

ESTUDIO PREVIO				
I. JUSTIFICACION				
La Empresa Social del Estado Hospital San Juan de Dios de Pamplona, fue creada por la Honorable Asamblea departamental del Norte de Santander, como una entidad pública descentralizada del Orden Departamental, dotada de personería Jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, encargada de prestar sus servicios de segundo nivel de complejidad a los diferentes regímenes de aseguramiento del sistema de seguridad social. La Constitución Política de Colombia en su artículo 49 establece que “la atención de la salud es un servicio público a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud”, este servicio debe prestarse de manera eficiente, eficaz y oportuna a los usuarios que demandan la atención en los diferentes organismos de salud en el país. El Gobierno nacional mediante la ley 100 de 1993 “Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral” determinó en su artículo 194 que la prestación adecuada de los servicios de salud en forma directa por la nación o por las entidades territoriales, se hará principalmente a través de las Empresas Sociales del Estado, que constituyen una categoría especial de entidad pública descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, creadas por la Ley o por las asambleas o concejos distritales o municipales, según el nivel de organización del Estado a que pertenezcan, sometidas al régimen jurídico previsto en el capítulo III de la misma ley, de igual forma el artículo 195 ibídem determinó que las Empresas Sociales del Estado se rigen en materia contractual por el derecho privado. La Empresa Social del Estado Hospital San Juan de Dios de Pamplona, presta servicios de salud de baja y Mediana Complejidad debidamente habilitadas. Como entidad del sistema General de seguridad social en Salud, debe garantizar la función social del Estado, de manera eficiente en la prestación permanente y oportuna de los servicios que le competen. La adquisición de porciones alimenticias para los pacientes de la ESE HSJDP, es un eje vital del desarrollo biológico del ser humano, más aún la alimentación hospitalaria ya que incluye factores no solamente del ámbito nutricional, sino también aspectos sociales, culturales y emocionales que se desenvuelven con el hecho de la salud. Dentro del ámbito hospitalario son muchos los momentos en los que se le pueden proporcionar cierto placer al paciente, y la alimentación es sin duda uno de ellos. Por otro lado, también existen circunstancias que inciden en un mayor riesgo de desnutrición en la población hospitalaria, en especial cuando nos referimos a la propia patología de base, en forma conjunta con los factores derivados de las prácticas sanitarias. Todos estos factores nos muestra la importancia de la alimentación hospitalaria y nos hace desarrollar estrategias que nos permitan lograr objetivos como garantizar el mantenimiento o restablecimiento del estado nutricional del paciente, utilizar las dietas de los hospitales como una forma de educación alimentaria, y tratar de que sean de lo más agradables y apetitosas a fin de promover de esta manera su consumo, que precisamente se encuentra en muchas ocasiones comprometido por la propia patología del paciente. Los servicios de alimentación hospitalaria, consiste en el desayuno, almuerzo, comida y refrigerios con las especificaciones técnicas de acuerdo a la prescripción médica. Dichos servicios se requieren contratar con el fin de garantizar las porciones alimenticias para los pacientes hospitalizados, en urgencias y en UCI, con el fin de generar una mejor calidad de vida para ellos y con esto influir en su bienestar. Conforme lo consagrado en el Manual de Contratación de la E.S.E HSJDP, teniendo en cuenta que el valor del contrato se encuentra dentro del rango correspondiente a: Superior a 28 S.M.M.L.V. e inferior a 280 S.M.M.L.V., la modalidad de selección es CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA, la cual se sujeta al procedimiento previsto en los artículos 23.2. 23.2.1 del Acuerdo 010 de 2014 – Estatuto de Contratación y los artículos 59 y 60 de la Resolución No. 218 de 2014 - Manual de Contratación. Que el servicio objeto de la presente convocatoria se encuentra dentro del plan de compras para la vigencia fiscal 2020, de acuerdo a lo probado por el Instituto Departamental de Salud en acuerdo N° 014 de 2019.				
II. OBJETO DEL CONTRATO				
CONTRATO DE COMPRAVENTA PARA LA ADQUISICION DE PORCIONES ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DE LA ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA Y SUS ORGANISMOS DE SALUD ADSCRITOS.				
Las porciones alimenticias deberán ser suministradas de acuerdo a la siguiente relación:				
<table><tr><td>Ítem</td><td>escripción</td></tr><tr><td>Ítem</td><td>PAQUETE DE DIETA</td></tr></table>	Ítem	escripción	Ítem	PAQUETE DE DIETA
Ítem	escripción			
Ítem	PAQUETE DE DIETA			

