio con el virus COVID -19, de otro lado se habilitaron los pisos 10° y 11° como cuartos de descanso del personal asistencial.

Adicionalmente, la Resolución No. 002 de 2021, en su artículo 70 establece: **ARTICULO 70 PROCEDIMIENTOS Y CONDICIONES EN LA OCUPACIÓN** La entidad pública a cargo de la emergencia comunicará por escrito al propietario poseedor o tenedor del inmueble la necesidad de la ocupación temporal, la extensión requerida del terreno, las habitaciones o edificaciones que se ocuparán y el tiempo probable que dure la ocupación, que en ningún caso podrá ser superior a un año..."

Aunado a lo anterior, en el mes de abril con el fin de aumentar la capacidad de urgencias de la ESE, se habilito la carpa Hospitalaria para atención de pacientes hospitalizados en observación de urgencias, adicional a ello se realizó la expansión de urgencias en el sótano de la ESE, garantizando estancias cálidas, pero sobre todo responsables a nuestros pacientes.

Que teniendo en cuenta lo anteriormente descrito, la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja actualmente debe además de garantizar la alimentación de los pacientes en la sede principal incluidos los que se encuentran en el área expansión urgencias sótano, los ubicados en el Hotel Hunza, en la Carpa Hospitalaria y la Unidad Materno Infantil; por cuanto a la fecha de realizar la proyección de la necesidad, es decir durante el mes de enero, se desconocía por completo el comportamiento de la pandemia en los diferentes picos venideros situación que dificulta tener la certeza en la planificación de servicios que dependen de dicho comportamiento como lo es el suministro de las dietas hospitalarias.

Razón por la cual se presenta este estudio de conveniencia y oportunidad, con el fin de contratar el suministro de dietas hospitalarias que coadyuven en el desarrollo de los procesos que desarrolla esta Área de conformidad con el Estatuto Interno de Contratación de la Entidad, adoptado mediante Resolución No. 173 del 28 de junio de 2021, el cual indica en su **Artículo 16, CONVOCATORIA PÚBLICA:** "La E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja podrá contratar a través de esta modalidad de selección los servicios o bienes requeridos, cuya cuantía sea superior a doscientos ochenta (280) salarios mínimos legales mensuales vigentes (...)"

Que mediante Acuerdo No.002 de 2021, se otorgaron facultades para contratar al señor Gerente De La E.S.E Hospital Universitario San Rafael De Tunja, por cuantía superior a 280 salarios mínimos mensuales legales vigentes y 1500 salarios mínimos mensuales legales vigentes para los procesos contemplados en el Articulo 17 y desarrollados en el Articulo 23 del Estatuto De Contratación De La Institución Acuerdo 011 De 2019 hasta el 31 de Diciembre del año 2021".

Adicionalmente, con el fin de robustecer la justificación de la necesidad de contratar el SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS, se expone el Informe presentado por el área de epidemiología de la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja, con corte al 19/07/2021.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPROCUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

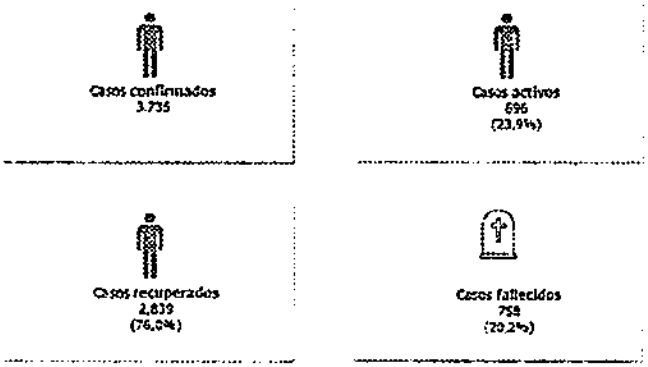
"INFORME COMPORTAMIENTO DE INFECCIÓN POR SARS-CoV2 EN LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

Fecha de Informe: 19 julio de 2021,
Hora: 08:00 horas.

CONTENIDO

1. Antecedentes.

A partir de la declaración de emergencia mundial por la pandemia de SARS-CoV-2, en la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja el primer caso de búsqueda del nuevo virus sucedió desde el mes de



marzo de 2020, y fue detectado el primer caso en la institución el 26 de marzo de 2020 en paciente masculino de 84 años de edad tratándose de paciente con criterios de vigilancia intensificada de IRA como evento centinela INS 345.

2. Comportamiento actual.

Con corte a 19 de Julio de 2021 se detectaron 8.626 casos que requirieron búsqueda de infección por virus SARS CoV-2 de los cuales 4.871 casos (57%) fueron descartados, y 2.333 casos confirmados notificados por nuestra institución (27%), 1.402 casos confirmados extra institucionales (16%), para un total de 3.735 casos de infección por SARS COV2. (32%) fueron confirmados, actualmente el comportamiento del evento ha sido:

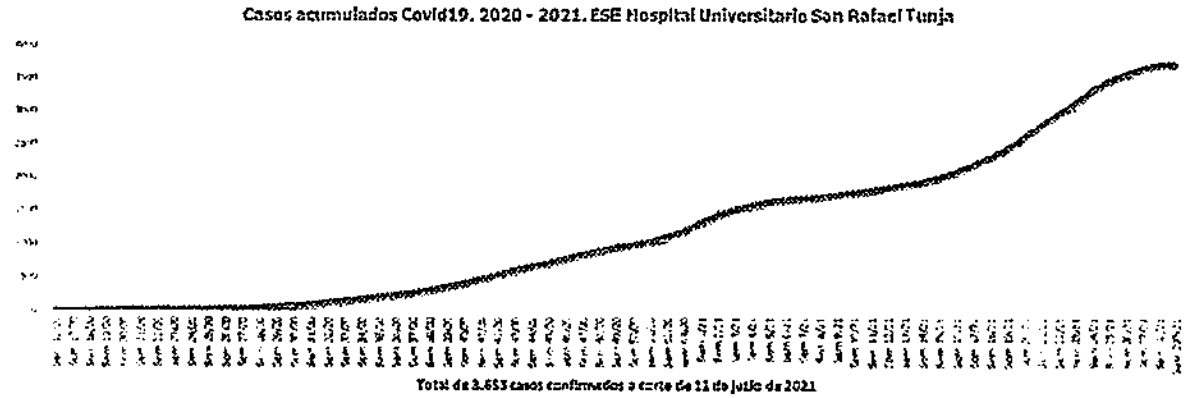
Fuente: Epidemiología – ESE HUSRT.

3. Morbilidad por Covid19.

En cuanto a los 2.333 casos de COVID-19 detectados mediante la realización y procesamiento de pruebas diagnósticas tipo RT-PCR y detección de antígenos en usuarios atendidos o trasladados a la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja y sede María Josefa Canelones ha reflejado una tendencia de aumento desde la adopción de la estrategia de búsqueda activa institucional de casos que requiere hospitalización o manejo en cuidado intensivo. Ver gráfica 1.

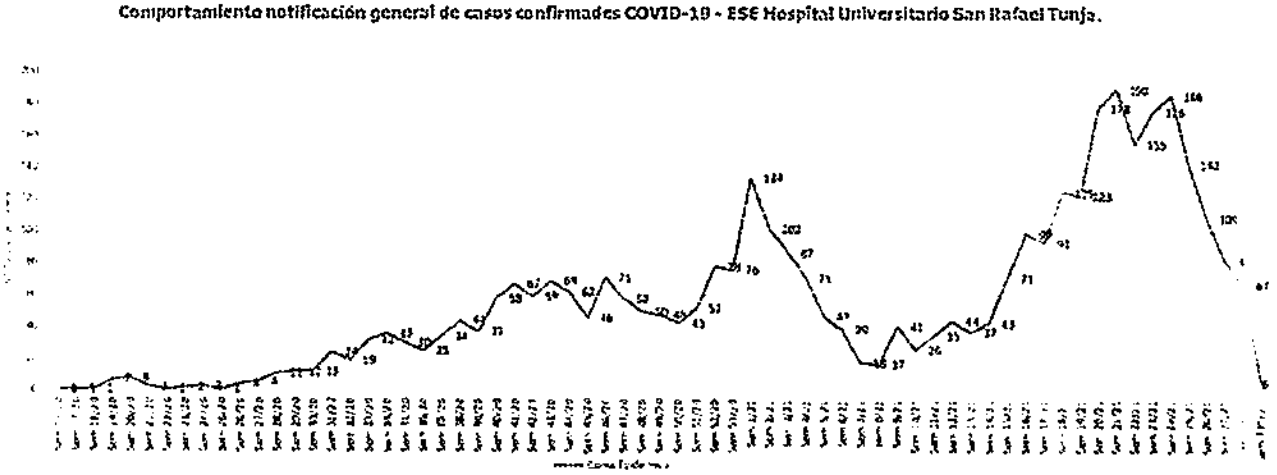
Gráfica 1. Casos acumulados Covid19. 2020 - 2021. ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVES DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD



Fuente: Epidemiologia – ESE HUSRT.

A continuación, se puede evidenciar el comportamiento del evento por semana epidemiológica; En el transcurso de la vigencia 2021 el primer pico de contagios sucedió en las tres primeras semanas epidemiológicas con 134 casos (semana 1), 102 casos (segunda semana), 87 casos (tercera semana), evidenciando el tercer pico de casos a partir de la semana epidemiológica 20 manteniendo un comportamiento fluctuante con reducción de la notificación de eventos a semana epidemiológica 25. Ver gráfica 2



Gráfica 2. Comportamiento notificación general de casos confirmados COVID-19 - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.

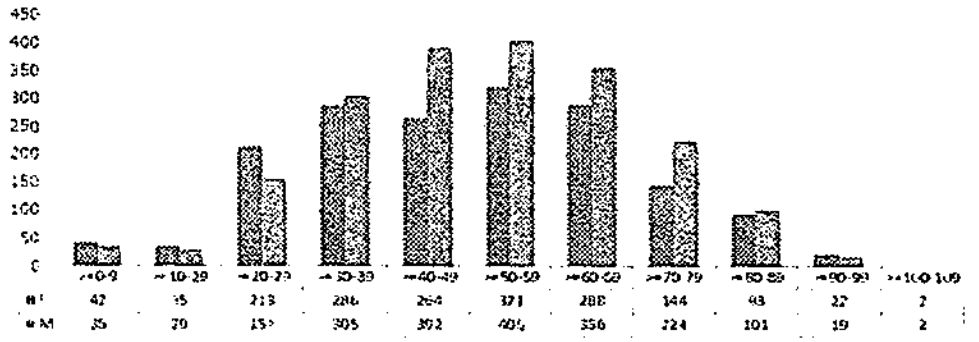
En cuanto a notificación general de los casos detectados, en la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja se ha garantizado la operatividad del sistema de vigilancia epidemiológica y la búsqueda activa de infección respiratoria aguda por el nuevo virus, dado el funcionamiento y la organización para la atención de casos el mayor volumen ha sido notificado desde la unidad de enfermedades respiratorias (María Josefa Canelones).

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Distribución de casos COVID-19 según entidad que notifica - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.

Del total de casos detectados el sexo masculino ha tenido mayor prevalencia con 2.025 contagios, en comparación con el sexo femenino quien representa el 46% de los contagios con 1.710 casos. Al considerar la clasificación por grupo etareo, se ha visto mayor afectación en el grupo de 50 – 59 años con726 casos, seguido de 50 a 59 años con 726 casos reportados. Ver grafica 3.

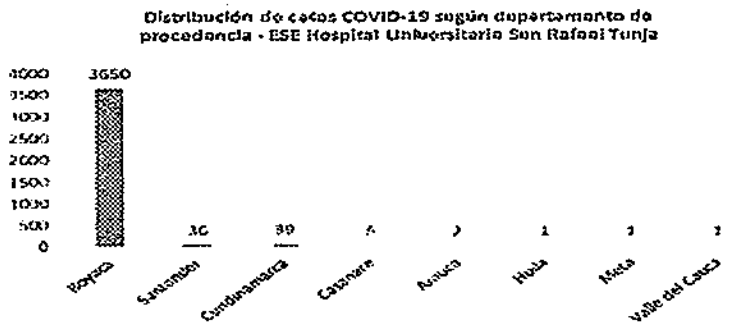
Distribución de casos confirmados COVID-19 por grupo etáreo y sexo - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.



Gráfica 3. Distribución de casos confirmados COVID-19 por grupo etáreo y sexo - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.
Fuente: Epidemiología – ESE HUSRT.

La ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja brinda cobertura en el departamento de Boyacá brindando atención como institución de tercer nivel de complejidad, no obstante, la disponibilidad de especialidades y subespecialidades médicas ha permitido el ingreso a usuario procedentes de otros departamentos en quienes se ha detectados casos por búsqueda activa de COVID 19.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

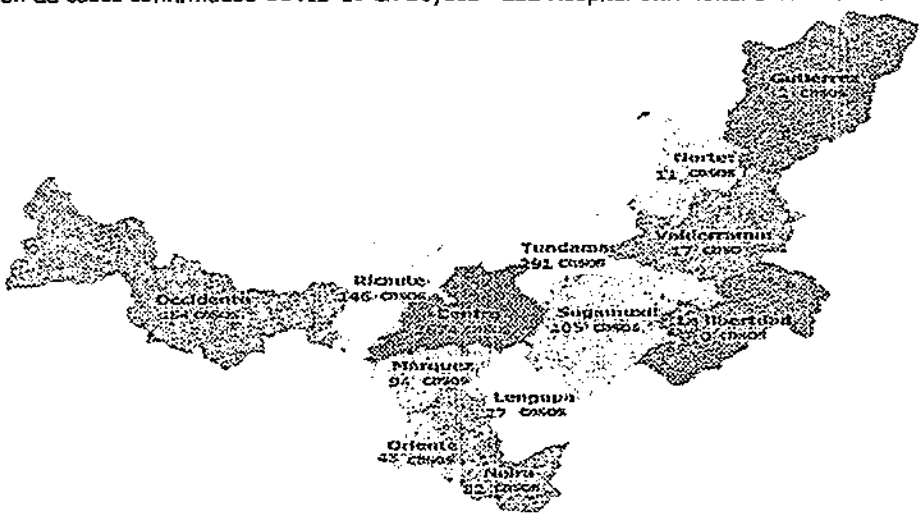


Gráfica 5. Distribución de casos confirmados COVID-19 según departamento de procedencia - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.

Fuente: Epidemiologia – ESE HUSRT.

De los casos 3.650 casos detectados de personas residentes en Boyacá, la distribución por provincias refleja que el mayor impacto ha sido en el centro del departamento, dado que conjuga los municipios con mayor densidad poblacional, por lo cual hace parte del comportamiento esperado, a diferencia de las provincias de Tundama y Occidente que ocupan el tercer y cuarto lugar en Boyacá, notificados y atendidos por nuestra institución.

Mapa 1. Distribución de casos confirmados COVID-19 en Boyacá - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.

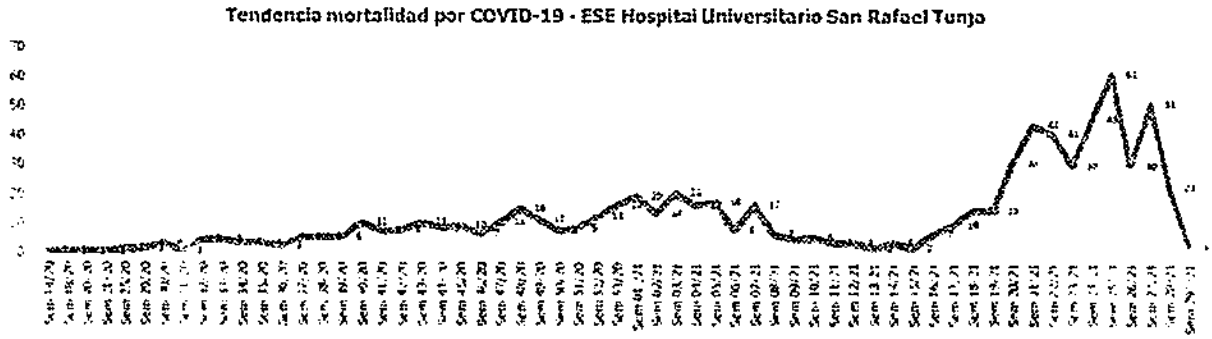


Fuente: Epidemiologia – ESE HUSRT.

4. Mortalidad por COVID19

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Respecto a mortalidad por COVID-19, desde el primer caso notificado a corte de 19 de Julio de 2021, de los casos detectados 758 han fallecido y tienen en la cascada de causas de defunción asociación con la infección por el nuevo virus, alcanzando una letalidad del 20.29% de los casos confirmados. Ver gráfica 4.

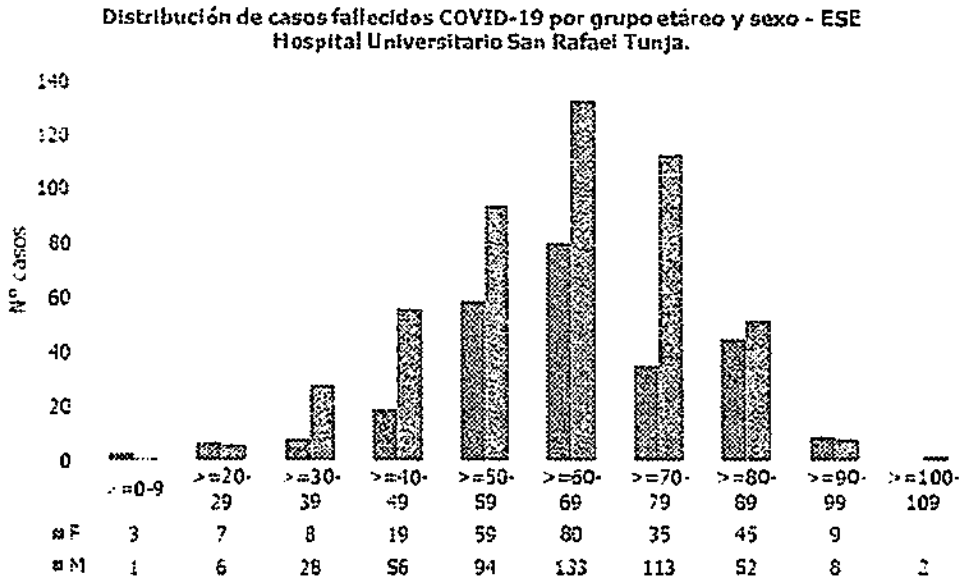


Gráfica 4. Tendencia mortalidad por COVID-19 - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.

