



ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIA CERRADA 03 de 2018

El presente Proceso de convocatoria cerrada, estará regidos por el Estatuto de Contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E., artículo 17 y demás normas reglamentarias que regulen esta materia, como también por lo determinado en estos estudios previos. En los temas que no se encuentran particularmente regulados, se aplicarán las normas comerciales y civiles vigentes. Por la cuantía del servicio a contratar, se aplicará el procedimiento de Convocatoria cerrada.

MODALIDAD DE SELECCIÓN SUGERIDA: CONVOCATORIA CERRADA

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E. PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

1.1 DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD O PROBLEMA INSTITUCIONAL QUE SE PRETENDE SATISFACER.

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E, creado mediante la ordenanza 018 de 1997, expedida por la Honorable Asamblea Departamental de Nariño, Empresa descentralizada del nivel departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, tiene como misión brindar atención integral de salud a usuarios y sus familias, prestando servicios de salud básicos, complementarios y especializados, con amor, calidad y seguridad, contribuyendo con el bienestar de la comunidad.

Es así como para el cumplimiento de la obligación de atención a los usuarios de manera integral, especializada, adecuada, oportuna y de calidad, se requiere una empresa que suministre la alimentación a los pacientes de cada servicio según prescripción médica o requerimiento de la Nutricionista y el suministro de alimentación al personal de médicos internos que realizan su rotación en el Hospital.

La E.S.E. Hospital Civil de Ipiales, no cuenta con elementos de apoyo logístico para realizar la preparación de alimentos y prestación de un servicio de alimentación a pacientes hospitalizados, por lo cual se hace necesaria la contratación de la prestación del servicio integral de alimentación y nutrición con medios de apoyo humano, logístico e industrial y tecnológico propios de la industria de alimentos.

1.2-DETERMINACIÓN DE LOS VALORES A FIJAR POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Las tarifas reglamentarias para la contratación de servicio de Alimentación y Nutrición, se determinarán (i) según el decreto 2269 del 30 de diciembre de 2017 que modificó el factor salarial para ésta vigencia, (ii) el incremento del IVA 2017 para insumos, (iii) la necesidad de los servicios asistenciales, (iv) los requerimientos nutricionales de los pacientes, (v) la continuidad del servicio y el consumo histórico institucional, siendo el valor estimado del contrato de **CUATROCIENTOS OCHENTA MILLONES ML/CTE (\$ 480.000.000.00)**, y tendrá una vigencia de cinco (5) meses del 1 de febrero de 2018 al 30 de junio de 2018.

1.3-VALOR ESPECÍFICO DE LAS RACIONES:

RACIÓN O TIPO DE DIETA	FACTOR PONDERACIÓN	VALOR ECONOMICO
NORMAL	1.0	29.440
BLANDA, HIPOGRASA, HIPOSODICA, ASTRINGENTE, HIPOGLUCIDA, HIPOPROTEICA.	0.9	25.900
LIQUIDA1	0.30	8.800
LIQUIDA2	0.50	14.700
COMPLEMENTARIA 1	0.60	17.650
COMPLEMENTARIA 2	0.70	20.600

TIEMPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	6.500	10.000	2.940	10.000
BLANDA HIPOSÓDICA, HIPOGRASA, ASTRINGENTE, HIPOGLUSIDA, HIPOPROTEICA	5.800	8.800	2.500	8.800
LIQUIDA 1	1.450	2.940	1.470	2.940
LIQUIDA 2	2.930	5.800	1.470	4.500
COMPLEMENTARIA 1	2.960	5.900	2.940	5.850
COMPLEMENTARIA 2	2.960	7.350	2.940	7.350

1.4- DETERMINACION DE LOS VALORES A ASEGURAR DEL CONTRATO A CELEBRAR.

