

Fecha	D	26	M	07	A	2022
-------	---	----	---	----	---	------

1. OBJETO DEL CONTRATO:

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES Y DESAYUNOS Y ALMUERZOS A MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ

2. DEFINICION Y JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD A CONTRATAR:

La ESE Hospital Rosario Pumarejo de López, la alimentación de los pacientes que se encuentra en los servicios de hospitalización y observación, constituye parte de su tratamiento y por ello son exigibles, con condiciones que aseguren no solo la cantidad de alimentos a servir si no la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico necesario, la variedad de los artículos y menú y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias.

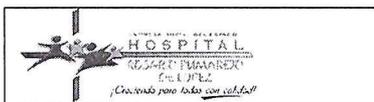
Proporcionar la nutrición adecuada de forma precoz tras la admisión en el centro hospitalario puede contribuir a mejorar los resultados cíclicos, disminuir la duración de la hospitalización y mejorar la utilización de los recursos disponibles.

Que, la Empresa Social del Estado Hospital Rosario Pumarejo de López, para estar en la capacidad de atender oportuna y eficazmente la demanda de los servicios de salud derivada de los contratos de venta de servicios celebrados, requiere para el tratamiento, buen funcionamiento y atención de los usuarios el suministro de dietas normales y terapéuticas, que le permitan prestar los servicios de salud con calidad, como parte del tratamiento médico. Atendiendo la importancia del servicio que presta la empresa, está en el deber de asegurar la continuidad en la prestación del servicio de salud, siendo indispensable contar el suministro de alimentación, para asegurar la buena marcha de la entidad y la prestación adecuada y oportuna de los servicios a los pacientes debido que se trata de actividades que no pueden ser suspendidas por tener implícitos derechos fundamentales como el derecho a la vida y la integridad física entre otros de los pacientes del Hospital.

Atendiendo la importancia del servicio que presta la empresa, está en el deber de asegurar la continuidad en la prestación del servicio de salud, siendo indispensable contar el suministro de alimentación, para asegurar la buena marcha de la entidad y la prestación adecuada y oportuna de los servicios a los pacientes debido que se trata de actividades que no pueden ser suspendidas por tener implícitos derechos fundamentales como el derecho a la vida y la integridad física entre otros de los pacientes del Hospital.

Es por ello, que se requiere contratar la totalidad de la operación del servicio de dietas hospitalarias para todos los servicios que se requieran de manera intrahospitalario, requiriéndose que el operador dote en su totalidad con equipos, menaje y utensilios la respectiva cocina dentro de las instalaciones dadas para su uso por parte del Hospital.

Dentro de la capacidad instalada del Hospital Rosario Pumarejo de López, se cuenta con 240 Camas para uso hospitalario, dentro de las cuales se tienen en la Unidades de Cuidados Intensivos, la siguiente capacidad: Uci pediatría 9 camas, Uci neonatal 14 camas, 9 básicas y 6 intermedias, y Uci adultos 14 camas, presentando a la fecha de elaboración de la necesidad un porcentaje de ocupación 70%



E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ
ESTUDIO PREVIO PARA LA ELABORACION DE CONTRATO

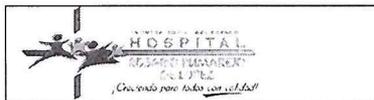
Dentro de los servicios que cuenta el Hospital y donde se ejecuta el presente objeto contractual, se encuentran los siguientes:

- Salud mental
- Pediatría
- UCI Pediátrica
- Cx maternidad
- Observación tratamiento
- Pediatría 3 piso ambas alas
- Puerperio
- UCI adulto
- Infectó
- Cuarto piso
- Urgencia

Ahora bien, el hospital en ejecución del presente contrato, ha presentado un consumo en el suministro de dietas hospitalarias y refrigerios a personal, conforme la siguiente relación:

ALIMENTACION PACIENTES Y MEDICOS INTERNOS /ABRIL 2022										
FECHA	DESAYUNO PACIENTE	ALMUERZO PACIENTE	CENA PACIENTE	DIETA LIQUIDA	MERIENDA	DESAYUNO INTERNOS	ALMUERZO INTERNOS	VALOR TOTAL	TOTAL	TOTAL FACTURADO
44.652	126	127	127	28	76	-	23	3.111.500	507	101.434.600
44.653	133	134	131	30	82	2	19	3.243.500	531	
44.654	110	110	111	55	82	5	20	2.874.800	493	
44.655	132	132	131	61	80	-	29	3.360.800	565	
44.656	148	148	144	44	80	3	44	3.755.600	611	
44.657	151	151	137	54	86	1	37	3.730.300	617	
44.658	149	148	144	66	102	-	42	3.857.800	651	
44.659	149	149	147	44	94	2	36	3.769.300	621	
44.660	153	154	149	64	100	1	22	3.808.900	643	
44.661	143	143	144	55	102	-	19	3.582.500	606	
44.662	150	150	150	42	104	2	40	3.860.000	638	
44.663	153	153	153	37	100	-	32	3.823.800	628	
44.664	154	153	140	49	82	3	40	3.793.700	621	
44.665	134	134	131	52	82	2	35	3.427.700	570	
44.666	128	129	128	44	82	-	20	3.186.200	531	
44.667	129	130	130	42	86	-	14	3.176.800	531	
44.668	123	123	123	42	86	1	14	3.044.700	512	
44.669	119	123	121	48	78	2	37	3.172.500	528	
44.670	127	129	128	52	90	1	48	3.440.600	575	
44.671	128	126	123	45	96	-	35	3.288.000	553	

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
 Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico

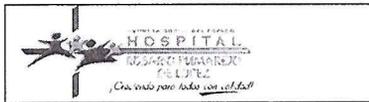


E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ
ESTUDIO PREVIO PARA LA ELABORACION DE CONTRATO

44.672	110	110	108	40	90	2	36	2.938.400	496
44.673	143	144	141	36	100	-	41	3.674.300	605
44.674	138	142	141	15	102	-	28	3.481.000	566
44.675	134	134	133	29	106	-	12	3.273.200	548
44.676	132	133	127	28	102	1	46	3.454.100	569
44.677	114	114	115	35	96	3	45	3.120.600	522
44.678	120	121	121	42	94	2	34	3.176.900	8
44.679	112	114	114	33	92	-	30	2.952.500	495
44.680	120	120	116	18	92	1	30	3.027.800	497
44.681	116	122	119	43	88	-	22	3.026.800	510
								-	-
TOTALES	3.978	4.000	3.927	1.273	2.732	34	930		
PRECIO	6.400	7.400	6.900	2.700	3.200	6.400	7.400		
VALOR TOTAL	25.459.200	29.600.000	27.096.300	3.437.100	8.742.400	217.600	6.882.000	101.434.600	

ALIMENTACION PACIENTES Y MEDICOS INTERNOS /MAYO 2022										
FECHA	DESAYUNO PACIENTE	ALMUERZO PACIENTE	CENA PACIENTE	DIETA LIQUIDA	MERIENDA	DESAYUNO INTERNOS	ALMUERZO INTERNOS	VALOR TOTAL	TOTAL	TOTAL FACTURADO
44.682	118	119	119	33	86	1	17	2.953.400	493	114.584.800
44.683	130	129	129	35	88	1	50	3.429.200	562	
44.684	129	133	134	69	86	-	45	3.528.900	596	
44.685	140	142	144	28	78	-	31	3.495.000	563	
44.686	136	136	134	78	72	3	59	3.698.200	618	
44.687	124	124	124	79	70	-	43	3.322.300	564	
44.688	132	136	124	58	82	1	29	3.346.800	562	
44.689	124	124	124	42	72	2	22	3.086.200	510	
44.690	116	116	120	45	82	3	34	3.083.500	516	
44.691	129	127	128	41	78	-	41	3.312.300	544	
44.692	130	131	133	66	64	2	43	3.433.100	569	
44.693	128	129	130	51	68	-	39	3.314.700	545	
44.694	142	145	145	52	80	-	41	3.682.100	605	
44.695	128	129	129	40	80	1	43	3.352.500	550	
44.696	130	131	131	40	80	-	17	3.195.100	529	
44.697	127	128	128	45	86	1	34	3.297.900	549	

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
 Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico

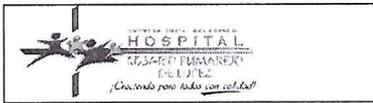


E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ
ESTUDIO PREVIO PARA LA ELABORACION DE CONTRATO

44.698	127	126	121	29	88	2	32	3.189.600	525
44.699	149	150	144	37	84	-	35	3.684.900	599
44.700	134	136	124	34	92	-	34	3.357.400	554
44.701	131	136	139	34	86	1	33	3.421.500	560
44.702	136	138	138	34	86	1	27	3.417.000	560
44.703	128	128	128	21	98	1	24	3.203.900	528
44.704	142	142	138	22	76	1	30	3.442.800	551
44.705	153	154	150	16	82	-	30	3.681.400	585
44.706	156	156	150	35	80	1	36	3.811.100	614
44.707	145	146	142	34	80	2	29	3.563.400	578
44.708	139	139	137	41	84	-	26	3.435.400	566
44.709	149	150	144	63	84	1	21	3.657.900	612
44.710	152	152	146	54	8	1	19	3.423.400	532
44.711	159	159	157	45	90	1	14	3.797.000	625
44.712	168	168	165	41	90	-	18	3.988.800	650
44.713	149	150	151	45	88	2	17	3.647.200	602
44.714	171	172	174	57	84	-	46	4.330.900	704
								-	-
								-	-
TOTALES	4.551	4.581	4.524	1.444	2.632	29	1.059		
PRECIO	6.400	7.400	6.900	2.700	3.200	6.400	7.400		
VALOR TOTAL	29.126.400	33.899.400	31.215.600	3.898.800	8.422.400	185.600	7.836.600	114.584.800	

ALIMENTACION PACIENTES Y MEDICOS INTERNOS / JUNIO 2022										
FECHA	DESAYUNO PACIENTE	ALMUERZO PACIENTE	CENA PACIENTE	DIETA LIQUIDA	MERIENDA	DESAYUNO INTERNOS	ALMUERZO INTERNOS	VALOR TOTAL	TOTAL	TOTAL FACTURADO
44.713	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
44.714	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
44.715	159	159	161	35	91	1	45	4.030.200	651	106.159.300
44.716	146	148	141	51	89	-	30	3.647.000	605	
44.717	160	161	160	44	86	-	27	3.913.200	638	
44.718	161	161	159	45	88	2	37	4.008.600	653	
44.719	167	167	165	44	90	-	31	4.079.300	664	

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
 Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico



E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ
ESTUDIO PREVIO PARA LA ELABORACION DE CONTRATO

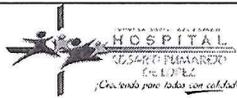
44.720	152	153	152	38	94	-	37	3.831.000	626
44.721	166	166	163	51	90	1	37	4.121.400	674
44.722	166	167	168	53	89	-	32	4.122.100	675
44.723	156	156	157	34	89	2	21	3.780.900	615
44.724	158	158	159	41	89	3	26	3.884.600	634
44.725	150	148	148	48	90	-	40	3.790.000	624
44.726	149	149	148	39	87	-	40	3.757.100	612
44.727	160	163	155	55	80	2	28	3.924.200	643
44.728	167	167	169	38	80	-	37	4.103.100	658
44.729	159	159	155	36	78	-	34	3.862.100	621
44.730	153	156	156	38	76	-	29	3.770.400	608
44.731	151	151	149	30	106	-	21	3.687.500	608
44.732	145	144	142	54	88	1	25	3.592.200	599
44.733	157	158	148	50	92	-	39	3.913.200	644
44.734	150	151	147	38	78	-	38	3.725.100	602
44.735	142	143	135	66	78	2	38	3.620.300	604
44.736	143	143	134	66	76	-	20	3.467.400	582
44.737	143	151	141	48	78	-	30	3.606.700	591
44.738	148	149	137	48	80	-	32	3.617.500	594
44.739	138	140	131	36	78	-	20	3.317.900	543
44.740	138	141	140	45	82	-	42	3.587.300	588
44.741	140	148	142	54	74	-	34	3.605.200	592
44.742	152	156	142	66	78	-	35	3.793.800	629
TOTALES									
	4.276	4.313	4.204	1.291	2.374	14	905		
PRECIO									
	6.400	7.400	6.900	2.700	3.200	6.400	7.400		
VALOR									
TOTAL	27.366.400	31.916.200	29.007.600	3.485.700	7.596.800	89.600	6.697.000	106.159.300	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA:

El presente proceso se efectuará de conformidad con la Resolución Nro. 018 del 17 de enero de 2022 (Estatuto de Contratación), con sustento en lo citado anteriormente, la entidad va a llevar a cabo un Contrato de Prestación de Servicio, cuyo valor y naturaleza del contrato se realizará mediante Contratación por Invitación Pública. El presente proceso se adjudicará de manera total.

4. FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA PRESENTE CONTRATACION:

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
 Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico



E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ

ESTUDIO PREVIO PARA LA ELABORACION DE CONTRATO

Que la Ley 100 de 1993, les fija a las empresas sociales de salud, reconociendo su calidad de entidades públicas, un régimen especial de contratación, como excepción a la regla general establecida en la Ley 80 de 1993, primando la Ley 100 de 1993, por ser específica y posterior a la Ley 80 de 1993 y regulando todo lo relacionado con el régimen de formación, naturaleza jurídica, organización interna, órganos de dirección y régimen de los actos y contratos.

Los principios constitucionales que rigen la actuación administrativa deben ser aplicables a las Empresas Sociales del estado, no obstante regirse por el régimen privado, tendiendo a obtener la transparencia, eficacia, eficiencia y probidad en el manejo de los recursos públicos.

Por esta razón en materia contractual concretamente, a la E.S.E Hospital Rosario Pumarejo de López, le son aplicables las normas del derecho privado, es decir, el establecido en los Códigos Civil y de Comercio, según lo señala el numeral 6 del Artículo 195 de la ley 100 de 1993 y su concordante, el numeral 6 del artículo 98 del Decreto N° 1876 de 1994.

El mencionado artículo 195 de la ley 100 de 1993, establece además que las Empresas Sociales del Estado del sector salud podrán aunque todos sus contratos se rijan por las normas del derecho privado, de manera discrecional utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el Estatuto General de contratación administrativa, es decir, que cuando la entidad lo estime conveniente podrá de manera discrecional utilizar las cláusulas de interpretación, modificación y terminación unilaterales, caducidad administrativa, entre otras.

5. DESCRIPCIÓN TECNICA Y DETALLADA DE LOS ELEMENTOS A ADQUIRIR, DEL SERVICIO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, DEL PERFIL Y/O EXPERIENCIA REQUERIDA DEL CONTRATISTA:

La descripción del servicio a contratar, corresponderá a las siguientes actividades y su alcance es:

ITEM	TIPO DE DIETA	CANTIDAD MINIMA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO	VALOR COMIDA	VALOR MEDIAS NUEVES	VALOR ONCES	REFRIGERIO/TRASNOCHO
1	NORMAL							
2	BLANDA							
3	ABUNDANTES LIQUIDOS							
4	LIQUIDA CLARA							
5	HIPOSODICA							
6	HIPOGRASA							
7	HIPOSODICA HIPOGRASA							
8	ASTRINGENTE							
9	RENAL							
10	HIPOGLUCIDA							
11	HIPERPROTEICA							
12	HIPERCALORICA							
13	HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA							
14	HIPOGLUCIDA/ HIPOSODICA							
15	COMPLEMENTARIA PEDIATRICA							
16	NORMAL PEDIATRICA							
17	BLANDA PEDIATRICA							
18	LIQUIDA CLARA PEDIATRICA							
19	HIPOGRASA PEDIATRICA							
20	HIPOGRASA PEDIATRICA							
21	HIPOSODICA/							

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
 Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico



	HIPOGRASA PEDIATRICA							
22	ASTRINGENTE PEDIATRICA							
23	RENAL PEDIATRICA							
24	HIPOGLUCIDA PEDIATRICA							
25	HIPERPOTREICA PEDIATRICA							
26	HIPERCALORICA PEDIATRICA							
27	HIPERPOTREICA/ HIPERCALORICA PEDIATRICA							
28	HIPOGLUCIDA / HIPOSODICA PEDIATRICA							

ALIMENTACION PARA MEDICOS INTERNOS

ITEM	TIPO DE DIETA	CANTIDAD MINIMA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO
29	NORMAL (Bandeja incluye Seco, sopa y bebida)	Según Necesidad		

6. REQUISITOS MINIMOS HABILITANTE

Para el presente proceso contractual, se exige que el contratista cumpla con los requisitos habilitantes que miden la aptitud del proponente para participar en un proceso de contratación como oferente y están referidos a su capacidad jurídica, técnica, económica, así:

Capacidad Jurídica:

