



**HOSPITAL UNIVERSITARIO
DE LA SAMARITANA**

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

05DP21-V1

CONVOCATORIA PÚBLICA No.03

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA EN SUS UNIDADES
FUNCIONALES DE ZIPAQUIRA Y GIRARDOT.**

BOGOTÁ D C.

ENERO DE 2014

PLIEGO DE CONDICIONES

PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE:

ALIMENTACION PARA LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA EN LAS UNIDADES FUNCIONALES DE ZIPAQUIRA Y GIRARDOT

CAPÍTULO PRIMERO

DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

1. GENERALIDADES

Se solicita efectuar la lectura completa del presente pliego de condiciones contractuales, y responder punto por punto siguiendo estrictamente el mismo orden y numeración, indicando en forma clara y precisa todos los datos solicitados y anexando los documentos requeridos en él.

Cuando se hable de días hábiles, estos no comprenderán los sábados, domingos y festivos; la referencia a días se entenderá siempre hábiles, salvo que expresamente se determinen como calendario.

El servicio en las Unidades Funcionales de Zipaquirá y Girardot estará condicionado a la duración del convenio interadministrativo que otorga a la E.S.E. Hospital Universitario de la Samaritana la tenencia y dirección de las mencionadas unidades funcionales; por tanto, en caso de finalizar el convenio interadministrativo, el servicio contratado objeto de esta convocatoria para las unidades funcionales que el HUS no continúe dirigiendo terminará y, en consecuencia, el contrato se dará por terminado por este hecho y el valor promedio presupuestado de las unidades funcionales no ejecutado será reversado.

1.1 NATURALEZA DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA

La Empresa Social del Estado Hospital Universitario de la Samaritana como Entidad de carácter departamental, cuya función principal es la prestación de servicios de salud entendidos como un servicio público a cargo del Estado como parte integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud, adelanta todas sus actividades y actuaciones en un entorno de alta competitividad, eficacia, eficiencia, oportunidad y transparencia, garantizando la sostenibilidad financiera y la excelencia en la prestación del servicio, su régimen jurídico esta determinado en la Ley 100 de 1993 y demás normas que la adicionan, modifican, y reglamentan.

La autonomía se concreta, en primer lugar, en la atribución que tienen de contar con sus propios órganos de dirección y, en segundo lugar, en la facultad de darse sus propios estatutos, con la posibilidad de reglamentar el funcionamiento y la actividad del organismo.

1.2 REGIMEN JURÍDICO APLICABLE

El proceso de selección se rige por las reglas previstas en el régimen privado (artículo 195 de la ley 100 de 1993), en el Estatuto de Contratación de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA y en este pliego de condiciones contractuales, los principios de transparencia, selección objetiva, publicidad y las demás disposiciones que por el objeto a contratar, la naturaleza de la Empresa Social del Estado y la presente invitación o convocatoria le sean aplicables.

CLAUSULAS EXCEPCIONALES AL DERECHO COMUN

Al contrato o contratos que se deriven de la presente convocatoria se le aplican las cláusulas excepcionales al derecho común de modificación, interpretación y terminación unilaterales, así como la de caducidad de que trata el Estatuto Contractual Administrativo.

1.3 JUSTIFICACIÓN

La E.S.E. Hospital Universitario de la Samaritana, como Institución prestadora de los servicios de salud, alineado con su misión y visión, debe prestar la atención integral a la población con calidad, eficiencia y oportunidad, razón por la cual debe contemplar todas las acciones necesarias para proveer al usuario y familia suministrando una ALIMENTACION de optima calidad a los pacientes hospitalizados de las unidades funcionales de Zipaquirá y Girardot, según prescripción dietaria patología y requerimientos nutricionales durante la vigencia 2014.

Lo anterior de acuerdo a la necesidad técnica específica de cada servicio, la normatividad legal vigente, los requisitos de habilitación, la conveniencia, así como frecuencias y cantidad establecidas por la institución y todas las condiciones que se deben tener en cuenta en éste tipo de servicio, fundamental en el cuidado de la salud.

1.4 OBJETIVO DE LA CONVOCATORIA

El objetivo de la convocatoria lo constituye, el recibir ofertas, evaluarlas y seleccionar la que sea más favorable a los intereses de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** en este proceso de contratación.

1.5 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Para respaldar el presente proceso de selección y pago del contrato que de él se derive, la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA dispone dentro de su presupuesto de gastos de la vigencia 2014, recursos por valor de:

U FUNCIONAL	PRESUPUESTO DE LA CONVOCATORIA
ZIQAQUIRA	\$ 345.393.000
GIRARDOT	\$ 870.071.167
TOTAL	\$ 1.215.464.167

Los cuales se encuentran amparados por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal número 06 de fecha 02 de enero de 2014, expedido por el Director Financiero de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA

1.6 OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este contrato es la contratación de la prestación del servicio de alimentación en las Unidades Funcionales de Zipaquirá y Girardot que son operadas por el Hospital Universitario de la Samaritana ESE.

El servicio comprende la adquisición, manipulación, preparación y distribución de alimentos a la cama del paciente de acuerdo con la dieta prescrita. (desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio), realizando estos procesos en las instalaciones destinadas para este fin en el hospital.

También incluye el suministro de la alimentación a médicos Internos, residentes, y otros servicios propios relacionados con la naturaleza del contrato, todo lo anterior regido por la normatividad existente para los establecimientos que manipulen, transformen o produzcan alimentos.

1.7 CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR Y HORA	OBSERVACIONES Y ACLARACIONES
PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES	14/01/2014	Subdirección de bienes compras y suministros Hora: 17:00	Se publicara en la página web: www.hus.org.co .
VISITA TECNICA A INSTALACIONES	16 de enero	Instalaciones de las unidades funcionales de Zipaquirá y Girardot. Hora 08:00 am	Quien no asista a la visita no podrá alegar el desconocimiento de las instalaciones para el cumplimiento del contrato, tampoco podrá solicitar aclaración de pliegos por este motivo.
AUDIENCIA DE ACLARACION DE TERMINOS	17/01/2014	Auditorio HUS Hora 09:00am	Única aclaración: la asistencia no será obligatoria y la audiencia solo será aclarativa más no modificativa de términos de referencia. En consecuencia, dada la existencia de esta audiencia no se prorrogara el plazo para cierre. La única instancia para efectuar aclaraciones será ésta, por tanto, posterior a ella, no se efectuara ninguna aclaración, ni se atenderán consultas telefónicas, personales o escritas. Los derechos de petición que se interpongan a tal fin, después de agotada esta instancia, serán contestados con referencia a lo dispuesto en los presentes términos de referencia y dentro del término legal previsto en la Ley 1437 de 2011.
Radicación de la propuesta y acta de cierre	21/01/2014	Sala de Juntas de gerencia Hora 11:00 AM	Se procederá a realizar el acto de cierre a partir de las 11:00AM, según el reloj visible en el lugar de entrega, por medio de un acta en presencia de los oferentes que deseen participar.
Publicación de la evaluación	28/01/2014	Subdirección de bienes compras y suministros Hora: 17:00	Se publicara en la página web: www.hus.org.co , en el link Convocatorias-Invitaciones
Observaciones a la evaluación	29/01/2014 HASTA 31/01/2014	Subdirección de bienes compras y suministros Hasta las 17:00 horas	Se recibirán en medio físico y/o medio electrónico al correo contratacion@hus.org.co con copia a los correos gerencia@hus.org.co y administrativa@hus.org.co confirmar recibido

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR Y HORA	OBSERVACIONES Y ACLARACIONES
Respuesta a las observaciones y publicación de evaluación final o definitiva	05/02/2014	Subdirección de bienes compras y suministros Hora: 17:00	El proveedor deberá acercarse a la subdirección de compras y Suministros para la notificación a su observación. O ingresar a la pagina web www.hus.org.co , en el link Convocatorias-Invitaciones
Adjudicación	07/02/2014	GERENCIA DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO LA SAMARITANA a las 17:00	Gerencia Acto administrativo de adjudicación se publicará en la página web www.hus.org.co
Firma del contrato	2 días hábiles siguientes a la adjudicación	GERENCIA DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO LA SAMARITANA	El representante legal de la empresa favorecida en la convocatoria deberá presentarse en las instalaciones del hospital para proceder a la firma del contrato, en la hora establecida. El incumplimiento del representante legal del oferente, hará que el hospital haga efectiva la póliza de seriedad de la propuesta
Póliza	3 días hábiles después de la firma del contrato		El proveedor deberá presentar la respectiva póliza en la oficina de Contratos en el 5to piso del edificio Administrativo del Hospital.

1.8 FORMA DE PAGO DEL CONTRATO

La EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA efectuara el pago dentro de los treinta (30) días una vez radicada y aceptada la factura, previa presentación supervisor de:

- Factura con los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen, adicionen o aclaren.
- Informe del contratista, certificación de pago de aportes parafiscales (ICBF, SENA, Caja de Compensación Familiar y ARP) y de aportes patronales (Pago de aportes en pensión, salud al sistema de seguridad social y riesgos laborales), expedida por el revisor fiscal de la empresa o por el representante legal de la misma y por un contador.

1.9 CONVOCATORIA DE VEEDURÍAS CIUDADANAS

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 850 de 2003, se hace pública la presente convocatoria para que las veedurías ciudadanas realicen el control social al presente proceso de selección y al contrato resultante. A las veedurías se les suministrará toda la información y documentación pertinente en la Subdirección de Bienes Compras y Suministros de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO LA SAMARITANA.

1.10 PUBLICACIÓN DE PLIEGOS DE CONDICIONES

Con el fin de que el público en general conozca el contenido y alcance de las presentes condiciones, se publicará este pliego en la página Web de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO LA SAMARITANA, www.hus.org.co.

1.11 APERTURA

La apertura del proceso se llevará a cabo por acto administrativo de carácter general que se publicará de acuerdo al cronograma establecido en la presente convocatoria; de igual forma se pondrán a disposición los pliegos de condiciones en la web y en la Subdirección de bienes, compras y suministros para su consulta física. De esta apertura se dejará constancia en la Subdirección de bienes, compras y suministros.

1.12 CONSULTA DE PLIEGOS DE CONDICIONES

La consulta de los pliegos de condiciones se efectuará desde el momento de la apertura hasta el momento de cierre, en la oficina de la Subdirección de bienes, compras y suministros, piso tercero (3), Edificio Administrativo, de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, ubicado en la carrera 8 numero 0 – 55 Sur, en el horario de 8:0 am a 5:00 pm o en la página web del Hospital www.hus.org.co.

* El Hospital expedirá las copias de los pliegos de condiciones, que cualquier persona le solicite a costa del interesado, si no desea copia, puede acceder a ellos mediante consulta e impresión de la página web www.hus.org.co

1.13 VISITA TECNICA INSTALACIONES

Los proponentes deberán asistir a la visita técnica en las unidades funcionales de Zipaquirá y Girardot donde se prestará el servicio de alimentación, con el fin de conocer las instalaciones, ocupación de las unidades y condiciones necesarias para la presentación de la propuesta. De la visita técnica se levantará un acta.

A la visita técnica debe asistir el representante legal o quien este designe por medio de un escrito dirigido al Hospital Universitario de la Samaritana autorizando la asistencia a determinada persona, el mismo no requiere presentación ante notario.

La visita técnica iniciará según el cronograma establecido para el servicio de alimentación en cada la unidad funcional de Zipaquirá y Girardot.

1.14 AUDIENCIA DE ACLARACIÓN DE TERMINOS

La audiencia tendrá por objeto precisar el contenido y alcance de los pliegos de condiciones, de lo cual se levantará un acta suscrita por los intervinientes la cual será publicada en la página web www.hus.org.co. La audiencia se realizará en los días y horas establecidas en el cronograma de la presente convocatoria, en el auditorio principal del HUS

1.15 MODIFICACIONES A LOS PLIEGOS DEFINITIVOS

LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA podrá de manera unilateral mediante adendas efectuar las modificaciones que considere pertinentes al pliego de condiciones, las cuales se publicarán en la página web de la entidad www.hus.org.co. La publicación de estas adendas se realizará en días hábiles y horarios laborales, entendidos estos los días de lunes a viernes de 8:00 am a 6:00 p. m., y hasta veinticuatro (24) horas antes del cierre de la convocatoria.

El Hospital garantiza la publicación de las adendas en la página web. Por lo tanto, será responsabilidad exclusiva de los interesados verificar permanentemente a través de la página web www.hus.org.co, todos los documentos o modificaciones que se generen con ocasión de la presente convocatoria.

1.16 CIERRE PARA LA PRESENTACION DE LA PROPUESTAS.

El cierre se hará en la sala de juntas de la gerencia de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, ubicada en la Carrera 8 No.0-55 Sur Piso 2 Edificio Administrativo, en los días y horas establecidas en el cronograma de la convocatoria. De este cierre se dejará constancia en la subdirección de bienes, compras y suministros.

Los interesados en participar en el proceso de selección deberán presentar sus propuestas en la Subdirección de bienes, compras y suministros durante el plazo del proceso de selección en hora y fecha anterior al cierre, de conformidad con el cronograma del presente proceso.

Las propuestas presentadas una vez cumplida y pasada la hora fijada para el efecto o radicadas en dependencia distinta a la enunciada, **NO SERÁN RECIBIDAS** ni tenidas en cuenta en la diligencia de cierre, de lo cual se dejará constancia en la respectiva acta.

Nota: Téngase en cuenta para la apertura y el cierre, la hora legal colombiana publicada por la superintendencia de industria y comercio la cual estará ajustada al reloj visible en la Sala de Juntas de la Gerencia para lo cual se pide, se sincronicen con la hora mencionada para la entrega de las propuestas; ya que las propuestas que se radiquen después del día y hora señalados para el cierre, se consideraran extemporáneas y no serán tenidas en cuenta en este proceso.

1.17 DEFINICIÓN DEL PROCESO

Una vez se evalúen los aspectos jurídicos, técnicos, económicos y financieros de las propuestas y se culmine todo el proceso de evaluación, publicación de resultados y resueltas las reclamaciones, la Junta de Licitaciones y Contratos de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, hará las observaciones y/o recomendaciones del caso al señor Gerente quien en su condición de Representante Legal de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, designará la propuesta más favorable para la Institución; escogida la propuesta, adjudicará el respectivo contrato mediante acto administrativo de adjudicación, decisión que se comunicará **o que se entiende comunicada con la publicación en la página web** al proponente seleccionado para el perfeccionamiento y legalización del contrato, dejando constancia en acto de adjudicación.

La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** podrá abstenerse de adjudicar el contrato por: **A)** Porque las propuestas no se ajusten a los requisitos sustanciales establecidos en el pliego. **B)** Porque las propuestas presentadas no resulten convenientes a los intereses de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**. **C)** Por cualquier causal prevista en el Estatuto Contractual de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** o la ley.