Por el grado de responsabilidad de la prestación del servicio se requiere que el oferente constituya una garantía única de cumplimiento otorgada a través de una compañía de seguros o entidad bancaria cuya póliza matriz este aprobada por la superintendencia Financiera que ampare los siguientes riesgos: **1- cumplimiento:** en cuantía equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al mismo y cuatro (4) meses más, la cual se empezara a contar a partir de la fecha de perfeccionamiento del acuerdo contractual. **2- Calidad de los servicios a prestar:** en una cuantía equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual al mismo y cuatro (4) meses más, la cual se empezara a contar a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato. **3. Póliza de responsabilidad Civil Extracontractual:** en una cuantía equivalente a doscientos (200) salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMLMV), con una vigencia igual a la duración del contrato. **4. Pago de salarios y prestaciones sociales:** equivalentes al 10% del valor del contrato con vigencia igual a su plazo y 3 años más.



2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1 OBJETO: Prestar el servicio de alimentación intrahospitalaria por el sistema de raciones, de manera suficiente y adecuada para los pacientes hospitalizados incluyendo el servicio de cuidados intensivos adultos y prestar el servicio de alimentación a los médicos internos del Hospital Civil de IpiALES E.S.E.

2.2 ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR.

2.2.1 Menú

La empresa contratada deberá presentar 3 ciclos de menú, cada ciclo con 7 menús, para un total de 21 menús, cada uno con su respectiva derivación de acuerdo a las dietas solicitadas

Derivación de dietas: A continuación se presentan las características principales de las dietas requeridas, el aporte de macro y micronutrientes se evidenciará en el manual de dietas que deberá presentar la empresa contratada

2.2.2. Dieta corriente: corresponderá a dieta estándar, la cual debe incluir alimentos de los grupos propuestos, sin restricciones alimentarias.

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	60	240	15%
Carbohidratos	220	880	55%
Grasa	53,3	480	30%
Total		1600	100%

2.2.3 Dieta corriente complementaria 1: corresponderá a dieta pediátrica, que va desde los 9 hasta los 11 meses de edad

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	47,0	188	20 %
Carbohidratos	117,5	470	50 %
Grasa	31,3	282	30 %
Total		940	100

2.2.4 Dieta corriente complementaria 2: corresponderá a dieta pediátrica, que va desde 1 hasta 2 años de edad:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	61,5	246	20





Carbohidratos	153,8	615	50
Grasa	41,0	369	30
Total		1230	100

2.3 Dieta según consistencia

2.3.1 Dieta líquida 1 o líquida clara: solo permite aromáticas y caldos claros, se caracteriza por ser libre de sólidos y de fibra

2.3.2 Dieta líquida 2: incluye jugo de frutas no ácidas, caldos escasos de fibra, leche diluida y en pequeñas cantidades, agua de panela o gelatina

2.3.3 Dieta licuada. completa de consistencia licuada, puede ser dieta corriente

2.3.4 Blanda Incluye alimentos como carne molida o pollo, pescado en filete puré de papa o plátano maduro cocinado, sopas, coladas, galletas, se restringen las frutas ácidas, todas las verduras y hortalizas van cocinadas y se evitan alimentos que causen flatulencia o distensión abdominal.

2.4 Dieta según aporte nutricional

2.4.1 Dieta hipercalorica: aporte superior de kcal en comparación a la dieta corriente

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	67,5	240	15%
Carbohidratos	247	990	55%
Grasa	60	540	30%
Total		1800	100%

2.4.2 Dieta hipocalorica: aporte inferior de kcal en comparación a la dieta corriente

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	50	202	15%
Carbohidratos	185	742	55%
Grasa	45	405	30%
Total		1350	100%

2.4.2 Dieta hipoglucida: dieta controlada en carbohidratos simples

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	68	272	17%
Carbohidratos	200	800	50%
Grasa	58	528	33%
Total		1600	100%

2.4.4 Dieta hipograsa: dieta controlada en grasa

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	80.0	320	20%



Carbohidratos	220.0	880	55%
Grasa	44.4	400	25%
Total		1600	100%

2.4.5 Dietas hiposódicas:

2.4.5.1 Hiposódica leve: contiene 2 a 3 gramos de sodio por día, permitiendo agregar una cantidad limitada de sal en la cocción de los alimentos, pero sin agregarla en forma adicional una vez preparados, ni incluir productos empaquetados, enlatados o envasados, ni de salsamentaria o ahumados o de panadería y pastelería, se emplea en pacientes con falla cardiaca moderada.