- ❖ Carta presentación de la propuesta
- ❖ Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio no mayor a 30 días expedida y en original con fecha de Registro Mercantil constituida mayor de (1) año, cuyo objeto social o actividad económica debe ser directamente relacionado con el objeto a contratar. En caso que el representante legal requiriera autorización debe anexar la respectiva autorización donde previamente faculte para presentar propuesta y suscripción de contrato.
- ❖ Copia Cédula de ciudadanía Representante Legal.
- ❖ RUT Actualizado.
- ❖ Copia Antecedentes disciplinarios con una vigencia no mayor a 30 días antes de la suscripción del contrato, si el oferente es Persona Natural; si el oferente es persona jurídica Certificado Antecedentes Disciplinarios del Representante Legal.
- ❖ Copia Antecedentes fiscales vigentes con una vigencia no mayor a 30 días antes de la suscripción del contrato, si el oferente es Persona Natural; si el oferente es persona jurídica Certificado Antecedentes Disciplinarios del Representante Legal y de la persona jurídica.
- ❖ Copia certificado judicial persona natural y del Representante Legal de la persona jurídica.
- ❖ Certificado de Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC.
- ❖ Certificación sobre aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, copia planilla del mes vigente, certificado por el revisor fiscal cuando este exista (Ley 789 de 2002).
- ❖ Libreta Militar para Hombres menores de 50 años.



E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ

ESTUDIO PREVIO PARA LA ELABORACION DE CONTRATO

- ❖ Declaración juramentada del oferente que no está incurso en causal de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con empresas del Estado.
- ❖ Formato Sarlaft.

Capacidad Económica:

- ❖ Propuesta Económica, calculando los valores unitarios y el total de la propuesta

Capacidad técnica:

EXPERIENCIA PROBABLE O ANTIGÜEDAD DE LA FIRMA.

El proponente deberá acreditar su experiencia probable o antigüedad del oferente. Deberá acreditar su antigüedad, tiempo éste que se demostrará mediante el certificado de existencia y representación legal de la Cámara de Comercio, en dicho certificado se verificará que la firma tenga como mínimo tres (03) años de constituida.

En todo caso, los miembros del Consorcio o Unión Temporal deberán tener cada uno mínimo, tres (03) años o más de antigüedad.

EXPERIENCIA ACREDITADA

La experiencia será verificada en el RUP actualizado y en firme, en el que se comprobará experiencia ejecutada de máximo DOS (02) CONTRATOS, suscrito con entidades públicas y/o privadas de salud de II y/o III nivel, y cuyo objeto corresponda CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES, y que el monto individual o sumados de los contratos sea igual o superior al presupuesto del presente contrato.

El (los) contrato (s) que se acrediten como experiencia deberá (n) estar clasificado (s) en el RUP en el código del Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, y se deben acreditar todos los códigos relacionados a continuación para cada uno de los contratos:

CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE PRODUCTO
90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90101800	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO

Para efecto de los valores de los contratos se tendrá en cuenta el valor en SMLMV reportado en el RUP).

La ESE se reserva el derecho a corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información en caso de considerarlo necesario.

Para el caso de proponentes plurales, cada uno de los asociados deberá contar con la experiencia mínima requerida.

El proponente deberá manifestar mediante certificación, que contratos presenta como requisitos de habilitación y que contrato presenta como criterio de ponderación. De no allegarse la manifestación, la entidad en orden de foliación tomara los dos primeros contratos como experiencia de habilitación y el siguiente como experiencia de ponderación.

Nota: en todo caso deberá adjuntar copia de los contratos, copia de la certificación de ejecución a cabalidad del contrato; en caso de no contar con la certificación de ejecución de los contratos, deberá adjuntar copia del acta de liquidación del contrato y copia de los contratos.

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico



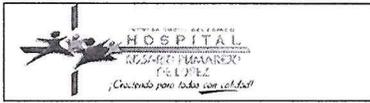
PROPUESTA TECNICA ACTUALIZADA: Donde incluya los servicios solicitados para la ejecución del contrato, conforme el anexo 1, la cual deberá presentarse la unidad mínima de entrega según la presentación relacionada.

RECURSO HUMANO

Deberá garantizar como mínimo el siguiente personal:

Administrador	1	<p>Profesional de administración de empresas, Ingeniero de alimentos, Nutricionista Dietista, título expedido por una institución con registro vigente aprobada por el ministerio de educación del país o título extranjero.</p> <p>Experiencia requerida: certificar mínimo un (1) año contados a partir de la fecha de expedición del acta de grado, en administración en servicios de alimentos.</p> <p>con experiencia especifica en administración en servicios de alimentos de 1 año</p> <p>contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP</p>
Auxiliares de cocina	4	<p>Contar con título de Bachiller.</p> <p>Experiencia requerida: mínimo de un (1) año como auxiliar de cocina en servicios de alimentos</p> <p>contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP</p>
Un nutricionista		<p>Tener título Nutricionista Dietista, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación.</p> <p>Tener Tarjeta profesional</p> <p>Tener Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud</p> <p>Contar con experiencia especifica en servicios de alimentos de un año</p> <p>Contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP</p>
Un Tecnico, tecnólogo o profesional en cocina	1	<p>Tener título de Tecnico, tecnólogo o profesional en cocina o Chef, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación.</p> <p>Experiencia requerida: mínimo un (1) año contado a partir del acta de grado, en servicio de alimentos</p> <p>con experiencia en servicios de alimentos de 1 año</p> <p>contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas practicas de manufacturas – BMP y puntos críticos de control – HCCPP</p>

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
 Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico



PLANES DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS:

Se requiere que el contratista acredite que cuenta con los programas para asegurar la inocuidad de los alimentos, debidamente documentados que deben contener como mínimo en orden los siguientes aspectos: Objetivo, Alcance, Políticas para la implementación, Programación, Parámetros de verificación del programa, Responsables, Definiciones, Desarrollo: procedimientos, actividades, Documentos, formatos y soporte técnico, los programas son los siguientes:

- Programa de capacitación básica a los manipuladores de alimentos.
- Programa de Limpieza y desinfección
- Plan de muestreo y controles microbiológicos.
- Programa de Manejo integrado de residuos sólidos y líquidos.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Programa de control a Proveedores
- Manual de control de plagas con su respectivo cronograma.