Fuente: Epidemiología – ESE HUSRT.

Al discriminar los casos de mortalidad por sexo y grupo de edad se encontró que la mayor afectación prevalece en el sexo masculino con 493 casos que corresponde al 65% del total de fallecidos, situación que es concordante con el perfil de morbilidad, en el sexo femenino hubo 265 defunciones que corresponde al 35%. Así mismo, los mayores índices de letalidad posterior al contagio se han registrado en el grupo de 60 a 69 años de edad.

Gráfica 8. Distribución de casos fallecidos COVID-19 por grupo etáreo y sexo - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.

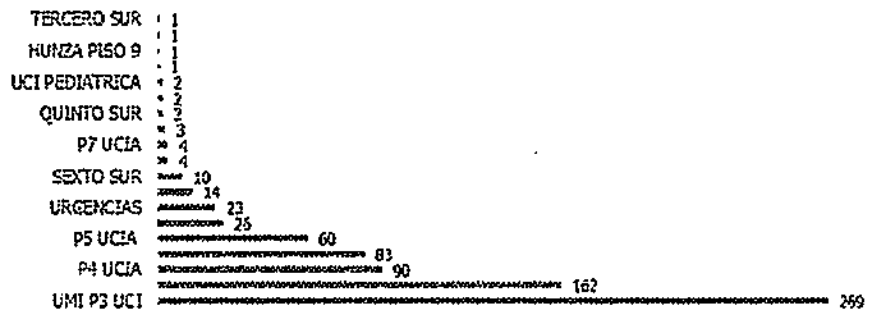


Fuente: Epidemiología – ESE HUSRT.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Al considerar el servicio de egreso, se evidencia que los mayores índices de mortalidad son en los pacientes que requirieron internación en unidad de cuidado intensivo, en la ESE Hospital Universitario fueron adaptadas las instalaciones del tercer y cuarto piso de la clínica María Josefa Canelones, asi como quinto, sexto y séptimo piso ala sur como unidad de cuidado intensivo para brindar atención a usuarios con enfermedad respiratoria grave, necesarias para enfrentar el tercer pico de casos, el séptimo piso de la sede central del hospital para pacientes que requieren hospitalización y las instalaciones del hotel Hunza para los usuarios con situación clínica de menor gravedad.

Distribución de casos fallecidos COVID-19 según servicio de egreso - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.



Gráfica 9. Distribución de casos fallecidos COVID-19 por servicio de egreso - ESE Hospital Universitario San Rafael Tunja.
Fuente: Epidemiología – ESE HUSRT.

Acerca de la mortalidad en casos confirmados de Covid19 se han presentado 593 defunciones en pacientes que requirieron Unidad de Cuidado Intensivo (78.2%), 59 pacientes en servicios de internación (7.7%), y 106 pacientes en áreas de urgencias (14%).

El Observatorio Nacional de Salud del IN5 hace, desde el inicio de la pandemia por COVID-19 en Colombia, la estimación del número reproductivo efectivo (Rt) a partir de los casos diarios sintomáticos según fecha de inicio de síntomas. El número reproductivo efectivo es el número de casos en promedio que pueden ser causados por una persona infectada, es deseable que este indicador se mantenga por debajo de 1.0. Su valor varía en el tiempo de acuerdo con el cumplimiento de las medidas nofarmacológicas de prevención del contagio. De acuerdo al comportamiento de la pandemia y teniendo encuenta que el Rt para Boyacá se encuentra en 1.45, se espera que le número de ingresos por Covid19 si este comportamiento se mantiene sea de 374 casos/mes, sin tener en cuenta el impacto que pueda tenerel plan de vacunación establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Elaboró,
Nubia Esperanza Zea Cuadrado
Interventora Proceso Epidemiología"

Por lo anterior, la necesidad de contratar el **SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS** fue presentada ante el Comité Directivo por parte de la Subgerente Administrativa y Financiera, la cual fue

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

analizada y verificada, recomendando a la Gerencia la pertinencia de la contratación de esta necesidad, de acuerdo al presupuesto disponible para garantizar la prestación del servicio.

Por lo anterior, es claro que se encuentra plenamente justificada la contratación el **SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS,** para garantizar la prestación de los servicios de salud con oportunidad, calidad y eficiencia que caracteriza la **E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA,** y dar cumplimiento a los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social.

1.2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

OBJETO: "SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS".

1.3. CLASIFICACIÓN–UNSPSC- DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

Según la Guía para la codificación de bienes y servicios acuerdo con el código estándar de productos y servicios de Naciones Unidas Código: G-CBS-02, documento emitido por Colombia Compra Eficiente, componentes incluidos se encuentran identificados con los siguientes códigos UNSPSC:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN
11	14	17	00	Desperdicios o restos de alimentos y tabaco
24	10	21	00	Equipo y suministros para almacenaje
25	10	16	00	Vehículos de transporte de productos y materiales
40	14	25	00	Interceptores y Coladores
48	10	15	00	Equipo para cocinar o calentar
50	19	27	00	Platos combinados empaquetados
60	10	56	00	Materiales educativos de preparación de alimentos, nutrición y educación
80	10	16	00	Gerencia de proyectos
80	11	16	00	Servicios de personal temporal
81	14	16	00	Manejo de cadena de suministros
85	15	15	00	Tecnología de alimentos
85	15	16	00	Asuntos nutricionales
85	15	17	00	Planeación y ayuda de política de Alimentos
90	10	15	00	Establecimientos para comer y beber
90	10	16	00	Servicios de banquetes y catering
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93	14	15	00	Desarrollo y servicios sociales

1.4. CONDICIONES TÉCNICAS DEL OBJETO DEL CONTRATO

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Según estudios del sector presentados por área de apoyo a los procesos denominados servicios administrativos de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, para el **SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS** y en virtud del desarrollo del objeto contractual, se deberán suministrar las siguientes dietas por parte del contratista conforme lo establece el **SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS DE LA PRESENTE VIGENCIA:**

DESAYUNO	PROMEDIO DIETAS MENSUALES	VALOR UNITARIO PROMEDIO	VALOR TOTAL PROMEDIO
Amigos del Corazón	1009	$ 7.020,33	$ 7.083.516,33
Amigos del Corazón Pediatrico	5	$ 6.625,00	$ 33.125,00
Astringente Adulto	89	$ 6.225,33	$ 554.054,67
Astringente Pediatrico	10	$ 4.704,33	$ 47.043,33
Blanda Mecanica	720	$ 5.044,67	$ 3.632.160,00
Blanda Mecanica Pediatrica	20	$ 4.704,33	$ 94.086,67
Blanda Quimica-Posquirurgica Adulto	300	$ 5.044,67	$ 1.513.400,00
Blanda Quimica-Posquirurgica Pediatrica	17	$ 4.704,33	$ 79.973,67
Cetogenica Adulto	10	$ 7.019,33	$ 70.193,33
Cetogenica Pediatrica	10	$ 6.253,00	$ 62.530,00
Complementaria I	30	$ 3.683,67	$ 110.510,00
Complementaria II	30	$ 4.245,33	$ 127.360,00
Complementaria III	60	$ 4.778,00	$ 286.680,00
Desayunos Autorizados	20	$ 6.959,00	$ 139.180,00
Desayunos Internos	1420	$ 6.959,00	$ 9.881.780,00
Dieta Renal Diálisis Adulto	80	$ 6.625,00	$ 530.000,00
Dieta Renal Dialisis Pediatrica	6	$ 4.704,33	$ 28.226,00
Dieta Renal Predialisis	70	$ 5.044,67	$ 353.126,67
Dieta Renal Predialisis Pediatrica	2	$ 4.704,33	$ 9.408,67
Hiperproteica	520	$ 7.020,33	$ 3.650.573,33
Hiperproteica Pediatrica	40	$ 6.513,33	$ 260.533,33
Hiperproteica-Hipercalorica	15	$ 7.019,33	$ 105.290,00
Hiperproteica - Hipercalorica Pediatrica	6	$ 6.253,00	$ 37.518,00
Hipoglucida	820	$ 5.044,67	$ 4.136.626,67
Hipoglucida Pediatrica	10	$ 4.245,33	$ 42.453,33
Hipograsa Adulto	420	$ 6.226,33	$ 2.615.060,00
Hipograsa Pediatrico	10	$ 4.704,33	$ 47.043,33
Hiposodica	180	$ 5.044,67	$ 908.040,00
Hiposodica Pediatrica	3	$ 4.704,33	$ 14.113,00
Jugo Bomba	140	$ 6.137,00	$ 859.180,00
Liquida Clara	200	$ 2.226,67	$ 445.333,33
Liquida Total	130	$ 3.573,00	$ 464.490,00

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACION QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPROCUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Neutropenica	8	$ 6.226,33	$ 49.810,67
Neutropenica Pediatrica	1	$ 4.704,33	$ 4.704,33
Normal	2500	$ 6.226,33	$ 15.565.833,33
Normal IAMI	30	$ 6.226,33	$ 186.790,00
Normal Lacto-Ovo-Vegetariano	10	$ 5.044,67	$ 50.446,67
Normal Pediatrica	100	$ 4.704,33	$ 470.433,33
Papilla ó Semiblanda	600	$ 5.044,67	$ 3.026.800,00
Plan de Alimentacion Especial	22	$ 8.051,67	$ 177.136,67
Sopa Tipica	7	$ 8.721,67	$ 61.051,67
TOTAL DESAYUNOS	**9680**		**$ 57.815.615,33**
NUEVES			
Kit de Alimentos	0	$ 5.608,33	$ -
Nueves	7000	$ 3.281,00	$ 22.967.000,00
Nueves Alimentacion Especial	22	$ 4.540,67	$ 99.894,67
Nueves Complementaria I	0	$ 1.710,67	$ -
Nueves Complementaria II	0	$ 1.763,33	$ -
Nueves Hipoglucidas	450	$ 2.559,67	$ 1.151.850,00
Nueves Liquidad Total	10	$ 2.559,67	$ 25.596,67
Nueves Liquidas Clara	0	$ 1.803,67	$ -
Nueves Papilla	60	$ 3.859,67	$ 231.580,00
Nueves Pediatrica	0	$ 2.559,67	$ -
Onces Alimentacion Especial	22	$ 4.540,67	$ 99.894,67
Onces Mama Canguro	0	$ 2.558,67	$ -
Refrigerio Reforzado	50	$ 4.540,67	$ 227.033,33
Refrigerios Madre Gestante	0	$ 4.539,33	$ -
TOTAL NUEVES	**7614**		**$ 24.802.849,33**
ALMUERZO	**PROMEDIO DIETAS MENSUALES**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO**
Almuerzo Autorizado	48	$ 10.107,33	$ 485.152,00
Almuerzo Internos	4500	$ 10.107,33	$ 45.483.000,00
Almuerzo Mama Canguro	10	$ 8.760,00	$ 87.600,00
Amigos del Corazón Adulto	1300	$ 10.797,33	$ 14.036.533,33
Amigos del Corazón Pediatrico	10	$ 8.227,00	$ 82.270,00
Astringente Adulto	100	$ 8.491,00	$ 849.100,00
Astringente Pediatrico	15	$ 6.996,00	$ 104.940,00
Blanda Mecanica	720	$ 8.226,67	$ 5.923.200,00
Blanda Mecanica Pediatrica	20	$ 7.865,33	$ 157.306,67
Blanda Quimica-Posquirurgica Adulto	520	$ 8.226,67	$ 4.277.866,67
Blanda Quimica-Posquirurgica Pediatrica	60	$ 6.996,00	$ 419.760,00
Cetogenica Adulto	8	$ 10.797,33	$ 86.378,67
Cetogenica Pediatrica	10	$ 8.226,67	$ 82.266,67
Complementaria I	20	$ 7.416,67	$ 148.333,33
Complementaria II	30	$ 7.862,67	$ 235.880,00

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Complementaria III	45	$ 6.996,00	$ 314.820,00
Dieta Renal Dialisis Adulto	80	$ 9.778,67	$ 782.293,33
Dieta Renal Dialisis Pediatrica	5	$ 6.996,00	$ 34.980,00
Dieta Renal Predialisis	90	$ 8.226,67	$ 740.400,00
Dieta Renal Predialisis Pediatrica	5	$ 6.996,00	$ 34.980,00
Hiperproteica Adulto	600	$ 10.797,33	$ 6.478.400,00
Hiperproteica Pediatrica	30	$ 8.226,67	$ 246.800,00
Hiperproteica-Hipercalorica	20	$ 10.797,33	$ 215.946,67
Hiperproteica-Hipercalorica Pediatrica	10	$ 8.226,67	$ 82.266,67
Hipoglucida Adulto	850	$ 8.225,67	$ 6.991.816,67
Hipoglucida Peditrica	10	$ 6.688,33	$ 68.883,33
Hipograsa Adulto	420	$ 8.573,33	$ 3.600.800,00
Hipograsa Pediatrico	10	$ 6.996,00	$ 69.960,00
Hiposodica Adulto	200	$ 8.226,67	$ 1.645.333,33
Hiposodica Pediatrica	5	$ 6.996,00	$ 34.980,00
Jugo Bomba	80	$ 6.163,67	$ 493.093,33
Liquida Clara	130	$ 2.236,00	$ 290.680,00
Liquida Total	130	$ 3.588,00	$ 466.440,00
Neutropenica Adulto	15	$ 8.760,00	$ 131.400,00
Neutropenica Pediatrica	10	$ 6.996,00	$ 69.960,00
Normal	2700	$ 8.760,00	$ 23.652.000,00
Normal IAMI	30	$ 8.760,00	$ 262.800,00
Normal Lacto-Ovo-Vegetariano	10	$ 8.226,67	$ 82.266,67
Normal Pediatrica	150	$ 6.996,00	$ 1.049.400,00
Papilla ó Semibianda	500	$ 7.866,33	$ 3.932.666,67
Plan de Alimentacion Especial	23	$ 10.797,33	$ 248.338,67
Sopa Tipica	52	$ 8.760,00	$ 455.520,00
TOTAL ALMUERZOS	**13581**		**$ 124.936.812,67**
ONCES	**PROMEDIO DIETAS MENSUALES**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO**
Onces	4600	$ 3.281,00	$ 15.092.600,00
Onces Complementaria I	0	$ 1.710,67	$ -
Onces Complementaria II	0	$ 1.763,33	$ -
Onces Hipoglucidas	450	$ 2.559,67	$ 1.151.850,00
Onces Liquida Clara	0	$ 1.803,67	$ -
Onces Liquida Total	5	$ 2.561,00	$ 12.805,00
Onces Papilla	10	$ 3.882,33	$ 38.823,33
Onces Pediatrica	0	$ 2.559,67	$ -
Refrigerio Reforzado	60	$ 4.492,33	$ 269.540,00
TOTAL ONCES	**5125**		**$ 16.565.618,33**
CENA	**PROMEDIO DIETAS MENSUALES**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO**
Amigos del Corazón	1300	$ 10.797,33	$ 14.036.533,33
Amigos del Corazón Pediatrico	5	$ 8.226,67	$ 41.133,33

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Astringente Adulto	100	$ 8.760,00	$ 876.000,00
Astringente Pediatrico	15	$ 6.996,00	$ 104.940,00
Blanda Mecanica	700	$ 8.226,67	$ 5.758.666,67
Blanda Mecanica Pediatrica	20	$ 7.865,33	$ 157.306,67
Blanda Quimica-Posquirurgica Adulto	450	$ 8.226,67	$ 3.702.000,00
Blanda Quimica-Posquirurgica Pediatrica	60	$ 7.369,33	$ 442.160,00
Cena Autorizados	5	$ 10.444,00	$ 52.220,00
Cena Internos	1100	$ 10.107,33	$ 11.118.066,67
Cena Mamá Canguro	5	$ 8.760,00	$ 43.800,00
Cetogenica Adulto	8	$ 10.797,33	$ 86.378,67
Cetogenica Pediatrica	10	$ 8.226,67	$ 82.266,67
Complementaria I	20	$ 7.416,67	$ 148.333,33
Complementaria II	30	$ 7.862,67	$ 235.880,00
Complementaria III	45	$ 7.369,33	$ 331.620,00
Dieta Renal Dialisis Adulto	80	$ 9.778,67	$ 782.293,33
Dieta Renal Dialisis Pediatrica	5	$ 6.996,00	$ 34.980,00
Dieta Renal Predialisis	80	$ 8.226,67	$ 658.133,33
Dieta Renal Predialisis pediatrico	5	$ 6.996,00	$ 34.980,00
Hiperproteica	600	$ 10.797,33	$ 6.478.400,00
Hiperproteica Pediatrica	20	$ 8.226,67	$ 164.533,33
Hiperproteica-Hipercalorica	20	$ 10.797,33	$ 215.946,67
Hiperproteica-Hipercalorica Pediatrica	10	$ 9.437,00	$ 94.370,00
Hipoglucida Adulto	900	$ 8.226,67	$ 7.404.000,00
Hipoglucida Peditrica	10	$ 6.851,00	$ 68.510,00
Hipograsa Adulto	450	$ 8.760,00	$ 3.942.000,00
Hipograsa Pediatrico	10	$ 6.996,00	$ 69.960,00
Hiposodica Adulto	200	$ 8.226,67	$ 1.645.333,33
Hiposodica Pediatrica	5	$ 6.996,00	$ 34.980,00
Jugo Bomba	6	$ 6.163,67	$ 36.982,00
Liquida Clara	130	$ 2.236,00	$ 290.680,00
Liquida Total	140	$ 3.588,00	$ 502.320,00
Neutropenica Adulto	20	$ 8.760,00	$ 175.200,00
Neutropenica Pediatrica	10	$ 6.996,00	$ 69.960,00
Normal	2500	$ 8.760,00	$ 21.900.000,00
Normal IAMI	30	$ 8.760,00	$ 262.800,00
Normal Lacto-Ovo-Vegetariano	10	$ 8.226,67	$ 82.266,67
Normal Pediatrica	100	$ 6.996,00	$ 699.600,00
Papilla ó Semiblanda	500	$ 7.865,33	$ 3.932.666,67
Plan de Alimentacion Especial	23	$ 10.797,33	$ 248.338,67
Sopa Tipica	100	$ 8.760,00	$ 876.000,00
TOTAL CENAS	**9837**		**$ 87.922.539,33**
REFRIGERIO	**PROMEDIO DIETAS MENSUALES**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO**
Refrigerio Personal Planta	20	$ 6.446,33	$ 128.926,67