1.18 DOCUMENTOS QUE INTEGRAN LOS PLIEGO DE CONDICIONES

Forman parte integral de la presente convocatoria:

- Acto administrativo de apertura del proceso.
- Pliego de condiciones y sus Anexos
- Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 06
- Las observaciones que se radiquen en la Subdirección de bienes, compras y suministros por los proponentes.
- Las adendas y comunicaciones que expida el Hospital en desarrollo del presente proceso de selección.
- El acta de cierre.
- Las propuestas con todos sus anexos.
- Los informes de evaluación.
- Los demás documentos que se alleguen y se expidan dentro del proceso.
- La resolución de adjudicación o declaratoria de desierta.
- **La minuta del contrato.**

1.19 COMUNICACIONES Y CORRESPONDENCIA

Todas las comunicaciones que los proponentes envíen a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** en desarrollo de este proceso de selección, deben ser dirigidas directamente a la Subdirección de Bienes Compras Y Suministros, al correo contratacion@hus.org.co o a la Carrera 8 No. 0 - 55 sur – Edificio Administrativo – Piso tres, con copia al correo electrónico de Gerencia, gerencia@hus.org.co.

Las comunicaciones u observaciones deberán estar marcadas con el número de la convocatoria.

1.20 DURACION DEL CONTRATO

De conformidad con el presupuesto asignado para el servicio de alimentación hospitalaria para la empresa social del estado hospital universitario de la samaritana, se estima un tiempo de diez (10) meses para la unidad funcional de Zipaquirá y diez (10) meses para la unidad funcional de Girardot.

CAPITULO SEGUNDO

2. REQUISITOS MINIMOS PARA PARTICIPAR

2.1 CAPACIDAD JURIDICA

Podrán participar en esta convocatoria pública, las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o Uniones Temporales, constituidas con antelación a la fecha de presentación de la propuesta y su duración será como mínimo la de la vigencia del contrato y un (1) año más.

Las personas naturales deberán allegar registro mercantil expedido por la cámara de comercio con fecha no superior a treinta (30) días anteriores a la fecha prevista para la diligencia de cierre del proceso, dentro de las actividades del proponente deberá estar la de prestación de los servicios descritos en el objeto contractual.

Las personas jurídicas, deben acreditar su objeto social mediante certificado de existencia y representación con fecha no superior a treinta (30) días desde la fecha prevista para la diligencia de cierre del presente proceso. Dentro de las actividades del proponente deberá estar la de prestación de los servicios descritos en el objeto contractual.

En el caso de consorcios o uniones temporales, se debe presentar el certificado de existencia y representación legal o el certificado de registro mercantil de cada uno de los miembros integrantes, documentos que deben demostrar que el objeto social de por lo menos uno de los miembros contiene actividades de prestación de los servicios descritos en el objeto de la convocatoria.

Nota 1: Si el representante legal del oferente o de algunos de los integrantes de un consorcio o unión temporal requiere de autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y/o suscribir el contrato en caso de ser adjudicatario, deberá anexar los documentos que acrediten la existencia de dicha autorización.

Nota 2: Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el respectivo poder.

Nota 3: En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal deberá adjuntar con su propuesta el documento de conformación del consorcio o la unión temporal, que como mínimo debe contener: objeto, duración (no inferior al plazo o ejecución del contrato y su liquidación), el representante y su respectivo suplente, sus facultades (entre las que debe encontrarse la de presentar la oferta y suscribir el contrato hasta el valor de la propuesta), manifestación expresa de la responsabilidad frente al Hospital, frente a la celebración y ejecución, porcentajes de participación en los casos de las uniones temporales.

Todos los oferentes deberán allegar el Registro Único de Proponentes RUP expedido por la Cámara de Comercio con fecha no superior a treinta (30) días anteriores a la fecha prevista para la diligencia de cierre del proceso.

El proponente deberá estar inscrito, calificado y clasificado en el registro único de proponentes de la Cámara de Comercio en las actividades, especialidades y grupos que correspondan al objeto contractual.

En el caso de consorcios y uniones temporales, será necesario que cada uno de los miembros allegue el registro único de proponentes RUP. Sin embargo, para efectos de la valoración será suficiente con que uno de ellos esté inscrito, calificado y clasificado en la actividad objeto de la convocatoria.

El proponente debe tener vigente su inscripción en el registro único de proponentes al momento de la presentación de los documentos, sin perjuicio del régimen de transición de las normas sobre el RUP previstas en el Decreto 1510 de 2013.

2.2 EXPERIENCIA MINIMA EXIGIDA

El oferente deberá acreditar experiencia mínima acumulada de más de dos (2) años en instituciones prestadoras de servicios mediana y alta complejidad (de más de 80 camas y unidades de mediana y alta complejidad), en la prestación del servicio objeto de la presente convocatoria contratos que en promedio anual sea en un monto igual o superior al 80% del presupuesto oficial para la(s) unidad(es) funcional(es) a la que se presente. El proponente debe anexar la certificación donde se deberá establecer:

- a) Nombre o razón social de la entidad que certifica.
- b) Nombre o razón social del contratista.
- c) Número y objeto del contrato
- d) Fecha de iniciación y de terminación del contrato.
- e) Valor del contrato
- f) Nombre y firma del funcionario competente, quien expide la certificación.
- g) Dirección y teléfono de la entidad que certifica.

La no presentación de estas certificaciones generará la descalificación del proponente.

2.3 CAPACIDAD FINANCIERA

Para esta revisión se tendrán en cuenta los factores tomados de los estados financieros con corte a Septiembre 30 de 2013 o posteriores a esta fecha.

El proponente deberá cumplir con los siguientes indicadores así:

- ✓ Índice de liquidez (IL), el cual deberá ser mayor que uno (1.0)
IL: $1.0 \text{ ACTIVO CORRIENTE} / \text{PASIVO CORRIENTE}$
- ✓ Nivel de endeudamiento (NE), el cual deberá ser menor que cero punto setenta y cinco (0.75)
NE: $0.75 \text{ TOTAL PASIVO} / \text{TOTAL ACTIVO}$
- ✓ Capital de Trabajo (CT), debe ser positivo y con un monto superior al 30% del presupuesto estimado para el servicio en la unidad funcional a la que se presente.
CT: $\text{ACTIVO CORRIENTE} - \text{PASIVO CORRIENTE}$.

Se deberá anexar a su propuesta el Balance General y el estado de resultados a septiembre 30 de 2013 o posteriores a esta fecha, suscritos por el revisor fiscal o por el representante legal y por contador, según corresponda. Así mismo, anexar fotocopia de la Tarjeta Profesional con su respectivo certificado de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores vigentes a la fecha de cierre de la convocatoria.

El Balance en lo concerniente al activo y pasivo debe discriminarse en corriente y no corriente; no se admitirán balances de prueba.

En caso de presentarse la propuesta a través de Consorcio o Unión Temporal se tomará el balance general de cada uno de los integrantes de estos tipos de asociación y se sumaran con el fin de aplicar los índices específicos de este documento sobre el consolidado de la asociación.

En el caso de las uniones temporales o consorcios, los requisitos de endeudamiento y capital de trabajo, se cumplirán con la suma de la capacidad financiera de sus integrantes.

2.4 CUMPLIR CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXIGIDAS EN EL ANEXO TÉCNICO No.3.

2-5 CAUSALES DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El proponente con la presentación de la propuesta declarará no hallarse incurso en las inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución, la Ley y en el Estatuto de Contratación de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA, para la celebración y ejecución de Contratos con entidades de derecho público y que de ser ello así responderá por los daños y perjuicios que se causen.

CAPITULO TERCERO

3. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

3.1 ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA

El proponente deberá elaborar la propuesta en concordancia con los parámetros establecidos en los presentes pliegos de condiciones anexando la documentación exigida. Para la elaboración de la oferta, los proponentes deberán considerar las condiciones de tiempo, modo y lugar necesarias para ejecutar el objeto del contrato a suscribirse.

En caso de ser necesaria alguna aclaración a la oferta presentada, esta será solicitada únicamente por la Junta de Licitaciones y Contratos en pleno, y el proponente tendrá veinticuatro (24) horas máximo improrrogables contadas a partir de la comunicación por medio electrónico o escrito radicado al proponente, para presentar las observaciones o aclaraciones a dicha Junta, el escrito de respuesta deberá ser enviado en la subdirección de bienes, compras y suministros o al correo electrónico contratacion@hus.org.co; en todo caso no se admiten aclaraciones que modifiquen la propuesta inicialmente presentada, a criterio del evaluador del capítulo o punto a aclarar correspondiente.

La propuesta económica debe presentarse por separado para cada unidad funcional: (Zipaquirá y Girardot) describiendo: Valor unitario y valor mensual.

Todos los costos derivados de la elaboración y presentación de la propuesta serán asumidos por el proponente, la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** en ningún caso será responsable de ellos.

El oferente podrá presentarse a una o a dos unidades funcionales, las cuales serán evaluadas de manera independiente.

3.2 RESPONSABILIDAD POR SU ELABORACIÓN

La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** no asume ninguna responsabilidad por la elaboración que de la oferta el proponente hiciera, ni por los gastos que la propuesta ocasione, corresponde únicamente al proponente y sobre este recae toda la responsabilidad de la propuesta.

3.3 PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La propuesta debe presentarse en idioma español, en un original y una copia, la cual estará dividida en cuatro partes **separadas** así: la primera parte estará conformada por los requisitos jurídicos, la segunda por la parte financiera, la tercera por la parte técnica y cuarta por la parte económica, la propuesta debe venir con todos los documentos y anexos requeridos legibles, escrita en letra de imprenta y, deberá presentarse de manera impresa y en medio magnético, de encontrarse inconformidad entre una y otra prevalecerá el medio físico, la propuesta deberá estar debidamente foliada, en orden ascendente e ininterrumpida y sin enmendaduras (la foliación se hará hoja por hoja sin importar su contenido o material y en el orden y con los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones, no debe incluir hojas en blanco); así mismo, la propuesta deberá llevar un índice o tabla de contenido en donde se relacionen todos los folios de las mismas que permita su consulta ágil. La propuesta deberá estar debidamente firmada por su Representante Legal y será presentada en sobre cerrado.

La propuesta que en su original, incluidos los documentos soportes presenten borrones, enmendaduras o tachaduras no serán aceptadas salvo que contengan las salvedades correspondientes, de igual forma en los casos que los soportes sean

Fotocopias estas deberán ser nítidas y tomadas de su original; en caso de divergencias, prevalecerán los datos e información contenida en el original.

En caso que la propuesta esté contenida en más de un sobre, cada uno de ellos debe estar numerado en orden ascendente.

Una vez presentada la propuesta la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** no aceptará que los proponentes realicen variación o modificación alguna en la misma, lo cual no imposibilita la solicitud de las aclaraciones que fueren necesarias para lo cual se tendrá en cuenta lo previsto en el punto 3.1

La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** no será responsable de la apertura prematura de la propuesta, en el caso que no sea correctamente dirigida, marcada o entregada.

3.4 PLAZO PARA PRESENTAR LA PROPUESTA

El proponente interesado debe presentar su propuesta a **partir del momento que se definió en el cronograma de estos pliegos y hasta el día, fecha y hora de cierre**, en la oficina de la Sala de Juntas de la Gerencia de la entidad.

3.5 PROPUESTAS PARCIALES Y ALTERNATIVAS

Se entiende por propuesta parcial la que se presente de manera integral por cada Unidad Funcional, las cuales se presentarán, calificarán y evaluarán de forma independiente; sin perjuicio que el oferente se presente en todas las Unidades Funcionales, no se admitirá propuestas alternativas.

3.6 DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA

Para facilitar la correcta integración de la propuesta por parte del proponente, la unidad y celeridad en su estudio y la evaluación por parte de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, el proponente deberá adjuntar los documentos de la propuesta en el mismo orden en que se relacionan a continuación:

3.6.1 Carta de presentación de la propuesta Anexo N°1. De acuerdo con el modelo anexo 1, debidamente firmada en original por el representante legal de la persona jurídica proponente, indicando su nombre, y demás datos requeridos en el formato suministrado, donde se manifestará, el cumplimiento de todas las condiciones legales requeridas para contratar (existencia, capacidad, representación legal, manifestación expresa de no encontrarse ni el representante legal, ni la persona jurídica que representa, incurso en causal de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Constitución, la ley y el Estatuto de Contratación de la Empresa Social del Estado Hospital Universitario de la Samaritana), indicar claramente la dirección de notificaciones y ó envío de correspondencia, será obligatorio informar un número telefónico y un correo electrónico.

3.6.2 Fotocopia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal.

3.6.3 Certificado de Existencia y Representación Legal. Expedido por la autoridad o entidad competente según la ley, donde contenga la actividad económica y las facultades del Representante Legal, este certificado debe aportarse en original y haber sido expedido con una anterioridad no superior a treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la convocatoria. En caso de prórroga del cierre de la convocatoria prevalecerá la primera fecha. Además deberá constar que la persona jurídica proponente tiene vigencia no inferior al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más.

En caso que las facultades del representante legal estén restringidas deberá anexar la autorización correspondiente expedida por el órgano competente para actuar en la presentación de la propuesta y en el perfeccionamiento y ejecución del contrato.

3.6.4 Fotocopia del Registro Único Tributario – RUT. Donde se pruebe la actividad socioeconómica del proponente.

3.6.5 Certificación de paz y salvo de pago de aportes de seguridad social y parafiscales. Certificación en la cual se acredite el pago de los aportes realizados durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de entrega de propuestas de la presente convocatoria expedida por el revisor fiscal o por el representante legal y contador, según sea el caso.

3.6.6 Garantía de seriedad de la propuesta. El proponente por el hecho de presentar propuesta oportunamente, se entenderá que la propuesta es irrevocable y que el proponente mantiene vigentes todas las condiciones originales durante mínimo noventa

(90) días contados a partir de la fecha de cierre de la convocatoria, para lo cual y como requisito para participar en este proceso, la propuesta deberá estar acompañada de la garantía de seriedad.

Esta garantía debe ser expedida a favor de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA, por una entidad afianzadora legalmente establecida en Colombia, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto estimado para las sedes a las que se presente, válida como mínimo por noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha cierre de la convocatoria. Por medio de esta garantía el proponente avalará la seriedad de su propuesta sin modificación alguna. La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo de esta última.

La póliza a suscribir deberá ser aquellas a favor de entidades estatales.

La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta en los siguientes casos:

- a) Cuando el proponente solicite el retiro de su oferta después de la fecha de cierre del presente proceso.
- b) Cuando el proponente favorecido no proceda, dentro del plazo estipulado en estos términos, a suscribir y legalizar el contrato.
- c) Cuando el proponente favorecido no otorgue la garantía de cumplimiento del contrato.

La garantía debe ser tomada a nombre del proponente, tal como aparece en el documento que acredita la existencia y representación legal. Cuando la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, la garantía debe ser tomada a nombre de todos los integrantes, tal como aparecen en el documento que acredita la existencia y representación legal o el registro mercantil de cada uno de ellos.

La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** previa solicitud escrita del proponente, devolverá las garantías de seriedad de todas las ofertas, una vez haya sido perfeccionado el contrato respectivo y se haya aprobado por la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** la garantía contractual.

3.6.7 Certificado de Antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. Para la empresa como para el representante legal, de ser un consorcio o unión temporal deberá allegarse de cada uno de los integrantes como de sus representantes legales.

3.6.8 Certificado de Antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República. Para la empresa como para el representante legal, de ser un consorcio o unión temporal deberá allegarse de cada uno de los integrantes como de sus representantes legales.

3.6.9 Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía. Para el representante legal, de ser un consorcio o unión temporal deberá allegarse de cada uno de los integrantes como de sus representantes legales.

