CONVOCATORIA DE MÍNIMA CUANTÍA No. 007 DE 2021
CAPÍTULO I

De conformidad con lo establecido en el Acuerdo No. 05 de 02 de diciembre de 2019, corresponde adelantar el presente proceso de contratación que se regirá por las citadas normas y los principios contenidos en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

En consecuencia, El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. INVITA a los interesados a presentar oferta de conformidad con los parámetros que se indican a continuación, dentro de la Convocatoria de Mínima Cuantía de la referencia.

El presente documento contiene los requisitos habilitantes, los documentos necesarios para la selección de la oferta más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, las condiciones técnicas exigidas y las condiciones del contrato. El proponente deberá leer completamente el presente documento, con el fin de tener conocimiento sobre el objeto a contratar.

RECOMENDACIONES A LOS PARTICIPANTES.

Se recomienda a los oferentes que antes de elaborar y presentar sus ofertas, tengan en cuenta lo siguiente:

1. Verificar que no se encuentran dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones, constitucional y legalmente establecidas para contratar con el Estado.
2. Adelantar oportunamente los trámites tendientes a la obtención de los documentos que deben allegar con las ofertas, y verificar que contienen la información completa que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la ley y en la Invitación.
3. Examinar que las fechas de expedición de los documentos, se encuentren dentro de los plazos exigidos en la Invitación.
4. Suministrar toda la información requerida a través de esta Convocatoria.
5. Diligenciar totalmente los anexos contenidos en la Convocatoria.
6. Presentar sus ofertas con el correspondiente índice y debidamente foliadas, para lo cual deberán tener en cuenta el contenido de la Convocatoria y de sus adendas (si las hay) expedidas por la entidad.
7. Verificar el Cronograma del proceso de selección y cumplir con las fechas y horas establecidas, teniendo en cuenta que la hora que rige el mismo corresponde a la hora Legal Colombiana, que corresponde a la que registre la página del Instituto Nacional de Metrología.
8. Toda consulta debe formularse por escrito en la Secretaria de Gerencia del Hospital Civil de Ipiales E.S.E, o a la siguiente dirección de correo electrónico: convocatorias@hci.gov.co , referenciando de manera precisa el número de la convocatoria a las cual se refiere la consulta. No se atenderán consultas personales ni telefónicas.

INTERPRETACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES:

El pliego de condiciones como documento fundamental dentro del proceso de contratación deberá interpretarse dentro de los principios orientadores de la función administrativa de que trata el artículo 209 de la Constitución Política, los principios de 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 interpretan como un todo y, en consecuencia, sus disposiciones no deberán ser entendidas ni interpretadas de manera separada.

Las fechas límites 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 todas las circunstancias que puedan afectar el trabajo, su costo y tiempo de ejecución. El no hacerlo es de su exclusiva responsabilidad.

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 rechazara la propuesta, con base en la información inexacta suministrada por el proponente.

IDIOMA Y MONEDA

La propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre los proponentes y el Hospital Civil de Ipiales E.S.E, 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 la presentación de la propuesta prevalece el texto en español.

Para firmar el contrato el proponente que resulte adjudicado debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de apostillaje.

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

CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE PROCEDIMIENTOS.

El proponente acepta la presentación de su oferta que, en caso de resultar adjudicatario, se le exigirá el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y especificaciones técnicas previstas en este pliego, en el contrato y sus apéndices. Igualmente, se entiende que ha realizado los cálculos de costos, basados en sus propios estudios, capacidades tecnológicas y conocimiento especializado y profesional en el arte u 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 conlleva, en los términos que se desprenden de las estipulaciones del contrato.