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Refrigerio Autorizado	5	$ 4.562,00	$ 22.810,00
Refrigerio Tarde Madre Gestante	0	$ 4.540,67	$ -
Refrigerio Reforzado	40	$ 4.540,67	$ 181.626,67
Refrigerio Nocturno Internos	700	$ 3.433,67	$ 2.403.566,67
Refrigerio Nocturno	150	$ 3.281,00	$ 492.150,00
TOTAL REFRIGERIOS	**915**		**$ 3.229.080,00**
VALOR TOTAL			**$315.272.515**

El proponente deberá presentar su capacidad para cumplir con los siguientes requerimientos anexos a la propuesta, los cuales serán evaluados como requisitos habilitantes:

- El oferente deberá presentar carta de compromiso en la que manifiesta Adherirse a lo estipulado en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS.**
- El oferente debe presentar ciclo de minutas exigidas en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICA** y adicionalmente presentar minutas sin análisis para el tiempo de onces para el programa de madre canguro.
- El oferente debe presentar carta de compromiso mediante la cual se adhiere al **VSP-PT-05 PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS HOSPITALARIAS**
- El oferente debe presentar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.
- El oferente se compromete a proporcionar los equipos e insumos necesarios para la prestación del servicio y garantizará la calidad de los mismos (alimentos, refrigeradores, estufas, menajes, CARROS TRANSPORTADORES de conformidad al acuerdo que se llegue a la entidad, estantería e infraestructura requerida etc.), dando cumplimiento a la normatividad vigente para la producción, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos.
- El oferente debe contar con las cantidades de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y demás, para cubrir las necesidades de máxima ocupación considerando tener permanente la dotación y reposición en perfecto estado de conservación, evitando el uso de desechables, con base en la legislación vigente, (Adherirse a lo estipulado en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**, so pena de ser causal de rechazo).
- El oferente debe comprometerse a garantizar el transporte de alimentos internamente por medio carro termos que cumplan con una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, de dos secciones Sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos, para bandejas porta alimentos, Interruptor para prender y apagar el carro, Piloto automático que indica si esta prendido el carro, termostato que permita graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, conexión de corriente a 120 V, cuatro ruedas con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con capacidad de carga amplia, los cuales deben garantizar la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C; con un mínimo de **CUATRO 4 CARROTERMOS.**
- El oferente debe quedar comprometido a asignar recipientes plásticos transparentes, con cierre hermético de fácil limpieza y desinfección que deberán reposar en cada servicio, en el cuarto asignado para la respectiva recolección del menaje. (ÚNICAMENTE para los casos de dietas que hayan quedado por diferentes circunstancias y que no fueron recogidos oportunamente). Lo anterior en virtud al **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS.**
- El oferente debe quedar comprometido a realizar mantenimiento preventivo y calibración de equipos dejando el debido registro en las respectivas hojas de vida, para lo cual debe levantar y establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos, minimizando en

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

todo momento factores de riesgo derivados de estos. Para dar cumplimiento a lo anterior, el contratista tendrá un manual de equipos y utensillos utilizados en el servicio, de acuerdo con la legislación actual.

- Deberá realizar revisión permanente de la toma eléctrica y/o multitomas que se encuentran en malas condiciones de funcionamiento y/o que estén desajustadas, en caso de evidenciar algún deterioro o daño deberá reportarse a la supervisión de contratos con el fin de corregir inmediatamente.
- Los equipos que requieren soporte deben estar ajustados correctamente.
- Los equipos de medición sobre todo de operaciones críticas del proceso (que afectan o pueden afectar la inocuidad del producto), que normalmente sufran desajustes, deben ser objeto de un programa de calibración. Dentro de estos equipos se encuentran: termómetros, pH metros, termo higrómetros, grameras, etc. Cuando el pesaje de algún producto o aditivo constituya un control crítico, que pueda afectar la inocuidad del producto, también debe ser objeto de calibración., como es el caso de las balanzas para el pesaje de aditivos o de sustancias para desinfección.
- Deberá entregar informes de calibración de equipos e instrumentos de medición una vez al año.
- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.
- Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.
- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.
- El oferente debe quedar comprometido a garantizar la recolección de bandejas conforme lo establece el SMN-M-02, MANUAL DIETAS HDSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS
- El oferente deberá garantizar para la distribución de las dietas como mínimo un vehículo con cubículo térmico interno para carrocería, con capacidad de mínimo 40 bandejas forrado térmicamente garanbizando la conservación de calor y termostato para su calentamiento, con caja de controles automático, adicionalmente debe allegar el concepto higiénico sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente, igual se debe anexar copia de la licencia de transito del vehículo ofrecido, cuyo modelo no podrá ser inferior al año 2016 y fotos del vehículo y del cubículo térmico.

El oferente deberá anexar en caso de no ser propietario del vehículo, la respectiva carta de compromiso o contrato de arrendamiento suscrito por el propietario del mismo, en donde conste que el automotor será destinado para realizar el objeto contratado durante el plazo de ejecución.

La entidad se reserva el derecho de realizar inspección física de verificación para certificar el cumplimiento del requisito, so pena de ser causal de rechazo.

MANUALES Y PROTOCOLOS:

El oferente debe presentar los siguientes manuales en medio magnético con base a la política de cero papeles implementada en el Hospital:

- **MANUAL DE BPM** Contiene las normas higiénicas y sanitarias de los manipuladores de alimentos, (Verificación continua de Hojas de vida de los proveedores teniendo en cuenta normas vigentes relacionadas)
- **MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Establece las normas higiénicas de cada uno de los procesos productos y áreas en donde se manejen alimentos contribuyendo a mantener la inocuidad, (áreas, menajes, Equipos, medio ambiente, materia prima etc.)

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- **MANUAL DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS, SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS:** Debe contener las normas mínimas de almacenamiento y conservación de los diferentes alimentos. (verificación y seguimiento contra muestras por cada tiempo de comida, recepción de materia prima)
- **PROGRAMA DE AHORRO Y USO EFICIENTE DE ENERGÍA Y AGUA:** Deberá incluir actividades que beneficien el uso racional de estos recursos, teniendo en cuenta la política ambiental de la institución.
- **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES:** Este debe contener las sustancias químicas y procedimientos de cada una de las actividades a implementar para el manejo y control de vectores (insectos, roedores, etc,); Tipos de vectores a controlar, cronograma de controles y seguimiento de acuerdo a las necesidades de la entidad.
- **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS:** Contiene las normas y procesos técnicos para el manejo, transporte, selección y almacenamiento de alimentos y materiales, (Evidenciar verificación de temperaturas de almacenamiento, producción y distribución de alimentos)
- **MANUAL HACCP:** Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- El oferente deberá presentar carta de compromiso garantizado adherencia a las directrices y criterios que así se determinen en caso de presentarse algún evento de interés en salud pública, o cualquier alerta epidemiológica.
- **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**
- El oferente deberá acreditar que para la ejecución del contrato objeto del proceso de selección cuenta con un recurso humano mínimo que cumple con los siguientes perfiles académicos y profesionales y con la experiencia profesional general y especifica requerida. Será NO HABIL el oferente que NO cumpla lo siguiente:

PERSONAL	REQUISITOS
(1) PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DISPONIBILIDAD 50%	Profesional - Nutricionista Dietista con Especialización en Alimentación y Nutrición en Promoción de la Salud con mínimo diez años (10) como profesional contados a partir de la fecha de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS) hasta la fecha de entrega de la propuesta y mínimo dos (2) años de experiencia especifica profesional en diferentes programas nutricionales. Debe adjuntar planillas de seguridad social acorde al periodo de la experiencia especifica aportada.
(1) SUPERVISDR EN COCINA DISPONIBILIDAD 100%	Profesional en áreas de ciencias administrativas o afines. Experiencia general: acreditar como mínimo CUATRO (4) años de experiencia contados a partir de la fecha de expedición del título profesional hasta la fecha de la entrega de la propuesta Experiencia especifica: acreditar como mínimo dos (2) años de experiencia como supervisor de programas de alimentación. Debe adjuntar planillas de seguridad social acorde al periodo de la experiencia específica aportada.
(1) TÉCNICO EN COCINA DISPONIBILIDAD 100%	Técnico laboral por competencia en cocina o chef con mínimo dos años de experiencia especifica en programas de alimentación.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ECÓNOMAS O PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (20)	El oferente debe presentar y proponer mínimo la vinculación de 20 ecónomas o personas manipuladoras de alimentos y presentar la siguiente documentación para la prestación del servicio: • Hoja de vida • Certificado Médico donde conste que son aptas para manipular alimentos. • Exámenes médicos: Coprológico, Frotis de garganta y KOH en uñas. • Carta de compromiso del oferente para la aplicación del esquema de Vacunas para este personal. • Certificación laboral con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario contados desde la fecha de entrega de la propuesta, deberá acreditar experiencia como ecónoma en programas de alimentación por un término laborado de mínimo seis (6) meses durante los últimos 4 años contados hasta la fecha de entrega de la propuesta. Debe anexar la planilla del pago de seguridad social que soporte la experiencia laboral que certificó (debe coincidir con el tiempo laborado de acuerdo a la certificación expedida por el empleador) • Contar con certificado de capacitación no mayor a un año en los siguientes temas: buenas prácticas de manufacturas, plan de saneamiento básico y Curso de Protocolo de Bioseguridad Covid-19. Nota: Se aclara a los oferentes que el personal mínimo requerido para manipulación de alimentos es de veinte (20) manipuladoras de alimentos, sin embargo; este número aumentará de manera proporcional al porcentaje de ocupación del Hospital y sus sedes.

En la propuesta deberá venir una carta de compromiso firmada por cada profesional para ejecutar el cargo y una carta firmada por el Representante Legal del oferente en la cual certifique el compromiso, la disponibilidad y la veracidad de la información entregada respecto al personal mínimo requerido.

Nota 1: Con el fin de garantizar un servicio eficiente y que cumpla con los requerimientos y necesidades del Hospital y teniendo en cuenta que el servicio de alimentación se debe garantizar los siete (7) días de la semana, el oferente debe quedar comprometido a garantizar la continuidad del servicio tanto administrativa como operativamente con el fin de atender el 100% de los requerimientos de la ESE de manera favorable.

Nota 2: Adicional al personal mínimo requerido, el oferente deberá garantizar supernumerarios para suplir la necesidad acorde a la demanda y/o requerimientos de la ESE el cual deberá ser recurso humano calificado para la solicitud diaria y actualizada de dietas normales y terapéuticas en concordancia con el **SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS**

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

El oferente debe comprometerse con ejecutar actividades encaminadas al cumplimiento de la política Institucional de seguridad y salud en el trabajo SST así:

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- El contratista deberá adherirse a la política, objetivos metas y programas del Seguridad y Salud en el Trabajo Norma ISO 45001:2018, garantizando la implementación de acciones que garanticen el cumplimiento y su cobertura en el personal a su cargo o servicio.
- Debe contar con un sistema de seguridad y salud en el trabajo documentado e implementado, y desarrollado por personal competente de acuerdo a la normatividad colombiana y someterlo a la aprobación por parte del líder del SG-SST del Hospital, quien podrá ordenar cualquier otra medida adicional que considere necesaria.
- El contratista deberá responsabilizar a una persona de su organización para velar por el cumplimiento de dichas medidas.
- El contratista debe participar en forma activa en las auditorías internas y externas que programe la E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja, garantizando que no se presenten no conformidades en este proceso por parte del contratista.
- Emitir un informe mensual de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, contemplando los indicadores, cumplimiento de plan de trabajo, soporte en forma magnética de cada una de las actividades realizadas a SST de la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja.
- Enviar de manera semanal reporte de accidentalidad (los días martes) en el formato SST-F-02 REGISTRO DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE O ACCIDENTE DE TRABAJO, con su respectivo soporte de reporte a la ARL y su análisis respectivo realizadas a SST y a la Unidad de Adaptación y Mitigación del Riesgo.
- Enviar en los cinco primeros días el documento de plan de mejora de los accidentes ocurridos en el mes anterior y el cierre de que tengan cumplimiento de las acciones establecidas realizadas a SST y a la Unidad de Adaptación y Mitigación del Riesgo.
- Enviar los primeros 5 días del mes el reporte de ausentismo laboral en el formato TH-F-13 REGISTRO Y CONTROL DE AUSENTISMO LABORAL, con su análisis y plan de mejora establecidos realizadas a SST y a la Unidad de Adaptación y Mitigación del Riesgo.
- Adoptar e Implementar el manual de normas de seguridad y bioseguridad, Manual de limpieza y desinfección, y plan de emergencias y los lineamientos relacionados con proceso de control de infecciones de la institución.
- Se debe comunicar las responsabilidades de los trabajadores para el sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo y se deben presentar los respectivos soportes a SST.
- Dar cumplimiento a lo establecido la resolución 256 de 2014 certificando la brigada de emergencia, por la cual se reglamenta la conformación, capacitación y entrenamiento para las brigadas contraincendios, debe garantizar la presencia de un brigadista integral por turno en las áreas donde preste el servicio.
- Cumplir con el Decreto No. 1072 del 2015 y demás normas vigentes aplicables a Seguridad y Salud en el Trabajo (dotaciones, exámenes ocupacionales, identificación de peligros y matriz de riesgos, seguimiento a enfermedades laborales, vacunación, capacitación, elementos de protección personal, investigación de accidentes de trabajo, prevención y manejo del virus COVID-19, etc.)
- El contratista deberá adherirse a los procedimientos, políticas y protocolos adoptados por el Hospital para la prevención, manejo y seguimiento del COVID-19.
- El contratista debe cumplir lo dispuesto en los numerales 5 y 6 del manual de contratistas de la institución.

Los servicios y medidas anteriores no tendrán pago por separado y su costo deberá estar cubierto por los ítems de pago del contrato. El contratista será responsable de todos los accidentes que pueda sufrir su personal.

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ OADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTIA DE CALIDAD

El oferente debe comprometerse con ejecutar actividades encaminadas al cumplimiento de la política Institucional de Gestión Ambiental así:

- Cumplir con los lineamientos definidos en el decreto 351 de 2014 y el decreto 1713 de 2002 en lo relacionado con la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud. Para lo cual el contratista se compromete a informar al coordinador de gestión ambiental las acciones a realizar en lo relacionado con la disposición de los residuos biodegradables y toda la información de la empresa o persona que lo hará. En caso de realizarse aprovechamiento de estos, de manera mensual deberá reportar el peso de los residuos al coordinador de gestión ambiental.
- Contar con un plan de capacitación que incluya temáticas de saneamiento ambiental y generar espacios de capacitación al personal en el área de Gestión Ambiental de la institución
- Realizar disposición final del aceite recolectado en los puntos que indique Corpoboyacá y notificar al sistema de gestión ambiental las cantidades con el respectivo soporte.
- Presentar plan de control de vectores actualizado y ajustado teniendo en cuenta las necesidades de la institución el cual como mínimo debe contar con cronograma, hoja de vida de la persona que realiza el control, concepto favorable de secretaria de salud, certificación de cada control que se realice y hojas de seguridad de los productos usados para el control.
- Contar con canecas de pedal teniendo en cuenta la codificación de colores, debidamente rotuladas y en condiciones adecuadas según lo establecido en la Resolución 1164 de 2002.
- El proponente debe presentar plan de gestión ambiental, donde contemple matriz de aspectos e impactos ambientales, matriz legal ambiental programas de gestión ambiental de los aspectos identificados en especial el de aguas residuales.
- El contratista debe garantizar el NO vertimiento de sustancias químicas, grasas o sus derivados, residuos de alimentos al sistema de alcantarillado de la institución; así como el análisis de los sus vertimientos para garantizar el cumplimiento de lo establecido por la institución.
- Los parámetros de agua potable que requiera el servicio se deben realizar siguiendo lo establecido en el Decreto Número 1575 De 2007.
- Propender y presentar plan de trabajo de programas ambientales encaminadas al cumplimiento de la política de gestión ambiental contribuyendo con el ahorro y uso eficiente de agua, energía y a realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos, generando evidencias mensuales de dichas actividades.