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

1	Paquete dieta normal
2	Paquete dieta normal pequeña
3	Paquete dieta hiperproteica
4	Paquete dieta hiposodica
5	Paquete dieta hipoclucida
6	Paquete dieta hipograsa
7	Paquete dieta hiposodica hipograsa
8	Paquete dieta hipoglucida hipograsa
9	Paquete dieta hiposodica hipoglucida
10	Paquete dieta hiposodica hipoglucida hipograsa
11	Paquete dieta astringente
12	Paquete dieta astringente combinada 1
13	Paquete dieta astringente combinada 2
14	Paquete dieta astringente combinada 3
15	Paquete dieta blanda
16	Paquete dieta blanda hiperproteica
17	Paquete dieta blanda hiposodica
18	Paquete dieta blanda hipoglucida
20	Paquete dieta blanda hipograsa
21	Paquete dieta blanda hiposodica hipoglucida hipograsa
22	Paquete dieta blanda hiposodica hipoglucida
23	Paquete dieta complemento I
24	Paquete dieta complemento II
25	Paquete dieta complemento III
26	Paquete dieta líquida clara
27	Paquete dieta líquida clara hiposodica
28	Paquete dieta líquida clara hipoglucida
29	Paquete dieta líquida completa
30	Paquete dieta licuado hiperproteico
31	Media mañana
32	Media tarde
33	Cena
34	Nada via oral

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Ejecutar los macro procesos de:

a). El macro proceso gestión científica y los subprocesos de seguimiento a riesgo y bioseguridad.

b). El macroproceso de atención al usuario.

c). Macroproceso de direccionamiento estratégico: misión, visión, código de ética y de buen gobierno, plan de