GENERALIDADES DEL PROCESO

Objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE NUTRICION Y ALIMENTACION HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E

1. **CONDICIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR**

VALOR ESPECÍFICO DE LAS RACIONES:

RACION O TIPO DE DIETA	FACTOR PONDERACION	VALOR ECONOMICO
NORMAL	1.0	
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	0.9	
LÍQUIDA 1	0.30	
LIQUIDA 2	0.50	
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	0.60	
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	0.70	

TIPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	7.200	10.800	3.080	10.800
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	6.370	9.260	3.080	9.260
LÍQUIDA 1	1.485	3.019	1.510	3.019
LIQUIDA 2	3.000	5.960	1.510	4.630
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	3.035	6.065	3.015	6.015
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	3.035	7.560	3.015	7.560

RACIONES PROMEDIO MENSUAL				
TIPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	1.759	1.763	1.527	1.660
BLANDA HIPOGRASA HIPOSÓDICA ASTRINGENTE HIPOGLUCIDA, HIPROTEICA	1.680	1.629	2.301	1.611
LÍQUIDA 1	73	53	49	50
LIQUIDA 2	353	273	132	191
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 1	10	10	10	10
COMPLEMENTARIA PEDIÁTRICA 2	72	48	48	50

Menú
La empresa contratada deberá presentar una variedad de 3 de menús diarios por cada tipo de dieta.

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.

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

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	80	320	20%
Carbohidratos	220	880	55%
Grasa	53,3	480	30%
Total		**1600**	**100%**

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

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	47,0	188	20%
Carbohidratos	117,5	470	50%
Grasa	31,3	282	30%
Total		**940**	**100%**

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

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	61,5	246	20
Carbohidratos	153,8	615	50

Grasa	41,0	369	30
Total		**1230**	**100**

Dieta según consistencia

TIPO DE DIETA	DESCRIPCION
DIETA NORMAL Equilibrada que permite que el individuo pese a que se hayan alguna condición fisiológica especial que mantenga un estado óptimo de salud, la cual no contiene modificaciones en su aporte pero puede variar la preparación.	incluye toda clase de alimentos y preparaciones cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, de ellas se derivan todas las dietas. Está destinada a todas las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta. • La fruta debe ofrecerse entera, en porción o ensaladas de fruta. • Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas. • Se debe alternar bebidas calientes y frías en las onces. • Preparaciones con sal. • Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten. • Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera. • Las onces deben llevar: bebida láctea o jugo 200 cc, acompañante cereal como, galleta, torta o ponqué de 30 gramos.
DIETA HIPOGRASA	Debe incluir el aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos aumento de aporte de fibra y colesterol. La fuente de grasa debe ser mono insaturadas y poliinsaturadas y colesterol <30 gr/ día. El menú debe incluir con las siguientes características: • no se permite a aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta en salsa de tomate. • No uso de grasa saturada. • Las preparaciones deben ser asadas cocidas al vapor o al horno • Sólo se debe ofrecer leche y derivados descremados.
DIETAS ASTRINGENTE	Las frutas que se deben utilizar son guayaba, manzana, duraznos y peras no deben ser preparaciones repetitivas no se debe ofrecer huevo ni queso al desayuno se debe ofrecer carne o pollo sin piel sin grasa es ideal para pacientes con gastroenteritis y diarrea aguda prolongada.
DIETA HIPOGLUCIDA Alimentación con un aporte de proteínas completas con restricciones de carbohidratos simples.	Incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente y adecuada se debe administrar de forma frecuente en seis comidas al día. El aporte de energía y nutrientes es menor a la de la dieta normal (1800 calorías), en donde el aporte de proteínas y grasa es normal y el aporte de carbohidrato es modificado. Esta dieta debe excluir azúcares refinados, alimentos con alto índice glicémico y moderado en harinas. Debe disponerse de postres dietéticos para los pacientes diabéticos indicados en pacientes con DM tipo 1 y 2 sobrepeso obesidad y pancreatitis
DIETA HIPERPROTEICA Alimentación equilibrada que permite que la individuo a pesar de presentar alguna condición fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con condición de proteínas extras de alto valor biológico.	Se debe adicionar doble porción proteica, que cubra 1.5 gr/Kg peso con la adición de módulos proteicos, está indicado para pacientes con desnutrición quemados anorexia con déficit de proteínas sanguíneas pacientes con anemia según requerimiento por nutrición
DIETA HIPOSODICA	Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio embutidos ahumados salsamentarías, enlatados. Sólo alimentos con bajo muy bajo contenido de sodio algunas verduras cereales. Restricciones además de alimentos con contenido medio de