ACREDITACIÓN:

El oferente debe comprometerse con ejecutar actividades encaminadas al cumplimiento de las acciones encaminadas hacia la acreditación de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja así:

- El tercero contratado deberá articularse y alinearse con la filosofía de acreditación e integrar los servicios prestados administrativos a los estándares aplicables según corresponda, en coordinación con la organización.
- El proponente deberá dar a conocer a sus trabajadores y adherirse a las políticas institucionales y modelo de atención de la E.S.E Hospital San Rafael Tunja.
- Adherirse y dar cumplimiento riguroso a lo estipulado en el modelo de prestación de servicios de salud aprobado mediante resolución interna 165 del 2016.
- El oferente deberá asegurar que existe una política de confidencialidad frente a la información del usuario y que su presencia en la organización no será divulgada sin su consentimiento.
- Adherirse a protocolos, procedimientos, manuales y demás lineamientos institucionales que se requieran.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- El proponente deberá atender las visitas de seguimiento e inspección realizadas por la institución y desarrollar las acciones de mejora generadas.
- Coadyuvar en la minimización del riesgo de pérdida de usuarios durante el proceso de atención, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos en los procedimientos institucionales.
- Dentro del desarrollo de sus actividades deberá garantizar trato humanizado, cordial, respetuoso y amable con el paciente, además de oportunidad, el acceso, la seguridad, la pertinencia y la continuidad en la prestación del servicio a ofertar. Mantener una conducta respetuosa, diligente, responsable e integra tanto a los pacientes, familiares, cliente interno y personal en formación, haciendo uso de comunicación asertiva y manejo prudente de la información.
- Proveer información al paciente y familiar en todos los momentos de atención o cuando el usuario así lo solicite.
- En todos los casos actuar con responsabilidad, tanto en el cuidado de los pacientes como en los compromisos con la institución, otros profesionales y personal en formación
- Proyectar buena imagen en calidad de colaborador, así como identificarse portando en lugar visible el carné. Además, tener especial cuidado en el manejo de la información y comentarios que puedan llegar a afectar negativamente la Imagen institucional.

SEGURIDAD DE PACIENTE

El oferente debe comprometerse con ejecutar actividades encaminadas al cumplimiento de la política de seguridad del paciente así:

- Participar en las actividades de capacitación y educación continuada en temas relacionados con seguridad del paciente.
- Reportar incidentes y eventos adversos acorde con la metodología institucional.
- Participar activamente en las acciones de mejoramiento formuladas producto de los análisis de eventos adversos e incidentes relacionados con el servicio.
- Socializar e implementar los lineamientos institucionales, documentos, procedimientos, aplicables al servicio.
- Apoyar el registro de los indicadores de calidad y seguridad del paciente relacionado con el servicio

En caso que se notifique o identifique incidente o evento adverso relacionado con la seguridad del paciente que este directa o indirectamente relacionado con la actividad laboral contratada debe participar activamente en el análisis el cual debe realizarse dentro de las 72 horas hábiles siguientes al evento reportado.

1.5. REQUISITOS MÍNIMOS DE GESTIÓN AMBIENTAL, GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Toda empresa que **oferte servicios Tercerizados** debe presentar en las propuestas:

- Certificación emitida por la ARL expedida dentro de los últimos 6 meses contados a partir de la fecha de la presentación de la propuesta y que corresponda a la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de conformidad con la resolución 0312 de 2019 con una calificación mínima de 95% (Anexo planilla de seguridad social)
- Adicionalmente comprometerse a dar cumplimiento a la resolución 002646 de 2008 por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente a la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional, con una periodicidad mínima de 2 años desde la última aplicación de la batería.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- El oferente debe comprometerse a Garantizar la comunicación de las responsabilidades definidas en el decreto ley 1072 de 2015 "*Artículo 2.2.4.6.10. Responsabilidades de los trabajadores*".

Adicionalmente el oferente deberá quedar comprometido a dar cumplimiento a lo definido en el documento institucional **SST-M-11 MANUAL DE CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

CONDICIÓN	REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL PROVEEDOR	OBSERVACIÓN	APLICA/ NO APLICA
REQUISITOS GENERALES	Pago de seguridad social con clasificación de riesgo de acuerdo a la actividad (Decreto 1607 de 2002) mínimo nivel de riesgo 3.	Posterior a la Celebración del Contrato como Obligación Contractual certificado de afiliación con vigencia 24 horas antes iniciación de labores	APLICA
Suministro y/o uso de productos químicos	Hoja y fichas de seguridad de los productos químicos suministrados (las hojas de datos de seguridad deben incluir los 16 criterios establecidos en la GTC 4435)	Depende de la peligrosidad de la sustancia	APLICA
	Productos en envases resistentes y rotulados con información básica de riesgos, componentes		APLICA
Aplica para los servicios que requieren permanencia en la Institución por un término mayor a 2 meses y/o que la prestación del servicio este catalogado como de alto riesgo.	Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos y determinación de controles	Dependiendo del plazo de ejecución y objeto del contrato	APLICA
	Matriz de requisitos legales aplicables específicos		APLICA
	Cumplimiento requisitos básicos de acuerdo a la normatividad legal vigente en Colombia.		APLICA
ALIMENTACIÓN	Certificado manipulación de alimentos (Curso de manipulación de alimentos)		APLICA
CRITERIOS ESPECÍFICOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Exámenes medico ocupacionales	Dar cumplimiento a la Resolución 2346 de 2007 "*Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales*"; con una periodicidad mínima de un año desde la última aplicada en las evaluaciones periódicas programadas.		APLICA

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTIA DE CALIDAD

	Certificado de habilitación del servicio prestado vigente emitido por la Secretaria de Salud.		NO APLICA
	Médicos con licencia en salud ocupacional vigente y experiencia de 2 años en la prestación de medicina Laboral.		NO APLICA
	Emisión de certificado de aptitud laboral de cada uno de los trabajadores valorados y será remitido a la Institución.		SI APLICA
	Consolidación diagnóstico condiciones de salud entregado a la Institución un mes después de terminada la actividad		SI APLICA
	Los equipos utilizados para exámenes paraclínicos deben estar calibrados		SI APLICA
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL			
ALIMENTACIÓN	El contratista debe adherirse al plan de gestión integral de residuos generados en atención en salud y otras actividades PGIRASA según resolución 1164 de 2002.		APLICA
	En caso de realizarse aprovechamiento de los residuos biodegradables deberá reportar datos como nombre, teléfono, dirección y proceso de aprovechamiento para el cual se entregaran los residuos.		APLICA
	El contratista debe presentar constancia de inscripción ante la secretaria de salud de Boyacá de la empresa que realizara el control de roedores y reportar la ubicación de las trampas instaladas. Entregar informes mensuales del control realizado, con fotografías de la actividad.		APLICA
	El contratista debe usar jabón que cumpla la Resolución 689 de 2016 en cuanto a biodegradabilidad debe a llegar al Sistema de Gestión Ambiental la ficha técnica de la composición del mismo.		APLICA
	El contratista debe suministrar al sistema de gestión ambiental las		APLICA

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	hojas de seguridad de los productos químicos a utilizar.		
	El contratista debe realizar entrega del aceite usado a un gestor que cuente con permiso de disposición de los aceites usados y que esté inscrito ante Corpoboyaca		APLICA
	El contratista debe realizar acciones encaminadas en cuanto a manejo del vertimiento y debe cumplir con los requerimientos que el sistema de gestión ambiental determine realizar en pro del cumplimiento de la Resolución 631 del 2015.		APLICA

1.6. ESQUEMA DE VACUNACIÓN

(Inicialmente compromiso debidamente firmado; evidencia de vacunación posterior a la firma del contrato)

VACUNA	DOSIS REQUERIDAS	CONTRAINDICACIONES
ANTI HEPATITIS B - TITULACIÓN	TRES DOSIS Y TITULO QUE EVIDENCIE INMUNOPROTECCION	No hay contraindicaciones de aplicación en embarazo ni lactancia Anafilaxis a los componentes de la levadura.
TRIPLE VIRAL (PAROTIDITIS - RUBEOLA Y SARAMPION)	Dosis única	Embarazo Tuberculosis Inmunosuprimidos
VARICELA O TITULACIÓN	Dosis única Título que refiera cubrimiento	Embarazo Lactancia Inmunosuprimidos
TETANOS	3 Dosis	Estar cursando un cuadro febril severo es causa de aplazamiento de la vacuna Hipersensibilidad o reacción a la misma
INFLUENZA (opcional)	Una al año	Hipersensibilidad

1.7. OBLIGACIONES:

1.7.1. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Suscribir el acta de inicio del contrato, junto con el supervisor del mismo, dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato y/o previa aprobación de las garantías a que haya lugar.
2. Entregar y garantizar los bienes requeridos de acuerdo a las especificaciones técnicas de los productos solicitados y dentro del término estipulado en el estudio de conveniencia y oportunidad, para el correcto desarrollo del objeto contractual.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

3. Todo lo que requiera el servicio de transporte para el traslado de los elementos a suministrar, estará a cargo del contratista.
4. Radicar la factura de cobro por los bienes suministrados dentro de los plazos convenidos y con los soportes requeridos.
5. Presentar los documentos exigidos dentro del plazo establecido, y cumplir con los requisitos de orden técnico, exigidos como condición previa e indispensable para iniciar el contrato.
6. Cumplir con el objeto contractual, de conformidad con lo pactado.
7. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparten por parte de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA.
8. Para el pago el contratista deberá presentar el informe debidamente avalado por el interventor del contrato.
9. Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas contractuales, evitando dilataciones y entregamientos.
10. Presentar los certificados de pago de aportes al sistema general de seguridad social y de parafiscales de conformidad a la normatividad vigente.
11. Las demás inherentes al cumplimiento del objeto contratado y que sean determinadas por el supervisor.
12. El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la ESE o a terceros.
13. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

1.7.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

- La Nutricionista de la Entidad Hospitalaria o en su defecto el jefe de enfermería de turno, es la persona facultada para requerir el número y tipo de dietas terapéuticas que se demandan día a día en los diferentes servicios, para que el servicio de alimentación realice la respectiva entrega.
- El contratista debe responsabilizarse integralmente de: Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del contrato y obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos.
- El contratista debe garantizar el suministro de dietas nutricionales tanto para pacientes como para médicos internos y autorizados, en la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, en la Unidad Materno Infantil María Josefa Canelones y en las demás áreas habilitadas por el Hospital.
- Mantener afiliados a sus trabajadores o contratistas al Sistema General de Seguridad Social Integral, en salud, pensión y riesgos profesionales, tener a disposición de la E.S.E. para el cumplimiento del objeto del contrato el personal necesario, idóneo, competente, eficiente y con conocimientos necesarios para desarrollar el objeto contractual de acuerdo al horario en el que funciona la E.S.E; y hacerse cargo en forma exclusiva de todo lo que corresponde a los mismos de acuerdo con la legislación laboral, sin que en ningún caso tales cargas puedan trasladarse a la ESE.
- Responder por los accidentes de trabajo, atenciones en salud, licencias e incapacidades de los trabajadores, en los casos en que por omisión no se hayan efectuado los respectivos pagos de los aportes.
- El Representante Legal y Judicial o su delegado actuará ante todas las autoridades judiciales y/o administrativas, en cualquier proceso judicial la extrajudicial que pudiere resultar como consecuencia de las actividades desarrolladas por sus dependientes dentro del hospital; en ningún caso el Hospital será llamado en garantía y tampoco actuará solidariamente.
- El contratista deberá designar un coordinador para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servido del contrato pactado.
- Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.
- Suscribir por parte del Representante Legal, el inventario de los bienes y elementos que entrega la institución para el desarrollo de las respectivas labores, del cual se hará responsable y deberá devolverlo al terminar el plazo de ejecución del contrato.
- Garantizar la calidad del servicio contratado dentro de los estándares exigidos por la entidad y por el Sistema General de Seguridad Social en Salud y responder cuando a ello hubiere lugar.
- El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada el último día de cada periodo mensual.
- El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual.
- Proporcionar el personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, dar acuerdo con las necesidades de la entidad establecidas en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS DE HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS.
- Todas las dietas serán suministradas de conformidad con lo que establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS institucional.
- La materia prima e insumos utilizados serán de buena calidad y deben cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital.
- El contratista se hace responsable de mantener en correcto estado de limpieza las zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona descargue y utensilios utilizados en desarrollo de su labor.
- El coordinador del punto del servicio deberá llevar el control de existencia de todos los productos que requieran los procesos de la entidad.
- Al recibir los alimentos o elementos que se requieran para el desarrollo del objeto contractual se deben clasificar para disponerlos en la bodega o cuarto según sean frutas, tubérculos, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro.
- Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros.
- Los productos perecederos como: carne, el pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación.
- La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.
- Los alimentos congelados que vayan a utilizarse deben descongelarse en la nevera o en horno microondas, nunca a temperatura ambiente, ni recongelar alimentos ya descongelados.
- Los alimentos cocinados para uso inmediato se mantendrán, hasta el momento de servirlos, sometidos a la acción del calor (horno de Fuego) que asegure una temperatura no inferior a 60 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente.
- Diariamente el coordinador de punto de servido estará pendiente de la minuta para el alistamiento de los productos que requiera para el siguiente menú del día.
- La solicitud que se hace en el mercado para proveer los víveres necesarios en el proceso de preparación será para un periodo de un mes en los alimentos que tenga como duración promedio este tiempo y en lo que concierne con las frutas o alimentos que por su composición su duración sea corta, entiéndase como corta una semana, el pedido se realizara por periodos semanales; sin embargo, podrá variar según los servicios prestados.
- No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en nevera) los alimentos recalentados, y durante la elaboración de comidas nunca se deben utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y los cocinados.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio.
- Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos.
- El personal utilizado por el Contratista, encargado de la distribución de las dietas nutricionales deberá hacerlo teniendo en cuenta las reglas de higiene personal y bioseguridad.
- Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo certificado de manipulación de alimentos.
- Si el personal encargado de manipular alimentos y distribuir las Dietas Nutricionales a los pacientes, presenta alguna enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos que se están entregando, deberá informara su jefe inmediato para que torne las medidas pertinentes.
- Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en las buenas prácticas de manufactura, y puntos de control.
- Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital.
- Acreditar disponibilidad de medio tiempo de un profesional en procesos alimentarios; Nutricionista, quien, con sus conocimientos certificados en el área, en los procesos que se involucren dentro del servicio de alimentos.
- El contratista se compromete a presentar el plato en debida forma de acuerdo a lo establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS.
- Contar con una reserva del talento humano para proveer las ausencias que se presenten de alguno de sus afiliados (permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio y dalle continuidad al mismo.
- Observar las recomendaciones y directrices que durante el desarrollo del contrato le imparta la E.S.E. HOSPITAL, sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista.
- Para le ejecución del contrato deberá utilizar un carro recolector de desechos ordinarios, para cada recorrido.
- Dejar a disposición del Hospital un horno microondas, el cual será utilizado por el personal de planta de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, y cuyo mantenimiento y cuidado estará a cargo del contratista.
- Además de las actividades que resulten conexas complementarias y que se requieran para cumplir con el objeto contractual en LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL.
- Las materias primas, insumos y alimentos estarán debidamente rotulados según la normatividad sanitaria vigente y están dentro de su vida útil.
- El servicio debe contar con los documentos que soporten el origen de las materias primas.
- En la recepción de las materias primas, insumos y alimentos éstos se inspeccionarán en cuanto a características organolépticas (olor, color, texturas, etc.), temperaturas, condiciones de envase., ente otros, para garantizar su calidad e inocuidad.
- El servicio debe contar con un registro de los proveedores de materias primas, insumos y alimentos que permite la trazabilidad.
- Los alimentos envasados y bebidas proceden de fabricantes autorizados y cuentan con registro, permiso o Notificación sanitaria de acuerdo a la categoría de riesgo.
- Los alimentos y materias primas no pueden ser fraudulentas, ni adulterados.
- Los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del servicio están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.
- Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, deben encontrarse en buen estado de conservación y son de material sanitario.
- Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.
- En el servicio no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.
- Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos.
- El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.
- El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.
- Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.
- Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).
- Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C.
- La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento.
- Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto.
- Una vez descongelado el alimento, estos no son re congelados o refrigerados.
- El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
- Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación.
- Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.
- El servicio previene la contaminación de los alimentos pre cocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no haya sida lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- Las actividades en el servicio son secuenciales y no se presenta contaminación cruzada, especialmente en lo relativo a manejo de materias primas crudas con alimentos cocidos.
- El ingreso de personal no ocasiona la posibilidad de «contaminación cruzada.
- En la preparación de alimentos no se ocasionan retrasos, contaminación o retenciones indebidas y se guardan las condiciones de almacenamiento según la naturaleza.
- El contratista deberá adherirse y cumplir con a las normas ISO 14001, ISO 45001 y las normas de calidad vigentes en la entidad.
- El contratista en pro de contribuir con el bienestar laboral de sus trabajadores, deberá dotar a su personal con sudaderas deportivas cómodas según diseño aprobado por la ESE, a fin de que pueden participar en las diferentes actividades organizadas por la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja ratificando así su compromiso con el crecimiento, bienestar y desarrollo personal de su talento humano.
- El contratista debe garantizar que los exámenes se deben practicar cada seis (6) meses, cada vez que se vincule personal nuevo al servicio e informarlos a la interventoría en caso de presentarse. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.
- El contratista deberá realizar y diligenciar formatos de evaluación organoléptica propios del servicio, dicha evaluación será ejecutada diariamente en una preparación o derivación de dietas por el personal del servicio de alimentos. Estos formatos deberán estar disponibles si nutrición clínica los solicita para verificar el cumplimiento de tal actividad. Cabe mencionar que el grupo de nutrición clínica estará a cargo de la liberación de los alimentos y/o prueba organoléptica de manera aleatoria, en cualquier tiempo de comida.
- El contratista debe implementar eficazmente estrategias y acciones alimentarias y nutricionales para cumplir con las metas de los indicadores descritos en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICA**.
- El contratista debe evaluar periódica y sistemáticamente los problemas relacionados con la prestación del servicio, sus factores determinantes para buscar oportunidades de mejora, realizar análisis y demás actividades que deban realizarse con base en el programa de seguridad del paciente.
- El contratista debe gerenciar un servicio de alimentación, aplicando herramientas de las ciencias de la alimentación, nutrición, en la gestión de recursos y procesos de los servicios de alimentación para lograr resultados que incidan en el estado nutricional y beneficio positivo del paciente, integrando los conocimientos, alimentación y nutrición para planificar, gerenciar y crear soluciones gastronómicas.
- El contratista debe tener capacidad de liderazgo y trabajo en equipo, aplicar los conocimientos de epidemiología nutricional, contar con espíritu emprendedor para el desarrollo de actividades dentro del servicio de alimentos que apoyen indirectamente beneficios en el cliente interno y externo. Manejar sistemas de Gestión de la Calidad, tener compromiso y sentido de pertenencia con la profesión, capacidad para desarrollar, monitorear y evaluar sistemas de calidad para promover la alimentación saludable dentro del servicio de alimentación, garantizando un grado de aceptación positivo en el cliente interno y externo.
- El contratista deberá ser responsable de la planificación, organización, dirección, supervisión y evaluación del servicio y del personal. Participar en reuniones mensuales o de seguimiento, desarrollar cursos de capacitación junto al personal, proponer un plan de supervisión, monitoreo y seguimiento a las actividades del servicio
- El contratista debe controlar la actualización de los requisitos de salud de todo el personal y redistribuir las tareas en caso de ausencias o bajas médicas.
- El contratista es responsable de las funciones administrativas, educativas y técnicas propias del servicio de alimentación mediante la aplicación de políticas, procedimientos y estándares de calidad, así como de la supervisión de la operación y productividad del mismo.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- El contratista debe adelantar las acciones necesarias que permitan adquirir una responsabilidad en equipo con el recurso humano de ambas entidades, generando beneficios mutuos, en termino económicos, de conocimiento, de retroalimentación junto a la experiencia de cada uno con el fin de implementar acciones de mejora en la prestación del servicio.
- El contratista del servicio de alimentos deberá supervisar y realizar acompañamiento durante el proceso de distribución a las auxiliares de dietas en los diferentes servicios, con el fin de garantizar una adecuada entrega de alimentos, cumpliendo con los protocolos de cortesía con el cliente interno y externo.
- El contratista debe entregar junto al informe mensual análisis de comportamientos de las temperaturas de preservación de las materias primas, con las medidas tomadas para los casos en que los resultados estén fuera de parámetros.
- El contratista debe incluir en el proceso de inducción de personal evaluación de la eficacia de los conocimientos técnicos y experimentales, tanto para los profesionales o técnicos, como para las auxiliares de dietas.
- El contratista debe garantizar que todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de aceptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
- El contratista debe garantizar capacitación del 100% del personal de acuerdo al cronograma presentado y evidenciar el cumplimiento del mismo en el informe mensual, las personas que no asistan a las capacitaciones por diferentes motivos, deberán ser capacitadas en el mismo tema ya sea utilizando el apoyo de estrategias o dinámicas (en caso de ser necesario).
- Las capacitaciones estarán bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, así mismo por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias competentes. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
- El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsable, cronograma y temas específicos a impartir, el enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la prestación del servicio. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.
- EL CONTRATISTA DEBE ESTABLECER UN PROGRAMA DE AUTO-INSPECCIONES Y COMUNICAR LOS RESULTADOS Y GESTIÓN A LA INTERVENTORÍA. DE CONTRATOS MENSUALMENTE CON APOYO DEL TÉCNICO EN ALIMENTOS.
- EL CONTRATISTA DEBE PRESENTAR ACCIONES DE MEJORA Y RETROALIMENTACIÓN AL PERSONAL SOBRE LAS INSPECCIONES QUE SE REALICEN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN DE CONTRATO POR MEDIO DE EVIDENCIAS CLARAS.
- Se tendrá establecido dentro del Protocolo de limpieza y desinfección de áreas hospitalarias (código: VSP-PT-05), la limpieza y desinfección de equipos y utensilios vajillas y cubiertos; en la cual se establece que la loza utilizada en la institución debe encontrarse en buen estado: sin fisuras, rupturas y sin rayones que puedan albergar microorganismos. La loza utilizada en pacientes con aislamiento tiene el mismo tratamiento descrito anteriormente. En pacientes con aislamiento aéreo se utilizará loza biodegradable.
- El contratista debe garantizar para sus trabajadores, vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro (que no sea blanco) que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