3.6.10 Formato diligenciado del registro único proveedores del Hospital (Anexo N°02)

3.6.11 Registro único de proponentes RUP.

3.6.12 Balance General y Estado de resultados.

3.6.13 Propuesta técnica, la propuesta técnica deberá cumplir mínimo con las especificaciones técnicas contenidas en el anexo No. 3.

3.6.14 El proponente deberá cumplir y tener según normativa, certificados de buenas prácticas de manufactura (BPM), certificados de manipulación de alimentos autorizada, registro sanitario del INVIMA.

3.6.15 PROPUESTA ECONOMICA: La propuesta económica debe presentarse por separado para cada unidad funcional (Zipaquirá y Girardot) en el anexo N°5, el proponente no podrá modificar ni cambiar ninguna celda, del anexo.

Cantidades promedio mes dietas solicitadas por cada Unidad Funcional:

No.	TIPO DE DIETA	CANT APROX DIA ZIPAQUIRA	CANT APROX DIA GIRARDOT	COMIDA	VALOR UNIDAD ZIPAQUIRA	VALOR UNIDAD GIRARDOT
1	NORMAL	12	60	DESAYUNO		
				NUEVES		
				ALMUERZO		
				ONCES		
				COMIDA		
2	BLANDA	5	8	DESAYUNO		
				NUEVES		
				ALMUERZO		
				ONCES		
				COMIDA		
3	SEMIBLANDA	3	2	DESAYUNO		
				ALMUERZO		
				COMIDA		
4	HIPOSODICA	7	13	DESAYUNO		
				NUEVES		
				ALMUERZO		
				ONCES		
				COMIDA		
5	HIPOGLUCIDA	2	17	DESAYUNO		
				NUEVES		
				ALMUERZO		
				ONCES		
				COMIDA		
				REFRIGERIO		
6	HIPOGRASA	3	25	DESAYUNO		
				NUEVES		
				ALMUERZO		
				ONCES		
				COMIDA		
7	HIPERCALORICA	1	3	DESAYUNO		
				NUEVES		
				ALMUERZO		
				ONCES		
				COMIDA		
				REFRIGERIO		

8	HIPERPROTEICA	1	3	DESAYUNO NUEVES ALMUERZO ONCES COMIDA REFRIGERIO		
9	HIPERCALORICA - HIPERPROTEICA	1	1	DESAYUNO NUEVES ALMUERZO ONCES COMIDA REFRIGERIO		
10	RENAL	1	2	DESAYUNO NUEVES ALMUERZO ONCES COMIDA		
11	ASTRINGENTE	1	3	DESAYUNO NUEVES ALMUERZO ONCES COMIDA		
12	LIQUIDA TOTAL	2	4	DESAYUNO ALMUERZO COMIDA		
13	LIQUIDA TOTAL ESPESA	1	4	DESAYUNO ALMUERZO COMIDA		
14	LIQUIDA CLARA	7	3	DESAYUNO ALMUERZO COMIDA		
15	COMPLEMENTARIA 1	2	3	DESAYUNO ALMUERZO COMIDA		
16	COMPLEMENTARIA 2	2	2	DESAYUNO ALMUERZO COMIDA		

17	COMPLEMENTARIA 3	2	2	DESAYUNO		
				ALMUERZO		
				COMIDA		
18	PEDIATRICA	3	4	DESAYUNO		
				ALMUERZO		
				COMIDA		
19	GASTROCLISIS 1	1	1	DIA		
20	GASTROCLISIS 2	1	1	DIA		
21	PERSONAL MEDICO	4	20	DESAYUNO		
				ALMUERZO		
				COMIDA		

3.6.16 Otros documentos. Con la propuesta deberán anexarse todos los documentos que acrediten los requisitos mínimos señalados en los numerales anteriores del presente pliego.

Discriminando el valor de Desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio. Detallado por cada tipo de dieta. El valor total de la propuesta no podrá superar el presupuesto oficial.

3.7 CAUSALES DE RECHAZO DE PROPUESTAS

La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, además de las causales señaladas y establecidas en la Constitución, la ley y en estatuto de contratación del **HOSPITAL**, podrá rechazar las propuestas en los siguientes casos:

- Cuando no se cumpla con los requerimientos mínimos técnicos, financieros y de experiencia exigidos en el pliego de condiciones.
- Cuando se presente inexactitud o inconsistencia en alguna información suministrada por el proponente o en la contenida en los documentos anexos a la propuesta y que no fueron aclarados por aquél.
- Cuando se encuentre que el proponente esté incurso en alguna de las prohibiciones, inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Constitución o en la Ley.
- Cuando la propuesta sea jurídicamente inhabilitada.
- Cuando los documentos presenten borrones, tachones o enmendaduras y no se haya hecho la salvedad correspondiente, o cuando presente alteraciones o irregularidades.
- Cuando se omita cualquier documento indispensable para la comparación de las propuestas exigido en los pliegos de condiciones.
- Cuando se incluyan dentro de la propuesta textos cuyo contenido contradiga o modifique lo dispuesto en las especificaciones establecidas en los presentes pliegos de condiciones.
- Si la oferta supera el valor del presupuesto oficial estimado.
- Cuando la propuesta se encuentre subordinada al cumplimiento de alguna condición.
- La omisión de alguno de los documentos mínimos habilitantes que no haya sido subsanado dentro del término establecido otorgado por la entidad.

k) Cuando se presenten propuestas en las que se fijen condiciones económicas y de contratación artificialmente bajas con el propósito de obtener la adjudicación del contrato, es decir, aquellas propuestas que se encuentren por debajo del 85% del presupuesto oficial de la unidad funcional a la que se presente.

NOTA: La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por la entidad en cualquier momento hasta la fecha límite para la publicación de la evaluación

3.8 VALIDEZ DE LA OFERTA

La oferta deberá permanecer vigente por un periodo de noventa (90) días contados a partir de la fecha de cierre de la convocatoria. La **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** podrá solicitar, si ello fuere necesario, la ampliación de la vigencia de la propuesta por el término que se requiera, lo cual será comunicado al proponente mediante escrito o publicación en la página web del **HOSPITAL**.

Durante este periodo el proponente no podrá retirar su propuesta ni modificar los términos o condiciones de la misma

3.9 PLAZO PARA PRESENTAR OBSERVACIONES O ACLARACIONES

En caso que la Junta de Licitaciones y Contratos de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, requiera de una aclaración por parte del proponente, este tendrá veinticuatro (24) horas máximo improrrogables contadas a partir de la comunicación por medio electrónico o escrito radicado al proponente, para presentar las observaciones o aclaraciones a dicha Junta, el escrito de respuesta deberá ser enviado en la Subdirección de Bienes, Compras y Suministros o al correo electrónico contratacion@hus.org.co

CAPITULO CUARTO

FACTORES DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

4.1 EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS: La Junta de Licitaciones y Contratos de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** previo análisis de las propuestas que cumplan los requisitos tanto jurídicos, de experiencia, técnicos y financieros establecidos en el presente pliego realizara la evaluación y recomendará la oferta más favorable a la Entidad.

Para el análisis de las propuestas se tendrá en cuenta los siguientes factores de Evaluación.

FACTORES	PUNTOS
EVALUACIÓN JURÍDICA	Admisible / No admisible
EXPERIENCIA (ESPECÍFICA)	Admisible / No admisible
CAPACIDAD FINANCIERA	Admisible / No admisible
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Admisible / No admisible
EVALUACIÓN ECONÓMICA	100 PUNTOS
TOTAL	100 PUNTOS

La evaluación de las propuestas se hará de la siguiente forma:

4.1.1 VERIFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES: Se estudiarán y analizarán los requisitos esenciales de orden legal y técnico exigidos en el pliego de condiciones, verificando su estricto cumplimiento.

4.1.1.1 Verificación Jurídica: Consiste en la verificación del cumplimiento de la totalidad de los requisitos legales y los exigidos en los pliego de condiciones.

Los aspectos jurídicos no darán lugar a puntaje, su calificación será de admisible o no admisible. La propuesta calificada como no admisible será rechazada, por el contrario la que tenga calificación de admisible continuará con la evaluación.

4.1.1.2 Experiencia Mínima Exigida: El oferente deberá acreditar la experiencia solicitada.

Este factor no dará puntos; su calificación o incumplimiento de alguno de los requisitos en cuanto a la experiencia causará que la propuesta no sea admitida.

4.1.1.3 Capacidad financiera: este factor de evaluación no dará puntos su calificación será admisible o no admisible, el proponente quien cumpla con los requisitos financieros establecidos anteriormente hará que su propuesta sea admisible y continúe con la evaluación técnica.

4.1.1.4 Especificaciones técnicas: El oferente deberá seguirse por el cuadernillo técnico el cual hace parte de este pliego (Anexo 3), el incumplimiento de alguna de estas cláusulas técnicas generará que la propuesta sea rechazada y no continúe con la evaluación económica.

4.1.2 Evaluación económica: se calificará de la siguiente manera:

Se asignará el puntaje máximo de 100 puntos al proponente que presente el menor valor de la oferta, una vez ponderados todos los tipos de dieta con las especificaciones solicitadas, el cual se evaluará por cada unidad funcional de manera independiente. A los proponentes cuyo precio de venta sea superior al menor precio ofertado, se le asignará los puntos a partir de la siguiente fórmula:

$$\text{PUNTOS ASIGNADOS} = \frac{\text{PRECIO PROPUESTA MENOR VALOR} \times 100}{\text{PRECIO DE LA PROPUESTA ESTUDIADA}}$$

La ponderación de los precios ofertados se realizará de la siguiente manera: por cada tipo de dieta (de acuerdo a las comidas diarias correspondientes), se sumaran los valores ofertados y obteniendo el valor de la razón diaria. Posteriormente se le asignará un porcentaje a cada tipo de dieta de acuerdo a las cantidades promedio a ofrecer, siendo ese mismo porcentaje con el que se ponderará el valor correspondiente a cada tipo de dieta.

EN CASO QUE DOS O MAS OFERENTES OBTENGAN LA MISMA CALIFICACION AL FINAL DE TODAS LAS EVALUACIONES, PARA EL DESEMPATE SE CITARÁ A AUDIENCIA DE CONCERTACIÓN DE PRECIOS DONDE LOS OFERENTES PODRÁN HACER UNA UNICA OFERTA DE AJUSTE A LA PROPUESTA ECONOMICA PARA ESCOGER LA MAS FAVORABLE.

NO SE ADJUDICARÁ EL O LOS ÍTEMS EVALUADOS DE LA PRESENTE CONVOCATORIA SI NO SE PRESENTA OFERENTE O SI LA TOTALIDAD DE LOS OFERENTES PRESENTAN UN PRECIO POR RACIÓN ALIMENTARIA DIARIA QUE SUPEREN EL 3,5% DEL VALOR DE REFERENCIA CON EL CUAL EL HOSPITAL REALIZÓ EL PRESUPUESTO POR UNIDAD FUNCIONAL.

4.2 PUBLICACIÓN DE RESULTADOS

La Junta de licitaciones y contratos publicará los resultados de la evaluación de las propuestas en el día y hora señalados en el cronograma definido para la presente convocatoria, la cual se publicará en la página web del Hospital www.hus.org.co

4.3 ADJUDICACION DEL CONTRATO Y SUS EFECTOS

La adjudicación se efectuará en los términos establecidos para ello en el cronograma indicando el día y hora, los cuales se publicarán en la página web www.hus.org.co.

NOTA 1: los oferentes deberán conocer la estructura tributaria aplicable a la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, teniendo en cuenta que es una entidad descentralizada de Orden Departamental (Cundinamarca).

CAPITULO QUINTO

DEL CONTRATO

5.1 SUSCRIPCION DEL CONTRATO

Una vez adjudicado el contrato el proponente seleccionado a través de su representante deberá presentarse en las instalaciones del Hospital para proceder a suscribir el contrato en las fechas establecidas en la presente convocatoria.

5.2 EFECTOS POR LA NO-SUSCRIPCION DEL CONTRATO

Si el proponente seleccionado no se presenta a suscribir el contrato dentro de la fecha anunciada, podrá la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, iniciar las acciones legales conducentes para hacer efectiva la póliza de seriedad de la oferta.

5.3 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato que surja de la presente convocatoria se perfeccionará con la firma de las partes.

5.4 REQUISITOS POSTERIORES AL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

5.4.1 REGISTRO PRESUPUESTAL

Antes de iniciar con la ejecución del contrato deberá contarse con el registro presupuestal correspondiente expedido por el funcionario competente.

5.4.2 PUBLICACIÓN DEL CONTRATO

Perfeccionado el contrato, éste será publicado en la página web del Hospital, requisito que se entiende cumplido con el certificado de publicación otorgado por el área de sistemas de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**.

5.4.3 GARANTIAS

EL proponente favorecido una vez perfeccionado el contrato objeto de esta convocatoria deberá constituir dentro de los tres (3) días hábiles a favor de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** una garantía única que avale el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, garantía que mantendrá vigente durante su vigencia y liquidación del contrato y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado, garantía que consistirá en una póliza expedida por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia, que ampare los siguientes riesgos:

- a) **De cumplimiento**, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones que contrae, por una suma asegurada equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de duración y tres (3) meses más contados a partir del perfeccionamiento del presente contrato.
- b) **De calidad**, por una suma asegurada equivalente al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, por el término del contrato más un (1) año contado a partir del recibo a satisfacción del objeto contractual.
- c) **Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal**: para garantizar el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal empleado por el CONTRATISTA, valor a asegurar el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el término del contrato y tres (3) años más contados a partir de la suscripción del contrato.
- d) **Responsabilidad civil extracontractual**. El contratista se obliga a anexar al presente contrato la póliza de Responsabilidad Civil que se exige para amparar los daños y accidentes que se causen con la prestación del servicio. El valor a asegurar es el equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y su vigencia será por el término de ejecución del contrato contados a partir de la suscripción del contrato.

Garantía que será aprobada de acuerdo a lo previsto en el estatuto de contratación de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** por la Oficina Asesora Jurídica.

5.5 MINUTA DE CONTRATO

Proyecto de Minuta que será ajustado de acuerdo con lo propuesto y aceptado por la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**.

El contrato que se suscriba corresponde al resultado de ésta convocatoria y contiene el clausulado de la esencia y de la naturaleza de acuerdo con el objeto a contratar.

Harán parte del contrato los anexos que resulten del proceso de selección, los cuales tendrán origen y se basarán en la presente invitación, la propuesta, los acuerdos que se logren, si es del caso, en la etapa de negociación y demás documentos que hacen parte de este proceso.


VIC TOR AUGUSTO PEDRAZA LOPEZ

GERENTE (E)

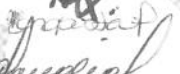
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA

Junta de Licitaciones y Contratos

Dirección científica 

Subdirector de Bienes Compras y Suministros 

Jefe Asesora Jurídica 

Abogada en misión 

Área Solicitante 

- ANEXO 1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
- ANEXO 2. FORMATO UNICO DE REGISTRO DE PROVEEDORES
- ANEXO 3. CUDERNILLO DE NECESIDADES TECNICAS
- ANEXO 4. MINUTA DEL CONTRATO (MODELO)
- ANEXO 5. CUADRO EN EXCEL PROPUESTA ECONOMICA

(MODELO)

**ANEXO 1
CARTA DE PRESENTACIÓN**

Bogotá, D.C,

Señor:

REPRESENTANTE LEGAL

Empresa Social del Estado Hospital Universitario de la Samaritana
Carrera 8 No. 0-55 Sur
Bogotá, D.C.

