



**PLIEGO DE CONDICIONES
CONVOCATORIA CERRADA NÚMERO 002 DE 2017
PARA CONTRATAR SERVICIOS DE ALIMENTACION Y NUTRICION.**

Se recomienda a los aspirantes que deseen participar en este proceso, leer detenidamente el presente documento y los estudios previos que hacen parte del mismo y conocer las normas que regulan la contratación estatal en general y el Estatuto de Contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E. Cumplir con las exigencias previstas y tener en cuenta las circunstancias que tengan incidencia de cualquier manera en la oferta, en el cumplimiento del contrato y/o en los costos derivados de éstos.

Para la elaboración de su propuesta, el proponente deberá seguir el orden señalado en el presente documento, con el objeto de obtener claridad y ofrecimientos de la misma índole, lo cual permita una selección sin contratiempos y en un plano de absoluta igualdad. Antes de entregar la propuesta, verifique que se haya incluido la totalidad de los documentos exigidos.

En caso de persona jurídica, la propuesta debe ser presentada por quien tenga la representación legal de la persona jurídica y/o se encuentre facultado para tal fin. Su nombre será verificado con el que aparece en la cédula de ciudadanía y el certificado de la Cámara de Comercio y/o documento por medio del cual se otorgan dichas facultades. Sí usa una sigla ésta debe estar autorizada en el certificado de la Cámara de Comercio.

Corresponde al proponente enterarse en forma suficiente de las condiciones particulares de ejecución.

1. CONDICIONES GENERALES DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL

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, industrial y tecnológico propios del procesamiento 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 2209 del 30 de diciembre de 2016 que modificó el factor salarial para ésta vigencia, (ii) el incremento del IVA al 19% 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 SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 637.500.000.00), Y tendrá una vigencia de 8 meses y 15 días contados a partir del 1 de febrero de 2017 al 15 de octubre de 2017.

RACIÓN O TIPO DE DIETA	FACTOR PONDERACIÓN	VALOR ECONOMICO
NORMAL	1.0	27.800
BLANDA, HIPOGRASA, HIPOSODICA, ASTRINGENTE, HIPOGLUCIDA, HIPOPROTEICA.	0.9	25.020
LIQUIDA1	0.30	8.340
LIQUIDA2	0.50	19.460
COMPLEMENTARIA 1	0.60	16.680
COMPLEMENTARIA 2	0.70	18.200

1.3-VALOR ESPECIFICO DE LAS RACIONES

TIEMPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	6.116	9.452	2.780	9.452
BLANDA HIPOSÓDICA, HIPOGRASA, ASTRINGENTE, HIPOGLUSIDA, HIPOPROTEICA	5.560	8.340	2.280	8.340
LIQUIDA 1	1.390	2.780	1.390	2.780
LIQUIDA 2	2.780	5.560	1.390	4.170
COMPLEMENTARIA 1	2.780	5.560	2.780	5.560
COMPLEMENTARIA 2	2.780	6.950	2.780	6.950

2. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LAS NECESIDADES A CONTRATAR.

El servicio de alimentación intrahospitalaria, se mide en raciones que están divididas como se muestra a continuación según las necesidades del paciente y las diferentes patologías.

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%

2.3.2 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%

2.3.3 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%

2.3.4 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%

2.3.5 Dieta hiposódica:

2.3.5.1 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.

2.3.5.2 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.

2.3.5.3 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.

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

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

Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana Línea de Atención al Usuario (0927) 722700
Conmutador 7732234 – 7733949 Fax 7733699
Correo: recursosf@hci.gov.co http: www.hci.gov.co
IPIALES – NARIÑO – COLOMBIA

2.4.1. Personal requerido

Numer o de dietas	Nutricioni sta	Ingenier o de aliment os	Jefe de cocin a	Auxiliar es de cocina	Auxiliares de distribuci ón de dietas	Almaceni sta
0 - 200	1	1	2	2	6	1
200- 500	1	1	3	5	12	1

El personal manipulador de alimentos debe contar con: un examen médico en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, 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

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

2.4.2 Equipos y utensilios de cocina

Los equipos deben estar de acuerdo a la norma 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, contruidos, 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 cavas 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
- 2 Hornos microondas

Nota: deberá dotarse de demás equipos y utensilios de acuerdo a requerimientos de cada proceso. De acuerdo a la resolución 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 tarim para cafeterias 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.”

