



E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA

Carrera 11 No. 27 – 27 / 8-7405030

Tunja - Boyacá - Colombia

www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co

e-mail. contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co



Continuamos Construyendo Camino a la Excelencia

E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA

TÉRMINOS DE REFERENCIA

"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 SAN RAFAEL TUNJA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS"

1

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 03 DE 2019

FEBRERO DE 2019

Continuamos Construyendo Camino a la Excelencia



INFORMACIÓN GENERAL

La ESE Hospital San Rafael de Tunja, quien en adelante se denominará EL HOSPITAL es la entidad interesada en contratar el servicio de lavandería en la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA.

TÉRMINOS DE REFERENCIA: Son los documentos que EL HOSPITAL proporciona a las personas naturales y/o jurídicas, consorcios o uniones temporales, interesados en presentar propuestas, para que basados en ellos, hagan sus ofertas.

ENTIDAD CONTRATANTE: Se emplea para nombrar a EL HOSPITAL.

ORDENADOR DEL GASTO: Es el representante legal del HOSPITAL para celebrar contratos.

PROPONENTE U OFERENTE: Es la persona natural, jurídica, consorcios o uniones temporales que presenta o presentan propuestas para la Proceso de selección Publica a que se refieren los presentes Términos de referencia y según los requisitos de los mismos.

CONTRATISTA: Es el proponente escogido por EL HOSPITAL como adjudicatario del contrato correspondiente a estos términos de referencia.

ADENDO: Es la información suscrita por EL HOSPITAL con posterioridad a la apertura de la Proceso de selección Publica, pero antes de la fecha de cierre de la misma; esta información cambia, adiciona o aclara los términos de referencia, se envía a todos los posibles proponentes y/o se publica por el Hospital en la página web.

PLAZO: Es el tiempo en días hábiles determinado por EL Hospital o por el proponente para el cumplimiento de un requisito o de obligaciones, ya sean de los Términos de referencia, de la propuesta o del contrato. En caso de plazos en días calendario, se manifestará así expresamente.

ESPECIFICACIONES: Significa el conjunto de requisitos y normas que forman parte de estos documentos, incluyendo cualquier código o reglamentación adicional en forma escrita o gráfica que se refiere al objeto de esta Invitación. Si no hay pluralidad de oferentes (más de un oferente), la proceso de selección en curso se declarara desierta.

SE CONVOCA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS QUE SE ENCUENTREN CONFORMADAS DE ACUERDO CON LA LEY PARA QUE REALICEN EL CONTROL SOCIAL AL SIGUIENTE PROCESO DE PROCESO DE CONVOCATORIA PUBLICA.

CAPITULO I REFERENCIAS GENERALES DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA

JUSTIFICACIÓN LEGAL

La E.S.E. Hospital San Rafael de TUNJA es una IPS de tercer nivel de atención, cuyo objeto es la prestación de servicios de salud; y teniendo en cuenta que no cuenta en su planta de personal con funcionarios destinados a la producción y distribución de alimentos, se hace necesario contratación de persona Natural o Jurídica que cuente con la experiencia que le permita garantizar estándares de calidad, cumplimiento de normatividad vigente para esta actividad, atención oportuna y ágil, con personal amable, debidamente capacitado, evidenciando una excelente presentación y comodidad para los pacientes, estudiantes de internado y autorizados de lunes a domingo; incluyendo festivos, en términos de calidad y eficiencia, servicios que son indispensable para el adecuado funcionamiento de la entidad.

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

El Hospital San Rafael de Tunja es una empresa social del estado, 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.

Dentro de los procesos y subprocesos externalizados, la ESE requiere contratar el suministro de la alimentación para los pacientes hospitalizados, estudiantes de internado de las universidades con las cuales la ESE tiene convenio vigente, 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. Así mismo en virtud al decreto 2376 del 2018, se priorizaron por necesidades propias de los servicios con mayor demanda el número de horas semanales aumentando en un total de once (11) médicos internos.

3

Que el **PROGRAMA AMIGOS DEL CORAZÓN**, encaminado a la detección del riesgo cardiovascular de los pacientes hospitalizados, creado mediante la **resolución 055 del 2019** "Por medio de la cual se deroga la resolución 090 del 204 y se actualiza el programa Institucional Amigos del Corazón en la E.S.E Hospital San Rafael de Tunja"; deberá recibir el apoyo para el suministro de dietas acorde a necesidad de 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** creado mediante resolución, **No 172 del 29 de agosto del 2017, se deroga la 351 de 2013** y se definen las políticas relacionadas con el método madre canguro y se actualiza el programa; donde se establece que a ESE debe garantizar dentro de su adecuado funcionamiento el apoyo nutricional a las madres gestantes.

LA ESTRATEGIA DE INSTITUCION AMIGA DE LA MUJER Y LA INFANCIA – IAMI, Dispone de una política institucional para la promoción, protección, atención y apoyo en salud y nutrición brindando una alimentación adecuada a la población materna e infantil, con enfoque de derechos, perspectiva diferencial, que garanticen la integralidad, calidad y continuidad de la atención de los servicios y programas dirigidos a gestantes, madres niñas y niños menores de 6 años y que se ponga sistemáticamente en conocimiento de todo el personal de la institución.

Teniendo en cuenta que el manejo integral del paciente hospitalizado incluye el tratamiento nutricional que se enfoca en el manejo de dietas terapéuticas basadas en la patología y en el componente educativo dirigido al paciente y su familia es importante conseguir un equilibrio en la dieta, es uno de los grandes objetivos de la ciencia de la nutrición.

Este equilibrio no es otro que suministrar al organismo los nutrientes esenciales que son carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua en las cantidades suficientes y necesarias para mantener un adecuado estado nutricional y en el caso del paciente hospitalizado; la dieta debe cumplir todas las características especiales y ajustarse a las necesidades nutricionales hospitalarias, Desde el año 2018 la institución esta implementando el **SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS** en el cual el equipo de nutrición interviene en la gestión de control de calidad, seguridad alimentaria, asesoría para el diseño y planificación de menús acorde a las diferentes patologías tratadas.

La Ley 100 de 1993, artículo 195 establece "Régimen jurídico. Las Empresas Sociales de Salud se someterán al siguiente régimen jurídico de contratación: En materia contractual se regirá por el derecho privado, pero podrá discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública. El Numeral 6 del precitado artículo contempla que el régimen presupuestal será el que se prevea, en función de su especialidad, en la ley orgánica de presupuesto, de forma que se adopte un régimen presupuestal con base en el sistema de reembolso contra prestación de servicios, en los términos previstos en la presente ley.

Las normas que rigen la presente convocatoria son de derecho privado, en concordancia, con lo establecido en el artículo 195 de la ley 100 de 1993 en concordancia con el Acuerdo No. 001 de 2017, por medio del cual se aprueba el Estatuto Interno Contractual de la ESE HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA.

Aunado a lo anterior, el Consejo de Estado señaló: "por otra parte y conforme lo establece la Constitución política es innegable que la prestación de los servicios públicos, no está reservada de manera exclusiva a los entes públicos, al respecto, el artículo 365 superior establece: "*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 concordancia con la normatividad vigente la contratación que se pretende adelantar se rige por el derecho privado, de acuerdo con el Artículo 365 de la Constitución Política de Colombia, ley 100 de 1993 y el decreto 1876 de 1994, por medio del cual se reglamenta parcialmente los artículos 192 y 195 de la ley 100 de 1993, en los cuales se establece que las empresas sociales del estado de las entidades territoriales podrán desarrollar sus funciones mediante contratación con terceros o convenios con entidades públicas o privadas, o a través de operadores.

Que mediante Acuerdo No. 03 de mayo 24 de 2016, se establece la **PLATAFORMA ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA**, para el periodo 2016-2020.

Que mediante la resolución interna No 165 de 1 de Agosto de 2016, se adaptan los programas estratégicos como orientadores del **PLAN DE DESARROLLO 2016-2020" CONTINUAMOS CONSTRUYENDO CAMINO A LA EXCELENCIA de la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA"**.