- El uniforme debe contar con blusa y pantalón del mismo color en material anti fluidos, gorro, tapabocas, delantal peto blanco, guantes, zapatos antideslizantes, botas adecuadas para áreas húmedas, gafas antiempañantes, portando siempre en un sitio visible carné de identificación.
- La empresa contratista será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
- Las materias primas deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012.
- Quienes fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.
- De igual forma la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA entregará al contratista a través de inventario los equipos destinados al servicio de propiedad del Hospital los cuales serán utilizados para garantizar la prestación del servicio.
- Por lo anterior, el contratista se compromete a proporcionar los equipos e insumos necesarios para la prestación del servicio y garantizará la calidad de los mismos (alimentos, refrigeradores, estufas, menajes, CARROS TRANSPORTADORES de conformidad al acuerdo que se llegue a la entidad, estantería e infraestructura requerida etc.), dando cumplimiento a la normatividad vigente para la producción, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos.
- Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y distribución de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.
- El contratista debe garantizar el transporte de alimentos internamente por medio carro termos que cumplan con una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, de dos secciones,, Sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos, para bandejas porta alimentos, Interruptor para prender y apagar el carro, Piloto automático que indica si esta prendido el carro, termostato que permita graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, conexión de corriente a 120 V, cuatro ruedas con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con capacidad de carga amplia, los cuales deben garantizar la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C; con un mínimo de CUATRO 4 CARROTERMOS.
- El material de la vajilla y el carro termo deben conservar la temperatura óptima de los alimentos, para evitar reproducción de bacterias, no menos de sesenta y cinco grados centígrados (65° C), para las preparaciones calientes, y la temperatura para las preparaciones frías no debe exceder de cuatro grados centígrados (4°C)
- El contratista debe implementar un formato de control de temperatura, con las especificaciones de refrigeración y congelación según las materias primas involucradas, hacer seguimiento por cada jornada tomando acciones inmediatas en caso de evidenciar el no cumplimiento a los rangos de temperatura no seguros.
- El contratista debe utilizar adecuadamente la infraestructura que le está dando en compensación

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- Las adecuaciones realizadas deben estar previamente autorizadas por el comité de infecciones de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja.
- El contratista será responsable de la compra de repuestos o demás elementos que se requieran y la instalación del mismo para aquellos equipos que sean de su propiedad.
- Se prestará apoyo al mantenimiento de la infraestructura y demás equipos que sean de pertenecia de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja.
- Después que el paciente haya consumido su alimentación, el contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios (máximo 30 minutos después), en todos los servicios de las unidades hospitalarias. Se debe cumplir con el protocolo de cortesía y se debe comunicar al paciente el tiempo que tiene para el consumo de la alimentación. Así mismo queda prohibido dejar durante los diferentes tiempos de alimentación, alguna bandeja y sus componentes, en los servicios o habitaciones, para que pueda justificarse alguna excepción deberá ser formalizada con algún soporte escrito por parte de la jefe de servicio, nutricionista o medico hospitalario. El CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de las pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, servilletas, individuales, desperdicios), con las debidas prácticas de higiene, sanidad, evitando contaminación cruzada e incomodidad al paciente y demás personas que deambulen por los pasillos.
- Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla, deberán ser de material liviano, de fácil lavado y desinfección, al desplazarse no deben generar ruido, Los recipientes que se utilicen para dicha recolección debe tener tapa obligatoriamente y transportarse de la misma manera.
- El contratista asignará recipientes plásticos transparentes, con cierre hermético de fácil limpieza y desinfección, Deberá reposar en cada servicio, en el cuarto asignado; para la respectiva recolección del menaje. (ÚNICAMENTE para los casos de dietas que hayan quedado por diferentes circunstancias y que no fueron recogidos oportunamente). Lo anterior en virtud al SMN-M-02, MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS.
- El contratista debe garantizar la supervisión con base en el decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013, la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007, NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 002 y las demás que sean competentes con el objeto del contrato y aquellas que la modifiquen o sustituyan.
- El contratista debe garantizar adherencia de todos y cada uno de los manipuladores una vez se dé inido a la ejecución del contrato, así mismo a los programas, guías, protocolos y manuales de la ESE Hospital universitario San Rafael de Tunja.
- Teniendo en cuenta la ejecución de cada uno de los planes o manuales presentados se debe garantizar que el servicio de alimentos evidencie la verificación y monitoreo periódico del cumplimiento de los procesos, y así mismo la compatibilidad y adherencia con los establecidos por la institución.
- El contratista debe suministrar el vehículo solicitado en el estudio de conveniencia y oportunidad, estudio previo conforme las especificaciones técnicas solicitadas.
- Con el fin de mitigar los riesgos presentados en la entrega errada de las dietas, el contratista deberá garantizar la rotulación de las dietas conforme son solicitadas por el equipo de soporte nutricional.
- Dando cumplimiento al Plan Nacional de Vacunación contra el virus Covid-19 adoptado mediante Decreto 109 de 2021 con el fin de alcanzar la inmunidad de rebaño del país; El contratista deberá garantizar el derecho a la vacuna a fin de proteger a los trabajadores frente a daños más graves, irreparables e inmediatos contra la vida, la salud y la dignidad de sus trabajadores, respetando el derecho a la autonomía, creencias y culturas frente a la aplicación de la vacuna.

1.7.3. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL HOSPITAL:

A. Pagar los valores pactados como contraprestación de los servicios contratados y efectivamente prestados.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

B. Facilitarle los espacios físicos, los equipos y los elementos para el cumplimiento del objeto contractual.
C. Brindar todo su apoyo y colaboración para garantizar un adecuado desarrollo del objeto contractual.
D. Garantizar las condiciones adecuadas de clima laboral para la ejecución del objeto contractual.
E. Dfrecer un trato respetuoso y cordial al CONTRATISTA.

1.8. TIPO DE CONTRATO:

Que mediante Resolución No 173 de 2021 se estableció el Manual de Contratacion de la E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja en el cual mediante **ARTÍCULO 16. CONVOCATORIA PÚBLICA.** La E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja podrá contratar a través de esta modalidad de selección los servicios o bienes requeridos, cuya cuantía sea superior a doscientos ochenta (280) salarios mínimos legales mensuales vigentes y que no se encuentre bajo una causal de contratación directa, modalidad en la cual se formulará términos de referencia, para que los interesados presenten sus ofertas. Su procedimiento se reglamentará en el presente Manual de Contratación.

Mediante este procedimiento se invita públicamente a todas las personas naturales o jurídicas que estén en condiciones de proveer los bienes y servicios que requiere la Entidad.

PARÁGRAFO 1. Para contrataciones por convocatoria pública y cuya cuantía supere los mil quinientos (1.500) salarios mínimos legales mensuales vigentes, previo al inicio de la etapa precontractual, el Representante Legal solicitara autorización a la Junta Directiva de la Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

PARÁGRAFO 2. Que mediante Acuerdo No.002 de 2021, se otorgaron FACULTADES PARA CONTRATAR AL SEÑOR GERENTE DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, POR CUANTÍA SUPERIDR A 280 SALARIDS MINIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES Y 1500 SALARIDS MINIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES PARA LOS PROCESOS CONTEMPLADOS EN EL ARTICULO 17 Y DESARROLLADOS EN EL ARTICULO 23 DEL ESTATUTO DE CONTRATACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ACUERDO 011 DE 2019 HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2021".

1.9. LUGAR DE EJECUCIÓN:

El lugar de ejecución del presente para todos sus efectos jurídicos y legales será la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARID SAN RAFAEL DE TUNJA y sus sedes.

1.10. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Teniendo en cuenta la naturaleza jurídica del contrato a celebrar la modalidad de selección que se debe adelantar es CONVDCATORIA PUBLICA; según lo establecido en el **MANUAL DE CONTRATACION** de la Entidad, Resolución No 173 de 2021, el cual indica en su **Artículo 16, CONVOCATORIA PÚBLICA:** "La E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja podrá contratar a través ésta modalidad de selección los servicios o bienes requeridos, cuya cuantía sea superior a doscientos ochenta (280) SMLMV..."

1.11. PRESUPUESTO OFICIAL Y JUSTIFICACIÓN DEL MISMO:

Conforme a la consulta de precios en el mercado se ha establecido que el valor aproximado del futuro contrato ascienda a la suma de **MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES NOVENTA MIL SESENTA PESOS M/CTE ($1.261.090.060)**, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas del objeto

ESTE OOCUMENTO ES PROPIEDAD OE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA OE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZAOAS PDR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

a contratar, y otros costos tanto directos como indirectos relacionados con los servicios y productos requeridos. Por lo anterior la dependencia ha llegado a la conclusión de que el presupuesto oficial del proceso de selección es por la suma de **MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES NOVENTA MIL SESENTA PESOS M/CTE ($1.261.090.060)**, incluye impuestos, tasas y demás costos directos e indirectos en que deba incurrir el contratista para cumplir con el objeto a contratar, de acuerdo con el análisis realizado por la entidad.

1.12. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

Para efectos del presente proceso de selección, la Coordinación Financiera ha emitido el Certificado de Disponibilidad Presupuestal: CDP No. 991 de fecha 02 de agosto de 2021, por un valor de OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS TRES MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($ 837.603.647), de los cuales corresponden al rubro OTRAS COMPRAS DE SERVICIOS PARA LA VENTA código 22010398; CDP No. 992 de fecha 02 de agosto de 2021, por un valor de CUATROCIENTOS VEINTITRÉS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS TRECE PESOS M/CTE. ($423.486.413), de los cuales corresponden al rubro MATERIALES Y SUMINISTROS código 21020101.

CAPITULO II

2. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

2.1. MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN:

Podrán participar todas aquellas personas naturales, jurídicas, formas conjuntas de participación (Uniones Temporales o Consorcios) que acrediten la capacidad para cumplir con el objeto contractual que no se encuentren incurso en ninguna clase de inhabilidad o incompatibilidad de las establecidas en la constitución política de Colombia y en le ley.

PARÁGRAFO: Para el Caso de Figuras Asociativas como Consorcios y Uniones Temporales y demás similares, la inhabilidad de alguno de los socios se extiende a la persona jurídica.

2.2. REQUISITOS HABILITANTES:

Las personas naturales o jurídicas, así como las demás formas conjuntas de participación deberán acreditar con la presentación de sus ofertas los siguientes requisitos habilitantes:

2.2.1. CAPACIDAD JURÍDICA:

Los proponentes acreditaran su capacidad jurídica mediante la presentación de la siguiente información:

CARTA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA:
(ANEXO 1 de la Invitación). Se elaborará de acuerdo con el modelo suministrado en el pliego de condiciones, debidamente firmado por el proponente indicando su nombre y número de identificación o en caso de ser Persona Jurídica por el Representante Legal o la persona debidamente facultada o autorizada para ello. En los casos de

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Uniones Temporales o Consorcios, la carta de presentación de la propuesta, deberá ser firmada por el Representante y a la misma deberá anexarse el documento que acredite tal representación.

COPIA CÉDULA DE CIUDADANÍA:

Persona natural o del representante legal de la persona jurídica

El oferente o su Representante Legal (según su condición de persona natural o jurídica) y/o sus integrantes (para el caso de uniones temporales o consorcios), deberán anexar la fotocopia de la cédula de ciudadanía legible.

CERTIFICADO DE RECIPROCIDAD:

Si el proponente es extranjero, podrá aportar el certificado de reciprocidad conforme a lo establecido en el artículo 20 de la Ley 80 de 1993, para que se le dé el mismo tratamiento y en las mismas condiciones, requisitos, procedimientos y criterios de adjudicación que el de los proponentes nacionales.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL DE LA CÁMARA Y COMERCIO Y/O MATRICULA MERCANTIL:

Las personas jurídicas que deseen participar en el presente proceso deberán acreditar a través del certificado de existencia y representación lega mínimo doce (12) años de constituidas. En el caso de oferentes plurales cada uno de sus miembros deberá cumplir con este requisito.

- Proponentes plurales:

En virtud de lo establecido en el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993, podrán presentar propuesta:

. Consorcio: cuando dos o más personas en forma conjunta presentan una misma propuesta para la adjudicación, celebración y ejecución de un contrato, respondiendo solidariamente de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato.

. Unión Temporal: cuando dos o más personas en forma conjunta presentan una misma propuesta para la adjudicación, celebración y ejecución de un contrato, respondiendo solidariamente por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto del contrato.

Además de lo anterior los proponentes deberán aportar con su propuesta la siguiente documentación:

1. Consorcios y Uniones Temporales

La ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja aceptará que la propuesta sea presentada por oferentes plurales, quienes en forma conjunta deben informar si su participación será a título de Consorcio, Unión Temporal u otra forma asociativa.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Los consorciados o uniones temporales deberán señalar las reglas básicas que regularán las relaciones entre ellos, con el cumplimiento de los requisitos establecidos por la Ley al respecto y deberán estar conformados a la fecha de cierre del Proceso de Selección, mediante documento suscrito con la firma autorizada de cada una de las partes, que avale el acuerdo, según el modelo suministrado en el Pliego de Condiciones, en el cual se establezca el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes y se indique la persona que para todos los efectos los representará.