	sodio carnes y pescado y algunos lácteos
DIETA BLANDA Dieta limitada en grasas, alimentos de déficit digestión, su preparación se presenta en purés molido cubre el 100% de la demanda nutricional.	Incluye alimentos de fácil digestión y textura suave con trozos pequeños que son sometidos a cocción, libre de frito sin condimentos y bajo en fibra, con restricción de frutas ácidas. Alimentos restringidos, crema de leche, mayonesa, alimentos fritos, aguacate, nueces, alimentos productores de grasa verduras crudas y frutas con cáscara
DIETA LÍQUIDA COMPLETA LICUADA Los alimentos van a preparaciones con adición de proteína según sea el caso	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente el líquido la textura líquida debe obtenerse de forma natural o sometido los alimentos a una licuadora, mediante adicción de líquidos hasta obtener la consistencia deseada.
DIETA LÍQUIDA CLARA Es una dieta de bajo aporte calórico, contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libres de productos lácteos y frutas.	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente el líquido, aporta una pequeña cantidad de energía especialmente forma de glucosa y una pequeña fracción de sodio potasio, lo cual indica que no cubre los requerimientos energéticos y nutricionales. Está indicada para probar la vía oral producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal, debe llevar. • Consomé Claro sin grasa para la preparación las carnes deben ser magras de res o pollo sin piel. • se puede usar hierbas y especies permitidas para realzar el sabor pero se deben retirar al servir la preparación. • Bebidas calientes con aromática o te. • Bebida fría, gelatina con o sin azúcar.

Dieta según aporte nutricional

Dieta hipercalórica e hiperproteica: aporte superior de que kcal en comparación a la dieta corriente.

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	100	400	20%
Carbohidratos	250	1000	50%
Grasa	67	600	30%
Total		**2000**	**100%**

Dieta hipocalórica: Aporte inferior de kcal en comparación a la dieta corriente

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	50	202	15%
Carbohidratos	185	742	55%
Grasa	45	405	30%
Total		**1350**	**100%**

Dieta hipoglucida: dieta controlada en carbohidratos simples:

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	68	272	17%
Carbohidratos	200	800	50%
Grasa	58	528	33%

Total		1600	100%

Dieta hipograsa: dieta controlada en grasa:

Nutrientes	Gramos	Kilocalorías	Porcentaje
proteínas	80.0	320	20%
Carbohidratos	220.0	880	55%
Grasa	44.4	400	25%
Total		1600	100%

Dieta hiposodica:

Hiposodica leve: contiene 2 a 3 gramos de sodio por día, permitiendo agregar una cantidad limitada de sal en la cocción de alimentos pero sin agregarla en forma adicional una vez preparados, ni incluir productos empaquetados, enlatados o envasados, ni de salsamentaría o ahumados o de panadería y pastelería, se emplea en pacientes con falla cardíaca moderada.
Hiposodica moderada contiene entre 1 y 2 gramos de sodio por día. Los alimentos incluidos no contienen sino 1/4 de cucharadita de sal por día.

Hiposodica estricta contiene sólo 0,5 g de sodio por día, se incluye solamente el sodio presente en los alimentos, evitando se por completo las posibles fuentes y los alimentos ricos en sodio.

Dieta astringente: No se ofrece lácteos y derivados, verduras crudas, alimentos fritos, leguminosas, frutas ácidas, alimentos muy dulces o fabricados industrialmente bebidas oscuras.

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

Personal requerido

Número de dietas diarias por cada momento alimentario (desayuno, almuerzo ,refrigerio y cena).	Nutricionista	Ingeniero de alimentos	Jefe de cocina	Auxiliares de cocina	Auxiliares de nutrición (distribución de dietas)	Coordinador almacenista
0-200	1	1	2	2	6	1

El oferente deberá contar con el personal manipulador de alimentos requerido anteriormente al cierre del proceso, por lo que deberá presentar hojas de vida de todo el personal, el cual debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y examen médico.
Adicionalmente el oferente deberá comprometerse de ser el adjudicatario del proceso a efectuar reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas y de acuerdo a la normatividad vigente, en todos los casos, como resultado de la valoración médica se deberá expedir un certificado en el cual consta la actitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico; está de acuerdo al capítulo III artículo 11 de la resolución 2674 del 2013 y de igual manera comprometerse a suministrar la siguiente dotación:

- Tres uniformes (camisas de manga corta pantalón gorro) de color blanco que sea diferencia uno de otro, para el personal auxiliar de nutrición.
- Zapatos cerrados 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 mensual.
- Dos batas blancas, que se diferencian una de otra.