2.5. INTERPRETACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Los pliegos como documento fundamental dentro del proceso de contratación deberán interpretarse dentro de los principios orientadores de la función administrativa de que trata el artículo 219 de la Constitución Política, y la contratación estatal, y el Estatuto de Contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

El pliego de condiciones, y los estudios previos, se interpretarán como un todo y, en consecuencia, sus disposiciones no deben ser entendidas ni interpretadas de manera separada.

Los títulos utilizados en el pliego de condiciones sirven sólo para identificar textos y no afectarán la interpretación de los mismos.

Las fechas límite y los plazos establecidos en el pliego de condiciones se entenderán por días hábiles.

Los proponentes deberán examinar cuidadosamente todos los documentos de este proceso e informarse cabalmente de las condiciones técnicas, comerciales y contractuales, así como de todas las circunstancias que puedan afectar el trabajo, su costo y su tiempo de ejecución. El no hacerlo es de su exclusiva responsabilidad.



HOSPITAL CIVIL DE IPIALES
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



NOTA: EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E. se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes en toda su propuesta así como el derecho de verificar su ejecución o existencia. Si se advierten discrepancias o inconsistencias entre lo informado y lo establecido por EL HOSPITAL, se rechazará la propuesta, con base en la información inexacta suministrada por el proponente.

1.6. IDIOMA Y MONEDA.

La propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre los Proponentes y el HOSPITAL deberán estar escritos en idioma español. Los documentos de apoyo y el material impreso proporcionado por el Proponente junto con la propuesta deberán estar previamente traducidos, o en el idioma original siempre y cuando se acompañen de una traducción oficial de los aspectos pertinentes al idioma requerido. Para efectos de interpretación de la propuesta prevalecerá el texto en Español.

Para firmar el Contrato, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados por escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de apostilla o consularización.

El proponente presentará su propuesta únicamente en pesos colombianos. La presentación de propuestas en moneda extranjera deberá acompañarse de igual forma de la conversión al momento de presentación, el valor ofertado se conservará y se entenderá dado al valor establecido por la superintendencia para la conversión de la moneda al momento en el que se presenta la propuesta, por lo cual no se reconocerán variaciones en la conversión.

1.7. CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS.

El Proponente acepta con la presentación de su oferta que, en caso de resultar Adjudicatario, se le exigirá el cumplimiento de todas y cada uno de las obligaciones y especificaciones técnicas previstas en éste pliego, en el Contrato y sus apéndices. Igualmente, se entiende que ha realizado los cálculos de costos, basados en sus propios estudios, capacidad tecnológica y conocimiento especializado y profesional en el arte y oficio objeto del proceso, necesarios para elaborar su oferta económica, teniendo en cuenta que asumirá dichas obligaciones, así como los riesgos que el cumplimiento de las mismas conllevan, en los términos que se desprenden de las estipulaciones del Contrato.

1.8 PUBLICACIÓN Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES

El pliego de condiciones de la presente CONVOCATORIA CERRADA, podrá ser consultado o reproducido en la Subgerencia Administrativa del Hospital Civil de Ipiales E.S.E. Así mismo en la página web del Hospital (www.hospitalcivilese.gov.co)

2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA, DETALLADA Y COMPLETA DEL BIEN O SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO.

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.

Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana Línea de Atención al Usuario (0927) 722700
Conmutador 7732234 – 7733949 Fax 7733699
Correo: recursosf@hci.gov.co http: www.hci.gov.co
IPIALES – NARIÑO – COLOMBIA



2.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

1. 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.
2. 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.
3. 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 a este.
4. 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.
5. Permitir que se realicen pruebas microbiológicas al personal manipulador de alimento y equipos utilizados, por lo menos 4 (cuatro) veces en el año.
6. Cuidará y se comprometerá a 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

2.4 CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

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		

2.5 MODALIDAD DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN.

Para la selección de la empresa a prestar el servicio de Vigilancia y Seguridad Privada en el 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.

3. CRITERIOS DE SELECCIÓN.

3.1 REQUISITOS HABILITANTES:

3.1.1 EXPERIENCIA: mínimo tres años de experiencia en alimentación a diferentes grupos poblacionales, en contratos con el sector público y ejecutado a nivel Departamental o Nacional.

3.1.2. Cumplir con los requisitos de que trata los numerales 2.4.1 y 2.4.2 del presente estudio.



3.1.3. La presentación de dietas conforme a lo expuesto en el numeral 2.3.

3.1.4. Que las empresas oferentes tengan como mínimo cinco años de constituida. En el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia se suma por cada uno de los integrantes.

3.1.5 INDICADOR FINANCIERO:

1. Índice de liquidez de: superior al 50%
2. Índice de endeudamiento : inferior al 0,20
3. 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 ponderaran multiplicado las partidas contables por el porcentaje de participación de los oferentes.

3.2 ASPECTOS DE PUNTUACION

3.2.1 PRECIOS: Los proponentes podrán ofertar en los siguientes rangos para obtener puntuación, así:

RACIÓN O TIPO DE DIETA	RANGO POR VALOR EN RACIÓN	PUNTAJE
NORMAL	27.800	100 PUNTOS
	De 27.801 a 28.300	50 puntos
	De 28.301 a 28.800	0 puntos
BLANDA, HIPOGRASA, HIPOSODICA, ASTRINGENTE, HIPOGLUCIDA, HIPOPROTEICA.	25.020	100 puntos
	De 25.021 a 25.470	50 puntos
	De 25.471 a 25.920	0 puntos
LIQUIDA1	8.340	100 puntos
	De 8.341 a 8.490	50 puntos
	De 8.491 a 8.640	0 puntos
LIQUIDA2	19.460	100 puntos
	De 19.461 a 19.800	50 puntos
	De 19.801 a 20.140	0 puntos
COMPLEMENTARIA 1	16.680	100 puntos
	De 16.681 a 16.975	50 puntos
	De 16.975 a 17.270	0 puntos
COMPLEMENTARIA 2	18.200	100 puntos
	De 18.201 a 18.520	50 puntos
	De 18.521 a 18.840	0 puntos



6.2.2 CERTIFICADOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	100 PUNTOS
APOYO A LA GENERACION DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCION DEL CONTRATO (Mano de Obra de IpiALES)	100 PUNTOS _____ 80% DEL PERSONAL 60 PUNTOS _____ 60% 30 PUNTOS _____ 40% 0 PUNTOS _____ 20% o menos

6.2.3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL 100 PUNTOS.

En los términos de la ley 816 de 2003 “por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la Contratación Pública”, el **HOSPITAL CIVIL DE IPIALES** asignará el puntaje de 100 puntos.

Para la evaluación del apoyo a la industria nacional, Ley 816 de 2003, el proponente deberá presentar debidamente diligenciada y suscrita bajo la gravedad del juramento por el Representante Legal, una manifestación expresa de apoyo a la industria nacional, estableciendo el porcentaje que ofrece de personal de origen nacional o extranjero.

3.11. 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:

- En caso de igualdad de condiciones, se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
- Si el empate persiste, se preferirá al proponente que su constitución legal sea Sin Animo de Lucro.
- Si se presenta empate o este persiste y entre los empatados se encuentran una empresa con más de 20 años de Experiencia en el Mercado Laboral.
- Si el empate se mantiene, se procederá a un sorteo mediante balotas.