Ref. PROPUESTA PARA LA ADQUISICIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA EN SUS UNIDADES FUNCIONALES DE ZIPAQUIRA Y GIRARDOT.

El suscrito, obrando en representación de _____, y de acuerdo con las reglas que contiene los pliegos de condiciones y el Estatuto de Contratación de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, de manera atenta me permito presentar propuesta para el suministro de alimentación hospitalaria de acuerdo al objeto de la invitación en la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, y en caso que me sea adjudicado el contrato, me comprometo a ejecutar el objeto contractual en la forma y especificaciones determinadas en los pliegos de condiciones y sus anexos, como lo ofrecido en la presente propuesta y a cumplir con todas las obligaciones que surjan de esta invitación pública y del contrato.

Expresamente manifiesto que:

- a) No estamos incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad según lo previsto por la Constitución Política, la ley y el Estatuto de Contratación de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**
- b) Como representante legal tengo capacidad legal y estoy facultado para presentar esta propuesta.
- c) La información suministrada es veraz y no fija condiciones económicas artificialmente vagas con el propósito de obtener la adjudicación del contrato.
- d) Hemos estudiado los pliegos y declaramos expresamente nuestra conformidad con dicha documentación y el sometimiento a la misma para presentar nuestra propuesta.
- e) Aceptamos las condiciones y demás requisitos contenidos en los pliegos de condiciones.
- f) Declaramos que asumimos toda la responsabilidad por cualquier error u omisión cometida en la preparación y presentación de la propuesta y por los compromisos adquiridos con la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** y con terceros, derivada de ella.
- g) Nos comprometemos a mantener esta oferta por un período de noventa (90) días contados a partir de la fecha del cierre del proceso de selección o del vencimiento de sus prórrogas si las hubiere.
- h) Aceptamos las responsabilidades y obligaciones relacionadas con la entrega de la oferta y en caso de ser seleccionados, suscribiremos y legalizaremos el contrato en los plazos definidos en el cronograma del proceso de selección.
- i) Que el original de la propuesta consta de () folios, debidamente numerados.
- j) Me comprometo a actuar de buena fe en todo el proceso de selección y pos selección.
- k) Suministro la siguiente información para efectos de notificar o comunicar todos los actos que la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, deba o considere necesario efectuar durante el curso de la presente invitación.

Dirección para notificación DIRECCIÓN-TELÉFONO-E MAIL _____

(Nombre y firma del Representante Legal)

NOTA: LA FIRMA DE UNA PERSONA DIFERENTE AL REPRESENTANTE LEGAL O QUIEN HAYA DELEGADO O SU APODERADO, O LA AUSENCIA DE FIRMA, DARÁN LUGAR A QUE LA OFERTA SEA RECHAZADA.

Anexo 2



HOSPITAL UNIVERSITARIO
DE LA SAMARITANA
Empresa Social del Estado

05SU06-VI

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
SUBDIRECCION COMPRAS - SUMINISTROS
DATOS PROVEEDORES

RAZON SOCIAL _____

NIT: _____

DIRECCION _____ CIUDAD _____

TELEFONOS _____ FAX _____

PÁGINA WEB: _____

GRAN CONTRIBUYENTE: _____ AUTORETENEDOR: _____

RESPONSABLE DE IVA: _____ RESPONSABLE DE ICA: _____

REGIMEN: COMUN SI _____ NO _____ SIMPLIFICADO: SI _____ NO _____

CODIGO ACTIVIDAD ECONOMICA: _____ TARIFA ICA: (Porcentaje) _____

PERSONA ENCARGADA DEL DEPARTAMENTO DE VENTAS (En la empresa)

NOMBRE _____

TEL: _____ FAX _____

PERSONA ENCARGADA DE COTIZACIONES (En la empresa)

NOMBRE _____ TEL _____

LINEA DE ATENCIAL AL CLIENTE _____ FAX _____

HORARIO DE ATENCIÓN: _____ PÁGINA WEB: _____

REPRESENTANTE COMERCIAL (Persona Encargada de Nuestra Entidad)

NOMBRE : _____

TELEFONO FIJO: _____ CELULAR: _____ FAX _____

REPRESENTANTE LEGAL (Quien figura en Cámara de Comercio)

NOMBRE : _____

TEL: _____ FAX _____

CEDULA DE CIUDADANIA _____ CELULAR _____

Anexar a este formato:

- ❖ REGISTRO EN CAMARA DE COMERCIO (EXPEDICION NO SUPERIOR A 30 DIAS)
- ❖ REGISTRO UNICO DE PROponentes (EXPEDICION NO SUPERIOR A 30 DIAS)
- ❖ FOTOCOPIA DE CEDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL
- ❖ FOTOCOPIA RUT
- ❖ DECLARACIÓN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Anexo 3

CUADERNILLO DE CLAUSULAS TECNICAS

E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA

1. CONDICIONES TECNICAS PARA LAS UNIDADES FUNCIONALES DE ZIPAQUIRA Y GIRARDOT

El proponente debe cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en el decreto 3075 de 1997 asegurando la total aplicación de las buenas practicas de manufactura y toda la normatividad vigente durante la ejecución del contrato.

2. DIETAS TERAPEUTICAS

- Los ciclos de minutas para pacientes deben ser de seis semanas, conteniendo preparaciones de comprobada aceptación que contengan variedad de alimentos, colores y sabores que cumplan con los parámetros organolépticos establecidos en el manual de dietas y los principios de dietoterapia, garantizando la inocuidad de la alimentación suministrada.
- Cada ciclo de minutas debe tener su respectiva derivación de dietas terapéuticas de acuerdo a las minuta patrón establecida.
- Las minutas patrón, ciclo de minutas y derivación de dietas deben ser aprobadas con anterioridad por la supervisora del contrato, igualmente el ciclo de nueve y onces para los diferentes tipos de dietas.
- El Hospital ejercerá estricta supervisión y control al cumplimiento de todas las actividades del contrato, desde la recepción de materia prima, manipulación, preparación, técnicas de conservación de alimentos, almacenamiento, y condiciones de las áreas físicas.

2.1 TIPO DE DIETAS

El proponente deberá presentar en la propuesta las Minutas Patrón, cantidades en porción, peso en gramaje de cada alimento cocido, aporte nutricional y derivación de los siguientes tipos de dietas:

- Normal
- Blanda
- Semiblanda
- Hiposódica
- Hipoglucida
- Hipograsa
- Hipercalórica
- Hiperprotéica
- Hipercalórica - Hiperprotéica
- Renal
- Astringente
- Liquida total
- Liquida total espesa
- Liquida clara
- Pediátrica
- Complementaria I (6 a 8 meses de edad)
- Complementaria II (9 a 11 meses de edad)
- Complementaria III (12 a 24 meses de edad)
- Gastroclisis I
- Gastroclisis II

- Personal médico, y/o restaurante para usuarios
- Refrigerio para donantes banco de sangre

2.2 DISTRIBUCION CALORICA DE LAS DIETAS

Las diferentes dietas deberán ajustarse a la siguiente distribución calórica diaria, teniendo en cuenta desayuno, almuerzo y comida, indicando el precio de cada una de las comidas (Desayuno, almuerzo, comida) y adicionalmente nuevos y onces de las dietas que no incluyen estas.

En el caso de las dietas liquidas claras, liquida total, liquida total espesa, liquida hipoglucida, semiblanda, pediátricas, complementarias I, II, III, deben contar con nuevos y onces, de acuerdo a las características de cada una, sin que esto genere un costo adicional, cotizando solo el valor del desayuno, almuerzo y comida de estas.

La distribución calórica de cada una de las dietas debe ser: desayuno 20%; almuerzo 40%; comida 40%

No.	TIPO DE DIETA	CALORIAS	% VCT PROTEINA	% VCT GRASA	% VCT CHO
1	NORMAL	2200	15%	30%	55%
2	BLANDA	2000	15%	30%	55%
3	SEMIBLANDA	1600	15%	30%	55%
4	HIPOSODICA	2200	15%	30%	55%
5	HIPOGLUCIDA	2000	15%	30%	55%
6	HIPOGRASA	2000	20%	20%	60%
7	HIPERCALORICA	2400	15%	30%	60%
8	HIPERPROTEICA	2200	20%	30%	50%
9	HIPERCALORICA - HIPERPROTEICA	2400	20%	25%	55%
10	RENAL	2200	10%	30%	60%
11	ASTRINGENTE	1800	15%	30%	55%
12	LIQUIDA TOTAL	1600	15%	30%	55%
13	LIQUIDA TOTAL ESPESA	1600	15%	30%	55%
14	LIQUIDA CLARA	500	15%	30%	55%
15	COMPLEMENTARIA 1	760	20%	30%	55%
16	COMPLEMENTARIA 2	1000	20%	30%	55%
17	COMPLEMENTARIA 3	1300	20%	30%	55%
18	PEDIATRICA	1500	20%	30%	55%
19	GASTROCLISIS 1	1500	15%	30%	55%
20	GASTROCLISIS 2	1800	15%	30%	55%
21	PERSONAL MEDICO	2200	15%	30%	55%

Las dietas anteriormente mencionadas deben estar sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos según patología del paciente y prescripción de la Nutricionista del hospital:

- Alto aporte en fibra
- Bajo aporte en fibra
- Alto aporte en potasio
- Libre de gluten
- Alto aporte en calcio
- Fraccionada
- Libre de alimentos productores de histamina
- Con restricción hídrica
- Con abundantes líquidos
- Astringente

- Bajo aporte de proteínas de alto valor biológico
 - Carbohidratos modificados
 - Modificación en grasa saturada e insaturadas
 - Alto aporte en hierro
 - Libre de cítricos
 - Libre de proteína animal
 - Con probióticos - prebióticos
 - Otros
- El proponente deberá presentar en la propuesta, análisis nutricional de todas las minutas patrón, teniendo en cuenta: proteína, grasas, carbohidratos, colesterol, calcio, sodio, potasio, fibra y hierro, según Tabla de Composición de Alimentos Colombiana. Presentar ciclo de menús para seis semanas.
- Todos los productos, materias primas que el contratista emplee o transforme para la producción de la alimentación deben ser de inocuidad comprobada y cumplir con todos los requerimientos de ley y normativa vigente.
- Durante la ejecución del contrato, cuando se usen productos no elaborados por el contratista, se deberá indicar su marca, la cual debe ser reconocida y certificada, los productos deben cumplir con las normas de etiquetado, rotulación, envase y empaque, presentando la ficha técnica del producto, de acuerdo a la resolución 224 de 2007, 333 de 2011, 5109 de 2005 y la normatividad vigente durante la duración de la ejecución del contrato.
- El contratista debe presentar al inicio del contrato y mantener dentro del servicio de alimentación el manual de dietas, glosario de preparaciones y estandarización de recetas, de acuerdo a los principios de la dietoterapia hospitalaria y a las diferentes patologías que se manejen en la institución, el cual será aprobado por la interventoría, documento que será de consulta para el análisis y evaluación de las dietas ofrecidas a los pacientes.
- Desde el inicio del contrato la firma contratada se compromete con el hospital a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de los alimentos. Las fichas técnicas de los alimentos deben estar disponibles cuando sean solicitadas por la supervisora.
- El menú patrón diariamente debe aportar 480 c.c de leche o su intercambio para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de alimentos.
- Los cortes de las carnes rojas deben ser: chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola según tipo de preparación. No se permite el uso de carnes frías, vísceras ni carnes con hueso como alimento proteico.
- En la programación de los menús la carne utilizada para las diferentes dietas debe ser magra. No se admitirá utilizar carne en las preparaciones ni vísceras excepto, si la nutricionista del hospital lo solicita para algún paciente. Dentro del ciclo de menús, debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja (chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola) según tipo de preparación; pollo (pierna, perrito o pechuga); pescado (2) veces por semana (filete de sábalo, bagre o trucha). La porción se calcula de 100 gramos sin piel y sin hueso (peso neto después de preparado).
- El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, queso o carne.
- El peso de la porción de fruta se toma sin cáscara. La fruta se ofrecerá entera o en porción, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación.
- El peso de las porciones de verduras se determinará preparadas, pueden ser crudas en ensaladas o cocidas de acuerdo al requerimiento del paciente y / o tipo de dieta establecida.
- Todas las dietas deben llevar postre al almuerzo y comida, existiendo variedad, preparándolos con frutas naturales, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos. Se dispondrá siempre de postres dietéticos variados para los pacientes diabéticos.

- Se alternaran bebidas calientes y frias en las nueves y las onces de los pacientes a quienes se les solicite.
- Se deberá incluir, leche en polvo, leche deslactosada, descremada, o de soya para los pacientes y usuarios que lo requieran, así como cuajada y queso.
- Se suministrarán sobres de azúcar, sal y sucralosa según solicitud y necesidad del paciente
- El contratista debe suministrar y utilizar agua potable que cumpla con las normas de sanidad, sobre la mesa de los pacientes se dejará una jarra, que debe ser suministrada en la mañana, al medio día y en la noche. Las jarras pueden ser de acero inoxidable o de plástico con tapa y acompañada de vasos desechables no reutilizables (1 por paciente), éste cubrimiento debe ser las 24 horas del día en todos los servicios y a todos los pacientes sin que esto tenga un valor adicional.
- Durante el tiempo de la ejecución del contrato el contratista, como norma de seguridad, deberá diariamente tomar muestras de las preparaciones del menú del día, rotuladas y almacenadas en refrigeración como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de ser necesario análisis microbiológicos o para controles que programe y solicite la supervisión.
- El peso en gramos de las porciones especificadas en el menú patrón corresponde a las porciones ya cocidas.
- El tipo de aceite utilizado para las preparaciones debe ser de origen vegetal de maíz, canola o girasol u oliva.
- Las sopas y cremas se prepararán con carnes de res magras, pollo sin piel y deben ser sin grasa no se permiten carnes con hueso para la preparación de estas.
- La porción de sopa equivale al aporte de una porción de cereal o tubérculo, diferente a la que se debe servir en el plato principal (seco). No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
- Los jugos deben ser preparados con agua potable apta para el consumo humano, estos deben ser preparados con 50% de fruta que garantice el sabor de la fruta, óptima apariencia y sabor.
- El azúcar a utilizar por bebida debe ser de 10 gramos para un total de 40 gramos máximo al día.
- La grasa a utilizar en las preparaciones o cocción puede ser de 30 gramos al día como máximo.
- La dieta semiblanda debe ser baja en grasa, celulosa y residuos, de fácil digestión para facilitar el proceso de deglución y masticación. Todas las preparaciones deben ser blandas, licuadas, preparadas en forma de pulpa o en purés, evitando alimentos sazonados que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión.
- La dieta semiblanda ofrecerá al desayuno preparaciones licuados con carne magra o pollo sin piel que contenga los gramos de proteína solicitados. En estas dietas se evitará las frutas cítricas, verduras crudas, frutas enteras y leguminosas. No se deben utilizar verduras con alto contenido de fibra.
- La dieta blanda no debe contener frutas ácidas, no debe incluir alimentos fritos, las verduras serán cocinadas o tipo puré.
- La dieta Hipoglúcida debe cumplir con el menú patrón y los horarios prescritos. Estas deben incluir carbohidratos modificados para pacientes diabéticos y contar con endulzantes como sucralosa o estevia para las preparaciones que lo requieran.
- Siempre que se ordene "Dieta Hipoglúcida" debe llevar nueves, onces y refrigerios.
- Se debe tener en cuenta en las dietas hipoglúcidas para diabéticos incluir en los menús frutas y verduras con un índice glicémico bajo y alto aporte de fibra.