- Carta de conformación de consorcios o uniones temporales.

Los proponentes que deseen presentar oferta bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberán diligenciar los formularios contenidos en los anexos respectivos del presente Pliego de condiciones, de los cuales se podrán determinar los siguientes datos:

OBJETO El objeto del consorcio o unión temporal, el cual deberá ser el mismo del objeto a contratar.

PARTICIPACIÓN Cuando se trate de consorcios, los miembros integrantes deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad al interior del consorcio. Las relaciones que se den frente a la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja rigen por el principio de solidaridad de sus miembros.

Cuando se trate de uniones temporales, los miembros de la unión temporal deberán determinar el alcance, contenido y extensión o porcentaje de la participación de cada uno en la ejecución del objeto del contrato, de tal forma que, sin perjuicio de la responsabilidad solidaria por el cumplimiento de la propuesta y del contrato (en caso de ser adjudicado), los efectos de los actos sancionatorios recaerán exclusivamente sobre la persona que incurrió en falta o en el incumplimiento específico de que se trate.

Los porcentajes de participación no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

Cuando en el documento de conformación de la unión temporal no se discriminen la extensión de la participación en la propuesta de cada uno de sus integrantes, se entenderá que su participación es por porcentajes equivalentes. En consecuencia, en caso de sanciones, la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja las aplicará por igual a todos los integrantes.

DURACIÓN: La duración del Consorcio o de la Unión Temporal, deberá ser mínimo, por el lapso comprendido entre el cierre del proceso de selección, la liquidación del contrato y un año más. Lo anterior, sin perjuicio de que, con posterioridad, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal estén llamados a responder por hechos u omisiones ocurridos durante la ejecución del Contrato.

REPRESENTANTE Y SUPLENTE La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del consorcio o unión temporal; igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

DOMICILIO: deberá indicarse el domicilio principal del consorcio o la unión temporal con indicación de la dirección, teléfono, fax y correo electrónico.

Cada una de las personas naturales o jurídicas que formen parte de los Consorcios o Uniones Temporales deberá aportar la documentación relativa a la capacidad, existencia y representación legal

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

exigida para tales personas en los presentes Pliegos y cumplir con los requisitos de participación señalados para personas naturales y jurídicas según sea su naturaleza.

La incapacidad legal de alguno de los miembros del consorcio o unión temporal para desarrollar el objeto del contrato a celebrar, o si la vigencia de la persona jurídica de uno o ambos miembros es inferior a la exigida en los Pliegos de Condiciones dará lugar a que la propuesta sea inhabilitada.

Adicionalmente, deberán presentar manifestación clara y expresa sobre responsabilidad solidaria e ilimitada de los miembros del consorcio, y limitadas para las uniones temporales, de acuerdo con la participación de sus miembros durante la ejecución del contrato.

Manifestación expresa de que las partes integrantes no podrán revocar el consocio o unión temporal, durante el tiempo de ejecución del contrato y un año más, como también que ninguna de ellas podrá ceder su participación en el consocio o unión temporal a los demás integrantes.

2. Proponentes Extranjeros

Para los efectos previstos en este numeral, se consideran interesados de origen extranjero las empresas que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación colombiana, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales, y las personas naturales que no tengan la nacionalidad colombiana.

Para todos los efectos, las Propuestas de Proponentes de origen extranjero se someterán a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación deberán cumplir con las siguientes condiciones:

Validez de los Documentos otorgados en el Exterior.

1. Consularización. De conformidad con lo previsto en el artículo 480 del Código de Comercio, los documentos otorgados en el exterior se autenticarán por los funcionarios competentes para ello en el respectivo país, y la firma de tales funcionarios lo será a su vez por el cónsul colombiano o, a falta de éste, por el de una nación amiga, sin perjuicio de lo establecido en convenios internacionales sobre el régimen de los poderes. Tratándose de sociedades, al autenticar los documentos a que se refiere el mencionado artículo los cónsules harán constar que existe la sociedad y ejerce su objeto conforme a las leyes del respectivo país.

Surtido el trámite señalado en el presente numeral, estos documentos deben ser presentados ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia (Oficina de Legalizaciones) para la correspondiente legalización de la firma del cónsul y demás trámites pertinentes.

2. Apostilla. Cuando se trate de documentos de naturaleza pública otorgados en el exterior, de conformidad con lo previsto en la Ley 455 de 1998, no se requerirá del trámite de Consularización señalado en el numeral (1) anterior, siempre que provenga de uno de los países signatarios de la Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961, sobre abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros, aprobada por la Ley 455 de 1998. En este caso, sólo será exigible la Apostilla, trámite que consiste en el certificado mediante el cual se avala la autenticidad de la firma y el título a que ha actuado la persona firmante del documento y que se surte ante la autoridad competente en el país de origen.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Si la Apostilla está dada en idioma distinto del castellano, deberá presentarse acompañada de una traducción oficial a dicho idioma y la firma del traductor legalizada de conformidad con las normas vigentes.

3. Los Proponentes provenientes de aquellos países signatarios de la Convención de La Haya citada en el numeral (2) anterior podrán optar, como procedimiento de legalización de los documentos otorgados en el exterior, por la consularización descrita en el numeral (1) anterior o por la Apostilla descrita en el numeral (2) anterior.

4. Los formularios anexos al pliego que deben completar los Proponentes, no deberán contar con el procedimiento descrito en los numerales (1) o (2) anteriores.

5. Los documentos otorgados en el exterior que no estén en idioma castellano deberán presentarse acompañados de una traducción oficial a dicho idioma, traducción que deberá ser efectuada por un traductor oficial debidamente registrado como tal en Colombia.

6. La consularización o Apostilla de los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse en original so pena de tenerse como no presentadas.

-Apoderado.

Las personas naturales extranjeras sin residencia en Colombia y las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia, deberán acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del Concurso de Méritos, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran, así como el Contrato, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el Pliego de Condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en consorcios, uniones temporales u otras formas de asociación y en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes en cualquier forma de asociación con los requisitos de autenticación, consularización y traducción exigidos en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución de la forma asociativa.

-Reciprocidad.

Los proponentes de origen extranjero recibirán igual tratamiento que los de origen nacional (en los términos previstos en la Ley 80 de 1993), siempre que exista un acuerdo, tratado o convenio entre el país de su nacionalidad y Colombia, en el sentido que a las ofertas de servicios colombianos se les concederá en ese país el mismo tratamiento otorgado a sus nacionales en cuanto a las condiciones, requisitos, procedimientos y criterios para la adjudicación de los contratos celebrados con el sector público.

0. Sociedad anónima abierta

Si el proponente es una sociedad anónima abierta interesada en que para los efectos del artículo 8, numeral 1, literal h) de la Ley 80 de 1993, se la dé el tratamiento de "abierta", además de los

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

documentos señalados en el numeral anterior, deberá aportar una Certificación del Revisor Fiscal en la que conste que ésta tiene tal carácter por cuanto reúne los requisitos.

AUTORIZACIÓN DEL ÓRGANO SOCIETARIO:

Para persona jurídica en caso de existir limitación del represente legal para suscribir contratos.

Si el Representante Legal del oferente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere autorización de sus órganos de dirección para conformar consorcio o unión temporal y presentar oferta, deberán anexar los documentos que acrediten dicha autorización, la cual debe ser previa a la presentación de la oferta.

En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, deberá anexarse el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar, mínimo, por el valor propuesto y deberá presentarla.

PERFIL DEL PROPONENTE:

- Persona Natural:

Las personas naturales mayores de dieciocho (18) años son capaces jurídicamente a menos que estén expresamente inhabilitadas por decisión judicial o administrativa, como la interdicción judicial, y que no estén incursas en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar derivadas de la ley.

- Persona Jurídica:

La capacidad jurídica de las personas jurídicas está relacionada con: 1. La posibilidad de adelantar actividades en el marco de su objeto social; 2. Las facultades de su representante legal y la autorización del órgano social competente cuando esto es necesario de acuerdo con sus estatutos sociales; Y 3. La ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar, derivadas de la Ley.

RUT:

(Registro Único Tributario) ACTUALIZADO, el proponente deberá presentar copia de este documento.

El proponente deberá anexar copia del documento que acredite el régimen tributario al que pertenece con el R.U.T. actualizado. Si el contrato se suscribe con un consorcio o una unión temporal, el contratista deberá tramitar y obtener el número de identificación tributaria antes de la iniciación de la ejecución.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

PÓLIZA DE LA SERIEDAD DE LA OFERTA

La propuesta deberá acompañarse de la garantía de seriedad, por cualquiera de las mencionadas en el artículo 111 Decreto 1082 de 2015 con el fin de asegurar la firma y perfeccionamiento del contrato por parte del proponente favorecido con la adjudicación, la cual contendrá:

Asegurado / Beneficiario: La ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja
Cuantía: Diez (10%) del valor del presupuesto oficial.
Vigencia: mínimo noventa (90) días, contados a partir de la fecha de cierre del proceso.
Tomador / Afianzado: si el proponente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Cuando la propuesta se presente en Consorcio o Unión Temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales.

La ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja hará efectiva la totalidad de la garantía, a título de indemnización por perjuicios, en los siguientes casos: Cuando un proponente solicite el retiro de su oferta después de la fecha límite de entrega de las propuestas, salvo en los casos de inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente.

Cuando el proponente favorecido con la adjudicación no procediere a cumplir con los requisitos para el perfeccionamiento y ejecución del contrato. Una vez finalizado el proceso de selección los proponentes no favorecidos con la adjudicación de la convocatoria podrán acercarse a reclamar el original de la garantía de seriedad y las copias de su propuesta, en la Oficina de Contratación, a partir de los dos (2) meses siguientes a la fecha de expedición de la resolución de adjudicación de la convocatoria y por un periodo de un (1) mes; de lo contrario, se procederá al archivo de la propuesta original y a la destrucción de su copia.

Si la garantía no se constituye en los términos señalados, la entidad, dentro del término de evaluación de las ofertas, requerirá por escrito al oferente para que dentro del término previsto por la entidad presente el documento aclarado.

Nota: El objeto de la garantía deberá indicar: "Garantizar la seriedad de la oferta presentada dentro del proceso de Selección (Indicar el número que corresponde) Si el oferente favorecido con la adjudicación no suscribe el correspondiente contrato, la E.S.E. se reserva la facultad de exigir al oferente clasificado en segundo (2) lugar la prórroga de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta, hasta la expedición de los contratos, y así sucesivamente a los demás oferentes; siempre y cuando, su oferta sea favorable para la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

De conformidad con el artículo 113 del Decreto 1082 DE 2015 cuando la oferta es presentada por un proponente plural, como Unión Temporal, Consorcio o promesa de sociedad futura, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes.

CERTIFICADO ANTECEDENTES JUDICIALES Y MEDIDAS CORRECTIVAS:

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Para persona natural o jurídica y su representante legal, según corresponda. Si el proponente no allega la entidad deberá constatar estos antecedentes. (NO MAYOR A TRES MESES).

El oferente podrá presentar una certificación vigente expedida por la Policía Nacional, donde conste que no se encuentra reportado con antecedentes judiciales. Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada integrante de los mismos, podrá anexar este certificado, cumpliendo de manera independiente con los requisitos mínimos exigidos. Es válida la consulta realizada vía internet.

Certificado de antecedentes dada por el Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas de la persona natural y/o representante legal de la persona jurídica.

CERTIFICADO ANTECEDENTES FISCALES:

Para persona natural o jurídica y su representante legal, según corresponda. Si el proponente no allega la entidad deberá constatar estos antecedentes. (NO MAYOR A TRES MESES).

El oferente podrá presentar una certificación vigente de que no se encuentra reportado en el Boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada integrante de los mismos, podrá anexar este certificado, cumpliendo de manera independiente con los requisitos mínimos exigidos. Es válida la consulta realizada vía internet.

CERTIFICADO ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS:

El oferente podrá presentar una certificación vigente expedida por la Procuraduría General de la Nación, donde conste que no se encuentra reportado con antecedentes disciplinarios. Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada integrante de los mismos, podrá anexar este certificado, cumpliendo de manera independiente con los requisitos mínimos exigidos. Es válida la consulta realizada vía internet.

LIBRETA MILITAR HOMBRES MENORES DE 50 AÑOS:

(Persona natural o representante legal de la persona jurídica).

DECLARACIÓN JURAMENTADA DE NO ENCONTRARSE INCURSO DE INHABILIDAD, INCOMPATIBILIDAD O PROHIBICIONES:

(ANEXO 2 de la Invitación).

El proponente deberá manifestar no encontrarse incurso dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad o conflicto de intereses para contratar a que se refiere la Constitución Política, los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y normas concordantes. El proponente deberá diligenciar el anexo 2 de la invitación.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA CE CALIDAD

- Adicionalmente, deberán presentar:
- Certificación emitida por el representante legal bajo la gravedad de juramento de no haber sido sancionado por ningún concepto dentro de los cinco (05) años anteriores a la apertura de la presente invitación pública.
- Manifestación escrita del proponente de no presentar mora con el Estado Colombiano.

DECLARACIÓN JURAMENTADA DONDE CONSTA TENER PLENA CAPACIDAD PARA CONTRATAR:

(ANEXO 3 de la Invitación).

CERTIFICACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES:

El proponente deberá acreditar que está a paz y salvo en el pago de los aportes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de conformidad con la Ley, a la fecha de cierre del proceso de selección, de la siguiente manera:

Para personas jurídicas

Expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley.
Por el Representante Legal, cuando de conformidad con la ley no requiera Revisor Fiscal.
La certificación requerida deberá tener una expedición no superior a un (1) mes.
Para el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes deberá aportar la respectiva certificación.

Para personas naturales:

- Las personas naturales deberán acreditar el pago de los aportes a la Seguridad Social Integral conforme a la Ley 100 de 1993, artículo 4, Ley 797 de 2003 y el Decreto Ley 2150 de 1995; esto es, aportes para la seguridad social en salud y pensiones. Si tienen trabajadores a su servicio deberán acreditar, el pago de los aportes al sistema integral de seguridad social y los parafiscales en los casos que se requiera de conformidad con la normatividad vigente.

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, los proponentes deben acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, mediante la presentación de certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando sea el caso, de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos. En el evento en que la persona jurídica tenga menos de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

cumplimiento del mismo. En este evento, el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídico, deberá aportar el certificado aquí exigido.

El no cumplimiento de este requisito ocasiona el rechazo de la oferta por incumplimiento a las normas aquí citadas.

OBSERVACIÓN: Téngase en cuenta que el pago para las personas naturales se genera en forma anticipada y para personas jurídicas mes vencido.

Nota: Cuando la certificación sea expedida por el Revisor Fiscal, se debe allegar:

Cedula de ciudadanía del Revisor Fiscal.
Copia de la tarjeta profesional.
Antecedentes disciplinarios de la profesión.

KARDEX DE PROVEEDORES:

Estar inscrito y actualizado en el Kardex de Proveedores de la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja.

HOJA DE VIDA DE PERSONA NATURAL O JURÍDICA:

Para persona natural soporte que evidencie que se registró la Información de la hoja de vida en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público – SIGEP en el portal del Departamento Administrativo de la Función Pública o Hoja de vida de persona natural –formato del Departamento Administrativo de la Función Pública.

Para persona Jurídica Hoja de vida de persona jurídica –formato del Departamento Administrativo de la Función Pública.

CERTIFICACIÓN BANCARIA

Certificación bancaria expedida por una organización bancaria, no mayor a un año de vigencia.

REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES- RUP

El proponente deberá presentar con su propuesta el Registro único de Proponentes RUP vigente con corte al 31 de diciembre de 2020, expedido por la Cámara de Comercio con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de esta convocatoria. La información debe haber sido verificada por la Cámara de Comercio. Para el caso de los consorcios o uniones temporales cada uno de sus integrantes deberá presentar su Registro Único de Proponentes por separado, vigente, mínimo uno deberá estar clasificado en la totalidad de los siguientes códigos: (en caso de personas naturales y jurídicas deberán estar clasificados en la totalidad de códigos so pena de rechazo de la oferta)

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN
11	14	17	00	Desperdicios o restos de alimentos y tabaco
24	10	21	00	Equipo y suministros para almacenaje
25	10	16	00	Vehículos de transporte de productos y materiales
40	14	25	00	Interceptores y Coladores
48	10	15	00	Equipo para cocinar o calentar
50	19	27	00	Platos combinados empaquetados
60	10	56	00	Materiales educativos de preparación de alimentos, nutrición y educación
80	10	16	00	Gerencia de proyectos
80	11	16	00	Servicios de personal temporal
81	14	16	00	Manejo de cadena de suministros
85	15	15	00	Tecnología de alimentos
85	15	16	00	Asuntos nutricionales
85	15	17	00	Planeación y ayuda de política de Alimentos
90	10	15	00	Establecimientos para comer y beber
90	10	16	00	Servicios de banquetes y catering
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93	14	15	00	Desarrollo y servicios sociales

PROPUESTA TÉCNICA

(ANEXO 5 de la Invitación)

EXPERIENCIA GENERAL:

Acreditar dos (02) contratos celebrados, ejecutados y liquidados dentro de los últimos tres años contados hasta la fecha de presentación de la propuesta, cuyo objeto haya sido la operación de programas y/o servicios de alimentación y cumplir con la totalidad de los siguientes códigos:

El contrato debe estar inscrito en el RUP y deben incluir los siguientes códigos UNSPSC:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN
11	14	17	00	Desperdicios o restos de alimentos y tabaco
24	10	15	00	Camiones industriales
24	10	21	00	Equipo y suministros para almacenaje
40	14	25	00	Interceptores y Coladores
80	11	17	00	Reclutamiento de personal

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

80	10	16	00	Gerencia de proyectos
85	15	15	00	Tecnología de Alimentos
85	15	16	00	Asuntos nutricionales
85	15	17	00	Planeación y ayuda de política de Alimentos
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Para la verificación de la experiencia del RUP es necesario aportar: Contrato y acta de liquidación, donde se Indique: Entidad contratante, Contratista, (% de participación y miembros del Consorcio o Unión Temporal), objeto, plazo y valor ejecutado. El valor de los contratos aportados como experiencia general (acta de liquidación o acta de recibo final) debe ser cada uno, mayor o igual al 100% del presupuesto oficial. En caso de figuras plurales (consorcio o uniones temporales) la experiencia general podrá ser aportada por cualquiera o varios de sus integrantes.