4 PRESUPUESTO OFICIAL Y EXISTENCIA DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana - Línea de Atención al Usuario (0927)
Conmutador 7732234 – 7733949 Fax 7733699
Correo: recursosf@hci.gov.co http: www.hci.gov.co
IPIALES – NARIÑO – COLOMBIA

4.1 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

EL Valor estimado del contrato es de SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 637.500.000), y tendrá una vigencia de 8 meses y 15 días contados a partir del 1 de febrero de 2017 al 15 de octubre de 2017. De acuerdo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal número 32, del 13 de enero de 2017, expedido por el Tesorero del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

4.2 FORMA DE PAGO

El Hospital Civil de Ipiales, cancelará al contratista el valor del contrato por pagos parciales, según las razones que suministre el CONTRATISTA, que debe sustentar con las correspondientes facturas y radicarlas en las oficinas del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

El Hospital, contará con treinta (30) días posteriores a la presentación de las cuentas de cobro o facturas para cancelar el servicio.

4.3 VIGENCIA DEL CONTRATO Y LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO.

4.3.1 VIGENCIA DEL CONTRATO: El presente contrato tendrá una duración de OCHO (8) meses, y QUINCE (15) días, del 1 de Febrero de 2017, hasta el 15 de Octubre de 2017.

4.3.2 LUGAR DE EJECUCIÓN: Los servicios de Alimentación Intrahospitalaria, se prestarán en las instalaciones del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

5. SUPERVISION DEL CONTRATO

La supervisión y control del cumplimiento de las obligaciones a cargo del nutricionista 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.

6.GARANTÍAS EXIGIDAS.

6.1. PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO: en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual al mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir del inicio de su ejecución contractual;

6.2 PÓLIZA DE CALIDAD DEL SERVICIO A SUMINISTRAR: en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de iniciación de la ejecución contractual;

6.3 PÓLIZA DEL PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato vigente, por el término de ejecución contractual y tres (3) años más, que se empezarán a contar a partir del inicio de la ejecución contractual.

6.4 PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL: en una cuantía equivalente a doscientos (200) salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMLMV); con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

7. RIESGOS ASOCIADOS AL CONTRATO Y FORMA DE MITIGARLOS

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y a la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar, calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidades que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad a establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta.

Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Afecta la ejecución del contrato?	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	EXTERNA	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	Fluctuación en los precios del mercado	Desabastecimiento de los bienes o servicios	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	El contratista deberá abastecerse de los bienes o servicios a proveer	1	1	2	BAJO	NO	CONTRATISTA	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por parte del supervisor	MENSUAL

8.CONDICIONES JURIDICAS, FINANCIERAS, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA DE LOS PROPONENTES.

En el presente capítulo se consignan las calidades o requisitos habilitantes que deben reunir los proponentes que pretendan participar en el proceso presentando su oferta, en virtud de lo cual conseguirán la posibilidad y el derecho a disputarse su adjudicación.

8.1 GENERALIDADES

En el presente capítulo se consignan las calidades o requisitos habilitantes que deben reunir los proponentes que pretendan participar en el proceso presentando su oferta, en virtud de lo cual conseguirán la posibilidad y el derecho a disputarse su adjudicación.

8.1.1 EXPERIENCIA: mínimo tres años de experiencia en alimentación a diferentes grupos poblacionales, en contratos con el sector público y ejecutados a nivel Departamental o Nacional.

8.1.2. Cumplir con los requisitos de que trata los numerales 2.4.1 y 2.4.2 del presente estudio.

8.1.3. La presentación de dietas conforme a lo expuesto en el numeral 2.3.

8.1.4. Que las empresas oferentes tengan como mínimo cinco años de constituida. En el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia se suma por cada uno de los integrantes.