- Las dietas hipoglucidas deben incluir dos tipos de verduras en cada comida principal, verdura en preparación cocida y ensalada cruda y no se debe repetir la misma verdura en las dos preparaciones.
- Para la dieta hipograsa el aporte de colesterol dietario debe ser inferior a 200 mg/día
- En las dietas hipograsas no se permitirá incluir aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta ni salsa de tomate, no podrán tener ningún tipo de grasas saturadas. Las preparaciones de los alimentos a suministrar deben ser asados, cocidos, al vapor o al horno.
- Los lácteos ofrecidos en las dietas hipograsas serán leche y derivados descremados. En caso de ser restringidos los lácteos será la nutricionista del HUS quien indique porque alimento puede ser reemplazado.
- El contenido de sodio dietario en la dieta hiposódica no debe ser mayor de 1500 mg/día
La alimentación debe prepararse sin sal suministrando al paciente en el almuerzo y en la comida un sobre de un (1) gramo de sal, o los gramos de sal que le estén permitidos para que los distribuya en la comida como desee. Se omiten las verduras con alto contenido de sodio, salmueras, quesos, embutidos y alimentos industrializados con alta concentración de sal.
- Para el paciente renal la Nutricionista del HUS podrá solicitar dietas hipocalémicas y bajas en fósforo, la restricción de líquidos y los ajustes necesarios se harán de acuerdo a lo calculado por Nutricionista del Hospital.

CONTROL DE LIQUIDOS:

CANTIDAD DELIQUIDOS A SUMINISTRAR	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	LIQUIDOS PARA MEDICAMENTOS
500 C. C.	100 BEBIDA	100 SOPA	100 SOPA	200 C. C.
800 C. C.	100 BEBIDA 100 CALDO	100 SOPA 100 JUGO	100 SOPA 100 JUGO	200 C. C.
1.000 C. C.	100 BEBIDA 100 CALDO	150 SOPA 150 JUGO	150 SOPA 150 JUGO	200 C. C.
1.200 C. C.	100 BEBIDA 100 CALDO	200 SOPA 200 JUGO	200 SOPA 200 JUGO	200 C. C.

- Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo, en nueves y onces o en los tiempos de comida solicitados por Nutricionista Clínica del HUS.
- Las dieta altas en fibra deben llevar frutas enteras, adicionando cereal al desayuno, al almuerzo y comida debe ofrecerse verdura cocida y verdura en ensalada.
- Las dietas líquida completa o líquida total espesa deben cumplir con la minuta patrón establecida para estas cumpliendo con el valor calórico establecido. Se debe disponer de suplementos nutricionales completos y módulos de proteínas para estas dietas.
- Se suministrará nueves, onces y refrigerio a todos los pacientes con dietas líquidas totales, líquidas claras, líquidas hipoglucidas, sin costo adicional, cotizando solamente el valor del costo del desayuno, almuerzo y comida para estas.
- Las dietas líquidas completas hipoglúcidas, no deben contener azúcar refinado y se suministrará gelatinas y flanes y edulcorantes dietéticos.
- Las preparaciones de las dietas líquidas se realizaran con sal y azúcar si no se especifica lo contrario.

- La alimentación que se suministre por sonda debe cumplir con los requerimientos nutricionales y volúmenes establecidos, cada toma debe ser suministrada cumpliendo con las normas de asepsia y rotulación de mezclas para nutrición enteral, envasadas en los recipientes específicos para este fin, desechables debidamente marcados con fecha, número de cama y volumen a suministrar.
- En las dietas líquidas completas y gastroclisis se deberán utilizar suplementos nutricionales y /o módulos de proteína para administrar a los pacientes que ayuden a cubrir el valor calórico y volúmenes adecuados por lo menos (2) dos veces al día sin que esto genere un valor adicional al cotizado.
- La dieta complementaria y pediátrica deben presentar las porciones adecuadas para los diferentes grupos de edad, teniendo en cuenta ofrecer alimentos con las características correspondientes a este tipo de dietas, según esquema de alimentación complementaria. Estas dietas para niños menores de un (1) año deben incluir bebidas con fórmula láctea de primer y segundo semestre según requerimiento y patología, para mayores de un año dos bebidas lácteas, sin que sean parte de las nueves y las onces y no deben generar costo adicional.
- Las preparaciones que se suministren en las dietas complementarias deben ser variadas y atractivas, tendrán mínima adición de sal y azúcar la consistencia deberá ser blanda. En el servicio de pediatría no se deben suministrar jugos ácidos.
- Durante la ejecución del contrato la minuta patrón y el análisis nutricional, deberán contener todos los pesos de los alimentos en cocido y 100% parte comestible, igualmente se deben incluir los porcentajes de adecuación de la distribución calórica y macronutrientes, el cual debe oscilar entre el 95% y el 105%, este análisis mínimo se realizará una vez a la semana con el fin de verificar el cumplimiento de las dietas, informe que debe ser presentado a la Interventoría mensualmente.
- No se permitirá la utilización en el servicio de comidas recalentadas, ni reutilización de sobrantes que no hayan sido servidos o consumidos en cada comida, excepto aquellas que sean conservadas en frío (gelatina, flanes, postres, etc.) siempre y cuando no hayan salido del servicio. Los sobrantes deberán ser eliminados inmediatamente después de terminado el servicio.
- Todo alimento que salga del servicio de alimentación no debe regresar a este y debe ser desechado.
- La temperatura de los alimentos al momento de salir del servicio y la de entrega al paciente debe ser la establecida por las partes en el manual de procedimientos, garantizando las características organolépticas de los productos y el control de puntos críticos de los alimentos.
- Los alimentos deben salir empacados, cubiertos con papel vinipel y envasados desde el servicio de alimentación, servidos en bandejas con individuales, rotuladas con el número de cama y tipo de dieta del paciente, con servilletas, mezcladores, juego de cubiertos completo, pitillos, vajilla de loza en perfecto estado y demás elementos necesarios para el consumo de los alimentos de acuerdo al estado del paciente, su capacidad de deglución y masticación; los cuales deben ser cambiados en cada tiempo de comida, transportadas en carros termos- bandejeros que garantice la temperatura de las preparaciones y evite el posible deterioro de los alimentos. Las frutas, ensaladas frescas, postres, productos de pastelería, deben ir porcionados y empacados en recipientes desechables con tapa o papel vinipel individualmente.
- No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad específica de cada carro termo bandejero, evitando la contaminación de los alimentos que van servidos por contacto con las bandejas.
- La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por los profesionales en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA.
- El contratista debe disponer de loza y cubiertos desechables para los pacientes que según su patología y estado lo requieran y la nutricionista del hospital lo solicite, igualmente para el paciente que por algún motivo no se encuentre en su habitación a la hora de la distribución de la comida sin que esto tenga un valor adicional.

- El ciclo de minutas deberá cambiarse completamente cada seis (6) meses con la aprobación de la Interventoría del contrato.
- El contratista podrá prestar el servicio de venta de almuerzos y comidas a los funcionarios de la Unidad y al público, fijando los precios de venta en lugar visible de acuerdo a los precios del mercado y la zona de influencia del Unidad Funcional.
- El contratista ofrecerá la opción de venta de tintos, aromáticas, desayunos y almuerzos cotizando en la propuesta estos servicios.
- El contratista ofrecerá el servicio de refrigerios para donantes del banco de sangre (jugo de caja de 200 c.c y paquete de galletas waffer), cotizando en la propuesta este servicio.
- El servicio de alimentación deberá contar con una variedad de alimentos para refrigerios de sal y de dulce de acuerdo a los diferentes tipos de dietas, para lo cual se deberá presentar ciclo de 30 días y ser aprobado con anterioridad por el supervisor del contrato.
- La firma contratista se compromete a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos cada vez que el supervisor del contrato lo considere necesario.
- El contratista deberá realizar, analizar y establecer encuestas de satisfacción al usuario trimestralmente, de tal forma que se identifique la percepción de los usuarios del servicio de alimentación, como también dar a conocer al supervisor del contrato los respectivos resultados quince (15) días después de haberse realizado esta, efectuando ajustes pertinentes y cambiando las preparaciones que no tengan aceptabilidad.
- El contratista se compromete a dar solución en las quejas y reclamos que se presenten relacionados con la prestación del servicio a la mayor brevedad posible.
- Las entradas de todos proveedores deberán ser en el horario de recepción de mercancía correspondiente a horas del turno mañana o en horarios asignados por el hospital para este fin.
- Después que el paciente haya consumido su alimentación, el contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios (máximo 60 minutos después), en todos los servicios de las unidades hospitalarias. Así mismo no se podrá dejar durante toda la noche, ningún elemento como bandejas, vajillas, cubiertos etc. y sus componentes, en los servicios o habitaciones, esta tarea debe realizarse de tal forma que no genere ruido y con las debidas prácticas de higiene, sanidad, evitando contaminación cruzada e incomodidad al paciente y demás personas
- Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla, deberán ser de material liviano, de fácil lavado, desinfección y no deben generar ruido al desplazarlos.
- En el servicio, el contratista deberá ofrecer diariamente la alternativa de venta de almuerzo para el personal del hospital que desee comprarlo, fijando en un lugar visible el menú y los precios en letras y números claros.
- Si durante la ejecución del contrato se produce algún evento dañino que genere responsabilidad para el Hospital y que sea imputable al contratista, este asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.
- El Contratista se compromete a mantener los stocks minimos de viveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta.
- El proponente debe contar con un plan de contingencia que garantice el cumplimiento del contrato en casos de emergencia.

2.3. PLANILLAS TOTALIZADORAS DE DIETAS:

El contratista informará a la supervisora del contrato sobre el movimiento diario, total de desayunos, nueves, almuerzos, onces, comidas y refrigerios nocturnos que se suministren en el día, información que debe estar diligencia sin tachones ni enmendaduras y que será verificada contra la solicitud realizada por la nutricionista del hospital.

- No podrá utilizarse correctores líquidos para ratificar o rectificar renglón alguno en las planillas totalizadoras de dietas.
- Las planillas totalizadoras son la única documentación fehaciente a los fines de la prestación del servicio contratado y serán el documento soporte para el pago mensual del servicio.
- Para la facturación de dietas de internos se elaborará una planilla que debe llevar la fecha, tipo de comida y firma de quienes tomaron el servicio, avalada por las nutricionistas del Hospital para la facturación.
- EL contratista debe estar en capacidad de instalar un sistema de información automatizado que permita el acceso, control y facturación diaria y mensual del servicio.

2.4. CONTRATACION PERSONAL AUXILIAR, TÉCNICO Y PROFESIONAL PARA PRESTACION DEL SERVICIO:

- El contratista deberá contratar a su cargo y riesgo todo el personal necesario para la prestación del servicio de alimentación a pacientes, al público, restaurante y lactario.
- El contratista debe permanecer al día en todos los pagos correspondientes a la contratación del personal como: nomina, seguridad social, salud y parafiscales.
- El personal contratado por el contratista debe estar dotado de uniformes completos, que conste de vestido camisero de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, zapatos de color blanco y botas de caucho, polainas y elementos de protección personal necesarios dependiendo de las aéreas de trabajo y normatividad. El costo de estos uniformes y dotaciones deberá ser asumido en su totalidad por el contratista.
- El personal deberá recibir capacitación continua por los profesionales de la empresa y el Servicio de Alimentación y Nutrición, sobre la normatividad, procesos de manipulación, conservación, producción, distribución de la alimentación y calidad del producto final. El contratista debe presentar en la propuesta un plan completo de capacitación al personal, adjuntando el cronograma que debe corresponder específicamente al periodo de desarrollo del contrato, con los temas, objetivos, metodología y secuencias específicas para cada ítem.
- Todo el personal del contratista debe estar capacitado en relaciones humanas, atención y servicio al cliente, además de todos los temas relacionados con el objeto del contrato.
- El personal estará identificado con escarapela como el personal del contratista y el servicio que presta.
- Al inicio del contrato el personal debe tener carnet de manipuladores vigente, certificado médico, exámenes de laboratorio KOH uñas, frotis de garganta, coprológico, serología y carnet de vacunación, los resultados deben ser reportados a la Interventoría y reposar en las hojas de vida de cada funcionario
- Los exámenes médicos y de laboratorio periódicos del personal para la prestación del servicio se regirán estrictamente bajo las normas vigentes de la Secretaría de Salud, y/o Ministerio de la Protección Social, estos deben estar a cargo del contratista. El cumplimiento de la realización de dichos exámenes será supervisado por la Supervisión y el Comité de Infecciones del Hospital Universitario de la Samaritana Unidad Funcional.
- El trato que el contratista tendrá, tanto con los pacientes, familiares, visitantes como con el personal del contratante, será amable mantendrá relaciones de respeto y cordialidad, cuidando de no exceder la confianza.

- El Hospital, a través de la supervisión del contrato podrá exigir el cambio del personal (operativo o profesional) que a su juicio no convenga para los intereses del servicio de alimentación del contratante (maltrato, agresión, incumplimiento de las cláusulas del contrato). En este caso el cambio debe ser inmediato, el contratista deberá avisar oportunamente al supervisor del contrato todos los cambios que efectuara en el personal y acreditar iguales condiciones requeridas.
- El proponente debe desarrollar actividades de bienestar y capacitación adhiriéndose a los programas del Hospital.

2.5. AREA FISICA, DOTACION DE EQUIPOS Y MENAJE

- El Hospital entregará al contratista, con carácter devolutivo, los locales y áreas de cocina, con los servicios de acueducto, alcantarillado, luz, gas en funcionamiento, siendo el contratista el responsable de las adecuaciones de estos para la ejecución del contrato.
- El Hospital entregará al contratista, con carácter devolutivo los muebles, maquinaria y equipos de cocina, vajilla y elementos de propiedad del Hospital, si al momento del inicio del contrato existen, de lo contrario será el contratista el responsable de dotar y adecuar por su cuenta las instalaciones con los muebles, equipos, menaje elementos de cocina, vajilla, etc., para la realización de todo el proceso: recibo, almacenamiento, producción, empaque, ensamble, conservación, distribución y transporte de dietas y/o productos alimenticios (calientes, fríos o congelados) cumpliendo los requisitos establecidos en la norma vigente, mediante acta que formará parte integral del contrato.
- El contratista será el encargado de realizar las adecuaciones, mantenimiento correctivo y preventivo de todas las áreas físicas entregadas y utilizadas por el contratista para dar cumplimiento al alcance del contrato, manteniendo estas áreas en óptimas condiciones para el funcionamiento del servicio y presentando un cronograma a la supervisora del contrato cada seis meses de estos mantenimientos y dejando los registros correspondientes.
- El contratista será directamente responsable del mantenimiento preventivo, correctivo y responsable de todos los equipos los de su propiedad o los entregados por el hospital, presentando un cronograma a la supervisora del contrato cada seis meses de estos mantenimientos, para garantizar la prestación del servicio cumpliendo con los requerimientos exigidos de calidad.
- El contratista se compromete, a la terminación del contrato del suministro de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver los locales, equipos y elementos de cocina que fueron entregados en el inventario inicial en buenas condiciones salvo el deterioro natural por el uso, lo que constara en acta de entrega.
-
- El contratista durante la ejecución del contrato será el responsable de proveer y dotar el servicio de todo o el menaje que sea necesario para garantizar una adecuada prestación del servicio.
- El contratista debe contar con la loza necesaria y mantener un stock que permita prestar el adecuado servicio de alimentación.
- El menaje, loza vajilla, cubiertos y demás elementos usados para el suministro de la alimentación del paciente deben estar en perfecto estado.
- El contratista ofrecerá la alimentación en loza desechable a los pacientes que lo requieran según patología a criterio y solicitud de la nutricionista del HUS
- La loza utilizada para la distribución de alimentos en el servicio de pediatría no debe ser de porcelana.