2.4.5.2 Hiposódica moderada contiene entre 1 y 2 gramos de sodio por día. Los alimentos incluidos no contienen sino ¼ de cucharadita de sal por día.

2.4.5.3 Hiposódica estricta contiene solo 0,5 gramos de sodio por día, se incluye solamente el sodio presente en los alimentos, evitándose por completo las posibles fuentes y los alimentos ricos en sodio.

2.4.5.4 Dieta astringente: No se ofrecen lácteos o derivados, verduras crudas, alimentos fritos, leguminosas, frutas acidas, alimentos muy dulces o fabricados industrialmente, bebidas oscuras

2.5. Requerimientos en el componente de manipulación de alimentos y control de calidad

2.5.1 Personal requerido

Numero de dietas	Nutricionista	Ingeniero de alimentos	Jefe de cocina	Auxiliares de cocina	Auxiliares de nutrición (distribución de dietas)	Almacenista
0 - 200	1	1	2	2	6	1
200- 500	1	1	3	5	12	1

2.5.2. El personal manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimento, efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, en todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico; esto de acuerdo al capítulo III, artículo 11 de la Resolución 2674 del 2013 y Deberá contar con la siguiente dotación:

- Siete uniformes (camisa de manga corta, pantalón, gorro) de color blanco, que se diferencien uno de otro
- Zapatos de color claro o botas de caucho y antideslizantes
- Delantal anti fluidos
- Guantes de caucho, cambio mensual
- Guantes desechables para manipulación de alimentos



- Guantes de malla metálica en acero inoxidable, cambio semestral
- Tapabocas desechables
- Tapabocas plásticos, cambio trimestral
- Dos batas blancas, que se diferencien una de otra

2.5.3. Equipos y utensilios de cocina

Los equipos deben estar de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 (...) *“Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.”*(...)

- 6 Estufas industriales, con tres quemadores cada una
- 2 Marmitas
- 1 pela papas
- 1 ayudante de cocina grande
- 1 plancha asadora, grande
- 1 freidora
- 2 licuadoras industriales pequeñas
- 1 licuadora industrial grande
- 3 congeladores, con separadores
- 8 refrigeradores grandes
- 1 cava refrigeradoras grandes
- 1 cuarto frío
- 1 horno industrial
- 10 mesones en acero inoxidable, removibles
- 1 bascula de plataforma
- 6 grameras
- 1 campana extractora
- 5 carros transportadores grandes
- 3 termómetros de punzón para alimentos
- 1 arrocera industrial
- Menaje, capacidad 200 pacientes, cambio semestral
- Menaje desechable
- Utensilios para cada área
- Juegos de recipientes medidores
- Juego de ollas
- Juego de jarras plásticas
- Juego de tablas en acrílico
- 80 Canastillas de plástico
- Estantes de bodega

La resolución también establece 2674 de 2013: (...) *“El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o*



HOSPITAL CIVIL DE IPIALES
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.” (...)

Nota: deberá dotarse de demás equipos y utensilios de acuerdo a requerimientos de cada proceso.

2.6. Control de calidad

La empresa contratada debe realizar exámenes de laboratorio del producto terminado, cada tres meses así: uno del alimento proteico, uno del jugo, uno del energético o del cereal.

Los exámenes se realizan a un producto terminado, siempre y cuando no se repita y se controlen todos los grupos de alimentos perecederos y no perecederos. Dentro de los análisis microbiológicos se incluirá el análisis del agua y de los ambientes. Los controles se realizan por laboratorios autorizados, también pueden ser solicitados por instituciones sanitarias de vigilancia adscritas a las Secretarías de Salud Municipales.

2.6.1 Contra muestras

La empresa contratada deberá recoger diariamente contramuestras de todos los productos que son suministrados en el servicio de alimentación.