Estos programas deben contener los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, verificación, acciones correctivas, y responsables.

EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE:

El oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, donde se compromete a entregar, suministrar y poner a disposición de la ejecución del presente contrato, todos los elementos, insumos, equipos y menaje de cocina que se requieran para la perfecta prestación del servicio, así como los que la entidad contratante y el supervisor requieran durante la ejecución del contrato.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Realizar por su cuenta y riesgo la recepción, preparación, ensamble, distribución y entrega de los alimentos en las instalaciones del hospital, cumpliendo con las normas higiénicas sanitarias que para tal efecto se encuentran establecidas en la normatividad vigente, en estos estudios y en el contrato.

2. Presentar los ciclos de minutas para los pacientes hospitalizados de mínimo de 4 semanas (28 menús por cada tipo de dieta), con su respectivo análisis cuantitativo de kilocalorías, macro y micronutrientes y las derivaciones de dietas para adultos y niños. Los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%, deben ser incluidos y tenidos en cuenta en la propuesta. Las minutas deben presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana y deben ser llamativas, vistosas, decoradas y variadas. Adicionalmente deben ser entregados con mínimo diez (10) días de anterioridad a la nutricionista dietista del hospital para su revisión y respectiva aprobación, quien a su vez verificara su cumplimiento en el punto de fábrica, junto con la nutricionista de la empresa contratista y en la unidad del paciente, la entrega del respectivo Menú o Dieta ordenada clínicamente.



3. Las dietas Hipoglúcidas, hipercalóricas, y pediátricas deben ser fraccionadas en 5 tiempos de comidas (tres comidas principales y dos refrigerios), los refrigerios deben estar incluidos dentro del valor calórico total de la dieta y no se deben cobrar adicional, puesto que corresponden al valor calórico total requerido por el paciente para todo el día.

4. Serán entregados tres (3) refrigerios a los pacientes con dietas hipoglucidas a los pacientes hospitalizados en las salas de salud mental, UCI y a los que le sean ordenados por prescripción médica, a los demás se le ofrecerá dos (2) refrigerios.

5. Los menús deben estar elaborados de acuerdo con las restricciones dietarias para cada tipo de dieta. Además, deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, anexando copia de la tarjeta profesional. Adultos: Dieta Normal 2.200 calorías. Dieta Blanda 2.000 calorías. Dieta Hiposódica 2.000 calorías. Dieta Hipoglúcida 1.800 calorías. Dieta Hipograsa 2.000 calorías. Dieta Astringente 2.000 calorías. Dieta Hipercalórica 2.500 calorías. Dieta líquida completa 1.200 calorías. Dieta líquida x sng 1.200 calorías. Dieta hiposódica renal 2.000 calorías. Dieta hipoglúcida renal 1.800 calorías fraccionadas. Menú para médicos internos (Almuerzos). Minuta Refrigerios para adultos de 500 kilocalorías. Pediátricos: Dieta Normal y blanda Pediátrica de 1.670 calorías fraccionadas en 5 tiempos. Dieta Normal y blanda Pediátrica de 2.000 calorías. Complementaria 1 (para 6 a 8 meses) 760 kilocalorías. Complementaria 2 (de 7 a 12 meses) 940 Kilocalorías. Refrigerios pediátricos. Distribuidos así: 25% en el desayuno, 45% en el almuerzo y el 30% en la cena. Y cuando se ofrece refrigerios estarán distribuidos así: 20% desayuno, 30% almuerzo y 25% cena, 10% media mañana 15% media tarde, que cumplan con las siguientes especificaciones de calorías y nutrientes.

No. ORDEN	DIETA	CALORÍAS	% VCT PROTEINA	OTROS
1	NORMAL	2.200	15	Para adultos y pediatría, niños mayores de 5 años
2	SEMIBLANDA	2000	15	Todo puré o molido.
3	LICUADA	1.600	15	Por lo menos 3 bebidas por comida con Preparación de cremas o sopas que integre proteína animal, verdura, cereal, grasa, acompañado de batidos de fruta, gelatina, yogurt, o compotas, y una bebida a base de cereales con leche que puede ser entera, descremada, deslactosada o de soya de acuerdo a la patología y tolerancia. Incluir dentro de la dieta 5 tiempos de comida.
4	LIQUIDA X SNG	1.200	15	Licuada sin residuos, distribuidos en 6 tomas, que incluya toma dulce y salada de 250 cc por toma, o ajustados a requerimientos de líquidos del paciente, con proteína de alto valor biológico.
5	BLANDA	2.000	15	Preparaciones hipograsas, sin alimentos productores de gas ni ácidos, de consistencia blanda : purés, o molido
6	RENAL	1600	12	Sodio 20-60 meq/día. Potasio 50-80 meq/día. líquidos según prescripción. Proteína 60% alto valor biológico. Incluir dentro de la dieta. Se permiten carnes blancas y rojas 1 al día.
7	HEPÁTICA	1.600	13	Libre de aminoácidos aromáticos, adecuada distribución en proteína de alto y bajo valor biológico. Se deben preferir grasas poli monoinsaturada.
8	HIPOSÓDICA	2.000	15	Sodio 80 meq/día
9	HIPOGLÚCIDA	1.800	15	Incluir dentro de la dieta los 6 tiempos de comidas al día. Incluir alimentos con fibra. La distribución calórica debe cumplir con 35% de grasa, 45% de carbohidratos. Incluir frutas enteras y verduras cocidas, los refrigerios deben ser frutas en porción. No jugos.
10	HIPOGLÚCIDA	1.800	12	Manejar como renal que incluya restricción de

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
 Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico



E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ

ESTUDIO PREVIO PARA LA ELABORACION DE CONTRATO

	RENAL			carbohidratos simples y complejos, incluir alimentos ricos en fibra. los refrigerios deben ser frutas en porción. No jugos
11	HIPOGRASA HIPOGRASA CORONARIA	1.600	15	Opción 1: Para patologías coronarias (lácteos descremados, cortes de carnes magras y preparaciones hipograsas, sin ácidos ni irritantes gástricos, ni alimentos productores de gas y bajas en sodio. Opción 2: Para Pacientes Postoperatorios (sin lácteos, resto igual que para coronarios)
15	HIPOCALORICA	1.400	15	Con restricción de carbohidratos.
16	HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA	2500	17	Incluir alimentos fuentes de proteína de alto valor biológico, requiere 5 tiempos de comida.
17	ASTRINGENTE	2000	15	Con restricción de lácteos, grasas, verduras crudas, bebidas acidas y dulces, ni alimentos productores de gas.
18	NORMAL PEDIATRICA	1000 Y 2000	12	Requiere 5 tiempos de comida cuando sea requerido
19	BLANDA PEDIATRICA	1000 Y 2000	12	Requiere 5 tiempos de comida cuando sea requerido
20	NIÑOS Y NIÑAS DE 0 A 6 MESES	565	10	Leche materna como alimento y bebida, a libre demanda. Cuando se ofrece fórmula infantil esta debe aportar 565 calorías con distribución porcentual de macronutrientes de: proteínas 10%, grasas 40%, carbohidratos 50%.
21	COMPLEMENTARIA 1 (PARA 6 A 8 MESES)	760	12	Leche materna como base de la alimentación , más la inclusión de la alimentación complementaria de 760 de calorías totales diarias, con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 8-12%, grasas,30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas
22	COMPLEMENTARIA 2 (DE 7 A 12 MESES)	940	12	Leche materna como base de la alimentación , más la inclusión de la alimentación complementaria de 940 de calorías totales diarias, con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 8-12%, grasas,30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas
23	HIPERPROTEICA PEDIATRICA	100 Y 200	15	con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 15%, grasas,30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas 60% del VCT de origen animal, Requiere 5 tiempos de comidas

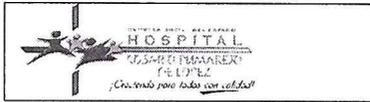
6. presentar el menú patrón para el suministro de alimentos a los médicos internos con su respectivo ciclo de minutos.
7. Suministrar bajo su dirección, cuenta y riesgo el personal competente para desarrollar las actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.
8. Desde el inicio del contrato, el contratista deberá comprometerse a adquirir alimentos e insumos de buena calidad.
9. Garantizar el cumplimiento de las dietas, que estén sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos por requerimientos de la patología del paciente y prescripción del médico y/o nutricionista clínica de la ESE.
10. La institución hará seguimiento a la satisfacción del usuario, que darán resultados para tomar decisiones sobre alimentos o preparaciones que no sean aceptadas, para ello, el contratista seleccionado debe comprometerse a sustituir los alimentos o preparaciones que tengan aceptabilidad inferior al 80%. Estos ajustes se programarán conjuntamente, para aplicar acciones correctivas en un lapso de tiempo no mayor a Ocho (8) días.
11. El contratista debe contar con: Acreditación en BPM, Manual BPM, Plan de saneamiento básico de la empresa, Plan de contingencia que garantice el cumplimiento de los contratos en caso de emergencia, Manual de estandarización, Manual de funciones, Manual de control de plagas con sus respectivos cronogramas, Manual de procesos y procedimientos, Plan de capacitación al personal.
12. Rotular, empacar y envasar los alimentos desde el servicio de alimentación en carro auxiliar cubierto o en carro termo. Los carros deben permanecer en óptimas condiciones mecánicas y de aseo y limpieza.
13. Verificar que ningún alimento salga del Servicio de alimentación sin vinipelar (preparaciones en bandejas, jugos, postres, refrigerios) respetando las normas de higiene y seguridad.

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
 Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico



14. Verificar que el Servicio de agua potable, cumpla con las normas de sanidad. (Decreto 1575 de 2007) y un vaso por cada paciente, según necesidades del servicio.
15. Los cubiertos deben colocarse en bolsa plástica individual con su respectiva servilleta.
16. El menaje para la distribución de dietas hospitalarias pediátricas debe ser de material irrompible, tamaño adecuado.
17. La loza de los usuarios hospitalizados en los demás servicios clínicos debe ser de línea hotelera y la que presente deterioro debe ser cambiada en forma inmediata.
18. Los usuarios hospitalizados en la unidad de salud mental se les entregará el servicio en platos y cucharas desechables, lo mismo para aquellos hospitalizados aislados con enfermedades infectocontagiosas.
19. El oferente debe proporcionar todo el menaje y equipo requerido para el desarrollo del objeto contractual. 20. El proponente deberá presentar carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos incluidos repuestos de los elementos necesarios para su reparación, llevando registro de las acciones y hoja de vida de los equipos.
21. Se suministrará agua en recipientes de 2 litros durante dos veces al día con los respectivos vasos, así: un vaso de agua por cada paciente, según necesidades del servicio. Esta debe cubrir 24 horas.
22. Las dietas deben ser rotuladas con el número de cama y tipo de dieta con el fin de evitar inconvenientes en el momento de suministrarla al paciente.
23. Las dietas líquidas completas debe incluir al menos 3 bebidas así: una preparación caliente y salada que integre proteína animal, verdura, cereal y grasa, una bebida dulce como batidos a base de frutas frescas, gelatina, yogurt, compota y una bebida fría o caliente a base de cereales (avena, maicena, cebada, etc.) con leche entera, descremada, deslactosada, o de soya; según la patología, tolerancia y especificaciones dadas, Incluir 5 tiempos de comida, deben servirse en envases desechables, rotulados y que cumpla con los requerimientos nutricionales de 1500 Kcal /día.
24. A los pacientes del servicio de pediatría mayores de 10 años se les debe suministrar dietas con gramajes de adulto.
25. En caso de ser necesario se debe proveer al paciente sal en sobre de 1 gr.
26. Suministro de pitillos en caso de ser requerido.
27. Suministro de endulzantes artificiales en sobre para pacientes diabéticos si son solicitados y autorizado por la nutricionista clínica externa de la ESE.
28. Verificar que los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%.
29. Coordinar los planes dietéticos elaborados por la nutricionista clínica con la nutricionista del servicio de alimentación, con el fin de aclarar dudas y agilizar la consecución de productos que pueden no tenerse con frecuencia en almacenamiento. La consecución de estos productos no debe tardar más de 24 horas a partir del momento en que se recibe el plan de alimentación.
30. El Nutricionista Dietista del servicio de alimentación contratado, deberá realizar una estricta vigilancia sobre el cumplimiento de los patrones de alimentación, las dietas prescritas, los ciclos de menú, horarios de entrega, temperaturas, presentación de bandejas, carros y personal, trato del usuario por el operario de alimentos.
31. Proporcionar un tamaño de las porciones de producción y servida uniformes y que respondan al gramaje establecido en la minuta patrón.
32. Suministrar las preparaciones frías y calientes las cuales deben llegar al paciente a una temperatura óptima de acuerdo con los estándares establecidos y debe cumplir con controles en cuanto a: Temperatura de los alimentos durante cada proceso (en producción, ensamblaje y distribución) lo que evitara el riesgo por contaminación o crecimiento microbiológico, conservándose en las temperaturas correspondientes por debajo de 7 grados centígrados o por encima de 60 grados centígrados.
33. Realizar trimestralmente como mínimo un rastreo microbiológico a cuatro (4) alimentos o preparaciones. (cárnico, farináceo, jugos o verduras y agua) El resultado escrito del rastreo microbiológico no deberá tardar más de (8) días hábiles para ser presentado al Hospital. En caso que un rastreo indique presencia de microorganismos por fuera de la norma se deberá establecer inmediatamente las acciones preventivas y correctivas con los seguimientos, en un tiempo no superior a 8 días calendario después de recibido el resultado. Ocho (8) días después de implementarse la acción correctiva deberá repetirse el rastreo microbiológico en un alimento o preparación igual a aquella en la que se realizó el rastreo inicial. Si nuevamente arroja microorganismos por fuera de la norma se establecen nuevos correctivos y

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico



seguimiento en un tiempo no superior a 8 días calendario después del recibo del resultado y se repite 8 días después a la toma de la muestra; se continuará el mismo procedimiento hasta garantizar la inocuidad del producto. Los costos derivados serán asumidos por el contratista. En todo caso el Hospital se reserva el derecho de realizar rastreo microbiológico a cuatro (4) o más alimentos o preparaciones. (cámico, farináceo, jugos o verduras y agua), en el momento que crea conveniente.

34. Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar en refrigeración diariamente una contra muestra de alimentos del menú del día (desayuno, almuerzo, comida), durante 48 horas, debidamente rotulado, Esto con el fin de realizar el análisis bacteriológico en caso que se presenten intoxicaciones alimentarias o simplemente para chequeos microbiológicos programados por el Hospital.

35. Atender y acatar todas las observaciones y recomendaciones recibidas por las visitas de inspección, vigilancia y control de las secretarías de salud municipal o departamental.

36. Entregar el plan de saneamiento básico, evidenciando durante la ejecución del contrato la implementación de los programas con sus respectivos registros.

37. Suministrar al personal, la dotación acorde a la normatividad, identificación, elementos, insumos y equipos para el cabal cumplimiento del contrato.

38. Prestar el servicio de lunes a domingo, con disponibilidad permanente conforme a las especificaciones mínimas requeridas, y contar con enlaces de comunicación permanente en aras de atender cualquier llamado de urgencia que se le haga.

39. Contar con mecanismos y personal responsable de conocer y tramitar las PQRS.

40. Responder por la limpieza integral de la infraestructura física, interna y externa del servicio de Alimentación contratado, y de todos los bienes muebles, maquinaria y equipo ubicados en el servicio, deberá tener totalmente limpias las áreas desinfectadas y fumigadas.

41. El contratista deberá realizar la recolección del descontaminado oportunamente (residuos orgánicos e inorgánicos y reciclaje) en bolsas de acuerdo al código de colores establecido en el Hospital para el manejo de desechos.

42. Responder por la presentación, capacitación, adiestramiento, dotación y seguridad del personal, el cual estará a cargo del contratista.

43. Dar un buen uso y destino, sobre aquellos equipos y elementos de propiedad de la ESE Hospital, que sean entregados mediante inventario, el cual debe ser custodiado por el CONTRATISTA y este responderá por él, reponiendo los elementos o equipos que hagan falta o se dañen, a excepción del desgaste por uso.

44. Garantizar el trato amable y servicio humanizado hacia los pacientes, acorde a las políticas de calidad de la ESE.

45. Cumplir con el pago oportuno de salarios, honorarios, prestaciones sociales e indemnizaciones a que haya lugar de todos los colaboradores a cargo del contratista, Así como la implementación del manual de higiene y seguridad industrial.

46. Aportar la planilla de pago de seguridad social de todos los empleados.

47. Asumir el costo mensual correspondiente al uso del suelo, el cual se determina por un valor de Dos millones Seiscientos Cincuenta y dos pesos mcte (\$2.605.042) MAS IVA,

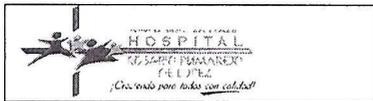
48. Asumir el pago mensual de los servicios públicos de energía eléctrica, agua, alcantarillado y gas, para lo cual el Profesional Universitario de Mantenimiento sobre la Base certificada definirá el valor promedio de consumo de los Servicios de agua y energía eléctrica mes o fracción de mes.