Que mediante la resolución interna 068 del 23 de marzo de 2018, se adopta el **MODELO INTEGRAL DE PRESTACIÓN DE SALUD DE LA E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA**.

Que mediante Acuerdo No. 023 de Diciembre 26 de 2018, se aprueba el **PRESUPUESTO DE INGRESOS Y GASTOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2019**.

Que la presente necesidad se encuentra incluida en la resolución interna No 234 del 16 de noviembre de 2018, por medio de la cual se aprueba el plan anual de adquisiciones para la vigencia 2019.

Dando cumplimiento a lo ordenado en el párrafo 1, del artículo 17 del acuerdo 001 de 2017 (Estatuto Interno de Contratación), la Junta Directiva de la ESE Hospital San Rafael de Tunja, en acta de fecha 24 de Enero de 2019, autorizar a la Gerencia adelantar el presente proceso de selección.

Que con fecha 25 de enero de 2019 el Hospital San Rafael de Tunja, publicó proyecto del términos de referencia de la convocatoria No 03 de 2019, de acuerdo a lo aprobado según Acta de Comité de Contratación No 01 de fecha 24 de enero de la presenta anualidad, con el propósito de seleccionar un oferente 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 San Rafael Tunja según los requerimientos y programaciones necesarios.

Que de conformidad con el procedimiento establecido para la Convocatoria se publicó el proyecto de términos de referencia, en la página web institucional www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co. y en el sistema electrónico de Contratación pública – SECOP.

Que el día 29 de enero de 2019, de acuerdo a lo establecido en el cronograma de actividades se realizó visita técnica a las instalaciones, tal como se encuentra reflejado en el acta que se encuentra en la carpeta administrativa.

Que dentro del plazo contemplado en el cronograma de la invitación no se presentaron observaciones al proyecto de términos.

Que el comité de contratación presenta los términos de referencia definitivos a la gerencia de la ESE para aprobación y posterior apertura de la convocatoria pública No 03 de 2019.

Que la gerencia aprueba los términos de referencia definitivos presentados por el comité de contratación de la Institución

5

1. 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 SAN RAFAEL TUNJA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS.

2. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA		LUGAR Y HORA	OBSERVACIONES Y ACLARACIONES
Publicación del proyecto de términos de referencia	25 de enero de 2019		www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co	
Visita a Instalaciones	29 de enero de 2019	29 de enero de 2019	10:00 a.m. en punto en la Subgerencia Administrativa y Financiera a cargo de Supervisora de Contratos	Los oferentes deberán hacerlo a través del representante legal de la empresa interesada, acreditando tal condición con el certificado de representación legal expedido por la cámara de comercio con fecha no mayor a un mes. Oferente que no se presente a la hora estipulada no será tenido en cuenta para la certificación de visita
Observaciones al proyecto de	29 de enero de 2019	29 de enero de 2019	E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co hasta las 03:00 pm y/o oficina	Únicamente se recibirán al E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co

términos de referencia			subgerencia administrativa y financiera del HSRT.	co o radicadas en la Subgerencia Administrativa y F. hasta las 03:00 p.m.
Respuesta a las observaciones	31 de enero de 2019		www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co	Serán publicadas en la página de la institución.
Apertura de la Invitación	01 de febrero de 2019		Gerencia	Se hará mediante acto administrativo
Publicación de términos de referencia definitivos	01 de febrero de 2019		Página web www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co	
Observaciones a los términos de referencia	01 de febrero de 2019	04 de febrero de 2019	E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co hasta las 11:00 am y/o oficina subgerencia administrativa y financiera del HSRT.	Únicamente se recibirán al E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co o radicadas en la Subgerencia Administrativa y F. hasta las 11:00 a.m.
Respuesta a las observaciones	05 de febrero de 2019		www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co	Serán publicadas en la página de la institución.
Radicación de propuestas y acta de cierre	06 de febrero de 2019	08 de febrero de 2019	Subgerencias Administrativa y Financiera hasta las 11:00 am hora Superintendencia de Industria y Comercio	Se procederá a levantar el acta de cierre correspondiente en presencia de los oferentes que deseen participar.
Evaluación de las propuestas	08 de febrero de 2019	11 de febrero de 2019	Subgerencias Administrativa y Financiera	Será realizada por el comité de contratación
Publicación de la evaluación	11 de febrero de 2019		Página web www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co	
Observaciones a la evaluación	11 de febrero de 2019	12 de febrero de 2019	E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co	Únicamente se recibirán al E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co o radicadas en la Subgerencia Administrativa y F.
Respuesta a las observaciones de la evaluación	13 de febrero de 2019		www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co	Será realizada por el comité de contratación y serán publicadas en la página de la institución.
Adjudicación	14 de febrero de 2019		Gerencia	Por acto administrativo y será notificada en los términos de dicho acto.
Firma del contrato (*)	14 de febrero de 2019	15 de febrero de 2019		Se requiere de presencia en el Hospital de la persona natural o representante legal o de la persona facultada mediante poder especial para suscribir el contrato, acta de inicio y presentación de garantías.

3. COMUNICACIONES

Las comunicaciones se recibirán al correo electrónico relacionado en cronograma y en publicaran en la página web de la institución www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co

4. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial asignado para esta convocatoria pública es **MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE**

(\$1.669.719.886) distribuidos así: CUATROCIENTOS OCHO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE (408.499.886) con cargo al rubro presupuestal código 21020101 denominado materiales y suministros y MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS VEINTE MIL PESOS PESOS M/CTE (\$1.261.220.000) para el resto de dietas alimentarias, con cargo al rubro presupuestal código 22010398 denominado otras adquisiciones de servicios para la venta, todo lo anterior incluidos todos los impuestos.

Este presupuesto; deberán incluir IVA y los demás descuentos de los impuestos, tasas y derechos Nacionales, Departamentales y Municipales, transporte, y demás costos inherentes, rubro presupuestal denominado Otras compras de servicios para la venta y materiales y suministros del presupuesto del año 2019.

NOTA: La propuesta no puede superar el valor de ninguno de los rubros mencionados anteriormente, so pena de descalificación.

5. VISITA TÉCNICA

La visita técnica a las instalaciones se llevará a cabo en la hora y fecha consagrada en el cronograma, se dará inicio en la hora señalada con los asistentes que se encuentren presentes para lo cual se les expedirá certificación de asistencia a la visita que deberá anexarse a la propuesta.

Esta visita se hace necesaria, con la finalidad que el oferente conozca las diferentes áreas de manejo y utilización de recursos para la prestación del servicio, igualmente conocer las diferentes actividades que se deben ejecutar en el desarrollo del contrato

6. CIERRE DE LA INVITACIÓN

El cierre de la invitación Pública se realizará de acuerdo al cronograma establecido, en la oficina de la Subgerencia Administrativa, ubicada en la carrera 11 No. 27- 27 Hospital San Rafael de Tunja, en la hora y fecha señalada en el cronograma.

7. CONSULTAS Y ACLARACIONES

Dentro del plazo de las observaciones para cada fin, cualquier interesado puede solicitar aclaraciones adicionales específicas del presente proceso de selección a través del correo electrónico contratacion@hospitalsanrafaeltunja.gov.co.

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

Por consiguiente no se aceptarán posteriormente reclamos fundamentados en discrepancias, errores, omisiones o dudas de los términos.

8. MODIFICACIONES A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

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

9. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De acuerdo a lo señalado en el artículo 18 del Acuerdo 01 de 2017 Estatuto Interno de Contratación teniendo en cuenta la naturaleza Jurídica del contrato a celebrar, la modalidad de selección que se debe adelantar es Convocatoria Pública: serán aquellos contratos cuya cuantía sea superior a doscientos (280) salarios mínimos legales mensuales vigentes. Para celebrar el contrato, será necesaria la realización de un proceso de selección entre los proveedores de la entidad inscritos en el registro de oferentes y de acuerdo a lo establecido en la resolución interna No 044 de 2017 manual interno de contratación.

10. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

Podrán participar en este proceso de convocatoria pública todas las personas naturales y jurídicas, consorcios y uniones temporales que cumplan con la capacidad jurídica y con las referencias de experiencia, capacidad administrativa, operacional y que se encuentren inscritos en el registro de proveedores de la institución.

Inscripción que podrá realizarse en la oficina de Almacén y suministro de la ESE Hospital San Rafael de Tunja, hasta el cierre de la convocatoria.

11. CAPACIDAD JURÍDICA

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

- Que el objeto social o la actividad mercantil les permita ejecutar el contrato.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía o extranjería del Representante Legal.
- Registro Único Tributario: De acuerdo a lo contemplado en la Ley 863 de 2003, el contratista deberá aportar copia legible del Registro Único tributario (RUT), el cual deberá estar actualizado de acuerdo con las instrucciones impartidas por la DIAN.
- Certificado de Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación de la empresa y del Representante Legal
- Certificado de Antecedentes de la Contraloría General de la República de la Empresa y del Representante Legal.
- Antecedentes judiciales del representante legal emitido por la policía nacional
- Debe estar inscrito en el kardex de proveedores del Hospital, de acuerdo a lo establecido en la resolución interna No 044 de 2017, manual interno de contratación de la ESE Hospital San Rafael de Tunja.
- Cuando dos o más personas presenten propuestas conjuntas, ya sea a través de la figura del consorcio o de la unión temporal, deberán ajustarse a lo dispuesto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993 y se deberá anexar, además el certificado de existencia y representación legal de cada uno de los integrantes, un acta que debe contener la siguiente información:
 - Objeto del consorcio y/o unión temporal, que será el mismo del contrato.
 - Tiempo de duración del consorcio y/o unión temporal, el cual no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y 1 (un) año más.
 - Nombre del representante legal del consorcio o unión temporal, indicando sus facultades y limitaciones.
 - 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.
 - Porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.
 - Manifestación expresa de que las partes integrantes no podrán revocar el consorcio 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 consorcio o unión temporal a los demás integrantes.
 - 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.

- Póliza que respalde la seriedad de la oferta, por el diez por ciento (10%) del valor total de la presupuesto por un tiempo no menor a 120 días calendario, contados a partir del cierre de la presente selección convocatoria publicada.
- Certificación emitida por el representante legal donde se señala que los representantes legales, gerentes o Administradores de Agencia o Sucursal, no se encuentren incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, consagradas en la Constitución o la ley, al igual que no estar reportado en el Boletín de Responsables fiscales.
- Cuando se trate de personas jurídicas, estar legalmente constituidas, lo que se acreditará con el certificado de existencia y representación legal, el que deberá tener una fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la invitación y que acrediten que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más.
- Registro Único de Proponentes (RUP): actividad relacionada con el suministro de dietas alimentarias
- Manifestación escrita del proponente de no presentar mora con el Estado Colombiano o con alguno de sus entes, reflejando datos financieros con corte a 31 de diciembre de 2018
- Certificación expedida por el revisor fiscal y en caso que por ley este no exista, deberá expedirla el representante legal, acerca del cumplimiento del pago de los aportes parafiscales y afiliaciones a salud, pensiones y riesgos laborales. Si es persona natural deberá presentar la certificación expedida por el contador, acerca del cumplimiento del pago de los aportes parafiscales y afiliaciones a salud, pensiones y riesgos laborales y adjuntar las planillas de pago de los últimos seis (6) meses

NOTA: Todos los oferentes deberán allegar el registro único de proponentes expedido por la cámara de comercio con fecha no superior a 30 días anteriores a la fecha prevista para la diligencia de cierre del proceso.

12. EXPERIENCIA

9

Las personas jurídicas deberán acreditar que están constituidas como mínimo con diez (10) AÑOS de antelación contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección convocatoria publicada.

Las personas naturales deberán estar inscritas en el registro mercantil con diez (10) AÑOS de antelación contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso selección convocatoria publicada.

El proponente deberá estar inscrito en las siguientes clasificaciones

CLASIFICACIÓN UNSPSC CLASE
501927
781318
801417
851515
851516
851517
901015
901016
901018
911116
931316

El proponente deberá allegar con su oferta los siguientes documentos:

El proponente deberá presentar mínimo tres (03) certificaciones expedidas en los últimos tres años que demuestren que el proponente posee experiencia en alimentación hospitalaria de segundo nivel o superior. Las certificaciones deberán informar sobre el término de ejecución del contrato y en donde además se especifique su plazo de ejecución, valor total del contrato. Las certificaciones aportadas deberán ser equivalentes como mínimo al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial. EL HOSPITAL se reserva el derecho a verificar la información suministrada y en caso de encontrarse alguna inconsistencia, la certificación no será evaluada. Los contratos de los cuales se expidan estas certificaciones deberán estar reportados en el RUP.

13. DOCUMENTOS FINANCIEROS

Los proponentes deberán allegar el RUP en las condiciones ya establecidas en los presentes términos, de donde se verificara la información financiera, el cual debe estar vigente para la fecha de radicación de la propuesta y no debe ser mayor a 30 días de expedición a la fecha de cierre de la presente invitación, de acuerdo con el decreto 1082 de 2015.

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

14. CAPACIDAD TÉCNICA Y OPERATIVA.

EL oferente en su propuesta debe estar adherida al **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**, so pena de ser causal de rechazo.

15. PROPUESTA ECONÓMICA

Descripción del valor de la propuesta económica en pesos colombianos, especificando el valor de la propuesta mes, IVA (si aplica), ICA y demás impuestos que legalmente le correspondan de acuerdo al tipo de proponente, y valor total de la propuesta, explicándolo expresamente.

Lo anterior de acuerdo con el anexo 2. Propuesta económica que se hace parte integral de los presentes términos.

En ningún caso habrá lugar a subsanar, modificar, ajustar, corregir o aclarar la propuesta económica.

16. VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN

El proponente debe manifestar bajo la gravedad de juramento que la información contenida en su propuesta es veraz.

La entidad se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados por el oferente y lo hace responsable de la calidad, veracidad y comprobación de la misma; en el evento en que ésta no coincida con la verdad, se tomará como causal suficiente de descalificación inmediata de la oferta por violación al principio de la buena fe y en consecuencia será rechazada de plano, tan pronto se detecte cualquiera de la situaciones mencionadas.

17. COMUNICACIONES

Las comunicaciones se recibirán al correo electrónico relacionado en cronograma y en publicaran en la página web de la institución www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co

18. CIERRE DE LA INVITACIÓN

El cierre de la invitación Pública se realizará de acuerdo al cronograma establecido, en la oficina de la Subgerencia Administrativa, ubicada en la carrera 11 No. 27- 27 Hospital San Rafael de Tunja, en la hora y fecha señalada en el cronograma.

19. CONSULTAS Y ACLARACIONES

Dentro del plazo de las observaciones para cada fin, cualquier interesado puede solicitar aclaraciones adicionales específicas del presente proceso de selección a través del correo electrónico contratacion@hospitalsanrafaeltunja.gov.co.

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

Por consiguiente no se aceptarán posteriormente reclamos fundamentados en discrepancias, errores, omisiones o dudas de los términos.

20. MODIFICACIONES A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

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

11

21. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

De acuerdo a lo señalado en el artículo 18 del Acuerdo 01 de 2017 Estatuto Interno de Contratación teniendo en cuenta la naturaleza Jurídica del contrato a celebrar, la modalidad de selección que se debe adelantar es Convocatoria Pública: serán aquellos contratos cuya cuantía sea superior a doscientos (280) salarios mínimos legales mensuales vigentes. Para celebrar el contrato, será necesaria la realización de un proceso de selección entre los proveedores de la entidad inscritos en el registro de oferentes.

22. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

Podrán participar en este proceso de convocatoria pública todas las personas naturales y jurídicas, consorcios y uniones temporales que cumplan con la capacidad jurídica y con las referencias de experiencia, capacidad administrativa, operacional y que se encuentren inscritos en el registro de proveedores de la institución.

Inscripción que podrá realizarse en la oficina de Almacén y suministro de la ESE Hospital San Rafael de Tunja, hasta el cierre de la convocatoria.

CAPITULO II

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA EL ESTUDIO, EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS

CRITERIOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN.

El comité de contratación, hará los estudios del caso y el análisis comparativo de las ofertas teniendo en cuenta para ello los principios de selección objetiva, celeridad, transparencia, calidad y economía.

La evaluación de las propuestas se basará en la documentación, información y anexos correspondientes, por lo cual es requisito indispensable adjuntar toda la información detallada para su análisis.

El comité de Contratación procederá a dictar las comunicaciones cuando haya lugar a requerimientos para subsanar, de acuerdo con los presentes términos de referencia.

Solo serán subsanables los requerimientos específicos que el Comité de Contratación haya aceptado en el presente proceso de selección, siempre y cuando no mejoren la propuesta y que de acuerdo con los presentes términos, sean subsanables. Aquellos aspectos no subsanables, ocasionarán el rechazo de la propuesta.

El Hospital evaluará las propuestas que cumplan con los requisitos establecidos en el presente proceso, a Través del Comité de contratación existente en EL HOSPITAL, teniendo en cuenta los criterios de selección de la presente invitación. A dicho Comité serán invitados los funcionarios o contratistas que se considere pertinente, lo que obrará en Acta.

En todos aquellos asuntos en donde los miembros del Comité contratación no puedan participar por considerarse que eventualmente puedan tener un interés directo o indirecto en el presente proceso de selección así se hará constar en el Acta que se levante para el efecto.

FACTORES DE EVALUACIÓN

LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS SE REALIZARA BAJO CUATRO (4) ETAPAS:

FACTORES	PUNTAJE
1. EVALUACIÓN JURIDICA	ADMITIDO / INADMITIDO
2. EVALUACIÓN FINANCIERA	ADMITIDO/ INADMITIDO
3. EVALUACIÓN TÉCNICA	ADMITIDO/ INADMITIDO

1. EVALUACIÓN JURIDICA

La evaluación que realizara el área jurídica de la E.S.E. HOSPITAL será ADMITIDO o INADMITIDO, según el cumplimiento de los requisitos del presente proceso de selección se solicitan sin perjuicio del trámite dispuesto para subsanar.

2. EVALUACIÓN FINANCIERA

La evaluación que realizará la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, quien determinará si el proponente es ADMITIDO o INADMITIDO, según el cumplimiento de los requisitos que en esta invitación se solicitan, sin perjuicio del trámite dispuesto para subsanar.

EL HOSPITAL evaluará los criterios técnicos y económicos de las propuestas cuando el resultado de la evaluación financiera se considere la propuesta admitida conforme a los términos de la presente invitación.

Para esta evaluación se tendrá en cuenta el análisis de los indicadores financieros de acuerdo a la información financiera contenida en el RUP.

La evaluación financiera consiste en el análisis de los indicadores de liquidez, endeudamiento y capital de trabajo.

Los criterios mínimos financieros que deben acreditar los oferentes son los siguientes:

INDICADOR	FORMULA	CONDICIÓN	RESULTADO
Índice de Liquidez	$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$	Mayor o igual a 2.30	HABILITA
Índice de Endeudamiento	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$	Menor o igual a 0.42	HABILITA
Razón de cobertura de interés	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Gastos de Intereses}}$	Mayor o igual a 10	HABILITA
CAPITAL DE TRABAJO	Activo Corriente MENOS Pasivo Corriente	Mayor o igual al 60% del presupuesto oficial de la presente convocatoria	HABILITA
Rentabilidad del Patrimonio	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}}$	MAYOR O IGUAL A 20%.	HABILITA
Rentabilidad del Activo	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Activo Total}}$	MAYOR O IGUAL A 12%.	HABILITA

1) 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.

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación: se calculará el IL de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita anteriormente. En este caso, el IL del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno, una vez ponderados de acuerdo con su porcentaje de participación. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum \text{Componente 1 del indicador, X porcentaje de participación,})}{(\sum \text{Componente 2 del indicador, X porcentaje de participación,})}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

Esta opción incentiva que el integrante del proponente plural con los mejores indicadores tenga una mayor participación en dicho proponente plural.

En ningún caso el índice de liquidez del consorcio o unión temporal podrá estar por debajo de las exigencias mínimas.

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

2) 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.

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum \text{Componente 1 del indicador, } \times \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum \text{Componente 2 del indicador, } \times \text{ porcentaje de participación,})}$$

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

14

3) 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.

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

NOTA 1: Para verificar los gastos de intereses el proponente deberá allegar el Estado de Resultados del año inmediatamente anterior y/o deberá ser certificada por el contador o revisor fiscal del proponente.

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.

✦ En caso de que falte algún indicador o el mismo no haya sido objeto de verificación por la Cámara de Comercio, el proponente deberá aportar certificado del revisor fiscal o del contador, según el caso, en



E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL TUNJA

Carrera 11 No. 27 – 27 / 8-7405030

Tunja - Boyacá - Colombia

www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co

e-mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co



Continuamos Construyendo Camino a la Excelencia

el cual conste cada uno de los valores de los indicadores tomados de la contabilidad, con fecha de corte al 31 de diciembre del año 2013.

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum \dots \text{Componente 1 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum \dots \text{Componente 2 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}$$

La ESE Hospital 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.

4) 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 miden el rendimiento de inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado, acuerdo lo contemplado en el 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

A. RENTABILIDAD DE PATRIMONIO:

UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum \dots \text{Componente 1 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum \dots \text{Componente 2 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}$$

15

B. RENTABILIDAD DEL ACTIVO:

UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum \dots \text{Componente 1 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum \dots \text{Componente 2 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}$$

En caso de faltar alguno de documentos previstos en los numerales anteriores de esta sección, podrán ser requeridos por Entidad, dentro del plazo perentorio, que en comunicación dirigida al oferente, fije para tal fin, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1150 del 16 de julio de 2007.

NOTA 1: Cuando en el RUP no conste la información requerida, el Proponente debe allegar los indicadores solicitados respaldados por los estados financieros (balance general y estado de resultados) debidamente aprobados por el representante legal y por el Contador Público o Revisor Fiscal según corresponda

3. ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE A ASIGNAR
MAYOR CANTIDAD DE MAQUINARIA	150 PUNTOS
MAYOR CANTIDAD DE OPERARIAS	150 PUNTOS

Continuamos Construyendo Camino a la Excelencia



VALORES AGREGADOS (300 PUNTOS)		
FACTOR ECONÓMICO		700 PUNTOS
TOTAL		1000 PUNTOS

VALORES AGREGADOS: (300 PUNTOS)

No.	CRITERIO	PUNTOS
1.	el proponente que ofrezca mayor número de operarias adicionales a las solicitadas en el manual de dietas de la entidad, se le otorgara 150 puntos. Los demás puntos se otorgara mediante regla de tres simple	150
2.	el proponente que ofrezca mayor número de equipos adicionales a los solicitados en el manual de dietas de la entidad, se le otorgara 150 puntos. Los demás puntos se otorgara mediante regla de tres simple	150
		300

4. EVALUACIÓN ECONÓMICA: (700 PUNTOS)

El oferente debe presentar su propuesta económica sin que esta supere el presupuesto oficial y no ser inferior al 97% del mismo ya que cualquiera de estas dos eventualidades causara rechazo de la propuesta.

Obtendrá setecientos (700) 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 tomara el valor total de la propuesta, la resultante de multiplicar el valor ofertado unitariamente por el número de dietas estimadas.

5. 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

6. DECLARATORIA DE DESIERTA

La E.S.E. Hospital SAN RAFAEL DE TUNJA, podrá declarar desierta el presente proceso de convocatoria pública antes de su selección por la Gerencia, cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable para la entidad, porque no se presente ninguna propuesta o porque ninguna de las presentadas cumplan con los requisitos exigidos o porque los costos ofertados se encuentren por fuera de los valores de mercado o por motivos de inconveniencia para la E.S.E.

7. CAUSALES DE EXCLUSIÓN DEL OFERENTE

1. Por violación de la Buena Fe en el suministro de la información.
2. No contar con la experiencia específica requerida.
3. Cuando se compruebe confabulación de los oferentes.
4. Cuando el proponente haya tratado de interferir, influenciar o informarse indebidamente respecto del presente proceso de selección.
5. Cuando existan varias propuestas hechas por un mismo proponente, bajo el mismo nombre, con nombres diferentes o supuestos o a través de consorcios o uniones temporales.
6. Cuando no cumpla con los requisitos que de acuerdo con los presentes términos, son insubsanables o cuando siendo subsanables no cumpla con lo necesario para siéndolo, no proceda de conformidad.
7. La comprobación de que el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades de los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993.
8. Por no cumplir con los requisitos exigidos en los presentes términos de referencia.
9. Cuando un oferente tenga intereses patrimoniales en otra persona jurídica o natural que oferte, es decir, cuando se trate de sociedades que tengan socios comunes, excepto cuando se trate de sociedades anónimas.
10. Cuando no se constituya el consorcio o unión temporal
11. Cuando no se suscriba la carta de presentación de la propuesta por el representante legal del proponente o su apoderado, en la forma exigida.
12. Cuando las condiciones ofrecidas por el proponente no cumplan con los requisitos mínimos establecidos en los presentes términos de referencia.
13. Cuando el Hospital le solicite alguna información como aclaración y la misma no sea suministrada dentro del plazo establecido o se presente incompleta.
14. Cuando los documentos presentados por el oferente no se hallen en forma completa, correcta y completamente diligenciada y firmada en original por el representante legal.
15. Cuando no se anexe la póliza de seriedad de la oferta en la forma exigida.
16. Cuando la propuesta sea presentada sin foliar, sin los anexos, en las copias exigidas, o tachaduras, enmendaduras, borrones o raspaduras de cualquier índole.
17. Cuando se compruebe que el CONTRATISTA no ha cumplido con el pago de sus obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social en Salud o por parte de las personas que en su nombre ejecutan los procesos o subprocesos.
18. Cuando no esté inscrito en el Kardex de proveedores de acuerdo a lo establecido en la resolución interna No 044 de 2017, manual interno de contratación.

El ofertante firmará y anexará carta de presentación especificando el objeto de su oferta, con la cual declara que acepta las condiciones de los presentes requerimientos. En la carta de presentación deberá manifestar que no está incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Ley para la presentación de la propuesta, ni para la celebración del contrato, y que en caso de sobrevenir alguna inhabilidad o incompatibilidad, se hará responsable frente al HOSPITAL y frente a terceros por los perjuicios que se ocasionen. La no suscripción de la Carta de presentación en la forma indicada, será causal de rechazo insubsanable.

La carta de presentación deberá indicar la Razón Social exacta, domicilio comercial, suscrita en la forma indicada y señalando el lugar en donde se recibirá correspondencia, con indicación de la ciudad y departamento: Para el efecto se diligenciará el anexo correspondiente (Anexo No. 01).

8. ADJUDICACIÓN.

El comité de contratación emitirá concepto, quien después de su respectivo estudio presentará a la Gerencia la mejor alternativa de contratación para la invitación, desde el punto de vista de los criterios señalados. Se hace constar que esta recomendación no obliga al Gerente a ordenar el gasto, ni a celebrar contrato alguno dentro del ámbito de su autonomía directiva.

Con el informe de evaluación definitivo será publicada en la cartelera de contratación de la entidad, en donde se detallará el proceso de la presente selección de convocatoria publicada y los criterios tenidos en cuenta para la adjudicación del contrato.

En el evento de que el proponente favorecido no se presente a suscribir el contrato dentro del término señalado, el Gerente podrá adjudicarlo, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes, al proponente clasificado en segundo lugar, sin perjuicio de hacer efectivas las sanciones mencionadas a quien haya incumplido.

9. VIGENCIA DE LA PROPUESTA

Una vez presentada la propuesta, la misma no podrá ser retirada por el oferente. La Propuesta tiene una vigencia mínima de 120 días contados a partir del cierre del presente proceso de selección convocatoria publicada contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección de acuerdo con el cronograma.

CAPITULO III CONDICIONES DEL CONTRATO

1. PLAZO DEL CONTRATO

El plazo estimado para la prestación del servicio que se pretende cubrir el presente contrato será desde el **dieciséis (16) de febrero hasta el treinta (30) de noviembre de 2019.**

2. 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 siguientes riesgos:

COBERTURA EXIGIBLE			CUANTÍA	VIGENCIA
	SI	NO		
Cumplimiento general del contrato	X	<input type="checkbox"/>	diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y cuatro meses más.
Responsabilidad civil extracontractual	X	<input type="checkbox"/>	300 SMLMV	Duración del contrato.
Calidad	X	<input type="checkbox"/>	Veinte (20%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y un año más.
Pago de salarios y prestaciones sociales	X	<input type="checkbox"/>	Diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y tres años más.

3. 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 01 de 2017, mediante el cual se adopta el Estatuto de Contratación de la ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA y por las normas de derecho civil y comercial aplicables a las Empresas Sociales del Estado y resolución interna No 044 de 2017, mediante el cual se establece el manual interno de contratación

4. RIESGOS

Corresponde al proponente asumir la totalidad de los riesgos y costos asociados por la presentación de la oferta, siendo de su exclusiva responsabilidad la presentación o no dentro del presente proceso de Invitación.

El proponente o los proponentes favorecidos, se obligan a suscribir el contrato derivado de esta Convocatoria y por ende le corresponde asumir la totalidad de los riesgos por concepto de la ejecución de dicho contrato, tanto así como aquellos derivados de los cambios de legislación, sobrecostos o modificación de circunstancias ajenas a la entidad convocante, de tal manera que en todos los casos estará obligado a garantizar los procesos y los productos contratados sin excepción.

5. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

Con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales la Gerencia designará a quien considere la persona más idónea, con el fin de que ejerza la supervisión correspondiente.

6. PUBLICACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Con el fin de dar publicidad al presente proceso de selección se publicará La página web de la institución www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co

7. INDEMNIDAD Y CLAUSULAS EXORBITANTES

En el contrato que se celebre como consecuencia de la presente Invitación, se incluirá la cláusula de indemnidad, en la cual se dejará establecido que en la ejecución de las obligaciones por parte del Contratista, éste mantendrá indemne al HOSPITAL respecto de las eventuales reclamaciones por parte de terceros. Igualmente se establecerán en favor del HOSPITAL la facultad de hacer uso de la cláusulas exorbitantes a que se refiere la ley 80 de 1993 y la ley 1150 de 2007, en concordancia con la ley 100 de 1993, principalmente las de declarar la caducidad, la interpretación unilateral de las cláusulas contractuales y la aplicación de multas en los casos que se establezcan en la minuta del contrato.

19

Para la aplicación de los asuntos a que se refiere el inciso anterior, se garantizará en todo momento el debido proceso y las decisiones se adoptaran mediante resolución proferida por la Gerencia sujeto al recurso de reposición.

8. IMPUESTOS

Todos los impuestos nacionales, departamentales y municipales que se ocasionen en virtud de la celebración y ejecución del contrato, serán de cargo exclusiva del contratista. Contemplados en los estatutos tributarios Nacionales, departamentales y municipales

Las causaciones correspondientes que deba girar directamente el HOSPITAL serán retenidas directamente por dicha entidad, al momento de realizar los pagos correspondientes al Contratista.

9. COMPENSACIÓN POR EL USO DE LA COCINA

El oferente deberá reconocer a título de compensación por el uso de la cocina, un valor mensual mínimo de **CINCO MILLONES CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE**

(\$5.194.085), valor que deberá ser contemplado en la propuesta so pena de rechazo de la propuesta, donde de igual manera se deberá cancelar los servicios públicos utilizados.

El proponente deberá adjuntar certificación donde manifieste que se compromete a cancelar los servicios públicos con la cafetería del hospital, mientras el hospital adelanta las actuaciones tendientes a la división de los contadores.

10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El proponente deberá tener en cuenta que para desarrollar el objeto social del futuro contrato, la ESE Hospital SAN RAFAEL TUNJA suministra las instalaciones físicas del área de preparación y cocción de alimentos, el equipo que se tiene en el momento a manera de compensación por un valor mensual mínimo de **\$5.194.085** de pesos, el valor de compensación deberá ser plasmado en la propuesta teniendo en cuenta la base establecida.

El proponente debe tener en cuenta que para una eventual contratación debe responsabilizarse integralmente de:

- 1) La Nutricionista de la Entidad Hospitalaria o en su defecto la 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.
- 2) 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.
- 3) 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.
- 4) 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.
- 5) El Representante Legal y Judicial o su delegado actuará ante todas las autoridades judiciales y / o administrativas, en cualquier proceso judicial o 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.
- 6) 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.
- 7) Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y antes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.
- 8) Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.
- 9) 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.
- 10) 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.

- 11) El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada el último día de cada periodo mensual.
- 12) 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.
- 13) Proporcionar el personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, de acuerdo con las necesidades de la entidad establecidas en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS institucional.
- 14) La presentación personal de quienes manipulen los alimentos deben ser la adecuada para dicha actividad motivo por el cual deberán portar un atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios ; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos.
- 15) Todas las dietas serán suministradas de conformidad con lo que establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS institucional.
- 16) La materia prima e insumos utilizados serán de buena calidad y deben cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital.
- 17) 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.
- 18) El coordinador del punto del servicio deberá llevar el control de existencia de todos los productos que requieran los procesos de la entidad.
- 19) 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.
- 20) Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros.
- 21) Los productos perecederos como: carne, el pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación.
- 22) La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.
- 23) 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.
- 24) 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 50 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejaran a temperatura ambiente.
- 25) Diariamente el coordinador de punto de servicio estará pendiente de la minuta para el alistamiento de los productos que requiera para el siguiente menú del día.
- 26) 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.
- 27) 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.
- 28) Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio.
- 29) Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos.

- 30) Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas éstos se sumergirán durante 5 minutos en agua con unas gotas de hipoclorito de sodio y después se lavarán con abundante agua corriente.
- 31) 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.
- 32) Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo carnet de manipulación de alimentos.
- 33) 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 informar a su jefe inmediato para que tome las medidas pertinentes.
- 34) Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la manipulación adecuada de los alimentos.
- 35) Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital.
- 36) Acreditar disponibilidad de tiempo completo de un profesional en procesos alimentarios: Nutricionista, quien con sus conocimientos certificados en el área, deberá prestar disponibilidad presencial, efectiva y continúa en los procesos que se involucren dentro del servicio de alimentos.
- 37) El contratista se compromete a presentar el plato en debida forma de acuerdo a lo establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS institucional.
- 38) 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 darle continuidad al mismo.
- 39) 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.
- 40) Para la ejecución del contrato deberá utilizar un carro recolector de desechos ordinarios, que se ubicara en el pasillo de entrada de suministros que conduce a la cocina ya que es necesario para la recolección de desechos que salen de la cocina y así darle un correcto destino final.
- 41) Dejar a disposición del Hospital un horno microondas, el cual será utilizado por el personal de planta de la ESE Hospital San Rafael de Tunja, y cuyo mantenimiento y cuidado estará a cargo del contratista.
- 42) 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.

11. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

El contrato se liquidará dentro de los cuatro (4) meses siguientes al vencimiento del término de ejecución.

En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el CPACA; Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el CPACA.

Los contratistas tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.

12. 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.

13. FORMA DE PAGO

Para todos los casos, la forma de pago será mensual de acuerdo a facturación con los precios unitarios establecidos, dentro de los 90 días siguientes a la radicación de la factura para el respectivo trámite administrativo; previa presentación de certificación por parte del supervisor correspondiente y acreditación de pago a seguridad social y parafiscales.

14. IMPUESTOS

Para el pago del objeto contratado el Hospital realizará los siguientes descuentos:

Retención en la fuente: 1 AL 10 %

Contribución al deporte: 3%

Retención en la fuente de ICA: 10 x 1.000

Estos descuentos se efectuarán sobre el valor facturado antes de IVA.

Retención en la fuente de IVA (para en caso de productos gravados): 15% del valor del IVA (Aplica exclusivamente a aquellas empresas que pertenezcan al Régimen Común, de conformidad con lo establecido en el Estatuto Tributario).

Estampilla pro seguridad social 3 x 1000.


Estampilla pro Adulto Mayor: 2% del valor del contrato,

23

Atentamente,



LYDA MARCELA PÉREZ RAMÍREZ
Gerente

Aprobó: Carlos Alberto Canaria 
Subgerente Administrativo y Financiero
Presidente de Comite de Contratacion

Proyecto: Luis Fernando Adarme Niño 
Interventor Actividades de Contratación

ANEXO No 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Señores

E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA

Ciudad

Yo, _____ identificado con C.C. N° _____ de _____, actuando en nombre propio y en representación de _____, debidamente registrada en la Cámara de Comercio de _____ con numero mercantil _____ (o en nombre propio, o en representación de una persona natural, según el caso) domiciliada en _____ por medio de la presente me permito presentar propuesta para la Proceso de selección convocatoria publicada N° 03 de 2019, cuyo objeto es _____ de la E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja, de acuerdo con las condiciones establecidas en los términos de referencia y declaro:

1. Que la persona jurídica por mi representada no se halla incurso en ninguna de las caudales de inhabilidad y o incompatibilidad establecidas en la Constitución y Ley sobre la materia y que tampoco se encuentra incurso en ninguno de los eventos previstos como prohibiciones especiales para contratar.
2. Que ninguna persona o entidad distinta de la aquí nombrada tiene intereses en estas propuesta, ni en el contrato que como consecuencia de ella se llegare a celebrar y que por consiguiente sólo comprometo a la persona jurídica o natural por mi representada.
3. Que conozco los términos de referencia, los **ANEXOS**, especificaciones y demás documentos de la proceso de selección convocatoria publicada y que acepto todos los requisitos en el contenidos.
4. Que en caso de que sea aceptada nuestra propuesta, nos comprometemos a suscribir el contrato correspondiente, en el lapso de tiempo señalado en los términos de referencia
5. Que conozco la información general y específica y demás documentos de la proceso de selección convocatoria publicada N° 03 de 2019, y acepto los requisitos en ellos contenidos.
6. Que tengo en mi poder los documentos que integran los términos de referencia y sus **ANEXOS**.
7. Que realizaré los trámites necesarios para el perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato en el término señalado en los términos de referencia
8. A continuación relaciono la documentación exigida por la E.S.E. Hospital San Rafael de Tunja y que incluyó en la propuesta.
9. Igualmente señaló como dirección donde se pueden remitir por correo documentos, notificaciones o comunicaciones relacionadas con la presente invitación, la siguiente:

DIRECCION: _____

TELEFONO: _____

E-MAIL: _____

CIUDAD: _____

FAX _____

Atentamente,

Representante Legal

(Nombre y firma)

ANEXO 2 CONTENIDO PROPUESTA TÉCNICA.

El proponente deberá incluir en su Oferta la forma como está organizado, el procedimiento de gestión en la administración del talento humano que asignaría y manifestar los recursos físicos y humanos con que cuenta para la ejecución del contrato a celebrarse con la entidad. EL oferente deberá presentar en su propuesta su capacidad para cumplir con los siguientes requerimientos:

Adherirse a lo estipulado en el SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS, so pena de ser causal de rechazo.

El contratista debe presentar ciclo de minutas para el suministro de onces para el programa de mama canguro.

- **ASEO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN:** Deberá presentar programa de Limpieza y desinfección teniendo en cuenta productos y concentraciones reglamentarias para superficies (techos, paredes, mesones pisos, equipos, utensilios y alimentos etc.). Cumplir con lo reglamentado con el área de Gestión Ambiental.

CONDICIONES DE PROCESO IDONEIDAD Y SANIDAD: El personal encargado de la prestación del servicio debe llenar los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio y en el momento de iniciar la ejecución del contrato debe tener además del certificado de manipulador de alimentos:

- ✓ Certificado Médico
- ✓ Coprológico seriado
- ✓ Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas.
- ✓ Serología.
- ✓ Vacunas (Influenza, Tétano, Triple Viral, varicela y Hepatitis A y B) al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar las demás dosis y refuerzos.
- ✓ Cumplimiento con el Sistema General de Salud (EPS, ARL, pensiones)

25

Los exámenes se deberán practicar cada seis (6) meses cada vez que se vincule personal nuevo al servicio se deberá realizar estos exámenes 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.

Una vez se asigne el contrato, se deberán presentar los documentos que soporten los aspectos antes mencionados.

El contratista debe permitir la verificación por parte de un profesional designado por la institución, para la evaluación de características organolépticas y/o sensoriales, verificación al cumplimiento de minutas, manual de dietas, Buenas Prácticas de Manufactura teniendo en cuenta legislación vigente.

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 profesional designado por el 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.

PLAN DE CAPACITACIÓN: 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 adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

- Debe presentar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

- Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. 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 específica 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.

DOTACIÓN:

- 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.

- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro (que no sea blanco), que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

- El uniforme debe contar de 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 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.

EL LOCAL Y LOS EQUIPOS:

La E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, entregará al contratista la respectiva área donde se prestará el servicio, dicha área comprende las instalaciones de cocina. En cuanto a los servicios de luz generados a cargo del contratista seleccionado se liquidaran y pagaran de manera mensual.

De igual forma la E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE TUNJA, entregará al contratista a través de inventario los equipos destinados al servicio de propiedad del Hospital los cuales son utilizados y el mantenimiento será por cuenta del contratista.

Por lo anterior el contratista se compromete a proporcionar los equipos e insumos necesarios para la prestación del servicio y garantizara la calidad de los mismos (alimentos, refrigeradores, estufas, menaje, 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 y 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

Deberá incluir además carros termo -transportadores de alimentos para los servicios de alimentación los cuales garanten la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C.

El material de la vajilla y el carro termo debe 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. La temperatura para las preparaciones frías no debe exceder de 4°C grados centígrados.

27

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO:

- ✓ Realizar los arreglos locativos que por mal uso del contratista se generen.
- ✓ Utilizar adecuadamente la infraestructura que le está dando en compensación
- ✓ Las adecuaciones realizadas deben estar previamente autorizadas por el comité de infecciones de la ESE Hospital San Rafael de Tunja.
- ✓ Se Realizara un trabajo conjunto, el contratista será responsable de la compra de repuestos o demás elementos que se requieran y el área de mantenimiento prestara la mano de obra.

• El contratista debe presentar una relación exacta de los equipos y el menaje complementario que ofrece. Si en el transcurso de la ejecución del contrato y de acuerdo con la evaluación permanente del área de Nutrición y Dietética, se requiere de equipos y menaje adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento que el Hospital lo requiera, o las necesidades del servicio lo demanden. El contratista durante el desarrollo del contrato realizará Mantenimiento Preventivo y calibración de equipos y de la infraestructura 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 todo momento factores de riesgo derivados de estos. Para dar cumplimiento a lo anterior el contratista, tendrá un manual de equipos y utensilios utilizados en la unidad Hospitalaria, de acuerdo con la legislación actual.

RECOLECCIÓN DE BANDEJAS:

Después que el paciente haya consumido su alimentación, la firma 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 toda la noche, alguna bandeja y sus componentes, en los servicios o habitaciones. 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, y transportarse de la misma manera.

• **SUPERVISIÓN Y CONTROL:**

El hospital por medio del equipo interdisciplinario ejercerá el control y la supervisión del contrato y evaluará la ejecución de todos sus componentes a través del subgerente administrativo y financiero quien a su vez guiará al profesional universitario en misión.

• **MANUALES Y PROTOCOLOS:** El contratista soportara y deberá adherirse a los programas, guías, protocolos y manuales de la ESE Hospital San Rafael de Tunja pertinentes.

- ✓ **MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** 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.)
- ✓ **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 benefician 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 TECNICOS:** 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.)

28

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.

Al contratista se le hará entrega del espacio físico ubicado en el primer piso, para lo cual deberá cancelar a título de **COMPENSACIÓN** la suma de **CINCO MILLONES CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$5.194.085) M/CTE.**, el cual corresponde al uso y utilización del espacio prestado al contratista, valor que será descontado mensualmente del servicio facturado. Los servicios públicos serán asumidos por el contratista.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El contratista debe Propender por actividades encaminados al cumplimiento de la política Institucional de seguridad y salud en el trabajo SST.

- Cumplir con la Decreto No. 1072 del 2015 y demás normas vigentes aplicables a Seguridad y Salud en el Trabajo (dotaciones, exámenes ocupacionales, seguimiento a enfermedades laborales, vacunación, capacitación, elementos de protección personal, investigación de accidentes de trabajo etc.)
- Definición de necesidades de acuerdo a la actividad y entrega de elementos de protección personal.
- Emitir informes de manera trimestral del avance de sistema de Seguridad y Salud en el trabajo, contemplando cada uno de los numerales de cumplimiento exigido.
- 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.
- Enviar los primeros 5 días del mes el reporte de ausentismo laboral en el formato TH-F-13 REGISTRO Y CONTROL DE AUSENTISMO LABORAL.
- Adoptar e Implementar el manual de bioseguridad, Manual de limpieza y desinfección, y plan de emergencias y los lineamientos relacionados con proceso de control de infecciones de la institución.
- Atender las visitas de verificación realizadas por el personal de Seguridad y Salud en el trabajo de la Institución y efectuar las acciones de mejoramiento generadas.
- El contratista deberá apoyar el proceso de inducción al sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo al, con el fin de garantizar que el personal que presta el servicio en la institución conozca los lineamientos necesarios para garantizar adherencia.
- Dar cumplimiento a especificaciones de las sustancias químicas que se implementen desde el inicio del contrato y si es necesario realizar algún cambio deberá notificarse al líder del sistema de Gestión ambiental y de seguridad y salud en el trabajo para que sean evaluados.
- 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.

GESTIÓN AMBIENTAL:

- 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.
- Generar espacios de capacitación al personal en gestión integral de residuos y comunicar al coordinador del área de Gestión Ambiental de la institución.
- 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.
- Propender por actividades 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, generando evidencia mensuales de dichas actividades.
- Los parámetros de agua potable que requiera el servicio se deben realizar siguiendo lo establecido en el Decreto Número 1575 De 2007.

29

ACREDITACIÓN:

- 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 068 del 2018.
- 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.
- 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 íntegra 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

- 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

ANEXO 3 PRECIOS MÁXIMOS A RECONOCER

El Hospital pagara al contratista el precio máximo por cada dieta, so pena de ser descalificada.

DÍA	PROMEDI O MENSUAL	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO OFERTADO	VALOR TOTAL MES IVA INCLUIDO OFERTADO
DESAYUNO				
NORMAL ADULTO	2.265	\$ 4.793		
NORMAL PEDIATRICA	435	\$ 3.624		
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	17	\$ 6.195		
AMIGOS DEL CORAZON	117	\$ 5.403		
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	20	\$ 5.099		
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	1	\$ 3.885		
ASTRINGENTE ADULTO	20	\$ 4.793		
ASTRINGENTE PEDIATRICO	20	\$ 3.624		
COMPLEMENTARIA I	25	\$ 2.841		
COMPLEMENTARIA II	36	\$ 3.271		
COMPLEMENTARIA III	30	\$ 3.624		
PAPILLA O SEMIBLANDA	392	\$ 3.885		
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA ADULTO	566	\$ 3.885		
BLANDA QUIMICA - POSQUIRURGICA PEDIATRICO	20	\$ 3.624		
BLANDA MECANICA	220	\$ 3.885		
HIPOSODICA	475	\$ 3.885		
HIPOSODICA PEDIATRICA	20	\$ 3.624		
HIPOGRASA ADULTO	20	\$ 4.793		
HIPOGRASA PEDIATRICO	20	\$ 3.624		
HIPOGLUCIDA	392	\$ 3.885		
HIPOGLUCIDA PEDIATRICA	10	\$ 3.271		
HIPERPROTEICA	220	\$ 5.403		
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	87	\$ 5.099		
LIQUIDA CLARA	83	\$ 1.721		
LIQUIDA TOTAL	125	\$ 2.756		
DIETA RENAL PREDIALISIS	127	\$ 3.885		
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	87	\$ 5.099		
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	30	\$ 3.624		
DIETA PACIENTE HEPATICO	44	\$ 3.885		
DIETA PACIENTE HEPATICO PEDIATRICO	20	\$ 3.624		
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	1	\$ 5.402		
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA PEDIATRICA	1	\$ 4.814		



DIETA BLANDA PEDIATRICA	257	\$ 3.271	
SOPA TIPICA	100	\$ 6.710	
JUGO BOMBA	100	\$ 4.725	
DESAYUNOS INTERNOS	2.150	\$ 5.355	
DESAYUNOS AUTORIZADOS	132	\$ 5.355	
TOTAL	8.685		
NUEVES			
NUEVES	1.950	\$ 2.520	
REFRIGERIO REFORZADO	10	\$ 3.483	
NUEVES COMPLEMENTARIA I	30	\$ 1.320	
NUEVES COMPLEMENTARIA II	30	\$ 1.360	
NUEVES PIPILLA	291	\$ 1.400	
NUEVES HIPOGLUCIDAS	545	\$ 1.969	
NUEVES LIQUIDAS CLARA	48	\$ 1.392	
NUEVES LIQUIDAD TOTAL	102	\$ 1.969	
NUEVES PEDIATRICA	745	\$ 1.969	
ONCES MAMA CANGURO	530	\$ 1.969	
REFRIGERIOS MADRE GESTANTE	1	\$ 3.482	
TOTAL	4.282		
ALMUERZO			
NORMAL	2.204	\$ 6.710	
NORMAL PEDIATRICA	386	\$ 5.361	
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	15	\$ 8.269	
AMIGOS DEL CORAZON ADULTO	233	\$ 8.269	
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	20	\$ 6.302	
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	1	\$ 6.302	
ASTRINGENTE ADULTO	20	\$ 6.710	
ASTRINGENTE PEDIATRICO	20	\$ 5.361	
COMPLEMENTARIA I	28	\$ 5.682	
COMPLEMENTARIA II	48	\$ 6.024	
COMPLEMENTARIA III	45	\$ 5.361	
PAPILLA O SEMIBLANDA	533	\$ 6.025	
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA ADULTO	582	\$ 6.302	
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA PEDIATRICA	20	\$ 5.361	
BLANDA MECANICA	281	\$ 6.302	
HIPOSODICA ADULTO	361	\$ 6.302	
HIPOSODICA PEDIATRICA	20	\$ 5.361	
HIPOGRASA ADULTO	20	\$ 6.710	
HIPOGRASA PEDIATRICO	20	\$ 5.361	
HIPOGLUCIDA ADULTO	465	\$ 6.302	
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	20	\$ 5.250	
HIPERPROTEICA ADULTO	230	\$ 8.269	
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	94	\$ 6.302	

LIQUIDA CLARA	78	\$ 1.721	
LIQUIDA TOTAL	154	\$ 2.756	
DIETA RENAL PREDIALISIS	164	\$ 6.302	
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	120	\$ 7.489	
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	20	\$ 5.361	
DIETA PACIENTE HEPATICO ADULTO	56	\$ 6.302	
DIETA PACIENTE HEPATICO PEDIATRICO	20	\$ 5.361	
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	1	\$ 8.269	
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA PEDIATRICA	1	\$ 6.302	
DIETA BLANDA PEDIATRICA	336	\$ 6.025	
SOPA TIPICA	100	\$ 6.710	
JUGO BOMBA	100	\$ 4.725	
ALMUERZO MAMA CANGURO	436	\$ 6.710	
ALMUERZO INTERNOS	2.150	\$ 7.741	
ALMUERZO AUTORIZADO	131	\$ 7.741	
TOTAL	9.533		
ONCES			
ONCES	1.903	\$ 2.520	
REFRIGERIO REFORZADO	1	\$ 3.483	
ONCES COMPLEMENTARIA I	35	\$ 1.320	
ONCES COMPLEMENTARIA II	42	\$ 1.360	
ONCES PAPILLA	299	\$ 1.400	
ONCES HIPOGLUIDAS	637	\$ 1.969	
ONCES LIQUIDA CLARA	25	\$ 1.392	
ONCES LIQUIDA TOTAL	105	\$ 1.970	
ONCES PEDIATRICA	815	\$ 1.969	
TOTAL	3.862		
CENA			
NORMAL ADULTO	2.060	\$ 6.710	
NORMAL PEDIATRICA	353	\$ 5.361	
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	18	\$ 8.269	
AMIGOS DEL CORAZON	189	\$ 8.269	
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	20	\$ 6.302	
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	1	\$ 6.302	
ASTRINGENTE ADULTO	20	\$ 6.710	
ASTRINGENTE PEDIATRICO	20	\$ 5.361	
COMPLEMENTARIA I	27	\$ 5.682	
COMPLEMENTARIA II	48	\$ 6.024	
COMPLEMENTARIA III	45	\$ 5.361	
PAPILLA O SEMIBLANDA	480	\$ 5.357	
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA ADULTO	493	\$ 6.302	
BLANDA QUIMICA-POSQUIRURGICA PEDIATRICA	20	\$ 5.361	



BLANDA MECANICA	284	\$ 6.302	
HIPOSODICA ADULTO	349	\$ 6.302	
HIPOSODICA PEDIATRICA	20	\$ 5.361	
HIPOGRASA ADULTO	20	\$ 6.710	
HIPOGRASA PEDIATRICO	20	\$ 5.361	
HIPOGLUCIDA ADULTO	416	\$ 6.302	
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	15	\$ 5.250	
HIPERPROTEICA	202	\$ 8.269	
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	83	\$ 6.302	
LIQUIDA CLARA	83	\$ 1.721	
LIQUIDA TOTAL	215	\$ 2.756	
DIETA RENAL PREDIALISIS	160	\$ 6.302	
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	119	\$ 7.489	
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	30	\$ 5.361	
DIETA PACIENTE HEPATICO ADULTO	45	\$ 6.302	
DIETA RENAL HEPATICO PEDIATRICO	20	\$ 5.361	
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	1	\$ 6.302	
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA PEDIATRICA	1	\$ 8.269	
DIETA BLANDA PEDIATRICA	341	\$ 6.302	
SOPA TIPICA	100	\$ 6.302	
JUGO BOMBA	100	\$ 4.725	
CENA INTERNOS	1.520	\$ 7.504	
CENA AUTORIZADOS	91	\$ 7.504	
TOTAL	8.029		
REFRIGERIO NOCHE			
REFRIGERIO NOCTURNO	623	\$ 2.520	
REFRIGERIO REFORZADO	10	\$ 3.483	
REFRIGERIO PERSONAL PLANTA	95	\$ 4.941	
REFRIGERIO NOCTURNO INTERNOS	214	\$ 2.637	
REFRIGERIO TARDE MADRE GESTANTE	1	\$ 3.483	
TOTAL	943		

Concepto	Valor Total Mes IVA Incluido	Valor Total 9,5 Mes IVA Incluido
PACIENTES	\$	\$
INTERNOS	\$	\$
SUBTOTAL	\$	\$
IVA 19%	\$	\$
TOTAL 1 MES	\$	\$
TOTAL 9,5 MESES	\$	