2.6.2 Exámenes de laboratorio y médico al personal

La empresa contratada deberá realizar exámenes al personal que trabaja en el servicio de alimentación, además de un examen médico. Los exámenes incluyen frotis faríngeo, koh de uñas y coprológico.

2.6.3. Manual de recepción y especificación de materias primas

La empresa contratada deberá contar con manual de especificación para la materia prima a adquirir en donde se garantice el uso de materia prima adecuada para la elaboración del producto esperado, esto de acuerdo al capítulo IV artículo 16 de la Resolución 2674 del 2013: (...) “Todas las materias primas e insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo para garantizar la inocuidad del alimento” (...) y (...) “las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de materia prima deben evitar: la contaminación y alteración; la proliferación de microorganismos indeseables; el deterioro o daño del envase o embalaje” (...) de acuerdo al capítulo VII, artículo 27 de la Resolución 2674 del 2013

2.6.4. Plan de saneamiento

La empresa contratada deberá contar con un plan de saneamiento básico de acuerdo a la norma 2674 de 2013 (...) “Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:” (...)

Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana Línea de Atención al Usuario (0927) 733799
Conmutador 7732234 – 7733949 Fax 7733699

Correo: recursosf@hci.gov.co <http://www.hci.gov.co>
IPIALES – NARIÑO – COLOMBIA



El mismo deberá incluir:

- ✓ Programas de limpieza y desinfección
- ✓ Programa de desechos sólidos
- ✓ Programa de control de plagas
- ✓ Programa de abastecimiento o suministro de agua potable
- ✓ Plan de capacitación
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
- ✓ Programa de salud ocupacional y/o salud y seguridad en el trabajo.

2.7. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

Podrán participar en el presente proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras que se encuentren inscritas en el Registro Único de Proponentes, de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, que tengan las siguientes clasificaciones:

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS		
GRUPO	F	SERVICIOS
SEGMENTO	85000000	SERVICIOS DE SALUD
FAMILIA	85150000	SERVICIOS ALIMENTICIOS Y DE NUTRICION
CLASE	85151600	ASUNTOS NUTRICIONALES
CODIGO UNSPSC 85151601		

3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

3.1. EL CONTRATISTA

- La empresa contratada deberá suministrar las dietas solicitadas por cada servicio del hospital, de acuerdo al aporte calórico, nutricional y microbiológico (verificable mediante pruebas microbiológicas), en cada una descrita de acuerdo las especificaciones técnicas, de manera suficiente y adecuada.
- Garantizar recurso humano idóneo, incluyendo un profesional en NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, quien se encargará de dar cumplimiento a los procesos internos del servicio a contratar.
- Garantizar la calidad en la prestación de servicio, dando cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), demostrable en documentos pertinentes, que incluya el manual y formatos de seguimiento.
- Dar cumplimiento a los ciclos de menú propuestos de acuerdo a las especificaciones técnicas, estos deberán ir con lista de intercambios teniendo en cuenta hábitos alimentarios propios de la región y requerimientos nutricionales de la población atendida en el hospital.

Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana Línea de Atención al Usuario (0927) 733799
Conmutador 7732234 – 7733949 Fax 7733699

Correo: recursosf@hci.gov.co <http://www.hci.gov.co>

IPIALES – NARIÑO – COLOMBIA



- Permitir que se realicen pruebas microbiológicas al personal manipulador de alimento y equipos utilizados, por lo menos 4 (cuatro) veces en el año.
- Cuidará y se comprometerá al cuidado de los elementos y equipos suministrados así como el área física, los cuales deberá hacer devolución a la finalización del contrato, en el mismo estado que los recibe, salvo el deterioro natural del uso.
- Cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 1072 de 2015, Resolución 1111 de 2017 y demás normas que modifiquen o sustituyan los requerimientos relacionados al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.