8.1.5 INDICADOR FINANCIERO:

1. Índice de liquidez de: superior al 50%
2. Índice de endeudamiento : inferior al 0,20
3. 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 ponderaran multiplicado las partidas contables por el porcentaje de participación de los oferentes.

8.2 ASPECTOS DE PUNTUACION

8.2.1 PRECIOS: Los proponentes podrán ofertar en los siguientes rangos para obtener puntuación, así:

RACIÓN O TIPO DE DIETA	RANGO POR VALOR EN RACIÓN	PUNTAJE
NORMAL	27.800	100 PUNTOS
	De 27.801 a 28.300	50 puntos
	De 28.301 a 28.800	0 puntos
BLANDA, HIPOGRASA, HIPOSODICA, ASTRINGENTE, HIPOGLUCIDA, HIPOPROTEICA.	25.020	100 puntos
	De 25.021 a 25.470	50 puntos



	De 25.471 a 25.920	0 puntos
LIQUIDA1	8.340	100 puntos
	De 8.341 a 8.490	50 puntos
	De 8.491 a 8.640	0 puntos
LIQUIDA2	19.460	100 puntos
	De 19.461 a 19.800	50 puntos
	De 19.801 a 20.140	0 puntos
COMPLEMENTARIA 1	16.680	100 puntos
	De 16.681 a 16.975	50 puntos
	De 16.975 a 17.270	0 puntos
COMPLEMENTARIA 2	18.200	100 puntos
	De 18.201 a 18.520	50 puntos
	De 18.521 a 18.840	0 puntos

6.2.2 CERTIFICADOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	100 PUNTOS
APOYO A LA GENERACION DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCION DEL CONTRATO (Mano de Obra de Ipiales)	100 PUNTOS _____ 80% DEL PERSONAL 60 PUNTOS _____ 60% 30 PUNTOS _____ 40% 0 PUNTOS _____ 20% o menos

6.2.3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL 100 PUNTOS.

En los términos de la ley 816 de 2003 “por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la Contratación Pública”, el **HOSPITAL CIVIL DE IPIALES** asignará el puntaje de 100 puntos.

Para la evaluación del apoyo a la industria nacional, Ley 816 de 2003, el proponente deberá presentar debidamente diligenciada y suscrita bajo la gravedad del juramento por el Representante Legal, una manifestación expresa de apoyo a la industria nacional, estableciendo el porcentaje que ofrece de personal de origen nacional o extranjero.

8.12. 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:

- En caso de igualdad de condiciones, se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
- Si el empate persiste, se preferirá al proponente que su constitución legal sea Sin Animo de Lucro.
- Si se presenta empate o este persiste y entre los empatados se encuentran una empresa con más de 20 años de Experiencia en el Mercado Laboral.
- Si el empate se mantiene, se procederá a un sorteo mediante balotas.

8.13 CAPACIDAD JURÍDICA

9.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA: deberá presentarse con firma original del Representante Legal de la Empresa oferente, y deberá contener mínimo la siguiente información: Documento de identidad, NIT o RUT, dirección de notificaciones, número de Teléfono, 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.^[L]
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:

- Indicación del origen o fuente del capital y patrimonio que empleará, invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado.^[L]
- 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.
- 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.^[L]
- 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.
- Que cualquier violación al presente compromiso, dará lugar a la terminación del contrato, en caso de que le sea adjudicado.

9.2 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:

9.2.1 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 domiciliadas en Colombia, acreditarán su existencia mediante la presentación de copia legible de la cédula de extranjería expedida por la autoridad competente.

9.2.2 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.

9. PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

9.1 CRONOGRAMA.

CONVOCATORIA CERRADA	
ACTIVIDAD	FECHA
Publicación de la convocatoria y términos de condiciones en pagina WEB y cartelera, remisión de 3 invitaciones a oferentes	13 de Enero de 2017
Presentación de Propuestas	16, 17 y 18 de enero de 2017
Cierre del proceso, recepción de las propuestas apertura y elaboración de actas	19 de enero de 2017, 4:00 pm instalaciones del Hospital
Evaluación de las propuestas	20 de enero de 2017
Publicación de los resultados en página web y cartelera.	23 de enero de 2017
Recepción de Objeciones	24 y 25 de enero de 2017
Respuesta a Objeciones	26 de enero
Elaboración de los contratos, revisión y entrega a los contratistas para legalización	30 y 31 de enero de 2017
Expedición de Registro Presupuestal y Suscripción del contrato	1 de febrero de 2017



Creación de las carpetas de los contratos por profesional y recepción de las garantías

1 - 10 de febrero

9.2 LUGAR DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

Las diligencias del proceso de selección se llevarán a cabo por parte del comité de contratación en la sala de juntas de la Gerencia del Hospital Civil de Ipiales.

Los documentos pertinentes al proceso, se podrán solicitar en la subgerencia Administrativa del Hospital, y estarán publicados en la página web de la Empresa convocante www.hospitalcivilese.gov.co.

9.3. DILIGENCIA DE CIERRE DEL PROCESO.

La diligencia de cierre de este proceso, es decir, la fecha límite de presentación de ofertas, se hará en presencia del comité de contratación en la fecha y hora prevista en el cronograma, y se procederá a la apertura de las propuestas y elaboración de actas respectivas.

9.4 FORMA DE EVALUACIÓN.

La evaluación de las respectivas propuestas tendrán lugar en la fecha establecida en el cronograma, y se tendrán en cuenta todos los aspectos relacionados en el numeral 9 del presente proceso, descartando de entrada las propuestas que no cumplan con los requisitos habilitantes, y evaluando por puntuación los demás aspectos descritos.

10. RECEPCION DE LAS PROPUESTAS.

Las propuestas se entregarán en sobre sellado en la secretaría de la Gerencia del Hospital, en sobre de manila, marcado con la siguiente ficha:

Remitente:
Nombre del Proponente:
Representante Legal:
Dirección y Teléfono del Proponente:
Correo Electrónico del Proponente:
Destinatario: HOSPITAL CIVIL DE IPIALES
Cra 1 N° 4ª -142 Este, Av. Panamericana Norte. Ipiales – Nariño.
Convocatoria Cerrada N°:
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.

11. DEL CONTRATO.





11.1 SUSCRIPCIÓN:

Dentro del plazo señalado en el cronograma del proceso de selección, se suscribirá el contrato objeto del presente proceso de selección.

11.2 LEGALIZACIÓN:

Los documentos de la legalización del contrato, deberán entregarse en la oficina de contratación a más tardar diez (10) días siguientes a la firma del contrato. Y los documentos son:

- Contrato. [L]
[SEP]
- Garantía única de cumplimiento y el acto que lo apruebe. [L]
[SEP]
- Demás pólizas y/o garantías concernientes al contrato.
- La resolución de adjudicación. [L]
[SEP]
- La propuesta presentada por el CONTRATISTA.
- El pliego de condiciones y especificaciones que sirvió de base para preparar la [L]
[SEP] propuesta. [L]
[SEP]
- Comprobante de pago del 2% de estampillas Pro Desarrollo del Departamento de [L]
[SEP] Nariño, 2% de estampillas Pro Cultura y 0.5% de estampillas pro desarrollo de la [L]
[SEP] Universidad de Nariño sobre el valor total del contrato, para cada estampilla. [L]
[SEP]
- Los demás actos administrativos que se produzcan dentro de este proceso. [L]
[SEP]

Para constancia, se firma y publica a los 13 días del mes de enero de 2017.

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

Elaboró: <i>Rodrigo Andrés Arevalo</i> Asesor externo.	Revisó:	Aprobó: <i>Diego Fernando Morales Ortegón</i> Gerente.
--	---------	--