Equipos y utensilios de cocina
Los equipos deben estar de acuerdo a la resolución 2674 del 2013 (...) "Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación , envasado y expedido de alimentos depende del tipo del alimento material prima o insumos 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 facilita la limpieza y desinfección de superficies y permita desempeñar adecuadamente el uso previsto" (...)

- 4 Estufas industriales con 3 quemadores cada una.
- 2 marmitas
- 1 pela papás
- 1 ayudante de cocina grande
- 1 plancha asadora grande
- 1 freidora
- 2 licuadoras industriales pequeñas
- 1 licuadora industrial grande
- 3 congeladores con separadores
- 5 refrigeradores grandes
- 1 cava refrigeradora grande
- 1 horno industrial
- 1 báscula 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 (en material resistente a la corrosión se solicita acero inoxidable).
- Menaje desechable
- Utensilios para cada área
- Juego de recipientes medidores
- Juego de ollas
- Juego de jarras plásticas
- Juego de tablas de acrílico
- 80 canastillas de plástico
- Estantes de bodega

La resolución también establece 2674 del 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 pales 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: debe dotarse además de equipos y utensilios, de acuerdo a requerimientos de cada proceso por contingencia que se puedan presentar, como el caso de vajilla desechable, entre otros.

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

Los exámenes se realizan a un producto determinado, siempre y cuando no se repita y se controlan todos los grupos de alimentos perecederos y no perecederos. Dentro de los análisis microbiológicos incluir el análisis del agua y de los ambientes. Los controles se realizan por los laboratorios autorizados, también pueden ser solicitados por Instituciones sanitarias de vigilancia adscritas a la secretaría de salud municipales.

Contra muestras
La empresa contratada deberá recoger diariamente contra muestras de todos los productos que son suministradas en el servicio de alimentación.

Exámenes de laboratorio y médico al personal

la empresa contratada deberá realizar exámenes médicos y de laboratorio al personal que trabaja en el servicio de alimentación al iniciar el contrato y cada seis (6) meses. Los exámenes incluyen frotis faríngeo, koh de uñas y coprológico, de acuerdo a la normatividad vigente.

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 está de acuerdo a 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 debe evitar la contaminación y alteración la proliferación de microorganismos indeseables el deterioro o daño de envase o embalaje" (...) de acuerdo al capítulo VII, artículo 27 de la resolución 2674 del 2013.

Plan de saneamiento
la empresa contratada deberá contar con un plan de saneamiento básico de acuerdo a la norma 2674 del 2013 (...) "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique procesa envase embale almacena y expende 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 lista de chequeo y responsables de los siguientes programas" (...)

Él mismo deberá incluir:
- ✓ Programa de limpieza desinfección
- ✓ Programa de desechos sólidos
- ✓ Programa de control de plagas
- ✓ Programa de abastecimiento un suministro de agua potable
- ✓ Plan de capacitación
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

2. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

i. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

a) 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 de escrita de acuerdo las especificaciones técnicas, de manera suficiente y adecuada.
b) Garantizar la calidad en la prestación del servicio dando cumplimiento al manual de buenas prácticas de manufactura (BPM), demostrable en documentos pertinentes, que incluye el manual y formatos de seguimiento.
c) dar cumplimiento a los ciclos de menú propuestas de acuerdo a las especificaciones técnicas, estos deben ir con lista de intercambios teniendo en cuenta hábitos alimentarios propios de la región y requerimientos nutricionales de la población atendida en el hospital.
d) Permitir que se realizan pruebas microbiológicas al personal manipulador de alimentos y equipos utilizados por lo menos 4 (cuatro) veces en el año.
e) Cuidara ese prometer a al cuidado de los elementos y equipos suministrados, así como el área física los cuales deberán hacer devolución de la finalización del contrato, en el mismo estado que lo recibe, salvo el deterioro natural del uso.
f) Cumplir con los requisitos establecidos por el decreto 1072 del 2015 resolución 0312 del 2019 y además normas que modifiquen o sustituyan los requerimientos relacionados al sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.
g) Garantizar el cumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato que haya de suscribir.