3.2. EL CONTRATANTE

- Solicitar oportunamente las dietas requeridas en cada servicio del hospital, las cuales deberán ser fácilmente evidenciables en el cardex de dietas, a cargo de la jefe de enfermería de cada servicio
- En caso de requerir dietas especiales, estas deberán ser entregadas al nutricionista del servicio oportunamente, de manera escrita y firmada por el profesional responsable en nutrición del hospital.
- El contratante entregará un espacio físico en el cual el contratista podrá instalar, administrar, ofrecer y promover de manera autónoma e independiente el servicio de alimentos de acuerdo a las especificaciones técnicas de equipos y utensilios.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACION.

EL Valor estimado del contrato es de **CUATROCIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS ML/CTE (\$ 480.000.000.00)**, Y tendrá una vigencia de cinco meses del 1 febrero de 2018 al 30 de junio del 2018.

5. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN Y CRONOGRAMA PARA SELECCIÓN DE PROPUESTAS.

5.1 MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:

Para la selección de la empresa a prestar el servicio de Prestar el servicio de alimentación intrahospitalaria por el sistema de raciones, de manera suficiente y adecuada para los pacientes hospitalizados incluyendo el servicio de cuidados intensivos adultos y el servicio de alimentación a los médicos internos del Hospital Civil de IpiALES E.S.E, se aplicará lo previsto en el artículo 17 del Acuerdo N° 017 del 26 de Mayo de 2016, "Por medio del cual se actualiza y adopta el Estatuto de Contratación del Hospital Civil de IpiALES E.S.E.", que corresponde a la modalidad de contratación por Convocatoria Cerrada, al ser su valor mayor a 100SMLMV y menor a 900 SMLMV.

5.2 CRONOGRAMA



CONVOCATORIA CERRADA	
ACTIVIDAD	FECHA
Publicación de la convocatoria y términos de condiciones en página WEB y cartelera,	10 de Enero de 2018
Manifestación de interés a participar	11 y 12 enero de 2018 / 05:00 p.m.
Visita al sitio de trabajo	15 de enero de 2018 / 11:00 a.m.
Presentación de Propuestas	16, 17 y 18 de enero de 2018 / 05:00 p.m.
Cierre del proceso, recepción de las propuestas apertura y elaboración de actas	19 de enero de 2018 / 10:00 am instalaciones del Hospital
Evaluación de las propuestas	22, 23 y 24 de enero de 2018
Publicación de los resultados en página web y cartelera.	25 de enero de 2018
Recepción de Objeciones	25 - 29 de enero de 2018
Respuesta a objeciones	30 de enero de 2018
Elaboración de los contratos, revisión y entrega a los contratistas para legalización	30 de enero de 2018
Expedición de CDP y RP	1 de febrero de 2018

5.3 Visita al Sitio de Trabajo.

Con el fin de que los interesados en participar en la convocatoria cerrada tengan una apreciación directa de la dimensión del servicio a contratar, los requerimientos de los mismos, de los costos y gastos en que incurrirán para prestar el servicio, y de los factores que inciden en esto, se ha programado visita a las instalaciones del Hospital para el día quince (15) de enero de 2018 a las 11 horas, el lugar de reunión será la Sala de Juntas de la Gerencia del Hospital.

Las empresas interesadas en participar en este proceso deben realizar la visita obligatoria con la presencia de un nutricionista. Para la visita se debe traer carta de presentación firmada por el Representante Legal de la Empresa, y de esta visita se dará carta de asistencia, la cual deberá venir anexa a la propuesta.

La Visita será atendida por el Profesional Universitario – Recursos Físicos y el profesional Nutricionista de la institución.

5.4 Manifestación del interés en participar y Visita

El cronograma para llevar a cabo el proceso de selección, será el siguiente: El día 10 de enero de 2018 se llevará a cabo la publicación del pliego de condiciones en la cartelera principal y en la página WEB de la entidad, para lo cual los proponentes deberán, a partir de ese día y dentro de los dos días hábiles siguientes al acto de publicación manifestar su interés de participar en el proceso de selección, lo cual habilita a los participantes para la presentación de la respectiva oferta, so pena de declararse desierto el proceso de selección en caso de no existir oferentes.