2.6 ASEO DE EQUIPOS Y AREAS FISICAS UTILIZADOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- El aseo general del equipo, dotación e instalaciones físicas utilizadas para la prestación del servicio, estará a cargo del contratista cumpliendo con los protocolos de aseo, limpieza y bioseguridad del Hospital y la normatividad vigente. Estas disposiciones cobijan fumigación semanal o quincenal según necesidad por cuenta del contratista, lavado y desinfección de la trampa de grasa, campanas y ductos extractores, suministrando los productos que el comité de infecciones del HUS, estipule para ser utilizados en estas áreas.
- Las bandejas, loza y demás elementos utilizados para ofrecer la alimentación de los pacientes debe ser lavado y desinfectado por el contratista.
- La utilización de las bolsas de basura debe ser de acuerdo a la normatividad vigente y lo establecido por el Ministerio del Medio Ambiente (Res. 0300, abril/98 y Decreto 2676 dic/97; manual de procedimientos para la gestión integral de residuos hospitalarios y similares de Colombia, Ministerio del Medio Ambiente y Protección Social, junio 2000) y demás normas que las adicionen o modifiquen.

2.6. PRESENTACION DE MANUALES Y PROTOCOLOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

En la propuesta el contratista deberá presentar los manuales estipulados según la norma vigente para los establecimientos que manejen alimentos y servicios de alimentación:

- Manual de dietas.
- Manual de estandarizaciones
- Manual de funciones.
- Manual de aseguramiento de la calidad (manipulación de alimentos, higiene, desinfección, almacenamiento, de alimentos).
- Plan de saneamiento
- Manual de control de plagas.
- Ciclo de minutas que incluya menú patrón, análisis de macronutrientes y micronutrientes.
- Análisis de riesgos y puntos de control críticos - HACCP

De igual forma, para la prestación del servicio, se deberá cumplir los reglamentos internos y protocolos del Hospital.

2.7. FUMIGACIÓN Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN UTILIZADAS POR EL CONTRATISTA.

El contratista efectuará por su cuenta y riesgo, la fumigación y desinfección de las áreas del Servicio y restaurante en forma periódica, semanal o quincenalmente según necesidad, para los controles de plagas, roedores y rastreros de acuerdo con las normas vigentes por la autoridad competente, en coordinación con la supervisora del contrato. Las instalaciones deben permanecer en las condiciones de aseo y sanidad exigidos por las autoridades competentes para la prestación de esta clase de servicio.

2.8. CUMPLIR CON LA RUTA EPIDEMIOLÓGICA.

El contratista deberá seguir la ruta epidemiológica del contratante. Los desperdicios de alimentos no se utilizarán para lavazas de engorde de animales y se someterán a desnaturalización antes de su eliminación final. El contratista será responsable de la recolección, clasificación y evacuación diaria de los residuos sólidos y líquidos.

El Contratista se compromete a seguir los lineamientos estipulados para el reciclaje en el hospital.

2.9. CUMPLIR CON EL ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO

El contratista deberá cumplir con los análisis microbiológicos del agua utilizada en los servicios, alimentos crudos, procesados, superficies de áreas de trabajo y manos del personal dando cumplimiento a la norma, realizando las medidas correctivas.

2.10. SERVICIO DE CAFETERIA: La propuesta económica debe contemplar la oportunidad de explotar la cafetería, dentro su estructura de costos contemplara el beneficio que obtiene por la venta de alimentación a funcionarios y visitantes adicionalmente de la explotación comercial del espacio adhiriéndose a los procesos a realizarse en el lugar.

Esta debe funcionar desde el momento del inicio del contrato en un horario mínimo de 10 horas al día. El personal que labore en esta área será completamente distinto al personal del Servicio de Alimentación.

3. CONDICIONES TECNICAS ESPECÍFICAS PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ZIPAQUIRA

El Hospital entregara el área física de la cocina, lactario y áreas de distribución, para el suministro y distribución de la alimentación a los pacientes, formulas lácteas, formulas enterales en esta unidad.

El hospital hará entrega al contratista de los equipos relacionados en el anexo 4 para la manipulación, producción, conservación y distribución de la alimentación a los pacientes y usuarios comprometiéndose a dotar de todos los elementos y menaje adicionales necesario para la prestación del servicio.

El número de raciones a suministrar promedio día es de sesenta (70).

El contratista debe suministrar un número de cuatro garrafones de agua potable, debidamente sellados y rotulados por el fabricante, cada ocho días sin que esto genere costo, los cuales serán distribuidos por la Nutricionista de la Unidad Funcional en los diferentes servicios según necesidad.

DISTRIBUCIÓN DE DIETAS A PACIENTES

➤ HORARIO PARA DISTRIBUCION A PACIENTES

DESAYUNO	8:00 A.M	A	8:30 A.M
NUEVES	10:00 A.M	A	10:30 A.M
ALMUERZO	12:00 M	A	1:00 P.M
ONCES	3:00 P.M	A	3:30 P.M
CENA	5:30 P.M	A	6:30 P.M
REFRIGERIO	7:00 P.M		

➤ HORARIO ATENCION USUARIOS COMEDOR:

DESAYUMO	8:00 A.M	A	9:00 A.M
ALMUERZO	12:00 M	A	2:00 P.M
CENA	5:00 P.M	A	6:30 P.M

3.1. CONTRATACION PERSONAL AUXILIAR, TÉCNICO Y PROFESIONAL:

- El contratista deberá contratar a su cargo y riesgo todo el personal necesario para la prestación del servicio de alimentación a pacientes, lactario, cafetería, restaurante y publico.
- El servicio de alimentación y lactario debe contar con la presencia del profesional nutricionista dietista durante el horario establecido de funcionamiento de estos, de lunes a domingo de 6 am. a 7 p.m, sin excepción de fines de semana o festivos.

- Para el servicio de alimentación a pacientes, médicos internos y lactario se debe contar mínimo con el siguiente personal:
 - 1 Nutricionista administrador tiempo completo
 - 1 Nutricionista - dietista de tiempo completo
 - 1 Chef
 - 1 almacenista
 - 1 auxiliar de cocina
 - 2 auxiliares de dietas
 - 5 camareras
 - 2 auxiliares de enfermería para el lactario

3.1 SERVICIO DE LACTARIO

- El contratista debe presentar un valor fijo mensual por el servicio y manejo de lactario. El valor debe incluir la totalidad de personal que se requiera para garantizar el servicio
- El oferente debe suministrar la totalidad de las fórmulas lácteas listas para el consumo y en las concentraciones de acuerdo a las necesidades de los neonatos o pacientes pediátricos hospitalizados
 - Fórmulas de iniciación: 0 – 6 meses
 - Fórmulas de continuación: 6 – 12 meses
 - Fórmulas para niños: mayores de 1 año
 - Fórmulas especiales: Para prematuros, antireflujo, de soya, libre de lactosa o según Patología.
- Para la prestación del servicio de lactario el contratista contará y suministrará la dotación suficiente de biberones, chupos, tapas, en la calidad requerida realizando la reposición oportuna, para el suministro de las formulas a los pacientes.
- El contratista dotara esta área con los elementos y menaje adicional necesario al entregado por el contratante al momento del inicio de contrato, para que se lleven a cabo todos los procesos que garanticen una alimentación de excelente calidad e inocua a los menores y pacientes con nutrición enteral.
- El personal que labore en el lactario deberá hacerlo con la dotación completa uniforme, gorros, batas, polainas, tapabocas, los cuales correrán por cuenta del contratista.
- El manejo del lactario se realizara de acuerdo a la normatividad vigente para esta área, manipulación de formulas lácteas, leche materna y formulas enterales.
- El servicio de lactario se prestará de 6 a.m. a 7 p.m. de lunes a domingo (incluyendo festivos) de forma interrumpida, para lo cual el contratista deberá contar con el número de personal profesional y auxiliar de enfermería, necesario durante este horario que permita prestar el servicio adecuadamente.
- El contratista será el responsable de los procesos de esterilización, aplicando los controles diarios que garanticen, este proceso como indicadores físicos, químicos y biológicos, registrando resultados de cada uno de estos, reportando semanalmente a la Supervisora del contrato, contando con un plan de contingencia en caso de falla en el equipo o en el proceso.
- Las fórmulas enterales y mezclas hospitalarias deben ser preparadas en el área asignada.

- Las formulas enterales y formulas lácteas en polvo deben almacenarse en un ambiente fresco y seco. Los productos utilizados deben permanecer tapados durante el almacenamiento, deben marcarse con la fecha en que fueron abiertos y desecharse conforme a las recomendaciones del fabricante.
- El personal debe ajustarse estrictamente a las técnicas de preparación y bioseguridad.
- El contratista debe contar con manuales de aseo, limpieza y desinfección de elementos, equipos y áreas físicas, acorde con los protocolos de hospital para el área del lactario.
Todas las áreas de almacenamiento, preparación y refrigeración de la alimentación enteral deben garantizar y cumplir con toda la normatividad para el manejo de estos productos.
- Los productos enterales no utilizados deben marcarse con la fecha y hora en que fueron preparados y desecharse en caso de no utilizarse dentro de las 24 horas siguientes.
- Se suministrara refrigerio a las mamás canguro que se encuentren en el hospital lactando a los neonatos sin que esto genere ningún costo adicional.

3.3. SERVICIOS PUBLICOS EN LA UNIDAD FUNCIONAL DE ZIPAQUIRA

El oferente se obliga a cancelar el valor correspondiente a los servicios públicos que se origine como resultado de la prestación del servicio, es importante mencionar que el hospital no cuenta con contadores independientes para el área del servicio en mención, por lo tanto los valores a cancelar son:

- ENERGIA ELECTRICA NOVECIENTOS DIECIOCHO MIL PESOS (\$918.000.00)
- ACUEDUCTO DOSCIENTOS CUATRO MIL PESOS (\$204.000.00)
- GAS TRESCIENTOS SEIS MIL PESOS (\$306.000.00)

Estos valores deberán ser cancelados mensualmente por el contratista.

4. CONDICIONES TECNICAS ESPECÍFICAS PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE GIRARDOT

El Hospital entregara el área física de la cocina y áreas de distribución, para el suministro de la alimentación de los pacientes en esta unidad.

El número de raciones a suministrar promedio día es de ciento setenta (170)

DISTRIBUCIÓN DE DIETAS A PACIENTES

➤ HORARIO PARA DISTRIBUCION A PACIENTES

DESAYUNO	8:00 A.M	A	8:30 A.M
NUEVES	10:00 A.M	A	10:30 A.M
ALMUERZO	12:00 M	A	12:30 P.M
ONCES	3:00 P.M	A	3:30 P.M
CENA	5:00 P.M	A	5:30 P.M
REFRIGERIO	7:00 P.M		

➤ **HORARIO ATENCION USUARIOS COMEDOR:**

DESAYUMO	6:30 A.M	A	8:00 A.M
ALMUERZO	12:00 M	A	2:00 P.M
CENA	5:30 P.M	A	6:45 P.M

4.1. CONTRATACION PERSONAL AUXILIAR, TÉCNICO Y PROFESIONAL:

- El contratista deberá contratar a su cargo y riesgo todo el personal necesario para la prestación del servicio de alimentación a pacientes, al público, restaurante.
- El servicio de alimentación debe contar con la presencia del profesional nutricionista dietista durante el horario establecido de funcionamiento de estos, de lunes a domingo de 6 am. a 7 p.m., sin excepción de fines de semana o festivos.
- Para el servicio de alimentación a pacientes, médicos internos se debe contar mínimo con el siguiente personal el cual debe ser adicionado en caso de ser necesario
 - 1 Nutricionista administrador tiempo completo
 - 2 Nutricionista - Dietista de tiempo completo
 - 1 Chef
 - 1 Almacenista
 - 3 Auxiliar cocina
 - 13 Auxiliares

4.2. SERVICIOS PUBLICOS UNIDAD FUNCIONAL DE GIRARDOT:

El oferente se obliga a cancelar el valor correspondiente a los servicios publicos que se origine como resultado de la prestación del servicio, es importante mencionar que el hospital no cuenta con contadores independientes para el área del servicio en mención, por lo tanto los valores a cancelar son:

- ENERGIA ELECTRICA: DOS MILLONES CUARENTA MIL DE PESOS (\$2.040.000.00)
- ACUEDUCTO: OCHOCIENTOS DIECISEIS MIL PESOS (\$816.000.00)

Estos valores deberán ser pagados mensualmente, por el oferente.