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

- gestión, política de calidad, política de seguridad del paciente y política de comunicación organizacional, política de comunicación informativa, política de información primaria, política de información secundaria, política de sistemas de información y política de gestión humana.
2. Dar estricto cumplimiento a las normas de higiene y seguridad industrial (bioseguridad), en la ejecución de los procesos en las instalaciones de la Empresa.
 3. Atender con oportunidad las solicitudes de información que realice la EMPRESA, mediante un funcionario calificado, quien además deberá disponer de los medios que garanticen la oportuna y fácil comunicación de los requerimientos de información solicitados por la empresa.
 4. Asignar una persona con experiencia para coordinar, la dirección, ejecución seguimiento y evaluación del objeto contractual, en forma autónoma.
 5. El contratista deberá responder a las contingencias en forma inmediata, garantizando el componente operativo suficiente para cumplir en forma total con la ejecución del objeto contractual.
 6. Vigilar que los componentes operativos destinados a la ejecución del objeto contractual no incurran en faltas contra la ética profesional y observe cabalmente las prescripciones legales que regulan el servicio.
 7. Asumir de manera total y exclusiva, la responsabilidad derivada de la calidad e idoneidad de la ejecución del contrato, así como de los actos u omisiones de sus asociados. En consecuencia, se compromete a mantener libre a la ESE- Hospital San Juan de Dios de Pamplona de cualquier responsabilidad por este aspecto y a salir siempre en defensa de la entidad contratante frente a las reclamaciones judiciales o extrajudiciales, acciones de tutela, acciones de cumplimiento, que instaren personas afectadas en razón de la ejecución del contrato y a reconocer a la ESE, cualquier suma que esta entidad deba pagar por tal concepto.
 8. Responder en forma oportuna por el pago de salarios, prestaciones, indemnizaciones compensaciones o su similar, a favor del componente operativo que excepcionalmente ocupe en razón a la ejecución del contrato, pues es entendido que entre estos y la ESE- Hospital San Juan de Dios de Pamplona, no existe ni existirá ningún vínculo de carácter laboral. Por lo tanto, queda a cargo del contratista atender los pagos suministros, uniformes, y cualquier obligación legal que se derive de su condición de único empleador.
 9. Deberá identificar a todo el componente operativo que ejecute los procesos, con un carné que deberá contener la información necesaria.
 10. A suministrar uniformes en los términos de ley al componente operativo designado para la ejecución del objeto del contrato.
 11. Atender las recomendaciones que el supervisor del contrato le realice y deberá dar contestación por escrito de cada una de las observaciones que presente el interventor.
 12. Suministrar de lunes a domingo las dietas prescritas y alimentación al personal autorizado por la supervisora del contrato.
 13. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según el Decreto 3075 de 1997.
 14. Presentar al Hospital, un plan de aseguramiento de calidad dentro de los ocho (08) días siguientes a la aceptación del contrato, con el propósito de garantizar la calidad en el proceso de compra, almacenamiento, preparación y suministro de las raciones.
 15. Suministrar el componente operativo ofrecido y requerido para la prestación del servicio, para garantizar el desarrollo del objeto del contrato durante la ejecución del mismo (mínimo seis (06) personas).
 16. Presentar estandarización de las recetas y porciones a distribuir en el Hospital.
 17. Presentar los menús a suministrar en los tres primeros días del mes correspondiente a la ejecución del contrato, para la aprobación del supervisor del contrato.
 18. El suministro de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en el siguiente horario: **Desayuno, 7:30 a.m., medias nueves 10:00 a.m., Almuerzo 12:00 m., Comida 5:30 p.m. Refrigerio Nocturno (pacientes diabéticos) 7:00 p.m.** A pacientes hospitalizados en exámenes de RX, ecografías se les guardara su respectivo servicio, igualmente a pacientes que les sea restablecida la vía oral se le distribuirá dicha dieta en el horario que se le solicite por la supervisora del contrato.
 19. Utilizar alimentos de primera calidad en la preparación de la alimentación.
 20. El servicio se prestará hasta la cama del paciente llevando las 4 comidas diarias, la alimentación se suministrará en carros termos y bandejas individuales que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones, igualmente el contratista se comprometerá a proporcionar las dietas de pacientes aislados prescritas por la supervisora del contrato en el menaje correspondiente de desechables.
 21. Llevar el control diario de la alimentación.
 22. Realizar el mantenimiento, aseo, conservación de las instalaciones, menaje, lavado de manteles, sillas y fumigación, Se deberá entregar un reporte mensual de estas actividades al Supervisor del contrato.
 23. Acatar las instrucciones que, durante el desarrollo del contrato, se le impartan por parte del Supervisor del contrato, con respecto a la ejecución del mismo.
 24. Presentar el carné y/o certificación expedida por Saneamiento dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, donde conste sobre manipuladores de alimentos de todo el personal que participará en la ejecución del contrato, en cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997.
 25. Presentar un manual de desinfección y aseo, dentro de los ocho (8) días siguientes a la selección del contratista, del área a utilizar en la elaboración de los alimentos.
 26. Prestar el servicio de alimentación a pacientes hospitalizados de la E.S.E. Hospital San Juan de Dios de Pamplona con los implementos y la dotación necesaria.
 27. Ofrecer una selección técnica del componente operativo garantizando su idoneidad en el desempeño de las