El día 12 de enero de 2018 a las 5 p.m., vence el término para que los interesados manifiesten a la entidad hospitalaria – secretaria de gerencia o al correo electrónico juridica@hci.gov.co la intención de participar en el proceso. Surtido este término y manifestado el interés de participar, se procederá a consolidar la respectiva lista, quienes deberán comparecer a las Instalaciones de la entidad hospitalaria el día 15 de enero de 2018; a las 11 a.m. Para llevar a cabo la visita a las instalaciones de La institución y el lugar de reunión será la Hospital Civil de Ipiales, con el fin que los interesados en ofertar tengan una apreciación directa de los costos y gastos en que incurrirán para prestar el servicio y de los factores que inciden en estos.

De esta visita se expedirá constancia de asistencia, la cual deberá venir anexa a la propuesta y el proponente que no asista asume la responsabilidad de conocer las áreas a cubrir.

6. VIGENCIA Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

6.1 VIGENCIA DEL CONTRATO: El presente contrato tendrá una duración de cinco meses (5), del 1 febrero de 2018 hasta el 30 de junio de 2018.

6.2 LUGAR DE EJECUCIÓN: Los servicios de alimentación intrahospitalaria, se prestarán en las instalaciones del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

7. DETERMINACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

7.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA: deberá presentarse con firma original del Representante Legal de la Empresa oferente, debidamente foliada y en dos ejemplares (copia y original) y deberá contener mínimo la siguiente información: Documento de identidad, NIT o RUT, dirección de notificaciones, número de Teléfono y Correo Electrónico.

Con este documento se acreditará:

1.- Declaración sobre inhabilidades, incompatibilidades o conflicto de intereses: En documento anexo a la propuesta, deberá declararse expresamente no hallarse incurso en causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones para contratar o conflicto de intereses establecidas en la Constitución Política y/o en el ordenamiento legal vigente y el pliego de condiciones. 2.- Declaración de origen de fondos: El oferente deberá presentar declaración expresa y voluntaria en forma escrita, informando que actúa en su propio nombre y/o de la persona jurídica o propuesta conjunta que representa, incluyendo las siguientes manifestaciones:

- a) Indicación del origen o fuente del capital y patrimonio que empleará, invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado.
- b) Constancia de que el capital y patrimonio que empleará, invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no proviene de ninguna actividad ilícita de las contempladas en el Código Penal Colombiano, o en cualquier norma concordante que lo complemente, modifique o adicione.
- c) El compromiso de que no admitirá que terceros efectúen depósitos a sus cuentas como contratista del Estado, con fondos provenientes de actividades ilícitas, contempladas en el Código Penal Colombiano, o en cualquier norma concordante que lo complemente, modifique o adicione.
- d) Que durante la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no efectuará transacciones





destinadas a actividades ilícitas en favor de personas relacionadas con las mismas.

e) Que cualquier violación al presente compromiso, dará lugar a la terminación del contrato, en caso de que le sea adjudicado.

7.2 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:

7.2.1 Personas Naturales:

El proponente, persona natural nacional, deberá acreditar su existencia mediante la presentación en la oferta de la copia legible de su cédula de ciudadanía.

Las personas naturales extranjeras, no domiciliadas en el país deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia legible de su pasaporte y aquellas que se encuentren residenciadas en Colombia, acreditarán su existencia mediante la presentación de copia legible de la cédula de extranjería expedida por la autoridad competente.

7.2.2 Personas Jurídicas Nacionales:

Las personas jurídicas que deseen participar como proponente individual o como integrante de un proponente plural, deberán acreditar su existencia y representación legal de la siguiente manera:

- Acreditar que existen y quién o quienes ejercen su representación legal.
- Aportar certificado de existencia y representación legal. **El objeto social deberá incluir actividades similares al objeto del contrato que se pretende celebrar.**
- Acreditar quién es su representante legal, su capacidad de postulación para la presentación de la oferta y para la suscripción del contrato, las expresiones deberán estar contenidas en documento inscrito en Cámara de Comercio cuando se hayan otorgado en forma general o probarse mediante documento privado específico y previo al cierre del proceso. Deberá aportarse copia del documento de identificación del representante legal.