LISTADO DE INVENTARIO DE EQUIPOS A ENTREGAR POR PARTE DEL HOSPITAL PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ZIPAQUIRA

LACTARIO		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
1	1	MESÓN EN L CON ESTUFA ELÉCTRICO Y DOS LAVAPLATOS (FALTAN 2 PUERTA), CON 8 PASOS
2	1	CARRO TRANSPORTADOR DE 3 NIVELES FORMICA COLOR GRIS CON RODACHINES
3	2	CANECAS ROJA - VERDE DE PEDAL
4	3	OLLAS NO 26 (2 TAPA) 1 SIN MANIJA
5	1	COLADOR METÁLICO EN FORMA DE EMBUDO
6	1	OLLA NO 18 SIN TAPA
7	1	OLLA NO 20 SIN TAPA
8	3	JARRAS PLÁSTICAS MEDIANAS (1 TAPA)
9	2	JARRAS MEDIDORAS DE ALUMINIO
10	16	PLATOS ISOTÉRMICAS CON DIVISIÓN COLOR AZUL
11	16	TAPAS ISOTÉRMICAS AZULES
12	10	TAZAS ISOTÉRMICAS SOPA SIN TAPA COLOR AZUL
13	16	VASOS PLÁSTICOS
14	10	TAZAS SOPA ACERO INOXIDABLE CON OREJA
15	17	CUCHARAS SOPERAS
16	14	CUCHARAS DE POSTRE
17	1	CUCHARA PARA SERVIR MEDIANA
18	2	BANDEJAS PEQUEÑAS COLOR BEIGE
19	2	BANDEJAS AZUL GRANDE
20	1	PLATÓN VERDE GRANDE
21	1	BALDE GRANDE ROJO N
22	4	JUEGOS DE TARROS COLOR AMARILLO SIN TAPA
23	1	TARRO ROJO GRANDE CON TAPA
24	1	JARRA PEQUEÑA
25	1	BANDEJA ACERO INOXIDABLE

LAVADO Y DESINFECCION LACTARIO		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
26	1	MESÓN EN L (3 LAVAPLATOS, 5 COMPARTIMIENTOS) 1 LAVAMANOS
27	6	PORTA-BIBERONES METÁLICOS (10 COMPARTIMIENTOS)
28	1	OLLA NO 40 CON TAPA
29	1	ESTUFA DE 3 PUESTOS ELÉCTRICOS (SOLO SIRVE 1 PUESTO)
30	1	CANECA MEDIANA ROJA (BIBERONES)
31	1	PLATÓN ROJO GRANDE
32	1	CANECA COLOR BEIGE MEDIANA (BIBERONES)
33	1	PORTA-BIBERÓN PLÁSTICO

ESTERILIZACION		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
34	1	NEVERA MEDIANA CHALLENGER BEIGE CON TERMÓMETRO
35	1	MESÓN CON 3 COMPARTIMIENTOS EN L
36	1	AUTOCLAVE (TUTTEVER) M 3870 - SERIE 9501833
37	1	MESÓN EN L CON DOS LAVAPLATOS Y ESTUFA (1 FOGÓN FUNCIONAL) DE 4 COMPARTIMIENTOS
38	2	JARRAS PLÁSTICAS PEQUEÑAS SIN TAPA
39	1	OLLA NO 22 SIN TAPA
40	1	MEDIDOR PLÁSTICO 8 ONZ
41	1	COLADOR AZUL PEQUEÑO PLÁSTICO
42	2	TARROS PLÁSTICOS MEDIANO COLOR AMARILLO SIN TAPA
43	1	BANDEJA ROJA PLATICA GRANDE
44	1	TINA NARANJA
45	1	PLATÓN BEIGE GRANDE
46	1	PINZA METÁLICA GRANDE
47	1	CARTELERA EN MADERA CON VIDRIO
48	1	SILLA RIMAX BLANCA SIN BRAZOS
49	1	JARRO MEDIDOR PLÁSTICO DE MEDIO LITRO
50	1	CANECA DE PEDAL
51	1	NEVERA PEQUEÑA AMARILLA CON TERMOMETROS (REVISAR)

COCINETA (2 PISO)		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
52	1	GABINETE DE 4 COMPARTIMIENTOS
53	1	MESÓN EN L CON 4 COMPARTIMIENTOS - 1 LAVAPLATOS
54	1	MESA AUXILIAR EN FORMICA COLOR BEIGE
55	2	CARROS TRANSPORTADORES (CON 2 COMPARTIMIENTOS CON RODACHINES - EN MAL ESTADO)
56	3	TARROS PLÁSTICOS (2 CON TAPA)
57	51	TAZAS ISOTÉRMICAS PARA SOPA SIN TAPAS
58	37	TAPAS ISOTÉRMICAS PEQUEÑAS TRANSPARENTE
59	40	VASO TRANSPARENTE ISOTÉRMICO
60	51	PLATO ISOTÉRMICO (3 COMPARTIMIENTOS) AZUL
61	59	TAPAS ISOTÉRMICAS AZULES
62	3	JARRAS PLÁSTICAS GRANDES
63	2	JARRAS PLÁSTICAS PEQUEÑA
64	27	VASO EN ACERO INOXIDABLE
65	35	BANDEJA PLÁSTICA GRANDE AZUL
66	1	BANDEJA PLÁSTICA GRANDE BLANCA
67	6	BANDEJAS PLÁSTICAS PEQUEÑAS
68	1	PLATÓN GRANDE AMARILLO
69	2	BALDES GRANDE MEDIANO
70	15	JUEGOS DE CUBIERTOS COMPLETOS
71	17	TENEDOR - CUCHILLO
72	17	CUCHARAS

COCINETA GINECO		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
73	1	CARRO TERMO DOS PUERTAS - 24 COMPARTIMIENTOS CON BANDEJAS EN ALUMINIO
74	1	LAVAPLATOS EN ACERO
75	58	BANDEJAS CON COMPARTIMIENTOS EN ACERO
76	36	TAZAS PARA SOPA ACERO INOXIDABLE
77	36	TAZAS PARA JUGO
78	20	PLATOS PARA POSTRE
79	19	VASOS EN ACERO INOXIDABLE
80	8	BANDEJAS METÁLICAS
81	2	BANDEJAS PLÁSTICAS GRANDES COLOR BEIGE
82	5	BANDEJAS PEQUEÑAS
83	2	JARRAS PLÁSTICAS MEDIANAS SIN TAPA
84	1	JARRA PLÁSTICA PEQUEÑA SIN TAPA
85	1	TARRO GRANDE ROJO PLÁSTICO CON TAPA BLANCA
86	20	JUEGOS CUCHARA, CUCHILLO Y TENEDOR
87	18	CUCHARAS SOPERAS

COCINA CALIENTE		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
88	1	DISPENSADOR DE JUGOS CON 2 COMPARTIMIENTOS CON TAPA
89	1	MESÓN LATERAL DERECHO
90	1	OLLA NO 60 SIN TAPA
91	1	MESÓN FRONTAL (CON 2 LAVAPLATOS)
92	2	SOSTENEDOR DE PARED PARA LOZA
93	1	GABINETE CON 2 COMPARTIMIENTOS ACERO INOXIDABLE CON 2 PUERTAS
94	1	MESÓN LATERAL IZQUIERDO CON 1 LAVAPLATOS CON SOPORTE INFERIOR
95	1	REPISA EN ACERO INOXIDABLE LATERAL IZQ
96	1	CAMPANA EXTRACTORA
97	2	ESTUFAS ENANAS DE UN SOLO PUESTO A GAS
98	1	ESTUFA CON 6 PUESTOS A GAS SIN HORNO
99	1	ESTUFA DE 6 PUESTOS A GAS SIN HORNO
100	1	MESA AUXILIAR EN ACERO INOXIDABLE SIN RODACHINES CON SOPORTE INFERIOR
101	1	NEVERA CON DOS PUERTAS EN LAMINA CON 10 BANDEJAS O REJILLAS
102	1	BAÑO MARIA DE 5 PUESTOS Y + 2 TARROS PARA LÍQUIDOS
103	1	CARRO TRANSPORTADOR CON RODACHINES COMPARTIMIENTOS
104	1	LICUADORA PEQUEÑA CON VASO EN VIDRIO Y TAPA
105	1	MESÓN LATERAL CON UN LAVAPLATOS
106	1	REPISA EN ACERO INOXIDABLE
107	1	MESÓN MEDIANO CON 1 LAVAPLATOS CON SOPORTE INFERIOR
108	1	PELADOR DE PAPAS FUNCIONAL
109	1	AYUDANTE DE COCINA FUNCIONAL
110	1	MESÓN MEDIANO CON 2 NIVELES EN ACERO
111	1	MESÓN GRANDE CON 1 LAVAPLATOS Y SOPORTE INFERIOR
112	1	REPISA EN ACERO INOXIDABLE
113	1	EXPRIMIDOR MANUAL
114	1	OLLA NO 60 SIN TAPA
115	2	OLLAS NO 28 SIN TAPA
116	1	ESCURRIDOR DE FRITOS
117	2	MOLDES DE 2 LIBRAS REDONDOS

COCINA CALIENTE		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
118	3	PAILAS PARA FRITOS
119	12	OLLAS PEQUEÑAS PARA DIETAS
120	1	OLLA NO 40 SIN TAPA
121	1	OLLA NO 34 SIN TAPA
122	1	OLLA CON ARO
123	2	ESCURRIDORES PEQUEÑOS
124	3	ENSALADERAS EN ACERO INOXIDABLES
125	1	OLLA EXPRESS CON TAPA
126	2	BANDEJAS ESMALTADAS GRANDES
127	1	BANDEJA ESMALTADA PEQUEÑA
128	3	BANDEJAS INOXIDABLE PARA POSTRES
129	2	TABLAS PARA PICAR GRANDES EN ACRÍLICO BLANCAS
130	1	TABLA PARA PICAR PEQUEÑA EN ACRÍLICO BLANCA
131	1	RAYADOR PEQUEÑO METÁLICO
132	4	TARROS TRANSPARENTES SIN TAPA
133	2	TARROS AMARILLOS SIN TAPA EN PLÁSTICO MEDIANOS
134	1	COLADERA VERDE EN PLÁSTICO
135	5	VALDÉS MEDIANOS VERDE, AZUL Y UNO ROJO
136	2	CANECAS GRANDES CON TAPA GRIS GRANDE
137	2	CUCHILLOS CON MANIJA BLANCA
138	1	CUCHILLO MEDIANO CON MANIJA NEGRA
139	2	PINZAS DE DIENTES PEQUEÑAS EN ACERO INOXIDABLE
140	1	PINZA PEQUEÑA EN ALUMINIO
141	2	CUCHARAS PARA FRITOS (1 MEDIANA Y 2 PEQUEÑAS)
142	9	CUCHARAS DE SERVIDO, 5 CON MANIJA NEGRA
143	3	TENEDORES GRANDES CON MANIJA NEGRA
144	1	CUCHARA ESCURRIDORA DE FRITOS NEGRA CON MANIJA EN ALUMINIO
145	2	CUCHARONES PLÁSTICOS MEDIANOS
146	3	OLLAS NO 40 SIN TAPA
147	3	OLLAS PEQUEÑAS SIN TAPA
148	22	BANDEJAS DE PORCELANA
149	2	JARRA ACERO INOXIDABLE
150	31	TAZA PORCELANA PARA SOPA
151	17	VASOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES
152	28	BANDEJAS GRANDES EN ACERO INOXIDABLE
153	4	PLATOS SEMIONDOS CON BORDE DORADO
154	22	PLATOS EN PORCELANA MEDIANOS PARA SECO
155	3	PLATOS PORCELANA SECO GRANDES
156	14	POCILLOS CHOCOLATEROS DE PORCELANA
157	39	PLATOS TORTEROS EN PORCELANA
158	4	PLATOS TINTEROS
159	21	CUCHARAS PARA POSTRE EN ALUMINIO
160	11	CUCHARAS PARA SOPA

COCINA CALIENTE		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
161	24	TENEDORES SECO
162	23	CUCHILLOS CON MANIJA BLANCA
163	1	CUCHILLO PARA COCINA MEDIANO
164	1	CUCHARA GRANDE PARA FRITOS

COCINA GENERAL (BODEGA DE MENAJE)		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
165	4	OLLAS GRANDES SIN TAPA
166	1	CANECA VERDE PLÁSTICA GRANDE
167	1	OLLA AUTOCLAVE
168	26	BANDEJAS GRANDES AZULES
169	95	BANDEJAS ACERO INOXIDABLE CON COMPARTIMIENTOS
170	14	BANDEJAS METÁLICAS
171	157	TAZA ACERO INOXIDABLE
172	12	POCILLOS METÁLICOS
173	5	SALEROS DE VIDRIO CON TAPA
174	2	PINZAS GRANDES METÁLICAS
175	3	COPAS GRANDES EN VIDRIO
176	1	GRECA PEQUEÑA
177	2	METÁLICOS RECTANGULARES
178	2	CANECAS GRANDES PLÁSTICAS ROJA Y AZUL, AMBAS CON TAPA
179	5	JARRAS EN ACERO INOXIDABLE
180	1	BALANZA EDLUNG
181	3	OLLAS EXTRAGRANDE
182	8	TAZAS EN MELAMINA VERDES
183	40	PLATOS DE SECO EN MELAMINA VERDES
184	3	POCILLOS VERDES EN MELAMINA
185	12	SOLITARIOS AZULES
186	6	BANDEJAS EXTRAGRANDES EN PORCELANA
187	6	CARRO-TERMOS PLÁSTICOS AZUL VERDOSO

CUARTO O BODEGA DE ALMACENAMIENTO		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
188	1	CONGELADOR MARCA COLSER DE DOS PUERTA
189	1	REFRIGERADOR COLSER UNA SOLA PUERTA
190	1	ESTANTE METÁLICO DE 4 NIVELES EN ACERO INOXIDABLE
191	1	ESCRITORIO SENCILLO EN MADERA CON VIDRIO
192	1	BALANZA CONTINENTAL ROJA CON PLATO METÁLICO.

OFICINA		
ITEM	CANTIDAD	ELEMENTO
193	2	ESCRITORIOS EN MADERA CON 2 CAJONES, 1 CON VIDRIO
194	1	SILLA ERGONÓMICA CON RODACHINES
195	3	SILLAS EN CORDOBAN SIN BRAZOS
196	1	SILLA EN CORDOBAN CON BRAZOS
197	1	ARCHIVADOR DE 3 CAJONES
198	1	RELOJ HEXAGONAL DE PARED

Anexo 4

MINUTA CONTRACTUAL



CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS XXXX DE 2014

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO LA SAMARITANA EN LAS UNIDADES FUNCIONALES DE GIRARDOT Y ZIPAQUIRÁ

CONTRATISTA: XXXXXXXX

VALOR: XXXXXXXX

CPD: XX DEL 2014

PLAZO: XXX (X) MESES

Entre **OSCAR ALONSO DUEÑAS ARAQUE**, mayor de edad, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 7.224.090, expedida en DUITAMA - BOYACA en su calidad de Gerente de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO - HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA** y como tal representante legal del mismo, nombrado mediante Decreto Departamental número 185 del 03 de Julio de 2012 y acta de posesión número 082 del 05 de julio de 2012, facultado por la Ordenanza 072 del 27 de Diciembre de 1.995 y el estatuto de contratación de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO - HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA**, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL HOSPITAL**, por una parte; y por la otra **XXXXX**, identificada con **NIT XXXXX** representada legalmente por **XXXXXX** identificado con la cédula de ciudadanía número **XXXXX** de **XXXX**, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato, previas las siguientes,

CONSIDERACIONES

PRIMERA: Que la E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA realizó convocatoria pública No. XXX de 2014 con el fin recibir propuestas para la prestación del servicio de alimentación Hospitalaria para la ESE Hospital Universitario de la Samaritana en las Unidades Funcionales de Girardot y Zipaquirá. **SEGUNDA:** Que efectuadas las evaluaciones pertinentes se concluyó que la propuesta presentada por **el CONTRATISTA** es conveniente para **el HOSPITAL**. **TERCERA:** Que fue adjudicada mediante resolución No. XXX del XXX de XXX de 2014. **CUARTA:** Que para el presente negocio se observaron todos los principios de Función Administrativa consagrados en la Constitución, Leyes y Estatutos del **HOSPITAL**. **QUINTA:** Que existe disponibilidad presupuestal No. XXX de 2014 por el monto de **XXXX PESOS M/TE (\$XXX.000.000)** para la celebración del presente contrato de prestación de servicios.

CLAUSULAS

PRIMERA: OBJETO: Prestar el servicio DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO LA SAMARITANA EN LAS UNIDADES FUNCIONALES DE ZIPAQUIRÁ Y GIRARDOT.