La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes a través de las certificaciones. Si se advierten discrepancias entre dicha información y lo establecido por la Superintendencia, la propuesta será objeto de rechazo, sin perjuicio de las demás actuaciones que se promuevan.

Las certificaciones en su contenido deben ser totalmente legibles so pena de rechazo.

Cuando se presenten contratos realizados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, la Entidad tomará para la evaluación correspondiente el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato, del integrante del consorcio o de la Unión Temporal.

Para lo anterior el proponente deberá presentar el documento que acredite la conformación del consorcio o de la Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato respectivo.

EXPERIENCIA ESPECIFICA:

Acreditar un (01) contrato celebrado dentro de los últimos dos años contados hasta la fecha de presentación de la propuesta, diferente al presentado como experiencia general, cuyo objeto haya sido la operación de programas y/o servicios de alimentación de dietas hospitalarias.

El valor del contrato aportado como experiencia específica debe ser, mayor o igual al 100% del presupuesto oficial. En caso de figuras plurales (consorcio o uniones temporales) la experiencia específica podrá ser aportada por cualquiera o varios de sus integrantes.

La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes a través de las certificaciones. Si se advierten discrepancias entre dicha información y lo establecido por la Superintendencia, la propuesta será objeto de rechazo, sin perjuicio de las demás actuaciones que se promuevan.

Las certificaciones en su contenido deben ser totalmente legibles so pena de rechazo.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Cuando se presenten contratos realizados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, la Entidad tomará para la evaluación correspondiente el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato, del integrante del consorcio o de la Unión Temporal.

Para lo anterior el proponente deberá presentar el documento que acredite la conformación del consorcio o de la Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato respectivo.

2.2.2. CAPACIDAD FINANCIERA

El proponente deberá cumplir con los indicadores, los cuales serán verificados en el registro único de proponentes debidamente actualizado:

INDICADOR	FORMULA	CONDICIÓN	RESULTADO
Índice de Liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	Mayor o igual a 1,01	HABILITA
Índice de Endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	Menor o igual a 0.74	HABILITA
Razón de cobertura de Interés	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	Mayor o igual a 3.24	HABILITA

2.2.2.1. INDICADORES FINANCIEROS

La ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja realizó el estudio del sector con el fin de determinar de manera objetiva los valores de los indicadores financieros, arrojando como resultado la siguiente información:

2.2.2.1.1. INDICADORES FINANCIEROS

La ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja realizó el estudio del sector con el fin de determinar de manera objetiva los valores de los indicadores financieros, arrojando como resultado la siguiente información:

INDICADORES FINANCIEROS												
ÍTEM	NIT	RAZÓN SOCIAL DE LA SOCIEDAD	FECHA DE CORTE	CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL INTERNACIONAL UNIFORME VERSIÓN A.C	TIPO SOCIETARIO	DEPARTAMENTO DE LA DIRECCIÓN DEL DOMICILIO	PERIODO	I LIQUIDEZ	I ENDEUDAMIENTO	RAZÓN DE COBERTURA	R PATRIMONIO	R ACTIVO
1	800149296	ALFREDO EMILIO HOYOS MAZUERA Y CIA S.EN.C.A.	2020-12-31	I5611 – Expendio a la mesa de comidas preparadas	05. SOCIEDAD EN COMANDITA POR ACCIONES	RISARALDA	Periodo Actual	0.78	0.75	7.14	0.31	0.08
2	800149296	ALFREDO EMILIO HOYOS MAZUERA Y CIA S.EN.C.A.	2020-12-31	I5611 – Expendio a la mesa de comidas preparadas	05. SOCIEDAD EN COMANDITA POR ACCIONES	RISARALDA	Periodo Anterior	0.83	0.78	5.96	0.43	0.10

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

3	800213075	RESTCAFE SAS	2020-12-31	C1084 – Elaboración de comidas y platos preparados	08. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SAS	BOGOTA D.C.	Periodo Actual	0.34	0.92	3.47	1.17	0.09
4	800213075	RESTCAFE SAS	2020-12-31	C1084 – Elaboración de comidas y platos preparados	08. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SAS	BOGOTA D.C.	Periodo Anterior	0.56	0.88	0.85	0.43	0.05
5	830101778	FRANQUICIAS Y CONCESIONES SAS	2020-12-31	C1084 – Elaboración de comidas y platos preparados	08. SOCIEDAO POR ACCIDNES SIMPLIFICADA SAS	BOGOTA D.C.	Periodo Actual	0.37	0.90	2.96	0.59	0.06
6	830101778	FRANQUICIAS Y CONCESIONES SAS	2020-12-31	C1084 – Elaboradón de comidas y platos preparados	08. SOCIEDAD PDR ACCIONES SIMPLIFICADA SAS	BOGOTA D.C.	Periodo Anterior	0.69	0.83	1.83	0.61	0.10
7	830111922	INVERSIONES MSJ Y CIA S EN C	2020-12-31	I5619 – Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.	04. SOCIEDAD EN COMANDITA	BOGOTA O.C.	Periodo Actual	2.34	0.27	5.73	0.08	0.06
8	830111922	INVERSIONES MSJ Y CIA S EN C	2020-12-31	I5619 – Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.	04. SOCIEDAO EN COMANDITA	BOGOTA D.C.	Periodo Anterior	2.36	0.34	11.68	0.14	0.09
9	860350253	INMACULADA GUADALUPE Y AMIGOS S.A.S.	2020-12-31	I5611 – Expendio a la mesa de comidas preparadas	08. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SAS	CUNDINAMARCA	Periodo Actual	1.82	0.75	0.94	0.24	0.06
10	860350253	INMACULADA GUADALUPE Y AMIGOS S.A.S.	2020-12-31	I5611 – Expendio a la mesa de comidas preparadas	08. SOCIEDAD POR ACCIDNES SIMPLIFICADA SAS	CUNDINAMARCA	Periodo Anterior	1.17	0.73	1.13	0.24	0.06
11	900860264	88I COLOMBIA SAS	2020-12-31	I5613 - Expendio de comidas preparadas en cafeterías	08. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SAS	CUNDINAMARCA	Periodo Actual	0.43	1.18	2.27	1.29	0.25
12	900860264	88I COLOMBIA SAS	2020-12-31	I5613 - Expendio de comidas preparadas en cafeterías	08. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICAOA SAS	CUNDINAMARCA	Periodo Anterior	0.18	1.10	1.02	0.66	0.09
13	900934851	GASTRDNOMIA ITALIANA EN COLOMBIA S A S	2020-12-31	I5619 - Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.	08. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SAS	BDGOTA D.C.	Periodo Actual	1.16	0.48	0.15	0.00	0.00
14	900934851	GASTRONOMIA ITALIANA EN COLOMBIA S A S	2020-12-31	I5619 - Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.	08. SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA SAS	BOGOTA D.C.	Periodo Anterior	1.09	0.48	0.23	0.01	0.01
					PROMEDIO			1.01	0.74	3.24	0.46	0.00

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

El Hospital estableció los indicadores financieros correspondientes a corte de 31 de diciembre del año 2020 analizados conforme a la información registrada por la **"SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES"** https://slis.ia.supersociedades.gov.co/#/massivereports y dando cumplimiento al (**DECRETO 580 DEL 31 DE MAYO DEL 2021** https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/DECRETO%20580%20DEL%2031%20DE%20MAYO%20DE%202021.pdf por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID - 19, Y el mantenimiento del orden público, se decreta el aislamiento selectivo con distanciamiento individual responsable y la reactivación económica segura. Con el fin de generar participación de oferentes se establecieron el año inmediatamente anterior a la pandemia y el año en curso de está previendo que la afectación económica y los estados financieros de las empresas registradas presentaron fluctuaciones por esta emergencia sanitaria.

2.2.2.2. ÍNDICE DE LIQUIDEZ:

El índice de liquidez es uno de los elementos más importantes en las finanzas de una empresa, por cuando indica la disponibilidad de liquidez de que dispone la empresa. La operatividad de la empresa depende de la liquidez que tenga la empresa para cumplir con sus obligaciones financieras, con sus proveedores, con sus empleados, con la capacidad que tenga para renovar su tecnología, para ampliar su capacidad industrial, para adquirir materia prima, etc. Es por eso que la empresa requiere medir con más o menos exactitud su verdadera capacidad financiera para respaldar todas sus necesidades y obligaciones.

Para determinar la razón corriente se toma el activo corriente y se divide por el pasivo corriente (Activo corriente/Pasivo corriente].

Al dividir el activo corriente entre el pasivo corriente, sabremos cuantos activos corrientes tendremos para cubrir o respaldar esos pasivos exigibles a corto plazo.

En caso contrario se calificará **NO ADMISIBLE.**

2.2.2.3. NIVEL DE ENDEUDAMIENTO:

Esta Razón nos muestra el grado de participación de los terceros o acreedores en el financiamiento de la empresa o sea de cada peso invertido en activos, cuánto es de terceros y las garantías que ello representa para los acreedores.

Será el que resulte de dividir el total del Pasivo entre el total de Activos Incluido el corriente y no corriente datos Suministrados en el Registro Único de Proponentes vigente.

En caso contrario se calificará **NO ADMISIBLE.**

2.2.2.4. RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES:

Las razones de cobertura están diseñadas para relacionar los cargos financieros de una compañía con su capacidad para darles servicio. Este Indicador mide la solvencia financiera de largo plazo con que cuenta la empresa, para hacer frente al pago de sus obligaciones con regularidad. La solvencia de la empresa dependerá de la correspondencia que exista entre el plazo de recuperación de las inversiones y el plazo de vencimiento de los recursos financieros propios o de terceros.

Una de las razones de cobertura más tradicionales ES LA RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES, que es simplemente la razón de utilidades antes de impuestos para un periodo específico de reporte a la cantidad de cargos por intereses del periodo.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Será el que resulte de dividir la utilidad operacional entre los gastos de intereses.

NOTA 1: Para verificar los gastos de intereses se calculara del RUP vigente.
NOTA 2: Los oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el oferente CUMPLE el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual NO CUMPLE con el indicador.

La ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, se reserva la facultad de solicitar información adicional con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos, si lo considera necesario.

2.2.3. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los siguientes indicadores miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado. Existen dos indicadores financieros que permiten determinar la rentabilidad generada por los activos y del patrimonio de una empresa o persona.

La Capacidad organizacional se tendrá en cuenta los siguientes Indicadores, el cual mide el rendimiento de inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado

Rentabilidad del patrimonio	Mayor o igual a 0.46	HABILITA
Rentabilidad del activo	Mayor o igual a 0,08	HABILITA

Para el caso de los Consorcios o Unión Temporales, cada uno de los miembros del Consorcio o Unión deberá presentar el Certificado de inscripción en el RUP, con registro de Clasificación de Bienes y Servicios y con Información financiera con corte a 31 DE DICIEMBRE DE 2020. La no presentación de los documentos o el incumplimiento de los requisitos financieros y las aclaraciones solicitadas dentro de los términos estipulados ocasionarán que la oferta no sea habilitada.

La evaluación de los proponentes plurales sea consorcio o unión temporal se aplicará la metodología establecida por Colombia Compra Enciente en el manual para la determinación y verificación de requisitos habilitantes en procesos de contratación, Sección VII Proponentes plurales opción 1. Ponderación de los componentes de los indicadores. En todos los casos los indicadores se verificarán en el RUP expedido por las cámaras de comercio, entidades certificadoras de esta información; la información financiera debe estar actualizada a 31 DE DICIEM8RE DE 2020.

2.4. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA (d/m/a)	HORA	LUGAR – ENTREGA / PUBLICACIÓN
PUBLICACIÓN DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA PRELIMINAR	17/08/2021	6:00 PM	https://www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co; será publicado en la página de la Institución
OBSERVACIONES A LDS TÉRMINOS DE REFERENCIA PRELIMINAR	18/08/2021	6:00 PM	Únicamente se recibirá en la Oficina de contratacion y/o e-mail: contratacion@hospitalsanrafaeltunja.gov.co del 17 hasta el 18 de agosto de 2021, a las 04:00 pm

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

RESPUESTA OBSERVACIONES A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA PRELIMINAR	20/08/2021	5:00 PM	https://www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co; serán publicadas en la página de la Institución
APERTURA DE LA CONTRATACIÓN	23/08/2021	02:00 PM	Acto administrativo de Apertura https://www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co; serán publicadas en la página de la Institución
PUBLICACIÓN DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS	23/08/2021	4:00 PM	https://www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co; será publicado en la página de la Institución
OBSERVACIONES A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS	24/08/2021	4:00 PM	Únicamente se recibirá en la Oficina de contratacion y/o e-mail: contratacion@hospitalsanrafaeltunja.gov.co del 23 hasta el 24 de agosto de 2021, a las 04:00 pm
RESPUESTA OBSERVACIONES A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA DEFINITIVOS	26/08/2021	4:00 PM	https://www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co; serán publicadas en la página de la Institución
APERTURA PRESENTACIÓN DE OFERTAS	26/08/2021	4:00 PM	Oficina de Contratacion, desde el 26 de agosto a las 04:00 pm hasta el 27 de agosto a las 10:00 am
AUDIENCIA DE CIERRE	27/08/2021	10:00 AM	Audiencia de cierre y publicación del acta de cierre de la recepción de ofertas.
EVALUACIÓN PRELIMINAR	28/08/2021	05:00 PM	Se realizara la Evaluación Preliminar del 27 hasta el 28 de agosto de 2021, a las 05:00 pm
OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN	29/08/2021	05:00 PM	https://www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co; serán publicadas en la página de la Institución
EVALUACIÓN DEFINITIVA	30/08/2021	4:00 PM	Se realizara la Evaluación Definitiva del 29 hasta el 30 de agosto de 2021, a las 04:00 pm
PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO	31/08/2021	N/A	Oficina de Contratacion Página de SECOP I
FIRMA DEL CONTRATO	31/08/2021	N/A	Gerencia

2.5. EXPEDICIÓN DE ADENDAS

LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, se reserva el derecho de modificar el presente cronograma a su libre albedrío y según las necesidades de la entidad, para lo cual lo hará constar por escrito a través de Adenda la cual se publicara en el portal único de contratación www.colombiacompra.gov.co y en la página web de la E.S.E link KARDEX.

2.6. LUGAR, HORA Y FECHA PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

La propuesta debe entregarse en la SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, Hospital Universitario San Rafael de la ciudad de Tunja.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEOAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL OE TUNJA OE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRDDUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE CDPIAS AUTORIZAOAS POR LA CODRDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA CE CALIDAD

Se tendrá por fecha y hora de recibo, la fecha y hora de llegada a la Oficina de Contratación.

La propuesta con toda la información necesaria debe presentarse foliada, en original en sobre sellado.

La propuesta deberá presentarse firmada, encuadernada, índice paginado; así mismo la propuesta técnica y económica deberá ser presentada en medio magnético.

Las fotocopias que se incluyan en las propuestas deberán ser legibles.

Así mismo, la propuesta debe presentarse sin borrones, tachaduras ni enmendaduras que puedan afectar sus características, cantidades, valores unitarios o valores totales; so pena de ser inadmitida.

En caso de efectuarse alguna aclaración se deberá colocar una nota explicativa de la misma, debidamente rubricada por el proponente.

Por ningún motivo se admitirán propuestas presentadas después del día y hora señalados para el cierre.

Después de recibidas las propuestas no se permite el retiro parcial de ninguna de ellas.

Las propuestas deberán estar suscritas en original por la persona natural o por el representante legal de la persona jurídica o por el representante designado por los miembros del consorcio o de la unión temporal. Carrera 11 No 27-27 E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

La propuesta debe presentarse directamente por el proponente cuando se es persona natural o personalmente por el representante legal de la persona jurídica.

Serán de cargo del proponente todos los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta, La E.S.E, en ningún caso, será responsable de los mismos.

NOTA: Para todos los casos el proponente deberá manifestar en su propuesta que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar de conformidad con lo establecido en la Constitución Política, Ley 80 del 93 y demás normas concordantes.

2.7. APERTURA DE LAS PROPUESTA

La propuesta debe entregarse en la **SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA**, Oficina de Contratacion Hospital Universitario San Rafael de la ciudad de Tunja. Se tendrá por fecha y hora de recibo, la fecha y hora de llegada a la Oficina designada. La propuesta con toda la información necesaria debe presentarse con índice foliada, en **original** y en sobre sellado. ***(OBLIGATORIO).***

La propuesta deberá presentarse firmada, encuadernada, índice paginado y foliado a los cuales se presente; así mismo la propuesta técnica y económica deberá ser presentada en medio magnética.

Las fotocopias que se incluyan en las propuestas deberán ser legibles.