7.3. MANIFESTACIÓN DEL INTERÉS EN PARTICIPAR.

Se encontrará habilitado a participar en el proceso el oferente que haya manifestado su interés en participar dentro de los términos indicados en el presente documento.

7.4. EXPERIENCIA

El aspirante mínimo deberá acreditar Dos (2) años de experiencia en alimentación a diferentes grupos poblacionales demostrados en contratos con el sector público y privado y ejecutado a nivel departamental o nacional.

7.5. CERTIFICACION CUMPLIMIENTO CONTENIDO NUTRICIONAL.

Cumplir con los requisitos de que tratan numerales 2.2.; 2.3.; 2.4 y 2.5.1. y la presentación de las dietas establecidas en el presente estudio.

7.6. ANTIGÜEDAD.

Que las empresas oferentes tengan mínimo tres (3) años de constituida. En el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia se suma por cada uno de los integrantes.

7.7. INDICADOR FINANCIERO:



índice de liquidez	Superior al 50%
índice de endeudamiento	Inferior al 0.20%
Razón de cobertura de intereses	Indeterminado

Los indicadores deben constar en el RUP vigente al momento de presentar la propuesta.

En caso de consorcios o uniones temporales los indicadores financieros se ponderarán multiplicando las partidas contables por el porcentaje de participación de los oferentes.

8. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

El procedimiento de selección del contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en la convocatoria pública. Cabe recordar que la invitación a participar en la convocatoria cerrada, forma parte esencial del contrato; son la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contienen la voluntad del Hospital Civil de IpiALES E.S.E. a la que se someten los proponentes durante la convocatoria cerrada y el oferente favorecido durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del contrato.

La selección de la propuesta la realizará el comité de contratación y se escogerá la que cumpla con las condiciones de la Convocatoria, y con los términos de referencia que se indican a continuación:

8.1. ASPECTOS DE PUNTUACIÓN:

La calificación en puntaje de cada oferente se obtendrá de la calificación de su respectiva propuesta de acuerdo a los puntajes que obtenga cada una de los ítems evaluados. El máximo de puntuación que podrá obtener una propuesta será de 1000 puntos de acuerdo como se detalla en el siguiente cuadro:

PROPUESTA ECONÓMICA	600 PUNTOS
TALENTO HUMANO	200 PUNTOS
APOYO A LA GENERACIÓN DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	100 PUNTOS
PRESENCIA EN LA CIUDAD DE EJECUCION DEL CONTRATO	100 PUNTOS

8.1.2. PRECIO (PROPUESTA ECONOMICA) - 600 PUNTOS: Los proponentes podrán ofertar en los siguientes rangos para obtener puntuación, así:

RACIÓN O TIPO DE DIETA	RANGO POR VALOR DE RACIÓN	PUNTAJE
NORMAL	29.440	100 puntos
	De 29.441 a 29.940	80 puntos
	De 29.941 a 30.440	0 puntos
BLANDA, HIPOGRASA, HIPOSODICA, ASTRINGENTE, HIPOGLUCIDA, HIPOPROTEICA.	25.900	100 puntos
	De 25.901 a 26.350	50 puntos
	De 26.351 a 26.800	0 puntos
LIQUIDA1	8.800	100 puntos



LIQUIDA2	De 8.801 a 8.950	50 puntos
	De 8.951 a 9.100	0 puntos
COMPLEMENTARIA 1	14.700	100 puntos
	De 14.701 a 15.040	50 puntos
	De 15.041 a 15.380	0 puntos
COMPLEMENTARIA 2	17.650	100 puntos
	De 17.651 a 17.945	50 puntos
	De 17.946 a 18.330	0 puntos
COMPLEMENTARIA 2	20.600	100 puntos
	De 20.601 a 20.920	50 puntos
	De 20.921 a 21.240	0 puntos

8.1.3. TALENTO HUMANO - 200 PUNTOS:

Numero de dietas	Nutricionista	Ingeniero de alimentos	Jefe de cocina	Auxiliares de cocina	Auxiliares de nutrición (distribución de dietas)	Almacenerista
0 - 200	1	1	2	2	6	1
200- 500	1	1	3	5	12	1

El cumplimiento del personal solicitado otorgara los doscientos (200) puntos de este ítem, si no se cumple el personal la puntuación será de cero (0), la verificación se realizara con la certificación expedida por el representante legal y con las respectivas hojas de vida del personal que ejecutará el contrato.

8.1.4. APOYO A LA GENERACIÓN DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO - 100 PUNTOS

APOYO A LA GENERACIÓN DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (Mano de Obra de IpiALES)	100 PUNTOS	81 - 100% del personal
	50 PUNTOS	80 - 61%
	25 PUNTOS	40 - 60%
	0 PUNTOS	39% o menos

Para la evaluación del apoyo a la generación de empleo en la ciudad de ejecución del contrato, el proponente deberá presentar debidamente diligenciada y suscrita bajo la gravedad del juramento por el Representante Legal, una manifestación expresa de la relación del personal que tiene como residencia la ciudad de IpiALES y que será empleado para la ejecución del contrato, la relación de personal debe venir en una relación que contenga los datos discriminados a continuación:

Nombre completo	Identificación	Lugar de Nacimiento	Domicilio	Teléfono

8.1.5. PRESENCIA DEL OFERENTE EN LA CIUDAD DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO - 100 PUNTOS

Cra 1 Nº 4A - 142 Este - Av. Panamericana Línea de Atención al Usuario (0927) 733799
 Conmutador 7732234 - 7733949 Fax 7733699
 Correo: recursosf@hci.gov.co <http://www.hci.gov.co>
 IPIALES - NARIÑO - COLOMBIA





El oferente que cuente con una sucursal o agencia legalmente constituida en la ciudad de ejecución del contrato y que se demuestre en el certificado de existencia y representación legal con una antigüedad de expedición no superior a 30 días se le otorgara 100 puntos.

8.2. CRITERIOS PARA DIRIMIR EMPATES (ARTÍCULO 2.2.1.1.2.2.9 DEL DECRETO 1082 DE 2015)

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la entidad Estatal escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en el Pliego de Condiciones, que para el presente proceso son:

Si se presenta empate entre dos (2) o más ofertas, se evaluarán de conformidad con la priorización a los factores de escogencia que se refiere el artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015; para el caso EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES se tendrá en cuenta en primer lugar el puntaje otorgado.

Si persiste el empate, EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES debe utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el oferente favorecido, respetando los compromisos adquiridos por acuerdos comerciales:

- a. En caso de igualdad de condiciones, se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
- b. Si se presenta empate o este persiste y entre los empatados se encuentran una empresa con más de cinco (5) años de Experiencia en el Mercado Laboral.
- c. Si el empate se mantiene, se procederá a un sorteo mediante balotas.


9. SUPERVISION DEL CONTRATO

La supervisión y control del cumplimiento de las obligaciones a cargo de Profesional designado por la Gerencia y el equipo pertinente que determine el Hospital Civil de IpiALES E.S.E, quien podrá delegar dicha función en un funcionario subalterno de su dependencia.

10. RECEPCIÓN DE PROPUESTAS:

Las propuestas se recibirán en las instalaciones del Hospital Civil de IpiALES, en la oficina de la Secretaría de la Gerencia en sobre sellado únicamente del 16 al 18 de enero de 2018 hasta las 05:00 p.m. del último día.

Firmado a los diez (10) días del mes de enero de 2018


DIEGO FERNANDO MORALES ÓRTEGÓN
GERENTE
HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E.

<i>Elaboró:</i> Andrea Moreno Oficina Jurídica	<i>Revisó:</i> Rodrigo Arévalo Asesor jurídico externo	<i>Aprobó:</i> Diego Fernando Morales Ortegón Gerente.
--	--	--