ii. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E

a) Pagar en forma oportuna el valor del contrato.
b) Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.
c) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato, acorde con la cláusula de forma de pago, previo recibo a satisfacción del interventor del contrato.
d) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
e) Exigir la calidad de los bienes objeto del contrato y el cumplimiento de las Fichas Técnicas.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN QUE SE UTILIZARÁ

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 17 del Estatuto de Contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E., la modalidad de selección para la escogencia del contratista del presente proceso será la Convocatoria de mínima cuantía, en razón a que el servicio o bien a adquirir no excede el valor de cien (100) SMLMV y no procede la contratación directa.

4. CONSULTA DE DOCUMENTOS

La Convocatoria de Mínima Cuantía, podrá consultarse en la página web de la entidad www.hospitalcivilese.gov.co o en la Oficina Juridica y de Contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

5. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El proponente no podrá encontrarse incurso dentro de ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refiriere la Constitución Política, los artículos 8,9 y siguientes de la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, y demás normas concordantes.

6. PARTICIPANTES

Bajo los parámetros legales podrán participar en el presente proceso contractual de mínima cuantía, todas las personas naturales o jurídicas, en forma individual o conjunta (consorcios o uniones temporales), que dentro de su actividad comercial u objeto social, se halle comprendido el objeto del presente procesos de selección, y además cumpla con todos los requisitos exigidos en la presente convocatoria.

7. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

En todas las actuaciones derivadas de la presente convocatoria a presentar oferta y lo estipulado en el contrato que se celebre, el proponente obrará con la transparencia y buena fe que la Constitución Política y las Leyes Consagran.

En el caso que el Hospital Civil de Ipiales E.S.E., advierta hechos constitutivos de corrupción de parte de un proponente durante el proceso de selección, sin perjuicio de las acciones legales a que hubiere lugar, podrá rechazar la respectiva propuesta.

8. RECHAZO DE LA OFERTA

Son causales derechazo las siguientes:

a. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes.
b. Cuando el proponente haya tratado de interferir, influenciar o informarse indebidamente en el análisis de las propuestas.
c. Cuando existan varias propuestas hechas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, o cuando un proponente haga parte de varias propuestas que también están participando en la presente Invitación.
d. Cuando estén incompletas en cuanto a que no cumplan lo especificado o dejen de incluir alguno de los documentos, que de acuerdo con la invitación se requiere adjuntar a la propuesta, y dicha deficiencia impida la evaluación objetiva de la propuesta.
e. Cuando un proponente tenga intereses patrimoniales en otra persona jurídica que participe, es decir, cuando se trate de propuestas que correspondan a sociedades que tengan socios comunes, excepto cuando se trate de sociedades anónimas.
f. Cuando el representante o los representantes legales de una persona jurídica ostenten igual condición en otra u otras firmas diferentes, que también están participando en la presente convocatoria.
g. Entrega extemporánea de la propuesta o que no haya sido entregada en el sitio indicado para ello.
h. La no presentación y/o no suscripción de la carta de presentación de la oferta.
i. La no presentación y/o no suscripción de la carta de presentación de la oferta económica
j. Cuando al hacer la revisión matemática del proponente se presente un error igual o mayor del cinco por ciento (5%) del valor de la propuesta presentada.
k. Cuando la entidad, encuentre falta de veracidad en la documentación presentada, sin perjuicio de iniciar las acciones legales a que haya lugar.
l. Por encontrarse el proponente incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar previstas en la Constitución, la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.
m. Cuando la propuesta económica presentada supere el presupuesto oficial.
n. Cuando la propuesta presentada a criterio del comité de Compras se considere artificialmente baja, comparada con los precios del mercado y el proponente no pueda justificar objetivamente su propuesta económica.
o. Cuando el objeto social o actividad mercantil no corresponda al objeto de la contratación. En el caso de Consorcio o Unión Temporal, conformada por personas jurídicas, la propuesta será

eliminada si el objeto social o actividad mercantil de alguno de sus integrantes no corresponda al objeto de la contratación.

p. Cuando se entregue la propuesta a través medio distinto al señalado en la presente invitación.
q. Cuando se oferte de manera parcial.

9. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

Son causales de declaratoria de desierto del proceso, las siguientes:

a. Cuando no se presente ninguna propuesta.
b. Cuando ninguna de las ofertas cumpla con los requisitos exigidos.

En estos casos se publicará en la página web mediante comunicación motivada, la decisión de declarar desierto el proceso de selección. En el evento de existir proponentes, procederá el recurso de reposición ante el mismo funcionario que toma la decisión de declarar desierto el proceso, dentro del término legalmente establecido.

10. PRESUPUESTO OFICIAL Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E., cuenta con un presupuesto total para la ejecución del contrato hasta la suma de: **SETENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($70.000.000)** que incluye IVA, retenciones, impuestos, tasas y contribuciones y todo costo directo e indirecto que la ejecución conlleve.

Para atender el compromiso se cuenta con certificado de disponibilidad presupuestal de fecha **910 de fecha 26 de enero de 2021**, imputado al Rubro No. **43010101** denominado: Alimentación.

11. CRONOGRAMA DEL PROCESO

12. ACTIVIDAD	FECHA Y LUGAR
Publicación de la invitación pública de mínima cuantía.	09 de febrero de 2021, Oficina Juridica. www.hospitalcivilese.gov.co
Plazo para presentar observaciones al contenido de la misma y respuesta a las mismas.	09 de febrero de 2021, Oficina Jurídica. convocatorias@hci.gov.co
Presentación de ofertas	10 de febrero de 2021 Hora: Hasta las 4:00. p.m. Secretaría de Gerencia Hospital Civil de Ipiales. Correo: convocatorias@hci.gov.co
Apertura de sobre, verificación de requisitos habilitantes y evaluación de propuestas	11 de febrero de 2021 Hora: 8:00 a.m. Secretaría de Gerencia Hospital Civil de Ipiales
Publicación de informe de evaluación.	11 de febrero de 2021 www.hospitalcivilese.gov.co
Traslado del informe de evaluación, plazo para presentar observaciones y subsanaciones	Por el término de un día. www.hospitalcivilese.gov.co
Respuesta a observaciones, Adjudicación del proceso, y firma del contrato o declaratoria de desierta.	Una vez vencido el termino de traslado del informe de evaluación www.hospitalcivilese.gov.co Secretaria de Gerencia

NOTA 1: Tenga en cuenta que las propuestas las deben entregar en el plazo y en el horario establecido en el Cronograma de la presente invitación, razón por la cual el oferente deberá llegar con la debida anticipación al sitio indicado.

Para propuestas enviadas al correo convocatorias@hci.gov.co se entenderán recibidas a la hora que indique el sistema sin que exista responsabilidad del Hospital Civil de Ipiales E.S.E., por deficiencias en la conectividad o por dificultades o imposibilidad de apertura de las mismas

NOTA 2: Es responsabilidad del proponente verificar, en la página web www. hospitalcivilese.gov.co, la publicación de los diferentes documentos que hagan parte integral de la presente invitación.

CAPÍTULO II
INFORMACIÓN DEL PROCESO.

2.1. DE LAS PROPUESTAS

Los proponentes deberán entregar la propuesta por su cuenta y riesgo, y deberán incluir dentro de ella toda la información exigida de conformidad con lo solicitado en la presente invitación.