Así mismo, la propuesta debe presentarse sin borrones, tachaduras ni enmendaduras que puedan afectar sus características, cantidades, valores unitarios o valores totales; so pena de ser in admitida

2.8. VALIDEZ MÍNIMA DE LA OFERTA

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Las ofertas deberán tener validez de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la Invitación Pública. Esta vigencia debe indicarse expresamente en la propuesta. Se aclara que la validez de la oferta se aplica hasta la formalización del contrato, los precios propuestos serán vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato.

2.9. CAUSALES DE EXCLUSIÓN DEL OFERENTE

1. Cuando no se cumpla con los requerimientos mínimos técnicos, habilitantes y de experiencia exigidos.
2. Cuando se presente inexactitud o inconsistencia en alguna información suministrada por el proponente o en la contenida en los documentos anexos a la propuesta y que no fueron aclarados por aquél.
3. Cuando se encuentre que el proponente esté incurso en alguna de las prohibiciones, inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Constitución o en la Ley.
4. Cuando la propuesta sea jurídicamente inhabilitada.
5. Cuando los documentos presenten borrones, tachones o enmendaduras y no se haya hecho la salvedad correspondiente, o cuando presente alteraciones o irregularidades.
6. Cuando se omita cualquier documento indispensable para la comparación de las propuestas exigido en los términos de referencia.
7. Cuando se incluyan dentro de la propuesta textos cuyo contenido contradiga o modifique lo dispuesto en las especificaciones establecidas en los presentes términos de referencia.
8. Si la oferta supera el valor del presupuesto oficial estimado.
9. Cuando la propuesta se encuentre subordinada al cumplimiento de alguna condición.
10. La omisión de alguno de los documentos mínimos habilitantes que no haya sido subsanado dentro del término establecido otorgado por la entidad.
11. Cuando no esté inscrito en el Kardex de proveedores de acuerdo a lo establecido en el manual interno de contratación.
12. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido correspondencia interna, proyectos de conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.
13. Cuando se demuestre la existencia de hechos constitutivos de falta proveniente de los oferentes o acuerdos entre los mismos o se incurra en alguna situación dirigida a defraudar o distorsionar el presente proceso.
14. Cuando existan varias ofertas hechas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, o que haga parte de consorcios o uniones temporales.
15. Cuando el representante o los representantes legales o socios de una persona jurídica, ostenten igual condición en otras u otras personas jurídicas diferentes, que también estén participando en el presente proceso de selección.
16. Cuando el objeto social no guarde directa relación con el objeto a contratar.
17. Cuando modifique los documentos Anexos de la presente Invitación (Anexos 1, 2, 3, 4, 5).
18. Los demás casos expresamente establecidos en la ley y en los presentes términos de referencia.

2.10. CONSULTAS, OBSERVACIONES Y ACLARACIONES

Dentro del plazo del proceso de selección, cualquier interesado puede solicitar aclaraciones adicionales específicas del presente proceso de selección radicándolas en la página web del Hospital dentro del término establecido en el cronograma.

Si no se presentan solicitudes de aclaración, se entenderá que el Proyecto de términos de referencia se ha encontrado satisfactorio y que no existen dudas sobre los mismos.

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Por consiguiente no se aceptarán posteriormente reclamos fundamentados en discrepancias, errores, omisiones o dudas de los términos, salvo la solicitud de aclaraciones adicionales.

2.11. MODIFICACIONES AL TÉRMINOS DE REFERENCIA

Si EL HOSPITAL considera necesario hacer modificaciones al presente proceso de selección, o si decide aplazar alguna fecha de la misma, lo hará por medio de adenda que será publicado en la página web.

2.12. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate, será favorecido con la contratación aquel que demuestre una mayor experiencia referida al mismo objeto de la contratación, en entidades de salud de segundo nivel o mayor complejidad, de persistir el empate se procederá a sorteo por el sistema de balotas.

En el momento de realizar la verificación y comparación de las ofertas se tendrá en cuenta los valores antes de IVA, en caso de participación de proponentes de los regímenes simplificado y común.

En caso de persistir el empate, las reglas para el desempate serán las siguientes:

a. Si persiste el empate, se preferirá a la MiPymes nacional de proponente singular.
b. En caso de persistir el empate, se preferirá a la MiPymes que está uticada en el departamento de Boyacá, y cuyo personal ofertado sea de la ciudad de Tunja.
c. De persistir el empate se procederá a sortear por sistema de balotas.

2.13. DECLARACIÓN DE DESIERTA

Selección objetiva, cuando ninguna de las ofertas se ajuste al términos de referencia, cuando no se presente propuesta alguna o en general cuando falte voluntad de participación. Para este caso, se procederá, de conformidad con lo establecido en el Estatuto Interno de Contratación

A. No definir claramente las condiciones de costo y calidad de los bienes, obras o servicios ofrecidos;
B. No contener reglas claras y completas que permitan la escogencia objetiva de los bienes y/o servicios a contratar;
C. Cuando la oferta induzca a error y que no permita la formulación de escogencia clara y concretas para la entidad.
D. Cuando no se presente propuesta alguna o ninguna propuesta se ajuste a los requerimientos de la entidad, o cuando falte voluntad de participación.
E. Cuando las propuestas sobrepasen el valor del presupuesto oficial.

2.14. CONTROL CIUDADANO E INTERVENCIÓN DE VEEDURÍAS:

De conformidad con lo establecido en el Artículo 66 de la ley 80 de 1993 y ley 850 de 2003, podrán desarrollar su actividad durante las etapas precontractual, contractual y post-contractual, en el presente proceso de selección y posterior contrato.

El costo de las copias y las peticiones presentadas seguirán las reglas previstas en el Código Contencioso Administrativo. (Capítulo IV Titulo 1 Artículo 17 y siguientes).

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

2.15. CIERRE DE LA INVITACIÓN:

El cierre del proceso de selección se realizará el día y hora señalado en el cronograma, en la oficina de Subgerencia Administrativa y Financiera, ubicada en la carrera 11 No. 27-27 Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

Llegado el plazo máximo para presentación de ofertas la entidad elaborara un documento denominado ACTA DE CIERRE, la cual conforme a lo establecido en el Manual de Contratacion, contendrá la constancia de presentación de las ofertas, el nombre del oferente y la hora de presentación de la oferta; Esta acta se publicará en el portal SECOP en la oportunidad establecida para el efecto en el Cronograma del proceso de contratación o a más tardar el día hábil siguiente a la fecha de presentación de ofertas. Para el efecto de la elaboración del Acta de cierre, se seguirá el siguiente formato:

Propuesta / Oferente	Nit / CC No	Numero de folios	Valor

2.16. IDIOMA DE LA OFERTA

La oferta que prepare el proponente, la correspondencia y documentos relativos a ella que intercambien el oferente y la entidad licitante deberán redactarse en idioma español.

CAPITULO III

3. CALIFICACIÓN DE PROPUESTA

3.1. CRITERIOS Y FACTORES DE CALIFICACIÓN

CRITERIO DE SELECCIÓN	PUNTAJE
JURÍDICO	HABILITA
TÉCNICO	HABILITA
FINANCIERO	HABILITA
EXPERIENCIA	HABILITA

3.2. JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN:

Para efectos de evaluación y calificación de precios de los proponentes que se presenten, se realizará verificación de los ítems requeridos en el estudio de conveniencia y oportunidad, se tendrán en cuenta únicamente los proveedores que coticen el 100% de los insumos que se solicitan por la Subgerencia Administrativa y Financiera, tanto en cantidad de ítems, como en cantidad por ítems, para lo cual será calificado y tenido en cuenta el valor antes de IVA, independiente del Régimen tributario al que pertenezca, se calificara la sumatoria de los valores unitarios de los ítems señalados en el numeral 5.1 "Soporte técnico del bien o servicio"; al cual se adjudicara el contrato por el precio de la propuesta presentada y que sea la de menor valor sin superar el presupuesto asignado para esta contratación.

3.3. CRITERIOS DE SELECCIÓN

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

EL HOSPITAL, previa verificación de la capacidad jurídica, técnica, financiera y de experiencia adjudicara la convocatoria y/o licitación pública en forma total a la persona natural, jurídica, a proponentes, consorcios y/o uniones al proponente que cumpliendo con las especificaciones técnicas obtenga el mayor puntaje.

CRITERIO DE EVALUACIÓN		PUNTAJE A ASIGNAR
VALORES AGREGADOS (600 PUNTOS)	1. COORDINADOR TECNICO	300 PUNTOS
	2. MINUTAS CON ANÁLISIS QUÍMICO	100 PUNTOS
	3. Mayores Valores equipos o tecnología como valor agregado	200 PUNTOS
	4. Patrocinio fechas especiales	100 PUNTOS
PERSONAL EN CONDICION DE DISCAPACIDAD		10 PUNTOS
FACTOR ECONÓMICO		290 PUNTOS
TOTAL		1000 PUNTOS

3.4. VALORES AGREGADOS

No.	CRITERIO	PUNTOS	
1.	Profesional en ingeniería de alimentos con especialización en salud ocupacional y prevención en riesgos laborales. Experiencia general: acreditar como mínimo SEIS (6) años como profesional contados a partir de la fecha de expedición del título hasta la fecha de entrega de la propuesta. Experiencia específica: acreditar como mínimo cuatro (4) años de experiencia profesional como coordinador en HSEQ. Sin ningún costo adicional para el hospital.	300	
3.	El proponente que ofrezca los ciclos de 30 menús de dieta normal con análisis químico de dietas ofertadas, y derivación de las demás respectivamente avalados por nutricionista anexando diploma, acta de grado y tarjeta profesional.	100	
4.	El proponente que ofrezca mayores equipos (CARROTERMOS) adicionales a los requeridos, como valores agregados para la entidad relacionados con el objeto de la presente convocatoria mediante carta de intención.	**Equipo carrotermo adicional**	**Puntos asignados**
		2 adicionales	200
		1 adicional	100
5.	El proponente que ofrezca mayor número de patrocinios de fecha especiales, a través de carta de intención.	**No de patrocinios**	**Puntos asignados**
		5 o más patrocinios	100
		4 o menos patrocinios	50
TOTAL		700	

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

PERSONAL EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD DECRETO 392 DE 2018 (10 PUNTOS)

En los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades, estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda. Certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.
2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

NUERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA PLANTA TOTAL DEL PROPONENTE	NUMERO MÍNIMO DE TRABAJADDRES CON DISCAPACIDAD EXIGIDO
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

En caso de figuras plurales (consorcio o uniones temporales) el certificado de discapacidad podrá ser aportado por cualquiera o varios de sus integrantes.

NOTA: Si se incumple cualquiera de los requisitos anteriormente señalados **NO** se tendrá en cuenta para la evaluación y se inhabilitará la propuesta.

EVALUACIÓN ECONÓMICA: (290 PUNTOS)

El oferente debe presentar su propuesta económica sin que esta supere el presupuesto oficial del mismo so pena de ser causal de rechazo.

Obtendrá DOSCIENTOS NOVENTA (290) puntos la oferta que presente un menor valor de acuerdo con el límite mínimo establecido; a las demás ofertas se les asignará puntaje en forma descendente restándoles 5 puntos.

El valor del contrato deberá ser ofertado expresando si el mismo incluye o no el IVA. Si el oferente guardare silencio sobre el particular, se entenderá que el impuesto se encuentra incluido en el valor ofertado.

Para la evaluación económica se tomará el valor total de la propuesta, la resultante de multiplicar el valor ofertado unitariamente por el número de dietas estimadas.

ESTE OOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIOENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ OAOA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZAOAS POR LA COORDINACIÓN OEL SISTEMA OE GARANTÍA CE CALIDAD

NOTA: En caso de existir una sola propuesta hábil, la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja asignará el máximo puntaje a aquellos factores que requieran comparaciones con los de otras propuestas, siempre y cuando se verifique que cumplan con los requerimientos en los términos de referencia.

Con los requerimientos establecidos en los terminas de referencia.

CAPITULO IV

4. DEL CONTRATO

4.1 LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

La firma del contrato se debe realizar dentro de la fecha establecida en el cronograma de los términos de referencia, so pena de adjudicarlo al segundo en orden de calificación, en razón al cumplimiento oportuno de su objeto social.

4.2 PLAZO DEL CONTRATO

El Plazo de ejecución del Contrato será Desde la suscripción del acta de inicio y hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2021.

4.3 GARANTÍAS DEL CONTRATO

El proponente favorecido deberá constituir una garantía única en favor del HOSPITAL expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, amparando los sigulentes riesgos:

COBERTURA EXIGIBLE	SI	NO	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento general del contrato	X		Quince (15%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y cuatro (4) meses más
Responsabilidad Civil extracontractual	X		500 SMMLV	Duración del contrato.
Salarios y prestaciones	X		Veinte (20%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y tres (3) años más
Calidad de los elementos o servicios.	X		Quince (15%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y un (1) año más.

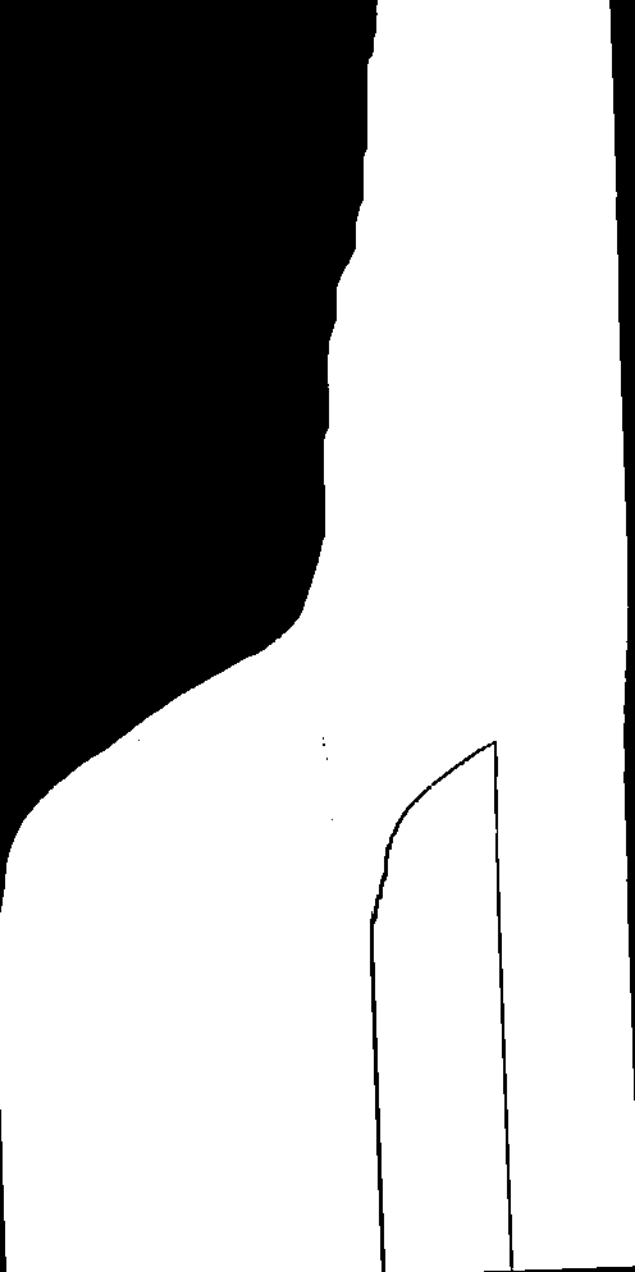
Nota: Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia, en garantías bancarias y en general, en los demás mecanismos de cobertura del riesgo autorizados por el reglamento para el efecto.

4.4 CESIÓN DE DERECHOS, LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO Y REGULACIÓN JURÍDICA

El proponente favorecido no podrá ceder sus derechos u obligaciones, sin autorización expresa y por escrito de EL HOSPITAL.

El contrato objeto de la presente Invitación se regirá por el acuerdo 011 de 2019, mediante el cual se adopta el estatuto contractual de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, la resolución

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD



interna No 107 de 2019, por medio de la cual se establece el manual interno de contratación y por las normas de derecho civil y comercial aplicables a las empresas sociales del estado.

4.5 CADUCIDAD

La declaratoria de caducidad deberá proferirse por EL HOSPITAL mediante resolución motivada, en la cual expresará la causa o las causas que dieron lugar a ella y se ordenará hacer efectivas las multas, si no se hubieren decretado antes.
Contra dicha providencia cabe el recurso de reposición en los términos establecidos legalmente.

4.6 FORMA DE PAGO

El HOSPITAL pagará al CONTRATISTA mensualmente las dietas efectivamente suministradas y cuyo valor unitario será el de la oferta a la cual se le adjudique el presente proceso de selección, previa verificación de informes de acuerdo al servicio realizado, dentro de los 30 días siguientes a la radicación de la factura, y de acuerdo a las disponibilidades de caja de la entidad, previa presentación de pago de seguridad social e informe de cumplimiento por parte del supervisor.

En Tunja a los diecisiete (17) días del mes de agosto de 2021

COMITÉ DE CONTRACCIÓN

YULIETH ALEXANDRA PARRA RONCANCIO
Subgerente Administrativa y Financiera
Asesora de Desarrollo de Servicios (E)

ANNABEL MEDINA CUERVO
Subgerente de Servicios de Salud

HERLY STEPHANIE RAMÍREZ ALVAREZ
Coordinador Área Financiera

BORIS ALMEYRO VARGAS CRUZ
Asesor Jurídico

Revisó: LAURA CATHERINE RIVERA ECHENIQUE
Coordinadora actividades de contratación

Revisó: LUZ DARY GUERRERO MORENO
Asesora de Control Interno

Proyectó: ZULEIMA GUTIÉRREZ CEPEDA
Profesional Especializado apoyo servicios Administrativos

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD