

CONVOCATORIA PUBLICA N° 001 DE 2017

“CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.”.

CAPITULO I CONDICIONES GENERALES PARA LA CONVOCATORIA

La **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E. S. E.**, a fin de dar cumplimiento a los postulados de la Ley 100 de 1993, Ley 1122 de 2007 y sus Decretos reglamentarios y en ejercicio de la función misional que le compete, requiere contratar el **SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**, necesarios para el funcionamiento de sus sedes asistenciales.

Por lo anterior y con el fin de garantizar la adecuada y oportuna prestación del servicio a los usuarios, se dirige la presente Convocatoria a personas naturales, jurídicas, consorcios o uniones temporales, la cual se efectúa mediante publicación en página web, de acuerdo con las normas vigentes establecidas para la Empresas Social del Estado, arriba identificadas, dando cumplimiento a los postulados y principios contractuales de la función pública y demás normas aplicables, en especial los de publicidad y transparencia.

FECHA DE LA CONVOCATORIA: 10 de febrero de 2017.

1.1 RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE

La **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE** como Empresa Social del Estado, constituye una categoría especial de entidad pública descentralizada del orden Distrital, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, creada mediante Acuerdo No. 641 de 2016, adscrita a la Secretaría Distrital de Salud, encargada de garantizar la promoción, protección, exigibilidad del derecho a la salud a partir del reconocimiento de las realidades territoriales y diversidades poblacionales de todas y todos los habitantes de Bogotá D. C.

En éste orden de ideas, está sometida al régimen de la Ley 100 de 1993 y sus modificaciones contenidas en la Ley 1122 de 2007, 1438 de 2011, Acuerdo No. 17 de 1997 del Concejo de Bogotá D. C, al Estatuto de Contratación adoptado por Acuerdo No. 003 del 26 de Mayo del 2016 y el Manual de Contratación, aprobado por las Resolución Interna No. 0371 del 08 de julio de 2016.

El Artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, establece que las entidades que por disposición legal cuenten con un régimen contractual distinto al general de Contratación de la Administración Pública, aplicará, en desarrollo de su actividad contractual y acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política respectivamente según sea el caso y estarán sometidas al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previstos legalmente para la

contratación estatal.

La Ley 1474 de 2011, "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública" es aplicable a la actividad contractual de la E. S. E.

La **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE** en su condición de Empresa Social del Estado y en ejecución de su objeto social debe adquirir bienes o servicios a través de contratos y para ello debe regirse por los Estatutos de la Empresa, en especial por el Acuerdo No. 003 del 25 de Mayo del 2016 y el Manual de Contratación, adoptado mediante Resolución Interna No. 0371 del 08 de julio de 2016.

1.2 OBJETO DEL CONTRATO

La Sub Red Integrada de Servicios de Salud Norte, se permite invitar a presentar propuestas para **CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**

1.3 PLAZO DE EJECUCION

El tiempo de ejecución establecido para el presente proceso contractual es de Tres (3) meses, contados a partir del perfeccionamiento y legalización.

1.4 PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial asignado para la presente convocatoria es de **DOS MIL MILLONES DE PESOS MCTE (\$2.000.000.000)**, para lo cual se cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 352 de fecha 3 de Febrero de 2017.

El valor de la propuesta debe incluir todos los costos directos e indirectos, incluyendo la totalidad de elementos necesarios para garantizar el correcto suministro de los elementos a contratar, por tanto no podrá superar el valor del presupuesto oficial.

1.5 CONSULTA PLIEGOS O TERMINOS DE CONDICIONES:

Los pliegos se publicarán en la página web de la **SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E** www.subrednorte.gov.co.

1.6 LUGAR Y FECHA LIMITE PARA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las ofertas deben ser entregadas en la Sede Administrativa de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., ubicada en la Calle 66 N° 15 – 41, de la ciudad de Bogotá, en la Oficina de Compras, piso 3, en el día fecha y hora señalada en el cronograma descrito en estos pliegos o términos de condiciones.

Los sobres que contienen las propuestas deben venir marcados así:

Señores

Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.

OFICINA ASESORA JURIDICA – AREA DE CONTRATACION

SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA- OFICINA DE COMPRAS

contratacion@subrednorte.gov.co

compras@subrednorte.gov.co

CL 66 No. 15 – 41, Sede Administrativa, piso 3

Bogotá D.C

Referencia: Propuesta para “CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.”.

Documento: ORIGINAL No. FOLIOS _____

DOS COPIAS No. FOLIOS _____

Anexos: _____ folios, Medios Magnéticos _____

Proponente: Nombre de la Persona Natural, Jurídica, Consorcio o Unión Temporal.

Representante Legal:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

1.7 PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS.

Las propuestas deberán presentarse en el día, hora y lugar establecido en original y dos (2) copias debidamente foliadas, para lo cual la persona que designe la E. S. E., diligenciará el acta de cierre en donde se dejará constancia de las propuestas recibidas.

En dicha acta se consignará la información de cada propuesta (nombre del proponente, número de identificación, garantía de seriedad, si la hay, número de folios que la integran).

No se evaluarán propuestas que sean entregadas sin radicar y después de la fecha y hora fijada, éstas propuestas serán devueltas al proponente sin evaluar.

El sobre marcado "ORIGINAL" deberá contener el original completo de la propuesta y el original de los anexos en ella relacionados, debidamente foliados y sin la inclusión de hojas en blanco o con numeración repetida. Este sobre será abierto durante el acto de cierre de la Convocatoria.

Dos (2) sobres marcados "COPIA" deberán contener, copias completas de la propuesta original y sus anexos. No se tendrá en cuenta información que se incluya en las copias, que no conste en el original.

En caso de discrepancias entre los documentos y anexos del original y las copias de la propuesta, para todos los efectos prevalecerá la información contenida en el original.

Los documentos y certificaciones que hacen parte de la propuesta y que son emitidas en idioma diferente al castellano, se deben presentar en el idioma de

origen y traducidas al castellano.

En la propuesta no se deben colocar, pegar, recortar, sobreponer elementos como propaganda, cintas, fotos, autoadhesivos que alteren o impidan conocer su información original.

Las propuestas se presentarán sin borrones, tachaduras o enmendaduras a menos que se haga la respectiva salvedad por escrito, la cual se entiende hecha con la firma del proponente o del representante legal debidamente autorizado para ello.

La propuesta deberá estar firmada por el proponente. Si se trata de una persona jurídica, consorcio o unión temporal, debe suscribirla el respectivo representante legal, con autorización legal para ello.

Una vez presentadas, las propuestas no podrán ser adicionadas, modificadas o reemplazadas.

La **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E. S. E.** no se hace responsable por la no apertura de una propuesta, que no esté presentada y rotulada como aquí se especifica o que no sea entregada en el sitio señalado, dentro de los términos establecidos y antes de la hora de cierre, al igual que no será responsable por no abrir, o abrir cualquier propuesta incorrectamente dirigida o sin la identificación señalada.

1.8 ACLARACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LOS PLIEGOS O TERMINOS

Por el hecho de presentar la propuesta, el proponente acepta las condiciones y especificaciones de los términos de condiciones y de sus anexos, al igual que de cualquier modificación que realice la SUBRED durante el proceso, modificaciones que se harán siempre mediante adenda y serán publicadas en la página web de la Sub Red www.subrednorte.gov.co

1.9 CRONOGRAMA DEL PROCESO

El cronograma de la Convocatoria es el que se indica a continuación:

ETAPA	FECHA	HORA
Apertura del proceso de convocatoria pública y publicación del pliego o termino de condiciones en la página WEB de la Subred www.subrednorte.gov.co .	Desde el 10 de hasta el 14 de Febrero de 2017	Hasta las 3:00pm
Recepción de observaciones y/o aclaraciones de la Convocatoria mediante comunicación formal radicada en la oficina de compras o al correo electrónico: compras@subrednorte.gov.co	Desde el 10 de hasta el 14 de Febrero de 2017	Hasta las 3:00pm
Respuesta a observaciones y/o aclaraciones en la página WEB.	16 de Febrero 2017	

ETAPA	FECHA	HORA
Visita técnica a las instalaciones de las sedes de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE. Primer recorrido en la UPSS Simón Bolívar, CAMI Verbenal, Clínica Fray Bartolomé de Las Casas y chapinero.	17 de Febrero de 2017	Desde las 8:00am
Segundo recorrido UPSS Suba, Engativá y EMAUS		Desde las 2:00 pm
Publicación de términos o pliegos de condiciones definitivos.	20 de Febrero de 2017	
Recepción de propuestas en la sede administrativa de la Subred Norte ubicada en la Calle 66 No. 15-41, piso 3, Oficina de Compras.	27 de Febrero de 2017	Hasta las 3:00 pm
Evaluación jurídica, financiera, técnica y económica de las propuestas.	06 de Marzo de 2017	
Publicación de los resultados de la evaluación de las propuestas en la página WEB.	07 de Marzo de 2017	
Recepción de observaciones a las evaluaciones realizadas, mediante comunicación formal radicada en la Sede Administrativa o en el correo electrónico: compras@subrednorte.gov.co	08 de Marzo de 2017	Hasta las 12:00 pm
Respuesta a las observaciones de las evaluaciones realizadas en la página WEB de la Subred Norte ESE	09 de Marzo de 2017	
Publicación de las evaluaciones definitivas en la página WEB de la Subred Norte ESE.	10 de Marzo de 2017	
Adjudicación al proponente seleccionado producto del proceso de convocatoria pública en la página WEB de la Subred Norte	13 de Marzo de 2017	
Suscripción del contrato – En la oficina Jurídica, área de Contratación, en la Sede Administrativa de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	Dentro de los 2 días hábiles a la publicación del acto administrativo de adjudicación.	

1.10 ADJUDICACIÓN

El informe definitivo elaborado por el Comité de evaluación designado, presentará al ordenador del gasto los resultados de las propuestas evaluadas realizando las

Ventanilla de Correspondencia: Cra. 6 A No. 119B-14
 Sede Administrativa: Calle 66 No. 15-41
 Tel.: 6583030/ 3499080
www.subrednorte.gov.co
 Info: Línea 195

**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**
 GD-F-07-01



recomendaciones pertinentes respecto a quien debe adjudicarse la contratación objeto de la presente convocatoria o si debe declararse desierta.

1.11 DECLARATORIA DESIERTA

La **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**, podrá declarar desierta la presente Convocatoria, mediante acta, cuando no se presente propuesta alguna o ninguna cumpla con las condiciones señaladas en la presente Convocatoria. En los eventos anteriores se podrá realizar la contratación directa para la ejecución del objeto contractual.

1.12 CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará, dentro de los noventa (90) días calendario, una vez presentada la factura junto con el certificado de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato y demás documentos requeridos por **LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**

1.13 DESCUENTOS FINANCIEROS

El oferente deberá especificar los descuentos financieros que otorgará a la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**, si a ello hubiere lugar.

1.14 GASTOS

Los costos y/o gastos para la adjudicación del objeto del contrato, corren por cuenta del proponente y deben incluirse dentro del valor de la oferta. Los precios de la propuesta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de ésta y una vez suscrito el contrato se mantendrán fijos, durante la ejecución, prórrogas y adiciones. Al formular la oferta, el proponente deberá tener en cuenta todas las contribuciones fiscales y parafiscales (impuestos, tasas, etc.) establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales, distritales o municipales.

1.15 SUPERVISIÓN

La **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.** ejercerá el control y vigilancia durante todo el tiempo que dure la ejecución del contrato a través de la **PROFESIONAL DEL AREA DE NUTRICION DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.** designada por la gerencia, quien tendrá como función verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista y ejercerá un control integral sobre el contrato.

1.16 SUSCRIPCIÓN Y LEGALIZACION DEL CONTRATO

La **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.** y el adjudicatario deberán firmar el contrato dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la adjudicación. Si el adjudicatario no suscribe el contrato dentro del término correspondiente que se ha señalado, la Subred podrá adjudicar el contrato al proponente calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para la Subred.

La entidad podrá incluir en el contrato las cláusulas exorbitantes señaladas en los

artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

1.17 VEEDURÍAS CIUDADANAS

En cumplimiento del principio de transparencia y la normatividad aplicable para el efecto, las veedurías ciudadanas podrán ejercer control social sobre el presente proceso de contratación.

1.18 INFORMACIÓN DE CONTACTO

Correo electrónico: compras@subrednorte.gov.co
contratacion@subrednorte.gov.co

Dirección: Calle 66 No. 15-41
Teléfono: 3499080 Ext. 189-190-102

CAPITULO II

DOCUMENTOS QUE DEBEN ANEXAR TODOS LOS PROPONENTES EN SUS OFERTAS

2.1 DE CARÁCTER JURIDICO. FACTOR HABILITADOR

Los proponentes, personas naturales, jurídicas o consorcios o uniones temporales, deberán allegar con su propuesta los documentos con base en los cuales previa verificación se les otorgará la calidad de **HÁBIL JURIDICAMENTE**:

2.1.1 DOCUMENTOS JURÍDICOS - PERSONA NATURAL Y/O PERSONA JURÍDICA

Los siguientes documentos y requisitos se consideran necesarios para que la Subred, entienda habilitado jurídicamente al oferente, por lo tanto la Oficina Asesora Jurídica podrá requerir al proponente para subsanar aquellos requisitos que no sean ponderables. En caso que el proponente no dé respuesta a la misma, en los tiempos definidos para dicho propósito, se establecerá la **INEXISTENCIA** de la información y se procederá a Rechazar Jurídicamente la propuesta y por consiguiente, esta no será evaluada ni técnica ni económicamente.

2.1.2 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

La presentación de la propuesta se deberá hacer mediante la presente carta:

Señores

Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.
OFICINA ASESORA JURIDICA – AREA DE CONTRATACION
SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA- OFICINA DE COMPRAS
contratacion@subrednorte.gov.co
compras@subrednorte.gov.co
CL 66 No. 15 – 41, Sede Administrativa, piso 3
Bogotá D.C

Referencia: Propuesta para “CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.”.

Nosotros los suscritos: _____ (Nombre del proponente) de acuerdo con los pliego de condiciones, hacemos la siguiente propuesta y declaramos así mismo:

Que ésta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete a quien suscribe ésta carta.

Que ninguna entidad o persona distinta a los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.

Que conocemos la información general y demás documentos de los términos de condiciones y aceptamos los requisitos en ellos contenidos.

Así mismo declaro que:

No nos hallamos incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la Ley.

Aceptamos las condiciones de pago a 30, 60 y 90 días, de acuerdo con lo estipulado en el contrato a suscribir, una vez reciba los elementos a satisfacción.

Que la cotización tiene un valor total de _____.

Que la presente propuesta se presenta en _____ folios.

Que esta cotización tiene una vigencia de 12 meses a partir de la fecha de adjudicación de la convocatoria.

Que el contrato que llegase a celebrar en caso de adjudicación será firmado por el representante legal.

Atentamente

Firma Representante Legal _____

2.1.2 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL EXPEDIDO POR CÁMARA Y COMERCIO

En el caso que el **proponente** sea una **persona jurídica (Nacional o Extranjera con sucursal o domicilio en Colombia)**, deberá allegarse copia del Certificado de Existencia y Representación Legal de la empresa, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para presentar las ofertas, para efectos de establecer que las actividades o servicios, correspondan al objeto del presente proceso de selección, la representación legal, las facultades del representante legal y duración de la sociedad.

En el caso que el **proponente** sea una **persona natural**, deberá allegarse el Registro Mercantil del establecimiento de comercio del que es propietario, expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para presentar las propuestas, en el que consten las actividades que correspondan al objeto del presente proceso de selección.

NOTA 1: En el evento en que la persona natural ejerza una profesión liberal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23 del Código de Comercio no requiere de la acreditación del Registro Mercantil.

NOTA 2: Cuando se trate de **personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas privadas extranjeras** que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar propuesta, para la celebración del contrato y para representarla judicial y extrajudicialmente.

En el caso que el certificado de existencia y representación legal contenga alguna limitación en la representación de la misma o exista cualquier exigencia legal o limitación estatutaria, el representante legal de la persona jurídica deberá anexar y demostrar mediante el documento correspondiente, que está autorizado por la junta de socios u órgano societario competente para comprometer a la Sociedad, firmar la propuesta y suscribir el contrato correspondiente en caso de que le sea adjudicado, y para constituir el consorcio o la unión temporal, si a ello hubiere lugar. Lo anterior de conformidad con lo establecido en los estatutos respectivos de la sociedad. Los documentos presentados deben tener una fecha igual o anterior a la de la presentación de la propuesta.

Si se trata de apoderado, el **proponente** deberá anexar el poder respectivo, con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de poder general deberá anexar la copia de la Escritura Pública que contenga el poder general y la certificación de vigencia del poder general expedido por la notaría respectiva, certificado que debe tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores al cierre del proceso.

En el caso de las personas jurídicas extranjeras, los representantes legales con limitaciones deben presentar el documento que conforme a la Ley de su país de origen sea idóneo para presentar propuesta y el cual debe ser allegado de acuerdo con lo establecido en la Ley colombiana.

La inscripción o constitución como persona natural o jurídica ante la Cámara de Comercio del respectivo domicilio, deberá haberse realizado con una antelación de mínimo cinco (5) años. El objeto social de éste certificado deberá corresponder al objeto de la presente convocatoria.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá acreditar su inscripción o constitución como persona natural o jurídica ante la Cámara de Comercio del respectivo domicilio como se describió anteriormente, y para el cumplimiento de la exigencia del objeto social cada integrante deberá cumplir con el objeto solicitado.

2.1.4 CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal deberán adjuntar la autorización escrita y expresa del órgano societario respectivo, si ello se requiere, para conformar el consorcio o unión temporal, si son personas jurídicas, y designar la persona que representará al Consorcio o Unión Temporal.

Cada uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal debe presentar autorización para comprometerse por el 100% del valor del contrato, si ello se requiere (No se considera suficiente la autorización para comprometerse por el valor equivalente a su porcentaje de participación, en virtud del principio de solidaridad, aplicable por disposición legal).

Quienes presenten ofertas en consorcio o unión temporal, deberán indicar si su participación es a título de consorcio o unión temporal. En el segundo caso, deberán señalar los términos y extensión de su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato (Actividades y porcentaje de participación). Tal

participación no podrá ser modificada sin el consentimiento previo y escrito de la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**

2.1.4.1 DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DEL CONSORCIO O DE LA UNIÓN TEMPORAL

Debe anexarse el original o copia autenticada del documento de constitución del consorcio o unión temporal, que deberá contar por lo menos la siguiente información:

- a) Acta original de conformación del Consorcio o de la unión temporal, suscrita por cada uno de sus integrantes, determinando su responsabilidad de manera solidaria. Indicar si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
- b) Designar la persona que, para todos los efectos, representará al consorcio o a la unión temporal y señalar las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad. La propuesta deberá estar firmada por el representante designado para tal efecto, las personas naturales o jurídicas que lo integran, caso en el cual deberá adjuntarse el documento que lo acredite como tal.
- c) Los integrantes del consorcio o la unión temporal, no pueden ceder sus derechos a terceros, sin autorización previa escrita expresa de la Subred y en ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.
- d) El objeto del consorcio y/o unión temporal, debe ser el mismo del contrato.
- e) El tiempo de duración del consorcio y/o unión temporal, no podrá ser inferior al término del contrato y tres (3) años más.
- f) Nombre del representante legal del consorcio o unión temporal, indicando sus facultades y limitaciones.
- g) 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.
- h) Porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.
- i) Manifestación expresa de que las parte integrantes no podrá revocar el consorcio o unión temporal durante el tiempo de ejecución del contrato, y cuatro (4) meses más, y que ninguna de ellas podrá ceder su participación en el consorcio o unión temporal a los demás integrantes.
- j) Manifestación, bajo la gravedad del juramento, de no haber sido sancionada con caducidad administrativa dentro de los cinco (5) años anteriores a la apertura de la presente Convocatoria.
- k) La postulación de Consorcios o Uniones Temporales inhabilitará la postulación de los miembros que formen parte de estas mismas Uniones, como personas naturales o jurídicas en un mismo proceso y será causal del rechazo de las propuestas.
- l) La propuesta debe estar firmada por el representante que hayan designado para tal efecto, las personas naturales o jurídicas que lo integran, caso en el cual deberá adjuntarse el (los) documento (s) que lo acredite(n) como tal.

2.1.4.2 CONDICIONES ADICIONALES DE PARTICIPACIÓN PARA CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES

Serán comunes y de obligatorio cumplimiento las siguientes condiciones para los

proponentes que participen en la Convocatoria en calidad de Consorcios o Uniones temporales:

- Las personas o firmas que integran el consorcio o unión temporal deben cumplir los requisitos legales o acompañar los documentos requeridos en la presente Convocatoria, como si fueran a participar en forma independiente.
- El objeto social de los integrantes del consorcio o unión temporal, debe corresponder al objeto de la Convocatoria.
- La capacidad de contratación del consorcio o unión temporal, debe ser igual a la suma de las capacidades de cada uno de sus integrantes.

2.1.5. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (R.U.P)

El proponente deberá acreditar su inscripción, renovación vigente y en firme en el Registro Único de Proponentes al momento del cierre del proceso, mediante la presentación del certificado expedido por la Cámara de Comercio con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para la entrega de propuestas del presente proceso.

En el caso de proponente plural (consorcios o uniones temporales), cada uno de sus miembros deberá acreditar individualmente su inscripción en el RUP, para lo cual cada integrante deberá adjuntar a la propuesta el respectivo registro.

Clasificación en el UNSPSC Clasificador – Código estándar de productos y servicios de Naciones Unidas, que debe coincidir con la información suministrada en el Certificado de Registro único de Proponentes - RUP, así: (al menos un código para su cumplimiento)

CODIGOS	DESCRIPCIÓN DE LA CLASE
90101600	Servicios de banquete y catering
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio

2.1.6. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PROPONENTE

El **proponente** debe allegar fotocopia de la cédula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica debiendo el nombre que aparece en la misma coincidir con el consignado en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se debe presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía de cada uno de los representantes legales de las empresas o de las personas naturales que conforman el consorcio o la unión temporal.

2.1.7 FOTOCOPIA DEL R.U.T. Y FOTOCOPIA RIT

El proponente deberá presentar copia del Registro Único Tributario - RUT Actualizado de acuerdo a la nueva clasificación CIU de actividades económicas, establecido por el Artículo 555-2 del Estatuto Tributario, que constituye el único mecanismo para identificar, ubicar y clasificar a los sujetos de obligaciones administradas y controladas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales



– DIAN, en caso de consorcio o unión temporal cada uno de sus integrantes deberá cumplir con este requisito. Así mismo debe allegar fotocopia del Registro de Información Tributaria de la persona natural y/o de la persona jurídica.

2.1.8 EXCLUSIÓN DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD

El proponente deberá allegar manifestación expresa de no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley.

2.1.9 APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

El proponente persona natural deberá acreditar la afiliación al Sistema General de Seguridad Social en los términos previstos en la ley.

El proponente persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, durante un lapso no inferior a seis (06) meses anteriores a la fecha de entrega de la propuesta, mediante certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal (según el caso), de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002. Para el caso de consorcios y uniones temporales, cada uno de los integrantes debe cumplir con el requisito.

En caso que la Persona Jurídica sea contribuyente declarante del impuesto sobre la renta y complementarios y sujetos pasivos del impuesto sobre la renta para la equidad CREE y por consiguiente estén exonerados del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje (SENA) y del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) según lo establecido en la ley 1607 de 2012 reglamentada parcialmente por el Decreto 862 de 2013, así deberá hacerlo constar en documento debidamente firmado por el Representante Legal y/o Revisor Fiscal.

Cuando el proponente sea Consortio o Unión Temporal, cada uno de los miembros que lo integran, deberán certificar que se encuentran en cumplimiento de la anterior obligación, al momento de presentar la propuesta.

Lo anterior debe estar plasmado en el siguiente documento:

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002

Yo, _____ Identificado con la Cédula de Ciudadanía No. _____ expedida en _____, en mi condición de Revisor Fiscal o Representante Legal, según sea el caso, de la empresa _____ con NIT No. _____ (en adelante la empresa), en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el Artículo 1º. De la Ley 828 de 2003, manifiesto bajo la gravedad del juramento que la empresa ha cumplido a la fecha de la entrega de la presente certificación, con los pagos al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales y con los aportes correspondientes a todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo, por lo que declaro que se encuentra a PAZ Y SALVO, con las Empresas Promotoras de Salud (EPS), Fondos de Pensiones, Administradoras de Riesgos Laboral (ARL), Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

FIRMA

Nombre de Quien Firma
Cédula de Ciudadanía No.
En Calidad de

Ciudad y fecha_____

Nota: la presente certificación debe ser firmada por el Representante Legal de la Empresa o por el Revisor Fiscal, en caso que la empresa tenga ese cargo y se enuncie en la respectiva cámara de comercio.

En caso que la empresa tenga menos de seis (6) meses de creada, deberá certificar el cumplimiento a partir de la fecha de su constitución.

2.1.10. OTROS DOCUMENTOS DEL PROPONENTE

El proponente acompañará su propuesta con los siguientes documentos:

- a) Certificado de antecedentes fiscales del proponente y representante legal expedido por la Contraloría General de la República, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendarios a la fecha de presentación de la oferta de la empresa.
- b) Certificación de antecedentes disciplinarios del Representante Legal expedida por la Procuraduría General de la Nación, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendarios a la fecha de presentación de la oferta de la empresa.
- c) Certificación de antecedentes disciplinarios del Representante Legal expedida por la respectiva Personería, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendarios a la fecha de presentación de la oferta de la empresa.
- d) Certificación de antecedentes judiciales del Representante Legal expedida por la Policía Nacional, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendarios a la fecha de presentación de la oferta de la empresa.

Para el caso de consorcios y uniones temporales, cada uno de sus integrantes debe cumplir con el requisito.

En el evento que el proponente no presentara los antecedentes disciplinarios solicitados dentro de su propuesta, LA SUBRED NORTE ESE podrá obtenerlos a través de las páginas electrónicas de las organizaciones de control que los expide. Si por cualquier motivo no es posible obtenerlos por este medio se tendrán como no presentados

2.2 DOCUMENTOS DE CARÁCTER FINANCIERO – FACTOR HABILITADOR

El proponente deberá presentar los siguientes documentos en forma legible:

- a) Balance General a 31 de diciembre de 2015, con sus respectivas notas.
- b) Estado de Resultados a 31 de diciembre de 2015.
- c) Fotocopia de la Declaración de Renta vigencia 2015.
- d) Estado de Flujo de Efectivo.
- e) Dictamen de los Estados financieros por Revisor Fiscal si lo tuviere.
- f) Certificado de aportes parafiscales o planillas de pago de los últimos 6 meses.

- g) Certificado del registro único de proponentes (RUP) el cual debe estar debidamente actualizado y en firme.

2.2.1 INDICADORES FINANCIEROS

El proponente, deberá cumplir con los siguientes indicadores financieros, calculados sobre la información a diciembre 31 de 2015, para tal efecto se evaluará con **CUMPLE** o **NO CUMPLE**, cada uno de ellos:

INDICADOR	REQUERIMIENTO
Índice de Liquidez	$\geq 1,3$
Nivel de Endeudamiento	$\leq 65\%$
Capital de trabajo	$\geq 100\%$ del valor del presupuesto oficial

El resultado de los indicadores deberá mostrarse con los mismos dígitos solicitados para cada criterio de la verificación financiera de la Convocatoria. La aproximación al entero o fracción, según el caso, se debe realizar por exceso o por defecto, así, cuando la fracción sea igual o superior a 5, se aproximará por exceso y cuando sea inferior a 5 se aproximará por defecto. En caso que el proponente no realice la aproximación, la entidad efectuará dicho ajuste.

Si la información presentada por el (los) proponente(s) no cumple con la Capacidad Financiera requerida en esta Convocatoria, el (los) proponente(s) no será(n) **HABILITADO(S)** en el proceso.

Se confrontarán y verificarán los indicadores financieros con la información registrada en el RUP.

2.2.2 FÓRMULA DE VERIFICACIÓN DE LOS INDICADORES FINANCIEROS

- **Índice de Liquidez**

El índice de liquidez se establece con el fin de verificar la disponibilidad de recursos de la empresa a corto plazo para afrontar sus compromisos, representando las veces que el activo corriente puede cubrir el pasivo corriente.

El índice de liquidez se determina, dividiendo el activo corriente por el pasivo corriente, reflejado en el Balance general con corte a 31 diciembre 2015.

Fórmula:	$IL = AC / PC = N^{\circ} \text{ de Veces}$
----------	---

Dónde:

IL	Índice de Liquidez
AC	Activo Corriente
PC	Pasivo Corriente

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el Índice de Liquidez se calculará con base en la composición agregada de los valores del Activo Corriente y el Pasivo Corriente reflejado en el Balance general con corte a 31 diciembre 2015, de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, aplicando la siguiente formula:

$$ILC = \frac{\sum (AC1 + AC2 + AC3 + + ACn)}{\sum (PC1 + PC2 + PC3 + + PCn)}$$

Dónde:

ILC	Índice de Liquidez del Consorcio o Unión Temporal.
AC (1....n)	Activo Corriente de c/u de los integrantes del Consorcio ó de la Unión Temporal.
PC (1....n)	Pasivo Corriente de c/u de los integrantes del Consorcio ó de la Unión Temporal.

• Nivel de Endeudamiento

El nivel de endeudamiento permite establecer el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente.

Se obtiene el porcentaje de endeudamiento resultante de dividir el pasivo total por el activo total y el resultado se multiplicará por 100. Información obtenida del Balance general con corte a 31 diciembre 2015, así:

Fórmula :	NE = (PT / AT) * 100
--------------	----------------------

Dónde:

NE	Nivel de Endeudamiento
PT	Pasivo Total
AT	Activo Total

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se calculará el nivel de endeudamiento con base en la sumatoria simple del pasivo total y del activo total, este resultado se multiplicará por 100, de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, información obtenida del Balance general con corte a 31 diciembre 2015, aplicando la siguiente fórmula:

$$= \frac{NEC \quad \sum (PT1 + PT2 + PT3 + + PTn)}{\sum (AT1 + AT2 + AT3 + + ATn)} * 100$$

Dónde:

NEC	Nivel de Endeudamiento del Consorcio o Unión Temporal.
PT (1....n)	Pasivo Total de c/u de los integrantes del Consorcio ó de la Unión Temporal.
AT (1....n)	Activo Total de c/u de los integrantes del Consorcio ó de la Unión Temporal.

• Capital de Trabajo

Un capital de trabajo adecuado permite establecer si una empresa está en capacidad de pagar sus compromisos a su vencimiento y al mismo tiempo satisfacer contingencias e incertidumbres.

Se determina el capital de trabajo, restando del activo corriente el valor del pasivo

corriente reflejado en el balance general con corte a 31 diciembre 2015.

Fórmula :	$CT = AC - PC$
--------------	----------------

Dónde:

CT	Capital De trabajo
AC	Activo Corriente
PC	Pasivo Corriente

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el capital de trabajo se calculará con base en la composición agregada de los valores del activo corriente y el pasivo corriente que se registren en el balance general con corte a 31 diciembre 2015, de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, aplicando la siguiente formula:

$$CTC = \sum (AC1 + AC2 + AC3 + + ACn) - \sum (PC1 + PC2 + PC3 + ... + PCn)$$

Dónde:

CTC	Capital de Trabajo total del Consorcio o Unión Temporal.
AC (1...n)	Activo Corriente de c/u de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal.
PC (1....n)	Pasivo Corriente de c/u de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal.

Este criterio se verificará con fundamento en los factores financieros denominados capital de trabajo, índice de liquidez, nivel de endeudamiento, relación de cobertura de intereses, rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo, los cuales se analizarán con base en la información suministrada en el RUP. En caso de consorcios o uniones temporales se calculara de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.

Para efectos de la verificación financiera, el proponente debe presentar el Registro Único de Proponentes RUP, en el cual su inscripción, renovación y actualización, deberá estar en firme antes del cierre del proceso. En el que se acredite y certifique la capacidad financiera con las cifras del activo corriente, pasivo corriente, activo total, pasivo total, patrimonio, liquidez y endeudamiento basado en el balance general con corte a 31 de diciembre de 2015.

Para efectos de la evaluación se habilitará el proponente que cumpla con dos de los tres indicadores financieros.

2.3 DOCUMENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO - FACTOR HABILITADOR

Para la verificación de la capacidad técnica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos en la presente Convocatoria.

A esta evaluación **NO** se le asignará puntaje, su resultado será **HABILITADO o NO HABILITADO**.

2.3.1 FACTORES HABILITANTES

2.3.1.1 LINEAMIENTOS TECNICOS GENERALES EN LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

CONDICIONES ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS CON EL RECURSO HUMANO

PROGRAMA DE SELECCIÓN Y CAPACITACION DEL PERSONAL

- a) Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.
- b) Programa de inducción, adiestramiento y capacitación permanente al personal que labora con el proveedor, relacionado con el servicio de alimentos, manejo de desechos hospitalarios, limpieza y desinfección de áreas estériles y no estériles, atención al cliente, seguridad industrial y calidad del servicio.
- c) La persona deberá estar capacitada y ser idónea, con experiencia, de manera que garantice un adecuado desempeño, de acuerdo con el decreto 3075 de 1997 y demás concordantes, se deberá mantener actualizado. La siguiente documentación debe ser presentada por el contratista dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses.
- d) Certificación médica: El personal encargado de manipulación de alimentos debe tener certificación médica anual que lo faculte para desempeñar tal función. De la misma manera, cuando el personal presente una infección que pueda provocar contaminación de alimentos debe presentar nuevamente certificación médica para continuar en el desempeño del cargo.
- e) Certificado de manipulador de alimentos: debe ser presentado para cada una de las personas que participen en la preparación de alimentos, mínimo una vez al año actualizado.
- f) Exámenes de laboratorio: deben presentarse para cada persona que manipule alimentos cada seis meses los siguientes exámenes: frotis de garganta, frotis de uñas y coprológico y los cultivos necesarios. Cuando el empleado necesite tratamiento farmacológico, se deben tomar los laboratorios de control una vez el mismo se haya terminado.

2.3.1.2 REQUERIMIENTO DE PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA CADA PUNTO DE ATENCION:

UPSS ENGATIVÁ

Nutricionista Dietista Administradora supervisora (2) desde que se abre el turno hasta el cierre

Chef.....	(1)
Almacenista.....	(1)
Jefe de Cocina.....	(2)
Auxiliar de Alistamiento.....	(1)
Auxiliar de Refrigerios y Postres.....	(1)
Camareras.....	(10)

UPSS EMAÚS

Auxiliar de Cocina (1)
Camarera..... (1)

UPSS SIMÓN BOLÍVAR Y FRAY BARTOLOMÉ

Nutricionista Dietista Administradora (4) desde que se abre el turno hasta el cierre
Chef..... (1)
Almacenista..... (1)
Jefe de Cocina..... (2)
Auxiliar de Alistamiento..... (1)
Auxiliar de Refrigerios y Postres..... (1)
Camareras..... (16)

UPSS SUBA

Nutricionista Dietista Administradora (2) desde que se abre el turno hasta el cierre
Chef..... (1)
Almacenista..... (1)
Jefe de Cocina..... (2)
Auxiliar de Alistamiento..... (1)
Auxiliar de Refrigerios y Postres..... (1)
Camareras..... (10)

UPSS CHAPINERO

Nutricionista Dietista Administradora (1) desde que se abre el turno hasta el cierre
Auxiliar para la distribución de alimentos (2)

UPSS VERBENAL

Nutricionista Dietista Administradora (1) desde que se abre el turno hasta el cierre
Auxiliar para la distribución de alimentos (2)

- a) Se debe garantizar el cubrimiento del personal anteriormente mencionado todo el tiempo que el servicio de alimentos esté funcionando, es requisito indispensable la supervisión del funcionamiento dentro del servicio como en pisos de un profesional en Nutrición y Dietética en todos los tiempos de comidas principales: desayuno, almuerzo y comida de lunes a domingo.
- b) El contratista, se comprometerá a no cambiar masivamente el personal a su cargo y a capacitar a los reemplazos, previo visto bueno del supervisor del contrato.
- c) El proponente debe presentar un organigrama de asignación del personal propuesto para la prestación del suministro de alimentos.
- d) El personal seleccionado por el contratista, deberá haber recibido capacitación en:
 - i. Higiene y conservación de alimentos.
 - ii. Manipulación de alimentos y menaje.
 - iii. Presentación personal, humanización y normas de cortesía.
 - iv. Composición de las dietas.
- e) Cuando se incapaciten personas de este servicio, se deben cubrir con

supernumerarios y no con el mismo personal, ya que se perjudicaría el desempeño del servicio.

- f) Igualmente deberán hacer uso de un uniforme con el distintivo de la empresa que cumpla con las condiciones necesarias de higiene para el servicio de alimentos, así como los elementos básicos que contemplan las normas de bioseguridad.
- g) Chef a cargo de la preparación de los alimentos para los pacientes hospitalizados.
- h) Auxiliares de dietas encargados del alistamiento de los alimentos, preparación, distribución de dietas, lavado de menaje y manejo de desechos a los diferentes servicios de hospitalización debidamente entrenados y capacitados a través de inducción antes de ingresar al Hospital, la cual debe estar certificada por el contratista.
- i) Presentar mensualmente el cronograma de capacitación del personal, registro de la asistencia y evaluación, los cuales deben permanecer a disposición de los funcionarios del Hospital que lo requieran.
- j) Presentar el programa de salud ocupacional y debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario del Hospital o ente de control.

2.3.1.3 HORARIO DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

Desayunos	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio nocturno
7:15– 8:15AM	10:00AM	12:00– 12:30PM	3:30PM	5:30 - 6:00PM	7 P.M.

Las dietas hipoglúcida, se distribuirán en piso con anterioridad a las otras, con el objetivo de lograr sincronía entre la toma de la glucometría y el suministro del medicamento. Se debe disponer del suministro de Refrigerios Nocturnos para dietas que así lo requieran.

2.3.1.4 EQUIPOS Y MENAJE PARA LA HOTELERIA

TRANSPORTE: Se debe disponer de un carro termo para cada servicio, capacidad de 50 bandejas. Todos los alimentos deben llevarse vinipelados.

Para los puntos periféricos de la Subred Norte E.S.E las dietas serán preparadas y empacadas en una planta procesadora de alimentos y transportadas en un vehículo para uso exclusivo de transporte de alimentos avalado por INVIMA según los lineamientos regidos por el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Protección Social y las demás normas concordantes.

CUBERTERÍA: Esta debe ser en acero inoxidable, empacada en bolsa plástica con servilleta en su interior: cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara postrera. Para el servicio de Urgencias estos deben ser en material plástico desechable. Para los servicios de Salud Mental, quemados y Cirugía se utilizara solo cuchara y en acero inoxidable.

VAJILLA: En porcelana o policarbonato de un solo diseño, no se permite el empleo de loza en plástico, debe constar de plato hondo o taza, plato pando, vaso de 8 onzas y plato de postre. Las dietas todo puré por su consistencia y presentación se servirá cada alimento en recipiente individual. Se deben desechar los que estén con imperfectos en los bordes. Para las dietas pediátricas se debe disponer de plato con compartimentos y con diseño, para los servicios de salud



mental la vajilla deberá ser en polycarbonato.

El uso de loza desechable será indicado por la nutricionista clínica de cada red.

Para la Unidad de Chapinero y los puntos periféricos que ameriten transporte de alimentos se hará de acuerdo a la normatividad vigente.

2.3.1.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- a) **PRODUCCIÓN:** Se realizará de acuerdo al ciclo de menús de 4 semanas presentado por el contratista, los cambios realizados en el ciclo de menús serán aprobados por el servicio de nutrición clínica; durante este proceso se realizará recolección de muestra testigo de cada una de las preparaciones del día, las cuales se almacenarán en congelación por un periodo de tiempo no inferior a 72 horas, con el fin de asegurar la trazabilidad de la alimentación.
- b) Para la **UPSS CHAPINERO** y puntos periféricos la producción y el ensamble se realizara en la central de preparación de acuerdo a la normatividad de las plantas procesadoras.
- c) **ENSAMBLE:** El ensamble de las diferentes dietas se realizará de acuerdo al gramaje establecido en la minuta patrón por tipo de dieta y las derivaciones de las mismas presentadas en el ciclo de menús teniendo en cuenta cada una de las especificaciones solicitadas por el área de nutrición clínica.
- d) **DISTRIBUCIÓN:** Los alimentos se distribuirán en carros termo y serán entregados a cada paciente por parte de la auxiliar de dietas designada por el contratista. En los servicios de salud mental de la **UPSS SIMÓN BOLÍVAR Y CLÍNICA FRAY** los alimentos serán entregados en el comedor a cada paciente por la auxiliar de dietas designada por el contratista. La bandeja deberá estar debidamente rotulada con el tipo de dieta y se entregará en los horarios establecidos; la temperatura de los alimentos no será inferior a 65°C, las ensaladas y bebidas frías no superarán los 4°C según lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
- e) Para la **UPSS CHAPINERO** y puntos periféricos la distribución será responsabilidad del contratista, teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- f) **RECOLECCIÓN DE BANDEJAS:** Una vez el paciente haya consumido la alimentación suministrada, el contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desechos de alimentos. Durante la noche queda prohibido dejar bandejas en los diferentes servicios hospitalarios.
- g) Los carros destinados para la recolección de bandejas no podrán ser los mismos utilizados para la distribución, adicionalmente, el contratista contará con los utensilios necesarios para la separación de residuos. El proceso de limpieza y desinfección del menaje utilizado en la distribución se realizará de acuerdo al manual de limpieza y desinfección presentado por el contratista en el plan de saneamiento básico, el cual deberá cumplir los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013, decreto 60 de 2002 y demás normas que lo regulen.

2.3.1.5 Se solicita ciclo de minutas y refrigerios respectivos de treinta (30) días

para los servicios de pediatría y adultos por separado, regido por las Guías Alimentarias para la Población Colombiana del ICBF por grupos de edad para personas sanas y con los ajustes respectivos para las patologías más frecuentes según los lineamientos técnicos. Este debe incluir:

- Menú patrón para cada tipo de dieta.
- Tamaño de porción en crudo y cocido.
- Derivaciones de dieta respectivas.
- Tiempo de comidas.
- Contenido de calorías y nutrientes. Dentro de análisis químico.

2.3.1.6 Los ciclos de minutos para Pediatría debe contener alimentos de preferencia para esas edades como son: bebidas achocolatadas, yogurt y productos de pastelería. Las verduras se deben ofrecer en preparaciones más apetitosas como ensaladas frescas dulces, tortas, croquetas, soufflés, etc.

2.3.1.7 Se pueden hacer ajustes al menú patrón por sugerencias del hospital o por necesidad del contratista, con previo aviso y aval del supervisor del contrato. Para pacientes particulares del programa de Cirugía Plástica se debe ofrecer un menú con preparaciones y presentaciones diferentes a la minuta diaria, con aporte calórico similar a las dietas hiperproteicas.

2.3.1.8 Los almuerzos deben incluir postre.

2.3.1.9 Para una mayor variabilidad y satisfacción dentro de las dietas hipoglúcida se requiere el empleo de productos dietéticos como edulcorantes (sobre) cero azúcar y no BAJO EN AZUCAR, postres dietéticos y lácteos dietéticos.

2.3.1.10 El servicio de alimentos debe disponer de leche deslactosada y derivados lácteos deslactosados para todos los servicios excepto Pediatría.

2.3.1.11 Para el alimento proteico se tendrá en cuenta la parte comestible según la tabla de composición de alimentos colombiana ICBF 2000, no se permite el empleo de hueso, alas de pollo y vísceras en general. Todas las proteínas suministradas en Salud Mental y Quemados sin importar el tipo de dieta deben ir decorticadas o desmechadas.

2.3.1.12 Se debe disponer de jarras de 2 litros con líquidos (infusiones naturales de aromáticas y frutas) en cada servicio. En los servicios de maternidad y sala de lactancia deberá suministrarse una jarra de 1 litro en cada turno como parte de la política de fomento de la lactancia materna, para Quemados se deberá ofrecer jarra de 2 litros de jugo natural en cada turno; cada jarra incluye los vasos desechables para cada paciente en cada turno.

2.3.1.13 Se suministrará botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros juntos con vasos desechables suficiente para cubrir necesidades de los pacientes de Salud Mental.

2.3.1.14 En las UPSS que tengan sala de extracción de leche materna se suministrarán refrigerios a las madres usuarias mañana y tarde, igualmente en los servicios de Sala de Partos y hospitalización de Maternidad de la **UPSS ENGATIVÁ.**

2.3.1.15 Toda sugerencia debe ser acatada por el contratista, a fin de mejorar la calidad del servicio, debiendo el contratista comunicar a su personal las instrucciones y observaciones impartidas por los funcionarios autorizados de la UPSS correspondiente y vigilar su aplicación.

2.3.1.16 Desde el inicio del contrato, se realizarán comités entre el contratista y los funcionarios de la Empresa responsables de la supervisión y control del contrato, en la cual se evaluará la ejecución del contrato para establecer los correctivos del caso, levantándose actas suscritas por los participantes, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas, siempre dentro de los términos contractuales.



2.3.1.17 Se permitirá el acceso y pasantía en Servicio de Alimentos de estudiantes de Nutrición y Dietética acorde a los convenios docente asistencial entre las UPSS y las diferentes Universidades.

2.3.1.18 El contratista se compromete a adquirir insumos de óptima calidad para la producción de alimentación. Se debe tener en cuenta utilizar productos de marca debidamente reconocida por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulado según resolución 2652 del 2004, utilizando tamaño y empaque que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

2.3.1.19 El contratista se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes. Además asegurará los equipos e insumos necesarios para la prestación del servicio para la ejecución del contrato.

2.3.1.20 El contratista suministrará a diario los tiempos de comida de Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, Cena y Refrigerios Nocturnos adicionales solicitados en cada Servicio de Hospitalización

2.3.1.21 Se debe trabajar con Gastronomía hospitalaria para asegurar la ingesta de dietas terapéuticas, se debe proveer al paciente de sobre de sal de 1 gramo de acuerdo al requerimiento de Nutrición Clínica.

2.3.1.22 El uso de espesantes industrializados debe estar incluido en las dietas semiblandas, todo puré y requeridas por Nutrición Clínica con costo a cargo del Proveedor.

2.3.1.23 Las instituciones de la Red devolverán las dietas que no cumplan con las especificaciones o indicaciones de la Nutricionista Clínica sin que el contratista tenga derecho a efectuar el cobro correspondiente.

2.3.1.24 La actividad de control de ingesta será realizado en cada tiempo de alimentación por la camarera quienes serán entrenadas para tal fin por la Nutricionista del Servicio de Alimentos y la información recolectada debe ser entregada a la Nutricionista Clínica. En los casos que se evidencie disminución en la ingesta alimentaria se generará una alerta para Nutrición Clínica y la Nutricionista del Servicio de Alimentos deberá visitar al paciente con el ánimo de conocer sus motivos y optimizar la ingesta.

2.3.1.25 La preparación de menor aceptación será evaluada a final de mes con revisión de ingredientes, ajuste de receta y quedará en evaluación para definir si continúa en el menú establecido.

2.3.1.26 El contratista presentará indicadores mensuales de satisfacción del usuario y de seguridad del paciente:

- Porcentaje de Adecuación Dieta: $\text{Peso (grs) alimento servido} / \text{peso (grs) alimento indicado} \times 100$
- Encuesta de satisfacción
- Total de pacientes con dieta en el mes/ No. incidentes o acciones inseguras $\times 100$
- Total de pacientes con dieta en el mes/ No. Eventos adversos $\times 100$
- Oportunidad en los tiempos de entrega de acuerdo con el horario previamente pactado.

De igual manera la nutricionista del Servicio de Alimentos deberá reportar los incidentes o eventos adversos al Servicio de Nutrición y realizar la consolidación mensual.

-En cada una de las sedes donde se preste los servicios de alimentación habrá un profesional del área de nutrición como apoyo a la supervisión, esto para reportar al supervisor designado el cumplimiento del contrato y posterior facturación.

2.3.1.27 El control de la facturación estará a cargo del supervisor designado para el efecto. Los ítems a tener en cuenta para dicha facturación son:

- Liquidación de residuos por pesaje información suministrada por gestión ambiental.

- Mantenimiento trimestral de trampa de grasa por parte del contratista.

Las cuentas de cobro y/o facturas no se certificarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado.

2.3.1.28 CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

- El contratista mantendrá congelada por espacio de 72 horas una muestra testigo de las preparaciones críticas del menú del día, del tamaño de porción estándar. Ante la presentación de un posible brote de intoxicación el contratista responderá por los pagos de las pruebas realizadas a dichos alimentos.
- El contratista debe hacer chequeos microbiológicos mensualmente a un alimento de alto riesgo epidemiológico o crítico de la minuta, frotis de manos a los manipuladores y superficies; el contratista será responsable del pago de las pruebas realizadas y los resultados de dichas pruebas estarán disponibles para el personal del Hospital que lo requieran o ente de control.

2.3.1.29 MANEJO DE DESECHOS

- El contratista deberá presentar un plan de gestión integral de residuos de acuerdo al decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, demás normas que lo regulen y la normatividad interna del hospital.
- El contratista será responsable del manejo y disposición final de los residuos que genere la actividad a los sobrantes de alimentos se les dará el tratamiento según la normatividad vigente y queda prohibida su venta para compostaje.
- El contratista contará con los implementos necesarios para la recolección de sus residuos siguiendo el código de colores de la Institución. No podrán mezclarse con otros residuos hospitalarios.
- El contratista asume los costos del manejo de los desechos en general ante las empresas recolectoras.
- El plan de gestión integral de residuos debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario del Hospital o ente de control

2.3.1.30 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El contratista deberá presentar el plan de saneamiento básico y estar disponible en la institución, el cual constituye la base fundamental para la garantía de la calidad de la alimentación suministrada y seguridad alimentaria de los pacientes hospitalizados; de acuerdo a lo establecido por la resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen, dicho plan deberá contener los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección el cual incluirá todos los procedimientos para cada uno de los procesos y productos que se traten, detallando los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, equipos e insumos requeridos para efectuar los procesos de limpieza y desinfección y la periodicidad de realización de los mismos.
- Programa de desechos sólidos el cual incluirá los procedimientos de recolección, manejo, almacenamiento interno, clasificación y

transporte de acuerdo a la normatividad vigente y los lineamientos establecidos por gestión ambiental del hospital.

- Programa de control de plagas incluirá la periodicidad y procedimiento de desinsectación, desratización, y desinfección de áreas de cocina, de acuerdo a las normas establecidas por la Secretaría Distrital de Salud, Ministerio de Salud e INVIMA.
- Abastecimiento de agua. El contratista debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable y su ahorro y uso eficiente, dicho programa incluirá los procedimientos de manipulación del agua y periodicidad de análisis microbiológicos y fisicoquímicos que garanticen la inocuidad y calidad del agua, entre otros.
- EL plan de saneamiento básico debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario del UPSS o ente de control.

2.3.1.31 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

El contratista se compromete a la calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de infraestructura y equipos, dejando el debido registro en las respectivas hojas de vida, para lo cual debe establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos minimizando en todo momento factores de riesgo derivados de estos. Para el cumplimiento de lo anterior el contratista deberá disponer de un manual de equipos y utensilios utilizados de acuerdo con los lineamientos dados en la Resolución 2674 del 2013.

CAPITULO III PROCEDIMIENTOS Y ETAPAS DE LA SELECCIÓN OBJETIVA

La Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E, previo análisis comparativo de las ofertas presentadas, anexos y adendas, seleccionara el ofrecimiento más favorable a la Subred, aplicando los siguientes factores de puntuación, sobre un total de mil (1000) puntos discriminados de acuerdo con los siguientes criterios:

ASPECTO DE LA EVALUACIÓN	PUNTAJE MAXIMO
EVALUACIÓN TECNICA	500 PUNTOS
EVALUACION ECONOMICA	500 PUNTOS
TOTAL	1000 PUNTOS

3.1 EVALUACIÓN JURIDICA

Para la evaluación jurídica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales establecidos en la presente convocatoria el incumplimiento de alguno de los requisitos legales exigidos, acarreará la **INADMISIÓN JURIDICA** de la propuesta y el **RECHAZO** de la misma; por consiguiente, la propuesta inadmitida jurídicamente no será considerada para los restantes criterios de evaluación.

A esta evaluación no se le asignará puntaje, su resultado será de carácter habilitante y se calificará como **HABILITADO O NO HABILITADO**.

3.2 EVALUACIÓN FINANCIERA

Se verificará que la documentación presentada por los proponentes se ajuste a lo exigido en la presente Convocatoria. No se asignará puntaje, toda vez que se realizará el cumplimiento de los indicadores solicitados en la presente Convocatoria, se establecerá un resultado de **HABILITADO O NO HABILITADO**.

3.3 EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS

3.4 EVALUACIÓN TECNICA (Quinientos 500 puntos)

Se presentará por el oferente una propuesta técnica en físico y medio magnético USB que deberá contener como mínimo los siguientes documentos y requisitos calificables, así:

FACTORES DE EVALUACION	Parcial	Subtotal
1. PROGRAMACION DE MENUS		
1.1 Análisis Químico	100	284
1.2 Ciclo de menús	84	
1.3 Estandarización de menus	100	
2. MANUALES	60	60
3. CALIDAD DEL SERVICIO		
Certificación ISO 9001: 2000	6	6
4. EXPERIENCIA	100	100
5. VALOR AGREGADO	50	50
TOTAL		500

3.5 CALIDAD NUTRICIONAL

3.5.1 PROGRAMACIÓN DE MENÚS

a. Análisis Químico: CIEN (100) Puntos

Las minutas planteadas por el proponente deben ajustarse mínimo al 100% a las especificaciones dadas en los términos de referencia con respecto a la minuta patrón, medidas y cantidades tanto para la dieta normal como para las dietas especiales.

El análisis químico se presentará con la tabla de composición de alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar 2005 o se puede utilizar la del Centro de Atención Nutricional de Medellín. Se debe calcular y presentar **el promedio por grupo de alimentos permitido en el patrón de cada dieta**, especificando cuales se consideraron, con su correspondiente gramaje. El aporte de calorías y nutrientes debe hacerse de acuerdo a la minuta patrón para la dieta normal y todas las derivaciones y debe presentar:

Calorías

Proteína

Grasas

Carbohidratos

Minerales: hierro y calcio.

Subtotales de calorías y nutrientes por tipo de comida. Total de calorías y porcentajes de proteínas, grasas y carbohidratos por minuta patrón.



Análisis químico completo y adecuado (DIETA NORMAL, HIPOGLUCIDA, SEMIBLANDA, NORMAL PEDIATRICA, COMPI III): 100 puntos.

EVALUACION ADECUACION DE MACRONUTRIENTE S	PUNTO	TOTAL	DIETAS ANALIZADAS	PUNTO
GRAMAJE	4	PUNTOS 10	NORMAL	20
CALORIAS	4		HIPOGLUCIDA	20
PROTEINA	4		SEMIBLANDA	20
GRASA	4		NORMAL PEDIATRICA	20
CARBOHIDRATOS	4		DIETA COMPLEMENT ARIA III	20
TOTAL				100

b. Ciclo de menús: OCHENTA Y CUATRO (84) puntos.

La propuesta debe presentar 4 ciclos de menús de 7 días cada uno para un total de 28 días de la DIETA NORMAL y derivar las siguientes dietas: blanda, semiblanda, hiposodica, hipoglucida, Hipograsa, complementaria III, Blanda bandeja y normal pediátrica.

Presentación completa de ciclo de menús (28 menús): Cada ciclo completo y adecuado a las especificaciones técnicas de la dieta normal 4 Ciclos x 21 puntos (CADA CICLO) = 84 PUNTOS. Si algún ciclo presenta menús que no se ajusten a las especificaciones obtendrá calificación de 0, en dicho ciclo.

c. Estandarización de Recetas: CIEN (100) puntos.

El proponente deberá presentar la estandarización total de las recetas de los 4 ciclos de menús ofertados.

3.6.1.3 ESPECIFICACIONES DIETARIAS

No	DIETA	CALORIAS	Distribución VCT	OBSERVACIONES
1	Normal	2.400	15 % Proteínas 55% CHOS 30% Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos.
2	Hiperproteica hipercalórica	3.000	18 % Proteínas, 52% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos.



3	Hiperproteica	2.400	18 % Proteínas, 52% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio.. Alta en proteína de AVB 75%. Se permite todo tipo de alimentos
4	Blanda Consistencia	2.400	15 % Proteínas, 55% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros. Se permiten alimentos licuados, puré, molidos y desmechados.
5	Semiblanda	2.400	15% Proteínas, 55% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y refrigerio nocturno. Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros. Se permiten todos los alimentos: licuados espesos, puré, molidos y rallados, presentados en recipientes individuales c/ uno. Postres pudines, flanés, jaleas y natilla.
6	Hiposódica	2.400	15 % Proteínas 55% CHOS 30% Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben espinacas, acelgas, apio, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salsamentaria embutidos. Se estandariza un contenido de sodio de 2000 mgr diarios para todas las dietas hiposódica, la sal se añadirá en la preparación de los alimentos.



7	Hipoglúcida	1.800	20 % Proteínas, 50% de CHOS, 30% Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y Refrigerio. Se permite una porción de harina en cada comida. Las nueves y onces deben llevar fruta y derivado lácteo, el refrigerio nocturno una porción de proteína, 1 harina y una bebida láctea. Se debe adicionar sobres de edulcorante para las bebidas.
8	Hipograsa	2.4000	17 % Proteínas, 60 % de CHOS, 23 % Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben Preparaciones fritas, lácteos enteros, mayonesa, salsas, aderezos grasosos, hojaldres, postres lácteos, productos de salsamentaría, carnes embutidas, vísceras, menudencias. Utilizar leche descremada
9	Astringente	2.400	15 % Proteínas, 55% de CHOS, 30% Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben leche y derivados, bebidas azucaradas, jugos de fruta y fruta en porción excepto las astringentes, verduras crudas, salsas, fritos, leguminosas. Se permiten frutas astringentes, leche de soya, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.
10	Líquida Completa	2.400	15 % Proteínas, 55% de CHOS, 30% Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno. Se permite todo tipo de alimentos Alimentos deben ser de presentación líquida espesa, licuados y colados. Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del Almuerzo y Cena debe tener un energético, un proteico y verdura.



11	Líquida Clara	700	20 % Proteínas, 80% de CHOS, 0 % Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permiten líquidos claros: consomé natural, aromática, gelatina, agua de panela, té en agua. Se prohíben leche y jugos de fruta.
12	Complementaria 1	760	10 % Proteínas, 50% de CHOS, 40% Grasas	5 - 6 meses de Edad Dieta con 4 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y comida. Ofrecer Frutas dulces, en compotas; Verduras verdes y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, vísceras y pollo. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones en puré, papilla, compota y zumos de frutas.
13	Complementaria 2	940	10% Proteínas, 55% de CHOS, 35% Grasas.	8 - 11 meses de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Frutas Dulces, en compotas; Verduras verdes y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, vísceras y pollo, huevo tibio y Leguminosas. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones blandas, naco, puré, papilla, compota y zumos de frutas. No ofrecer en presentación decorticada.

14	Complementaria 3	1.200	8% Proteínas, 57% CHOS, 35% Grasas.	1 - 2 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres apetitosos para esta población.
15	Normal Pediátrica 1	1.600-1.800	7% Proteínas, 58% CHOS, 35% Grasas.	2 - 8 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres apetitosos para esta población.
16	Refrigerios Tipo 1	250		Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteos.
17	Refrigerio Tipo 2	350		Incluir farináceos, bebidas lácteas y alimentos proteicos.

3.6. MINUTA PATRON

3.6.1 DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta o jugo	1 porción/ 1 vaso	100g/ 240cc
	Aderezo graso /dulce	1 porción	10 grs/ 15grs
Almuerzo y	Sopa o crema	1 taza	240cc



Comida	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240 cc
	Postre	1 porción	30g

- Dieta Normal incluye todo tipo de alimentos y preparaciones, cubriendo las recomendaciones de calorías y nutrientes.
Características del menú:

La bebida en leche a suministrar será 100% leche deslactosada líquida.

PROTEÍNA: Se alternará entre carne roja y blanca para los tiempos de comida de almuerzo y cena, los cortes de carnes a utilizar serán magros y para pollo será pechuga o pierna pernil, se prohíbe el uso de menudencias, alas de pollo y costillar. Para el pescado será sin espinas y sin cabeza, sin apanar.

El peso en cocido de la proteína no será inferior a 100 g.

FRUTA: Se ofrecerá sin cascara, entera o en porción.

JUGOS: deberán contener un 60% de fruta natural y como máximo serán endulzados con 10 g de azúcar.

La verdura puede ser cruda o cocida.

Se prohíbe el uso de refrescos artificiales para los refrigerios.

- Dieta Blanda incluye alimentos de consistencia blanda, de fácil masticación, indicada en pacientes con ausencia parcial de piezas dentarias y/o afecciones inflamatorias de la cavidad bucal, deberá guardar las especificaciones en consistencia y presentación.
- Dieta semiblanda la consistencia de los alimentos es tipo puré sólido, indicada para pacientes con disfagia, trastornos de la deglución o cuya patología de base presente riesgo de bronco aspiración; todas las preparaciones a ofrecer deben ser blandas, licuadas espesas, en forma de puré, se excluirán las frutas enteras, verduras crudas y leguminosas, los postres serán tipo pudines, flanes, jaleas y natillas. Las dietas semiblandas deben llevar los alimentos licuados espesos y servidos cada uno en recipientes individuales

El proteico del desayuno se ofrecerá en licuado de carne de res magra o pollo o candil.

El energético del desayuno será tipo papilla variando el tipo de cereal industrializado a utilizar (arroz y trigo)

Los jugos deben ser espesos y su contenido de fruta no será inferior a 80 g por porción.

Se debe utilizar espesantes comerciales con el fin de asegurar la consistencia de la dieta y lograr el aporte calórico.

No se permite el uso de alimentos disgregantes, con el fin de prevenir bronco aspiración.



- Dieta Hiposódica indicada para pacientes hipertensos o aquellos que por su condición requieran restricción del contenido de sodio.

Características del menú:

La alimentación debe prepararse baja en sal, sin exceder 2 g de sodio en el día.

Contiene todo tipo de alimentos excepto espinacas, acelgas, apio, salmueras, enlatados, encurtidos y otros alimentos industrializados cuyo contenido de sodio sea significativamente alto.

Si la dieta hiposódica tiene prescrito restricción de líquidos se reemplazara sopa por fruta, se estandarizara una restricción de sodio moderada (2.000mg/día), para afianzar el sabor y garantizar la aceptación por parte del usuario.

3.6.2 DIETA ASTRINGENTE

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida de soya	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Compota	1 porción	80g
Almuerzo y Comida	Consomé, sopa permitida	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Jugo fruta Astringente	1 vaso	240cc

- Indicada para pacientes con diarrea o aquellos que por su condición requieran un contenido de residuos bajo.
- Características del menú:
No se deben ofrecer bebidas con leche entera, derivados lácteos o verduras crudas.
La bebida del desayuno debe ser a base de leche deslactosada o leche de soya.
Verduras y frutas únicamente astringentes.

No salsas, cremas ni alimentos productores de gas.
Al desayuno el proteico se ofrece como caldo de carne o pollo.

3.6.3 DIETA HIPOGLUCIDA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g
	Aderezo graso	1 porción	10g
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Fruta	1 porción	100g
Almuerzo y	Sopa o crema	1 taza	240cc
Comida	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Crudo	1 porción	70g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Fruta entera	1 porción	50g
Refrigerio Nocturno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g

- Indicada para pacientes diabéticos o aquellos que requieran disminución del contenido de carbohidratos y/o calorías; es una dieta fraccionada, excluye el uso de azúcares simples.
- El energético del desayuno debe ser integral.
- La porción de verdura sea cruda o cocida deberá ser mayor a la suministrada en la dieta normal.
- No se permite el uso de frutas con alto índice glicémico como manzana, uvas, banano, piña y durazno.
- No ofrecer remolacha y ahuyama.

- La sopa en almuerzo y cena debe ser de verduras variadas en tipo de verduras preparación.
- El postre debe ser dietético preparado con endulzantes artificiales.
- Todas las bebidas se ofrecerán sin azúcar, acompañadas de edulcorante en porción individual.
- En medias nueves, onces y refrigerio nocturno ofrecer bebidas sin dulce y con cereales integrales variados.
- A cambio de la fruta del Almuerzo, puede ofrecer postre dietético.

3.6.4 DIETA HIPERPROTEICA HIPERCALORICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 uni.	100g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g
	Aderezo graso /dulce	1 porción	10 grs/ 15grs
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Energético	1 porción	40g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	120g
	Cereal	1 porción	120g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

- Indicada para pacientes cuya condición requiere un alto contenido de energía y proteína. Es una dieta fraccionada, con abundantes líquidos.
- Características del menú:
Se ofrecerá doble proteína en el desayuno y el pesaje de las otras comidas se seguirá según las indicaciones.

3.6.5 DIETA LIQUIDA CLARA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Consomé sin grasa	1 pocillo	240cc
	Te, agua de panela, aromática	1 taza	200cc
	Gelatina	1 porción	80g
Almuerzo y Comida	Consomé sin grasa	1 pocillo	240cc
	Te, agua de panela, aromática	1 taza	200cc
	Gelatina	1 porción	80g

- Indicada para pacientes en los cuales se requiere evaluar la tolerancia a la vía oral, produciendo una mínima estimulación del tracto gastrointestinal. Los alimentos se presentan de forma líquida, con un mínimo aporte de glucosa, es una dieta fraccionada.
- Características del menú:
La gelatina se presentará de forma sólida y se utilizará gelatina dietética para los pacientes con indicación hipoglucida.
El consomé será de pollo o carne magra, sin grasa.
Se utilizarán aromáticas, te o agua de anís.

3.6.6 DIETA LIQUIDA TOTAL

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza	240cc
	Licuada(proteína 50 g y tubérculo)	1 pocillo	240cc
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
Nueves y Onces	Derivado lácteo	1 vaso	240g
Almuerzo y Comida	Crema(proteína 80 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	240cc
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc

	Gelatina	1 porción	100g
--	----------	-----------	------

- Indicada para pacientes con compromiso de la masticación o deglución, siendo una dieta de transición, fraccionada incluye nueve, onces y refrigerio nocturno.
- Características del menú:
La bebida láctea del desayuno debe ser de alta densidad energética, no se permite el uso de café o té.
Los refrigerios deberán contener leche, yogurt o coladas.
Cuando el paciente tenga restricción de lácteos el proponente debe completar el valor calórico total y de macronutrientes.

El licuado de almuerzo y cena debe contener un energético, proteico y verduras, con los gramajes establecidos en la minuta patrón.

3.6.7 DIETA HIPOGRASA

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CANTIDADES
Desayuno	Jugo de fruta o fruta entera	240 cc 100 g
	Bebida en leche descremada	240 cc
	Proteico	50 g
	Energético	30 g
Almuerzo	Sopa	240 cc
	Proteína	100 g
	Cereal	100 g
	Energético	100 g
	Verdura	100 g
	Jugo de fruta	240 cc
	Postre	30 g
Cena	Sopa	240 cc
	Proteína	100 g
	Cereal	100 g
	Energético	100 g
	Verdura	100 g
	Jugo de fruta	240 cc

- Indicada para pacientes con patologías coronarias u otros que por su condición así lo requieran; es una dieta modificada en grasa, el aporte de grasas saturadas será inferior al 10% del VCT y el de colesterol menor a 300 mg/día. En el análisis químico se presentará dicha discriminación.
- Características del menú:
No se permite el huevo como proteico en el desayuno, ni embutidos.
Los lácteos serán descremados.
No se permiten fritos, ni aderezos como mayonesa, salsa de tomate, crema de leche.
Las preparaciones a suministrar serán al horno, al vapor o cocidas.
Las verduras serán crudas o cocidas, no se permite suministrarlas en torta.
Las carnes deben ser magras y el pollo y/o pescado se ofrecerá sin piel, las cernes blancas 5 veces a la semana.

3.6.8 DIETA COMPLEMENTARIA I

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Licuada(proteína 15grs y tubérculo)	1 pocillo	150cc
	Compota	1 porción	90g
Almuerzo y cena	Crema(proteína 15 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	150cc
	Jugo de fruta	1 vaso	150cc

- Indicada para niños desde los 5 hasta los 8 meses, debe cubrir el 40% de la recomendación de calorías y nutrientes; la textura de los alimentos debe ser suave de tipo puré y papillas
- Características del menú
No se permite el uso de leche de vaca para las diferentes preparaciones sino formula de continuación, solo se permite el uso de frutas no acidas.

3.6.2.9 DIETA COMPLEMENTARIA II

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Proteico	1 porción	30g
	Energético	1 porción	15g
	Jugo de fruta	1 vaso	150cc
Almuerzo y Comida	Crema(proteína 15 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	150cc
	Proteína	1 porción	30g
	Energético	1 porción	40g
	Regulador	1 porción	40g
	Jugo de fruta	1 vaso	150cc

- Indicada para niños desde los 8 hasta los 11 meses, debe cubrir el 70% de la recomendación de calorías y nutrientes; la textura de

- Características del menú :
No se permite el uso de leche de vaca para las diferentes preparaciones sino formula de continuación.
No ofrecer te, café ni chocolate.
El alimento proteico será carne magra o pollo sin piel, la consistencia será molida o desmechada, albóndiga o suflé. La verdura se ofrecerá en puré o cocida o torta.

3.6.9 DIETA COMPLEMENTARIA III

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza	180cc
	Proteico	1 porción	30g
	Energético	1 porción	15g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y fruta/ Lácteo y energético	1 vaso/ porción	180cc - 80g/ 180cc- 30g
Almuerzo y Comida	Proteína	1 porción	60g
	Cereal	1 porción	60g
	Energético	1 porción	60g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso	180cc

- Indicada para niños desde el 1 hasta los 2 años, cubre el 100% de las recomendaciones de calorías y nutrientes. Contiene alimentos en todas las preparaciones, de fácil masticación y deglución.
- Características del menú :
Es una dieta fraccionada, los refrigerios están incluidos dentro del valor de la dieta.
El alimento proteico del almuerzo y la cena debe ofrecerse picado o en trozos y solo el pollo en presa.

3.6.10 NORMAL PEDIATRICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza	180cc
	Proteico	1 porción	35g
	Energético	1 porción	30g

	Fruta	1 porción	60g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y frutal/ Lácteo y energético	1 vaso/ porción	180cc - 60g/ 180cc- 30g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	180cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	60g
	Energético	1 porción	60g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso	180cc
	Postre	1 porción	30g

- Indicada para niños desde los 3 hasta los 8 años
- Características del menú:
Incluye todo tipo de alimentos y preparaciones
En la bebida del desayuno no se permite ofrecer café o té

3.6.11 ANÁLISIS QUÍMICO

El análisis químico presentado por el contratista será de acuerdo a la tabla de composición de alimentos colombianos del 2005, con la distribución del valor calórico total especificado para cada una de las diferentes dietas terapéuticas establecidas en el presente pliego; el contratista presentará análisis químico con una adecuación entre 90 – 110% para calorías, macronutrientes, micronutrientes en la población colombiana (calcio, hierro, vitamina A y vitamina C) según las recomendaciones de ingesta diaria del ICBF y fibra.

La propuesta técnica deberá estar aprobada y firmada por todas sus partes por un profesional en Nutrición y Dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio profesional de nutrición y dietética y registro ante la secretaria distrital de salud de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética en sus artículos 9, 11 y 12.

La no presentación o diligenciamiento incompleto de lo anterior dará lugar a rechazo de la propuesta técnica.

3.6.12 CICLOS DE MENUS

El contratista suministrará una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para los pacientes hospitalizados que cubra las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas en la minuta patrón de las diferentes dietas terapéuticas, para lo cual presentará un manual de dietas que incluya las minutas patrón, indicación, alimentos permitidos y no permitidos para las diferentes dietas terapéuticas establecidas en el

presente pliego; junto con un ciclo de menús de 30 días (4 semanas) por tiempo de comida y tipo de dieta, en el cual deberá anexar la estandarización de recetas de cada una de las preparaciones estipuladas en el mismo.

La combinación de colores en la presentación y preparación de los platos debe ser adecuada, no repetitiva y dar un buen aspecto visual.

Los cambios al ciclo de menús estarán sujetos a la aprobación por el servicio nutrición de la clínica.

Adicionalmente, presentar un ciclo de menús para refrigerios (medias nueves, onces y refrigerio nocturno).

El contratista ofrecerá un menú especial para las fechas de día del enfermo, navidad, año nuevo, día del niño, Halloween, el cual estará sujeto a aprobación por el servicio de nutrición de la clínica. Los días de vigilia se respetarán.

El contratista se comprometerá a suministrar las dietas especiales prescritas por las nutricionistas del hospital, cumpliendo las especificaciones técnicas en términos de alimentos, que se requieran para el tratamiento terapéutico del paciente.

3.6.13 Manuales: SESENTA (60) puntos

3.6.14 PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

El contratista debe presentar los siguientes documentos dentro de la propuesta técnica:

- a) Listado de proveedores.
- b) Ficha técnica de productos.
- c) Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- d) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- e) Programa de estandarización de recetas y porciones de alimentos.
- f) Programa de análisis organoléptico de los alimentos.
- g) Manual de funciones para cada cargo.
- h) Plan de saneamiento.
- i) Manual de limpieza y desinfección de equipos.
- j) Protocolo lavado y desinfección de frutas y verduras.
- k) Manual de plagas y roedores.
- l) Manual de control de desechos.
- m) Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP.
- n) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal.
- o) Programa de salud ocupacional.
- p) Programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.
- q) Programa de Bioseguridad.
- r) Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador.

Cada manual, plan, programa, proceso y cronograma tiene puntaje de 5 puntos = 60 PUNTOS

3.6.15 Certificación de Calidad del Servicio: SEIS (6) puntos

Certificación ISO 9001:

Si
No

6 Puntos

6 puntos

0 puntos

3.6.16 Experiencia: CIEN (100) puntos

El proponente deberá acreditar experiencia, dentro los últimos CINCO AÑOS, contados a partir de la fecha inicialmente prevista para el cierre del presente proceso, de contratos ejecutados que tengan relación directa con la prestación del servicio de alimentación a usuarios hospitalizados, por un valor igual o superior 5.000 SMMLV. Para lo anterior, el proponente, debe anexar máximo CINCO (05) contratos certificados, iniciados y ejecutados en su totalidad, dentro de los últimos cinco (5) años mencionados, que sumen como mínimo, la experiencia exigida en SMMLV, La verificación de la experiencia de los proponentes se realizará en el Registro Único de Proponentes conforme al Decreto 1082 de 2015.

El proponente deberá estar inscrito en cualquiera de las siguientes clasificaciones

**TABLA PARA VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA: CLASIFICACIÓN
UNSPSC Y SMMLV EQUIVALENTES**

NOMBRE	CLASIFICACIÓN UNSPSC CLASE	EQUIVALENTE EN SMMLV
Prestación del servicio de alimentación a usuarios hospitalizados	F – 90101600: SERVICIOS DE BANQUETE Y CATERING. F – 90101800: SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO	10.000

a. Criterios de Verificación y Evaluación

Serán objeto de evaluación únicamente las propuestas que cumplan la totalidad de los requisitos mínimos de orden jurídico, técnico y financiero establecidos en el presente Pliego de Condiciones.

b. Evaluación Experiencia

Los proponentes que ofrezcan los siguientes criterios adicionales de experiencia se les asignaran el puntaje de acuerdo con la siguiente tabla La verificación de la experiencia de los proponentes se realizará en el Registro Único de Proponentes conforme al Decreto 1082 de 2015 y deberá encontrarse dentro de los últimos seis años contados a partir de la fecha inicialmente prevista para el cierre del presente proceso:

EXPERIENCIA SMMLV	PUNTAJE
Sin experiencia hospitalaria	0

Máximo 3 certificaciones de experiencia en entidades de nivel I o II que sumen mínimo 10.000 SMMLV	25
Máximo 3 certificaciones de experiencia en entidades de nivel III que sumen mínimo 10.000 SMMLV	50
Máximo 3 certificaciones de experiencia en entidades de nivel IV que sumen mínimo 10.000 SMMLV	100

Deberá presentar certificaciones expedidas por las entidades contratantes (públicas o privadas), en servicios de alimentación hospitalaria desde I a IV nivel, durante los últimos 6 años a la fecha de la entrega de las propuestas de contratos ejecutados y que se encuentren soportados en el RUP.

3.6.17 Valor Agregado: CINCUENTA (50) puntos

Se asignará un puntaje de 50 puntos, el oferente que, en cumplimiento de los requisitos técnicos, e incluido en el valor del servicio, ofrezca como valor agregado a la prestación del servicio, insumos, equipos o servicios que mejoren el servicio de alimentación y embellecimiento de las distintas sedes de la Subred:

1. Como mínimo, ofrecimiento de 25 servicios (desayunos o almuerzos o refrigerios especiales cada mes para atender la reunión de la Junta Directiva, teniendo en cuenta atención de los mismos, y menaje exclusivo para atender esta actividad (30 puntos).
2. Ofrecimiento de almuerzo especial para los niños hospitalizados en el servicio de pediatría, en festividades tales como, Halloween y Navidad. (20 puntos)

3.7 EVALUACIÓN ECONÓMICA: QUINIENTOS (500) PUNTOS.

• Información de Precios

Para efectos de consolidación de la propuesta económica, el proponente deberá indicar los valores correspondientes a cada una de las dietas descritas en la parte técnica y conforme a las características allí definidas.

La calificación de precios será equivalente a un puntaje de quinientos (500) PUNTOS máximo. La calificación de precios será aplicada por fórmula matemática donde el mayor puntaje lo obtendrá el menor precio de oferta para la Sub Red Integrada De Servicios En Salud Norte ESE.

Obtendrá quinientos (500) puntos la oferta de menor valor y en forma inversamente proporcional las demás propuestas.

En la propuesta económica el proponente deberá describir de manera detallada los valores del servicio y/o bien ofrecido y debidamente totalizada incluidos impuestos y la forma de pago.

1. El valor de la propuesta debe incluir la totalidad de los costos directos e indirectos que genere el servicio y/o bien a ofertar. El oferente deberá presentar su oferta en pesos colombianos, sin anotar centavos, aproximando por exceso

- o por defecto al entero más cercano y debidamente totalizado. El valor de las dietas para los UPSS debe incluir el costo del transporte especializado en alimentos.
2. Al presentar la oferta, el proponente deberá tener en cuenta todos los gastos, impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental y municipal que se causen en razón de la suscripción, legalización, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales serán de cargo del contratista.
 4. Cuando el proponente omita diferenciar el IVA de un servicio que esté gravado, se entiende que está incluido dentro del valor presentado.
 5. Los precios consignados en la propuesta se mantendrán vigentes durante el término de ejecución del contrato, adiciones, prórrogas y hasta la liquidación del contrato, por lo tanto, no habrá lugar a reajustes.
 6. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

CAPITULO IV

4.1 CAUSALES QUE DAN LUGAR AL RECHAZO DE LA OFERTA

Serán causales de rechazo de las ofertas las siguientes:

- Cuando NO haya sido presentada en la fecha y lugar señalada en el plazo de presentación de ofertas y con posterioridad a la hora indicada en el cronograma del presente proceso.
- Cuando el oferente trate de intervenir, influenciar o informarse indebidamente, valiéndose de cualquier medio de la actividad de la administración sobre el análisis y evaluación de las propuestas.
- Cuando las propuestas no cumplan en su totalidad con algún documento no subsanable o algún requisito solicitado en los pliegos de condiciones y/o se alleguen documentos falsos necesarios para la comparación objetiva de las propuestas solicitadas en los presentes pliego de condiciones.
- Cuando el valor total de la propuesta supere el valor del **PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO** de esta convocatoria, o las tarifas cotizadas sean inferiores a las determinadas legalmente si a ello hubiere lugar.
- Cuando el objeto social del proponente o de la totalidad de los miembros que conforman el Consorcio o la Unión Temporal no esté relacionado con el objeto de la contratación.
- Cuando el oferente se encuentre en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en las normas vigentes.
- Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error a la SUBRED NORTE.
- Cuando el oferente se encuentra en alguna de las causales de disolución a que se refieren los artículos 218, 342, 351, 370 y 457 del Código de Comercio.
- Cuando para éste mismo proceso se presenten varias propuestas por el proponente, por sí o por interpuesta persona, en Consorcio, Unión Temporal o individualmente, probable documentalmente.

- Cuando la propuesta no cumpla con la integridad del objeto de la presente convocatoria, es decir, se presente en forma parcial.
- Cuando no cumpla con los requisitos habilitantes establecidos en la presente convocatoria.
- Cuando el proponente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y/o multado y la SUBRED NORTE corrobore que dicha información no es veraz.
- La no presentación completa de los documentos exigidos en el presente documento, que no sean objeto de subsanación.
- Cuando la Entidad solicite al proponente subsanar y éste no lo haga en el término o plazo establecido para el efecto.
- Cuando se observen tachaduras, enmendaduras o correcciones que permitan dudar de la veracidad de la información o documentos que integran la propuesta.

CAPITULO V

5.1 GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y SUS CONDICIONES (PÓLIZAS)

a. De seriedad de la oferta: El oferente deberá constituir esta garantía para precaver los perjuicios que se presenten en caso de que el seleccionado no se allane a la celebración del respectivo contrato. Su cuantía corresponderá a la que en cada caso se determine, la cual no podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del monto de la propuesta y tendrá una duración igual a la del plazo máximo previsto para la aceptación o suscripción del contrato y cuatro (4) meses más.

b. Del cumplimiento del contrato: El contratista deberá constituir esta garantía, para precaver los perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones contractuales, independiente de las multas y la cláusula penal que se pacte en el contrato. Su cuantía corresponderá a la que en cada caso se determine, la cual no podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del monto del contrato y una duración igual a la del plazo máximo previsto al momento de la suscripción del contrato y tres (3) meses más.

c. De pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones: El contratista, deberá constituir esta garantía para precaver los eventos en que incurra en el no pago de las obligaciones laborales respecto de los trabajadores relacionados con la ejecución del respectivo contrato. Su cuantía no podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del monto del contrato y su vigencia será de tres (3) años.

d. De responsabilidad civil extracontractual: El contratista deberá constituir esta garantía para asegurar el pago de los perjuicios que el contratista ocasione a terceros por razón de la ejecución del contrato. Su cuantía no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del monto del contrato y su vigencia será igual al plazo del contrato y tres (3) meses más.

Las prórrogas, adiciones o modificaciones que se surtan en la ejecución del contrato, deberán ampliar las coberturas en tiempo y en valor de la póliza correspondiente dentro del término establecido.



CAPITULO VI

LOS RIESGOS ASOCIADOS AL CONTRATO, LA FORMA DE MITIGARLOS Y LA ASIGNACIÓN DEL RIESGO ENTRE LAS PARTES CONTRATANTES

7.1 Matriz de riesgos

CLASE DEL RIESGO GENERAL (EJEMPLOS Y DEFINICIONES)	TIPIFICACIÓN (EJEMPLOS PARA TIPIFICAR LOS RIESGOS GENERALES DE LA COLUMNA ANTERIOR)	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA (DEFINICIÓN)	IMPACTO (DEFINICIÓN)	ESTIMACIÓN (DEFINICIÓN)	ASIGNACIÓN DEL RIESGO (DEFINICIÓN)
AMBIENTALES (Se refiere a las obligaciones que emanan de las licencias ambientales, de los planes de manejo ambiental de las condiciones ambientales o ecológicas exigidas y de la evolución de las tasas retributivas de uso del agua.)	Cuando durante la ejecución del contrato se configuren impactos ambientales causados por mala gestión de la fuerza ambiental y/o el plan de manejo ambiental o el ocup. de las obligaciones ambientales resulte superior al estimado no siendo imputables a las partes.				
DE LA NATURALEZA (Son los eventos causados por la naturaleza sin la intervención o voluntad del hombre, que aunque pueden ser predecibles por su frecuencia o grado están fuera del control de las partes. Para la determinación de su existencia y/o previsibilidad, se podrá acudir a las autoridades públicas o entidades competentes en la resolución de datos estadísticos o fuentes oficiales (INSTITUTO AGUSTIN CODAZZI, INGEOMINAS, IDEAM, ETC.).	Para el ejercicio de aplicación éstos se refieren a los hechos de la naturaleza que pueden tener un impacto sobre la ejecución del contrato, por ejemplo los terremotos, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros, siempre y cuando los mismos puedan prevenirse.				
OPERACIONAL (Son aquellos riesgos asociados a la operatividad del contrato.)	Entre otros encontramos: La probabilidad de que el merito de la inversión no sea el previsto para cumplir el objeto del contrato y también se presenta la extensión del plazo, cuando los contratos se realizan en lotes distintos a los inicialmente programados por circunstancias no imputables a las partes.	La probabilidad es generalmente entendida como una medida de la ocurrencia o conocimiento que se tiene acerca de la ocurrencia futura (o pasada) de un evento y generalmente se puede estimar como la frecuencia con la que se define un resultado en un experimento aleatorio.	El impacto es la medida de la magnitud de las consecuencias monetarias de un evento generador de riesgo sobre el objeto del contrato.	Seguindo con el esquema propuesto después de que la entidad haya llevado a cabo la calificación cualitativa, esta debe realizar la valoración cuantitativa incorporando los criterios evaluados en la etapa cualitativa y realizando una aproximación numérica de dichos criterios. Con el fin de elaborar la estimación cuantitativa de los riesgos la entidad podrá recurrir a las diferentes herramientas tendientes a valorar el impacto económico de los riesgos previamente	La asignación es el proceso de distribuir los riesgos de acuerdo con la capacidad de cada una de las partes para gestionarlo, controlarlo, administrarlo y mitigarlo. CONTRATANTE, CONTRATISTA O AUIBOS
ECONÓMICOS (Son aquellos que se derivan del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, el desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.)	En los contratos que involucran la ejecución de actividades en cuya estructura se ha definido un nuevo cambio, se deriven alteraciones por el comportamiento de la moneda o por circunstancias colaterales que imponen una modificación crítica.				
FINANCIERO (Esta riesgo tiene dos componentes básicos: el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez, y el riesgo de las condiciones financieras.)	El primero se refiere a la dificultad de conseguir los recursos financieros, ya sea en el sector financiero o el mercado de capitales, para lograr el objetivo del contrato. El segundo hace referencia a los términos financieros de dichos recursos, entre otros: descuentos, plazos, tasas, garantías, contragarantías, refinanciaci				
REGULATORIO (Son los posibles cambios regulatorios o legislativos que siendo predecibles, alteran el equilibrio contractual.)	Cambios en las tarifas, mercados regulados, cambios en los regímenes especiales (regalías, pensión), designación de zonas blancas, plines de ordenamiento territorial, expedición de normas de carácter técnico o de calidad, entre otros.				
SOCIALES O POLÍTICOS (Son aquellos que se derivan por cambios de las políticas gubernamentales que sean probables y predecibles, tales como cambios en la situación política, sistema de gobierno y cambio en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.)	Pagos, huelgas, actos terroristas, etc. Para la determinación de su previsibilidad, la entidad podrá acudir a las autoridades públicas competentes en la resolución de datos estadísticos o fuentes oficiales (POLICIA NACIONAL, FUERZAS ARMADAS DE COLOMBIA, etc.)	ALTO: La probabilidad de ocurrencia del riesgo es alta, si es física la ocurrencia del riesgo en la ejecución de los contratos que se ejecutaron con objetos similares, el resultado es la ocurrencia del riesgo o cuando de la naturaleza del riesgo se pueda prever que su ocurrencia es usual.	ALTO: La probabilidad de ocurrencia del riesgo es alta, si es física la ocurrencia del riesgo en la ejecución de los contratos que se ejecutaron con objetos similares, el resultado es la ocurrencia del riesgo o cuando de la naturaleza del riesgo se pueda prever que su ocurrencia es usual.	ALTO: Perturba la ejecución del contrato de manera grave, generando un impacto sobre el valor del contrato en mas del treinta por ciento (30%), imposibilitando la consecución del objeto contractual.	BAJO: Disminuye la ejecución del contrato de manera leve, de forma que aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual. Los sobre costos no representan mas del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.
TECNOLOGICO (Se refiere a eventos tales como las telecomunicaciones, suspensión de servicios públicos, advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tomados en cuenta para la ejecución del contrato así como la obsolescencia tecnológica.)	Faltos en las telecomunicaciones, Suspensión de servicios públicos, Nuevos desarrollos tecnológicos, Obsolescencia tecnológica.	MEDIA - ALTA: La probabilidad de ocurrencia del riesgo es media alta, si es física la ocurrencia del riesgo en la ejecución de los contratos que se ejecutaron con objetos similares, el resultado es la ocurrencia del riesgo o cuando de la naturaleza del riesgo se pueda prever que su ocurrencia es usual.	MEDIA - ALTO: Ocurre la ejecución del contrato sustancialmente, pero aún aplicando medidas mínimas el equilibrio económico del objeto contractual, con un incremento del valor del contrato entre el cinco (5%) y el treinta por ciento (30%).	MEDIA - BAJO: Afecta la ejecución del contrato de manera moderada, pero sin alterar considerablemente el equilibrio económico. Generando un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	BAJO: Disminuye la ejecución del contrato de manera leve, de forma que aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual. Los sobre costos no representan mas del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.

CAPITULO VII ASPECTOS GENERALES DEL CONTRATO

7.1 SOLUCION DE CONTROVERSIAS

Sin perjuicio que la Empresa Social del Estado acuda ante el juez competente para dirimir las controversias surgidas en el contrato, las diferencias que sean objeto de solución a través de transacción, conciliación, amigable composición o arbitramento, para lo cual se acudirá a las disposiciones legales que regulan la materia, previo concepto del comité de conciliación de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E. S. E.

7.2 LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o invitación que le haga la Empresa Social del Estado, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la Empresa Social del Estado tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes.

7.3 MULTAS

En caso de incumplimiento parcial del proveedor en la ejecución del contrato, el Hospital podrá imponer multas diarias sucesivas a razón de 0.5 % del valor del contrato, mediante resolución motivada por un valor equivalente hasta por el diez por ciento (10%) del valor del contrato.

7.4 CLAUSULA PENAL

En caso de la declaratoria de caducidad, reincidencia en el incumplimiento total del contrato por parte del contratista se impondrá a este una pena pecuniaria en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, que se imputará como efecto de los perjuicios que deriven a la administración con su incumplimiento. Este valor se tomará directamente por el Hospital de la suma que le adeuden al contratista o con cargo a las pólizas y garantías suscritas, a elección de la SUBRED NORTE, sin requerimiento adicional, sino fuere posible, se cobrará por la jurisdicción coactiva.

7.5 SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, BIOSEGURIDAD Y CUMPLIMIENTO NORMATIVAD AMBIENTAL

El contratista debe garantizar la entrega y el uso adecuado de los elementos requeridos de protección personal y cumplir con las normas de seguridad industrial y universales de bioseguridad para las personas designadas al cumplimiento del

objeto del contrato, cumplir con la normas, sugerencias y seguir los procedimientos internos establecidos por los comités de epidemiología, copaso, emergencias y de gestión ambiental (programa de gestión integral de residuos hospitalarios, ahorro de agua potable, energía y gestión de vertimientos y emisiones); así como la capacitación correspondiente del personal a cargo del contratista, lo cual será verificado por el supervisor y en caso de no hacerlo será causal justificable para aplicar incumplimiento contractual.



YIDNEY ISABEL GARCIA RODRIGUEZ
Gerente
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Área de Nutrición. Área de Compras. Área de Contratación.		
Proyectado por	Johan Saavedra	Contratación ByS	
Revisado por	Álvaro Galvis Barrios	Asesor Jurídico	
Aprobado por:	Álvaro Galvis Barrios	Asesor Jurídico	
Declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y por lo tanto lo presentamos para la firma			