Las propuestas deberán tener en cuenta las siguientes reglas:

1.La oferta deberá presentarse en forma escrita, medio impreso y en idioma castellano. Los documentos expedidos en el exterior en idioma diferente al español, deberán ser acompañados de traducción simple.
2.Las propuestas deber ser radicadas en físico en la Secretaria de Gerencia y/o al correo convocatorias@hci.gov.co , hasta el día y hora señalados en la cronología del proceso. Las propuestas que no se encuentren dentro de la respectiva fecha fijada para la recepción de propuestas serán consideradas como propuestas extemporáneas y no serán tenidas en cuenta.
3.La propuesta deberá estar suscrita en original por el proponente o su representante legal.
4.La Propuesta se debe presentar marcada claramente en cada sobre y carátula el nombre del oferente, identificación, (también del representante legal si se trata de personas jurídicas), dirección, números de teléfono y correo electrónico.
5.Una vez presentada la propuesta no se aceptará a los proponentes variación alguna en sus términos.

CAPÍTULO III
REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Los proponentes con la propuesta, deberán presentar los documentos de habilitación jurídica y técnica establecidos en la presente Convocatoria.

Se seguirán las reglas previstas en el Acuerdo No. 05 de 02 de Diciembre de 2020.

La selección de la oferta más favorable para la entidad se realizará a la oferta más económica siempre y cuando la misma cumpla con los requisitos señalados en la presente invitación pública. Los requisitos mínimos habilitantes serán verificados únicamente en el oferente que haya ofertado el precio más bajo.

En caso que éste no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se procederá a la verificación del proponente ubicado en el segundo lugar y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

3.1. REQUISITOS JURÍDICOS DE HABILITACIÓN

Los proponentes deberán presentar los documentos que se enuncian a continuación:

a. Fotocopia del documento de identidad del proponente, persona natural o del representante legal del proponente persona jurídica.
b. Fotocopia de la libreta militar, si el proponente es persona natural hombre menor de 50 años. En caso de pérdida deberá anexar certificación de la Dirección de Reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida.
c. Registro mercantil VIGENTE.
d. Registro Único de Proponentes RUP – vigente (si aplica)
e. El proponente persona jurídica deberá acreditar su existencia y representación legal mediante la presentación del certificado correspondiente y vigente a la fecha de cierre del proceso, adicionalmente se deberán tener en cuenta las siguientes reglas:
    a. El objeto social del oferente debe permitir la actividad, gestión y operación que se solicita en este proceso de contratación y en el contrato que de él se derive.
    b. Para contratar, la persona jurídica oferente deberá demostrar que su duración no será inferior a la duración del contrato y un (1) año más contado a partir de la fecha de liquidación del mismo.
    c. Autorización del órgano social competente, si el representante legal tiene limitadas las facultades para comprometer al oferente.
f. Si la participación es en forma conjunta, los consorcios o uniones temporales en su conformación deberán cumplir con los requisitos previstos en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias; efecto para lo cual debe adjuntar el documento de constitución del consocio o unión temporal. Si la actividad comercial del oferente, persona natural, o el objeto social de alguna de las personas jurídicas que conforman el consorcio o la unión temporal, no se encuentra acorde con el objeto a contratar, la oferta será rechazada. Igualmente, cuando el oferente sea un consorcio

o unión temporal, cada parte constitutiva deberá presentar los documentos de que trata este numeral.

g. Carta de presentación de la propuesta: De acuerdo con el contenido del modelo suministrado (Anexo No. 1), suscrita por el representante legal de la persona jurídica, por la persona natural proponente.
h. Documentos de cumplimiento artículo 50 de la ley 789 de 2002 y ley 829 de 2003. . El proponente deberá acreditar que se encuentra al día con los pagos al sistema de salud, Riesgos Laborales, Pensiones y aportes a las Cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de bienestar Familiar-ICBF Y Servicio Nacional de Aprendizaje de sus trabajadores, en los últimos 3 meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta. Esta certificación podrá ser expedida por el representante legal y/o revisor fiscal.
i. Registro único tributario RUT.
j. Certificado de antecedentes disciplinarios expedidos por la Procuraduría General de la Nación
k. Certificado de No Inclusión en el Boletín de Responsables Fiscales expedido en la Contraloría General de la Republica
l. Certificado de antecedentes judiciales del oferente de la Policía Nacional de Colombia.
m. Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia.
n. **SISTEMA DE GESTIÓN Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.** Cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 1072 de 2015 y resolución 312 de 2019 y de más normas que modifiquen o sustituyan, los requerimientos relacionados al sistema de Seguridad Social Y Salud En El Trabajo; este requisito será verificado mediante certificación que expida la ARL respectiva puntuación o estado de SG-SST del oferente (cuando aplique).