PARÁGRAFO PRIMERO: El servicio en las Unidades Funcionales de Zipaquirá y Girardot estará condicionado a la duración de los convenios interadministrativos suscrito por la E.S.E. Hospital Universitario de la Samaritana para la operación de las mencionadas unidades funcionales; por tanto, en caso de finalizar alguno de los convenios interadministrativos, el servicio terminará y, en consecuencia, el valor promedio presupuestado de la unidad funcional será reversado.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El CONTRATISTA debe cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en el Decreto 3075 de 1997 con el fin de asegurar las buenas prácticas de manufactura, así como, la Resolución 5109 de 2005 y toda la normatividad vigente para adquisición, almacenamiento, producción, ensamble, empaque rotulación, etiquetado y distribución de dietas y alimentos en hospitales.

SEGUNDA. ALCANCE: El servicio tendrá el siguiente alcance:

1. El servicio comprende la adquisición, manipulación, preparación y distribución de alimentos a la cama del paciente de acuerdo con la dieta prescrita, lo cual incluye desayuno, nueve, almuerzo, onces, comida y refrigerio, según necesidad.
2. Los procesos se deben realizar en las instalaciones destinadas por el supervisor en las unidades funcionales de Zipaquirá y Girardot.
3. El suministro de la alimentación incluye a usuarios internos y externos determinados por el supervisor.

TERCERA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: este se obliga para con EL HOSPITAL a:

1. GENERALES

- a) El CONTRATISTA deberá prestar el servicio en el siguiente lugar:
- b) Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del presente contrato, realizando todas las obligaciones contenidas en la convocatoria No. XXX de 2014 y la propuesta presentada, incluyendo los servicios adicionales ofrecidos en la propuesta si a ello hubiese lugar, así como de los deberes a su cargo que se deriven de la naturaleza del presente contrato y de los términos de referencia.
- c) Considerar las observaciones de tipo técnico que durante la ejecución del presente contrato le efectúe EL HOSPITAL, sin perjuicio de su autonomía técnica y administrativa.
- d) Cumplir con todas las obligaciones que la normativa vigente señale para el cumplimiento del objeto contractual, en especial en materia laboral, higiene y seguridad industrial, ambiental y sanitaria.
- e) Sostener el precio de los servicios desde la presentación de la propuesta hasta la liquidación del contrato.
- f) Efectuar la facturación en la forma prevista en este contrato.

- g) Constituir la garantía única exigida en el presente contrato, en la forma establecida, así como los respectivos amparos.
- h) Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para la ejecución de este contrato.
- i) Avisar oportunamente **al HOSPITAL** de las situaciones imprevistas que puedan afectar el equilibrio financiero del contrato.
- j) El contratista deberá responder económicamente por los perjuicios probados que se causen a las personas o las cosas por negligencia u omisión de su personal.
- k) Cumplir todos los requisitos exigidos en el anexo técnico, documento que hace parte integrante del contrato; de existir alguna diferencia entre la minuta contractual y el anexo técnico, prevalecerá lo contenido en el anexo técnico.
- l) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho.
- m) Participar activamente en las actividades establecidas por **EL HOSPITAL**, acorde con los Sistemas de Calidad y metas establecidas en general, comprometiéndose con la Política Institucional, Misión, Visión, Valores. De igual forma, todo el personal contratado debe obrar de buena fe, lealtad y reserva, realizando los deberes a su cargo que se deriven del objeto del contrato
- n) Las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato y al desarrollo del objeto contractual.
- o) Cumplir las condiciones técnicas definidas para la unidad funcional contratada.

PARÁGRAFO PRIMERO. Se entienden incluidos las obligaciones contenidas en la propuesta y sus anexos, que para todos los casos constituirán parte integral del presente contrato, así como la propuesta presentada.

CUARTA: OBLIGACIONES DEL HOSPITAL: **EL HOSPITAL** se obliga para con **el CONTRATISTA** a:

- 1. Garantizar el sitio adecuado para el desarrollo del objeto contractual.
- 2. Pagar el precio dentro del plazo y formas previstas.
- 3. Exigir **del CONTRATISTA** y/o del garante la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.

QUINTA. CONDICIONES DE FACTURACIÓN: El proceso de facturación deberá atender los siguientes requerimientos:

- 1. La factura deberá estar diligenciada de acuerdo a los requerimientos técnicos y legales consignados en el Estatuto Tributario y el Código de Comercio.
- 2. La factura deberá contener discriminado los servicios prestados los cuales deben estar acorde a los precios de los servicios contratados.

3. El **CONTRATISTA** facturará al **HOSPITAL** **MENSUALMENTE** los servicios contratados y deberá anexar las planillas totalizadoras de dietas.

PARÁGRAFO: En caso de no ser posible incluir la información mencionada por motivos de sistematización de facturas o cualquier otro, el **CONTRATISTA** deberá incluir la información descrita en documento anexo a la factura, que para todos los efectos, constituirá parte integral de la factura y, en consecuencia, del presente contrato.

SEXTA. VALOR DEL CONTRATO: el valor de este contrato es **XXXXX M/TE (\$XX.000.00)** incluido IVA y los impuestos de ley, pagaderos **MENSUALMENTE** y a los **treinta (30) días** de radicado y aceptado el cobro, de conformidad con la propuesta presentada.

PARÁGRAFO: Este valor es la única contraprestación que reconocerá **EL HOSPITAL**, por tanto, **EL CONTRATISTA** no podrá sobrepasar por ningún motivo el presupuesto aquí estimado.

SÉPTIMA. CONDICIONES DE PAGO: El pago que el **HOSPITAL** efectué al **CONTRATISTA** tendrá las siguientes condiciones:

1. El **HOSPITAL** pagará al **CONTRATISTA** a los treinta (30) días de la presentación de la respectiva factura (incluido IVA).
2. El **HOSPITAL** pagará al **CONTRATISTA** según flujo de caja, de acuerdo a la oferta económica de los servicios de comida entregados por ítem durante el periodo respectivo de facturación en las condiciones exigidas en el presente contrato.
3. El **CONTRATISTA** anexará certificación expedida por el supervisor donde conste que ha cumplido las obligaciones derivadas de este contrato y el monto a pagar.
4. Presentar el certificado de paz y salvo de aportes a sistema de seguridad social y parafiscales del personal contratado para ejecutar el objeto del presente contrato, expedido por el revisor fiscal o por el representante legal y por contador.

PARÁGRAFO. No obstante la forma de pago previsto, éste queda sujeto a la situación de los recursos y disponibilidad de caja del **HOSPITAL**.

OCTAVA. PLAZO Y VIGENCIA DEL CONTRATO.- El plazo de ejecución del contrato será de **xxx (xxx) MESES** o agotamiento de la respectiva imputación presupuestal asignada, si esto sucede primero, mediante acta de inicio suscrita por el supervisor del contrato. Su vigencia será el plazo contractual y cuatro (4) meses más contados a partir del acta de inicio.

PARÁGRAFO: El contrato se podrá adicionar y/o prorrogar por las partes de conformidad con las normas pertinentes.

NOVENA. IMPUTACION PRESUPUESTAL. El gasto que ocasione el presente contrato se pagará con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal número **XXX** de 2014, **EL CONTRATISTA** no podrá por ningún motivo sobrepasar el monto presupuestado para el presente contrato.

DÉCIMA. GARANTIA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO: dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, **el CONTRATISTA** se obliga a constituir en una compañía de seguros garantía única de cumplimiento que ampare el siguiente riesgo:

1. **CUMPLIMIENTO:** en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato por un plazo igual al del contrato y tres (3) meses más.
2. **CALIDAD:** en cuantía equivalente al treinta por ciento (30%) del valor del contrato y por un plazo de un (1) año contado a partir del recibo a satisfacción del objeto contractual.
3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES DEL PERSONAL:** para garantizar el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal empleado por **el CONTRATISTA**, valor a asegurar el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el término del contrato y tres (3) años más contados a partir de la suscripción del contrato.
4. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por un monto equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato por un plazo igual al del contrato, que ampare los daños causados a terceros por causa o con ocasión de la ejecución del presente contrato.

PARAGRAFO: En caso de adición en valor y/o plazo al presente contrato, **el CONTRATISTA** se obliga a ampliar, en valor y plazo, la respectiva garantía única de cumplimiento.

DÉCIMA PRIMERA. GASTOS DE LEGALIZACIÓN: Todos los gastos orientados a legalizar y formalizar el presente contrato, como los anteriormente mencionados serán asumidos por **el CONTRATISTA**.

DÉCIMA SEGUNDA. REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El contrato se entenderá perfeccionado, cuando se eleve a escrito el acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y sea firmado por las partes.

PARÁGRAFO PRIMERO: Una vez perfeccionado el presente contrato, **el CONTRATISTA** deberá constituir la garantía única de que trata la cláusula décima

PARÁGRAFO SEGUNDO: El presente contrato podrá ser ejecutado una vez sea aprobada la garantía única por la Oficina Asesora Jurídica y exista registro presupuestal correspondiente.

DÉCIMA TERCERA. PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento o de declaratoria de caducidad del contrato, **el CONTRATISTA** se obliga a pagar a **El HOSPITAL** una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, a título de indemnización por los perjuicios que le pueda ocasionar.

DÉCIMA CUARTA. MULTAS: **El HOSPITAL** impondrá en caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones multas desde el uno por ciento (1%) diario del valor del contrato por cada día de mora, sin sobrepasar el diez por ciento (10%) del valor del contrato.

DÉCIMA QUINTA. APLICACIÓN DE LAS MULTAS Y CLAÚSULA PENAL PECUNIARIA: El valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria, ingresará al tesoro del **HOSPITAL** y podrán ser tomadas directamente del saldo a favor del **CONTRATISTA**, si lo hubiere, o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se

ejercerán las acciones legales a que haya lugar, de conformidad con las normas pertinentes.

DÉCIMA SEXTA. CADUCIDAD: EL HOSPITAL podrá declarar la caducidad de este contrato, mediante acto administrativo debidamente motivado, en el que se expresará la causa o causas que dieron lugar a ella, con fundamento en los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, para lo cual se dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre.

DÉCIMA SÉPTIMA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS: Las diferencias y conflictos que surjan en desarrollo del objeto contractual se solucionarán a través de los mecanismos de solución de conflicto, como conciliación y transacción, sin perjuicio de los que establezca la ley para tal efecto.

DÉCIMA OCTAVA. PROHIBICION DE CESIÓN O SUBCONTRATACIÓN: El contrato no podrá ser cedido por el **CONTRATISTA**, sin el consentimiento previo, expreso y escrito del HOSPITAL.

DÉCIMA NOVENA. INTERPRETACION, MODIFICACION Y TERMINACION UNILATERALES: El presente contrato queda sujeto a las disposiciones contenidas en el Estatuto Contractual del Hospital, en los vacíos a lo estipulado en la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

VIGÉSIMA. SUSPENSIÓN TEMPORAL: Por común acuerdo entre las partes, fuerza mayor o caso fortuito se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato mediante la suscripción de un acta donde conste tal evento.

VIGÉSIMA PRIMERA. LIQUIDACION DE COMUN ACUERDO: El presente contrato se podrá liquidar de común acuerdo entre las partes.

VIGÉSIMA SEGUNDA. LIQUIDACION UNILATERAL: EL HOSPITAL podrá liquidar directa y unilateralmente el presente contrato, si el **CONTRATISTA** no se presentare a la liquidación bilateral o no llegaren las partes a un acuerdo sobre el contenido de la misma, la liquidación deberá ser adoptada por acto administrativo.

VIGÉSIMA TERCERA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL **CONTRATISTA** afirma bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado con la firma del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con el Hospital Universitario de la Samaritana.

VIGÉSIMA CUARTA. RESPONSABILIDAD CONTRACTUAL: Las partes intervinientes en el contrato están sujetas a las responsabilidades consignadas en la ley.

PARÁGRAFO: EL **CONTRATISTA** declara conocer ampliamente el régimen de contratación estatal en cuanto a las cláusulas exorbitantes.

VIGÉSIMA QUINTA. EXCLUSIÓN DE LA RELACIONES LABORALES: Para el desarrollo de este contrato se utilizará personal especializado, el cual estará bajo su permanente subordinación o dependencia, por consiguiente será por cuenta del **CONTRATISTA**, la totalidad de las obligaciones laborales, tales como sueldos, prestaciones sociales e indemnizaciones, quedando en esta forma EL HOSPITAL exento de los mismos.

VIGÉSIMA SEXTA. INDEMNIDAD: El CONTRATISTA mantendrá Indemne al HOSPITAL contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, ocasionados por EL CONTRATISTA en la ejecución del objeto y las obligaciones contractuales. En caso de que se entable un reclamo, demanda o acción legal contra EL HOSPITAL, por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad de EL CONTRATISTA, éste será notificado lo más pronto posible para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne a EL HOSPITAL. EL CONTRATISTA será responsable de todos los daños causados a EL HOSPITAL, ocasionados por su culpa y le reconocerá y pagará el valor de tales daños o precederá a repararlos debidamente a satisfacción de EL HOSPITAL.

PARÁGRAFO: En el evento de ser condenado EL HOSPITAL a la reparación patrimonial de algún daño imputable al CONTRATISTA, el Hospital repetirá en contra de éste.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOCUMENTOS: Hacen parte del presente contrato los siguientes documentos: convocatoria pública No. XXX de 2014, propuesta y documentos del CONTRATISTA, certificado de disponibilidad presupuestal, cuadro comparativo de evaluación, concepto técnico, acta de la Junta de Contratos y Licitaciones.

VIGÉSIMA OCTAVA. SUPERVISIÓN: Para todos los efectos de este contrato se tendrá como supervisor al LÍDER DE PROYECTO DE NUTRICIÓN, o quien haga sus veces. A éste se le designa la responsabilidad de ejercer el control y vigilancia del servicio contratado y de efectuar las certificaciones sobre el desarrollo del mismo en términos de ejecución financiera, entregas, calidad, con el fin de ser tenidos en cuenta para futuras contrataciones, adiciones o prórrogas y la imposición de sanciones u otras determinaciones en materia contractual,

Dado en la ciudad de Bogotá D.C., a los XXXX (XXX) días del mes de XXXXXX de 2014.

EL HOSPITAL

EL CONTRATISTA

OSCAR ALONSO DUEÑAS ARAQUE
GERENTE

XXXXXXXXXX

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA E.S.E.

NIT 899999032 - 5

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

DIRECCIÓN FINANCIERA

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No 6 DEL 2014

EL SUSCRITO DIRECTOR FINANCIERO

CERTIFICA

Que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en el (los) siguiente(s) rubros presupuestal(es).

RUBRO PRESUPUESTAL

GASTO	RUBRO	RECURSO	CONCEPTO	VALOR ACTUAL
B	41006	02	ALIMENTACION	345.393.000
B	41006	03	ALIMENTACION	870.071.167
				1.215.464.167

OBJETO CDP : PARA CUBRIR CONVOCATORIA SERVICIO DE ALIMENTACION (RACIONES)
U.F.ZIPAQUIRA Y U.F.GIRARDOT

A SOLICITUD DE: VICTOR AUGUSTO PEDRAZA LOPEZ

Fecha de Expedición: 02/01/2014 /

Fecha de Vencimiento: 02/04/2014


MARLESBY SOTELO PUERTO

Subdirector Operativo con funciones de la Dirección Financiera