8. PLAZO DE EJECUCION:

Hasta el Treinta y Uno (31) de diciembre de 2022, contado a partir de la firma del acta de inicio.

9. ANALISIS DE MERCADO:

Se anexa al presente estudio Análisis de Mercado, realizado por la Oficina Jurídica de la E.S.E Hospital Rosario Pumarejo de López.



E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ

ESTUDIO PREVIO PARA LA ELABORACION DE CONTRATO

10. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El presente contrato se respalda presupuestalmente por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nro. 1044 del 21 de julio de 2022, rubro 2.4.5.02.06- 63311 SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS A LA MESA , por valor de SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (\$632.500.000).

11. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL REQUERIMIENTO

El lugar de ejecución del presente contrato será el municipio de Valledupar Cesar.

12. FORMA DE PAGO

El valor del contrato será cancelado por el Hospital al contratista en pagos parciales, de conformidad con las raciones alimentarias efectivamente ejecutadas, conforme los valores unitarios establecidos en la minuta del contrato. Pagos que deberán contar previamente con la presentación de informe de actividades acorde con la metodología adoptada por la ESE, el cual debe contar con el visto bueno del supervisor del contrato, El HOSPITAL Pagara el valor dentro de los sesenta (60) días posteriores, una vez sean ejecutadas las labores objeto del Contrato. El Contratista a su vez debe acreditar el paz y salvo de los pagos al sistema general de seguridad social en salud (SGSSS) y de los aportes parafiscales a que hubiere lugar, en cumplimiento de las exigencias contempladas en la Ley 789 de 2002 y 828 de 2003, expedido por el Contador o Revisor Fiscal del CONTRATISTA con Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía y Tarjeta Profesional. Todos los pagos se efectuarán, previo el cumplimiento de los siguientes requisitos, a saber: 1. Presentación de informe de actividades y la factura por parte del contratista contentivo de las actividades desarrolladas durante el plazo a cancelar, debidamente soportadas. 2. Informe de supervisión en donde conste Certificación de la ejecución del proceso a cabalidad y a satisfacción de la Institución Hospitalaria expedida por el supervisor del contrato y su apoyo técnico. 3. Acreditación del Pago de aportes al sistema de seguridad social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) de acuerdo a como lo establece la normatividad vigente, que se acreditará mediante la presentación por parte del contratista de la respectiva Autoliquidación o Planilla. 4. Pago de impuestos, tributos y contribuciones departamentales

13. LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE AFECTAN EL EQUILIBRIO ECONOMICO

Nro.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION (Que puede pasar y como puede ocurrir)	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	A QUIEN SE LE ASIGNA
1	GENERAL	EXTERNA	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	No cumplimiento de las obligaciones contratadas	Desequilibrio económico	3	1	4	Riesgo Bajo	Contratista

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico



E.S.E HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LOPEZ

ESTUDIO PREVIO PARA LA ELABORACION DE CONTRATO

2	GENERAL	EXTERNA	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	Incumplimiento en el pago al sistema de seguridad social integral	Desequilibrio económico	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista
3	GENERAL	EXTERNA	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	Accidentes del personal afiliado o asociado con el cual se ejecuta el contrato	Desequilibrio económico	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista
4	GENERAL	EXTERNA	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	Fallas en el servicio en la atención en salud en la ejecución del contrato	Desequilibrio económico	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista

PROBABILIDAD DEL RIESGO

NIVEL	CATEGORIA	DESCRIPCION
1	Raro	Puede ocurrir excepcionalmente
2	Improbable	Puede ocurrir ocasionalmente
3	Posible	Puede ocurrir en cualquier momento
4	Probable	Probablemente va a ocurrir
5	Casi Cierto	Ocurre en la mayoría de las circunstancias

IMPACTO DEL RIESGO

CATEGORIA	INSIGNIFICANTE	MENOR	MODERADO	MAYOR	CATASTRÓFICO
VALORACION	1	2	3	4	5

VALORACION DEL RIESGO

CATEGORIA	CATEGORIA	VALORACION	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	Raro	1	2	3	4	5	6
	Improbable	2	3	4	5	6	7
	Posible	3	4	5	6	7	8
	Probable	4	5	6	7	8	9
	Casi cierto	5	6	7	8	9	10

14. GARANTIAS A EXIGIR

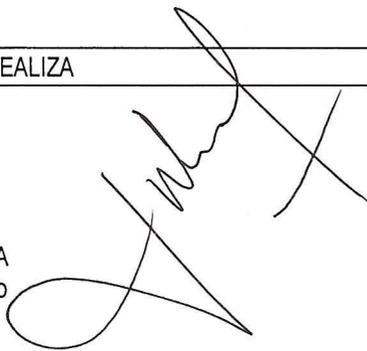
GARANTIA	COBERTURA
CUMPLIMIENTO	El valor de esta garantía será por los veinte por cientos (20%) del valor total del contrato y por una vigencia igual al contrato y cuatro (4) meses más.
CALIDAD DEL SERVICIO	El valor de esta garantía será por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. y por una vigencia igual al contrato y un (1) año más.
SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:	El valor de esta garantía será por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. y por una vigencia igual al contrato y tres (3) años más
RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL CIVIL	El valor de esta garantía será por Doscientos Salarios Mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), y por una vigencia igual al contrato y un (1) año más

APROBO: JEFFERSON ALONSO CASTRO ROMERO – ASESOR EXTERNO JURIDICO
 Revisó CESAR ENRIQUE CARRILLO URBINA - Asesor de Control Interno y Disciplinario y Apoyo Jurídico

15. SUPERVISION DEL CONTRATO

La supervisión del presente contrato, la designara el Representante legal, mediante el oficio una vez perfeccionado el contrato.

16. FIRMA QUIEN REALIZA



JAIRO DAVID NEIRA
Subgerente Cientifico