3.2 FORMACIÓN Y/O EXPERIENCIA

No es requerida.

CAPITULO IV

PARÁMETROS GENERALES DE VERIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La verificación de los documentos jurídicos y demás requisitos habilitantes del oferente no tiene ponderación alguna, sino se trata del estudio que debe realizar la entidad para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos de la ley y de la Convocatoria pública estableciendo si cumple o no cumple.

4.1 ANÁLISIS DE LAS OFERTAS

El análisis de las ofertas se desarrollará en dos etapas: La primera correspondiente a la verificación del precio y la segunda a la verificación de los requisitos habilitantes.

La evaluación de las ofertas se realizará de la siguiente manera: aquella propuesta que presente el precio más bajo pasará a la segunda etapa (verificación de requisitos habilitantes).En caso de que el proponente que se ubique en el primer puesto por presentar la oferta con el precio más bajo NO CUMPLA con los requisitos habilitantes, se procederá la verificación de los mismos, al proponente ubicado en el segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación se declarará desierto el proceso de selección de mínima cuantía.

Bajo tal consideración el Hospital Civil de Ipiales E.S.E. solicitará a los oferentes en igualdad de condiciones, los requisitos de que adolezca la oferta y que no constituyan los factores de escogencia establecidos en esta invitación. El proponente deberá subsanar su propuesta en el término de traslado del informe de evaluación, so pena del rechazo de la oferta.

4.2. FACTORES DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E., adjudicará el presente proceso, en forma TOTAL O PARCIAL al oferente cuyo precio ofertado sea el más bajo y que haya cumplido con los requisitos habilitantes.

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E, podrá adjudicar la oferta cuando solo se haya presentado una propuesta y ésta cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, siempre que la oferta satisfaga los requerimientos contenidos en la Invitación.

4.5. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de presentarse un empate en el valor de dos (2) o más ofertas, el Hospital Civil de Ipiales E.S.E, procederá a evaluar al proponente que haya entregado primero la oferta entre los empatados según el acta, planilla de recepción u hora señalada por el sistema en el caso de propuestas presentadas mediante correo electrónico.

CAPÍTULO V
CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución es desde el 01 de enero a 31 de enero de 2021 o hasta agotar presupuesto, a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución. Aceptación de oferta o firma del contrato.

5.3. LUGAR DE EJECUCIÓN.

Como lugar de ejecución del presente contrato se establece el Hospital Civil de Ipiales E.S.E, ubicado en la **Cra. 1 No. 4A-142 Este, Av. Panamericana, Sector los Chilcos,** del Municipio de Ipiales; **Teléfonos:** Conmutador 7732234 - 7733949, Fax 7733699; Dirección electrónica: http: www.hci.gov.co

5.4. FORMA DE PAGO

Hospital Civil de Ipiales E.S.E realizará el pago de conformidad a la entrega de los productos, previa presentación y aceptación de facturas, dentro de los sesenta (60) días siguientes, a la radicación de la cuenta de cobro y/o factura, previo los trámites administrativos reglamentarios y verificación de los pagos de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales a que haya lugar, de conformidad con el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

5.3 SUPERVISIÓN

La supervisión de contrato será ejercida conforme al artículo 83 de la ley 1474 de 2011, que exige a las entidades públicas vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda.

Para el presente contrato la labor de supervisión será ejercida por: **Profesional designado por gerencia del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.**

5.4 GARANTÍAS

El contratista se compromete a constituir, a favor del Hospital Civil de Ipiales ESE, una garantía única que deberá amparar los siguientes riesgos:

- CUMPLIMIENTO: Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, por una vigencia igual a la del contrato más cuatro (4) meses más;
- CALIDAD DE LOS BIENES CONTRATADOS: Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más.
- **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato con una vigencia igual al tiempo de ejecución del contrato y por tres años más, a partir de la fecha del acta de recibo final.

GIOVANNI ANDRES FAJARDO ROJAS
Gerente Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

Proyectó: Daniel Coral Lara - Asesor Jurídico HCI