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

- actividades relacionadas en el presente pliego, por lo tanto debe establecer en su propuesta el proceso de selección de su personal incluyendo los requisitos para su ingreso a la empresa, la preselección, aplicación de pruebas, verificación de referencias y la contratación o ingreso de los seleccionados; al igual definir el proceso de capacitación y entrenamiento en su frecuencia y calidad.
- Ejecutar el contrato en forma oportuna, personalizada, integral, continua y humana, de conformidad con las normas legales vigentes sobre la materia.
 - Atender con oportunidad las solicitudes de información que realice la ESE, mediante un funcionario calificado, quien además deberá disponer de los medios que garanticen la oportuna y fácil comunicación de los requerimientos de información solicitados por la ESE.
 - Responder a las contingencias en forma inmediata, previa la información de ella por parte de la ESE, para lo cual deberá contar con el componente operativo.
 - Certificar que todos los productos utilizados en la preparación de los alimentos tengan registro INVIMA, y técnicas de rotulado y envasado, cuando a ello hubiere lugar.
 - Se compromete a dar cumplimiento a la Ley 9 de 1979, Código Sanitario Nacional, Título V.
 - Cumplir con los aportes obligatorios relacionados con el sistema integral de seguridad social, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 1º de la ley 828 de 2003.Suscribir las actas que se generen el desarrollo de la actividad contractual
 - El proponente deberá incluir en su propuesta la forma como está organizado y manifestar los recursos financieros con que cuenta para la ejecución del contrato a celebrarse con la E.S.E. HSDP.

Los proponentes deberán indicar en su propuesta la siguiente información:

Los proponentes deberán indicar en su propuesta la siguiente información:

ITEM	PAQUETES DE DIETAS SUMINISTRADOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	SIGLA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	COMIDA	CENA	TOTAL PAQUETE
1	PAQUETE DIETA NORMAL	N							
2	PAQUETE DIETA NORMAL PEQUEÑA	NP							
3	PAQUETE DIETA HIPERPROTEICA	HPR							
4	PAQUETE DIETA HIPOSODICA	HS							
5	PAQUETE DIETA HIPOCLUCIDA	HGL							
6	PAQUETE DIETA HIPOGRASA	HGR							
7	PAQUETE DIETA HIPOSODICA HIPOGRASA	HSHGR							
8	PAQUETE DIETA HIPOGLUCIDA HIPOGRASA	HGLHGR							
9	PAQUETE DIETA HIPOSODICA HIPOGLUCIDA	HSHGL							
10	PAQUETE DIETA HIPOSODICA HIPOGLUCIDA HIPOGRASA	HSHGLHGR							
11	PAQUETE DIETA ASTRINGENTE	AST							
12	PAQUETE DIETA ASTRINGENTE CONBINADA 1	ASTCMB1							
13	PAQUETE DIETA ASTRINGENTE CONBINADA 2	ASTCMB2							
14	PAQUETE DIETA ASTRINGENTE CONBINADA 3	ASTCMB3							
15	PAQUETE DIETA BLANDA	BL							
16	PAQUETE DE DIETA BLANDA HIPERPROTEICA	BLHPR							
17	PAQUETE DIETA BLANDA HIPOSODICA	BLHS							
18	PAQUETE DIETA BLANDA HIPOGLUCIDA	BLHGL							
19	PAQUETE DIETA BLANDA HIPOGRASA	BLHGR							
20	PAQUETE DIETA BLANDA HIPOSODICA HIPOGLUCIDA HIPOGRASA	BLHSHGLHGR							
21	PAQUETE DIETA BLANDA HIPOSODICA HIPOGLUCIDA	BLHSHGL							
22	PAQUETE DIETA COMPLEMENTO I	CP1							
23	PAQUETE DIETA COMPLEMENTO II	CP2							
24	PAQUETE DIETA COMPLEMENTO III	CP3							

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

25	PAQUETE DIETA LIQUIDA CLARA	LCL							
26	PAQUETE DE DIETA LIQUIDA CLARA HIPOSODICA	LCLHS							
27	PAQUETE DE DIETA LIQUIDA CLARA HIPOGLUCIDA	LCLHGL							
28	PAQUETE DIETA LIQUIDA COMPLETA	LCP							
29	PAQUETE DIETA LICUADO HIPERPROTEICO	LHPR							
30	MEDIA MAÑANA	MM							
31	MEDIA TARDE	MT							
32	CENA	CN							

1. INSTALACIONES, MAQUINARIA, MOBILIARIO Y ENSERES

A. PROPIEDAD

La ESE Hospital San Juan de Dios de Pamplona aportará el área, maquinaria, mobiliario, sin que el contratista adquiera derecho alguno sobre los mismos

Así mismo, la entidad levantará un acta de inventario de los enseres y menaje que se ponen a su disposición del contratista para la exclusiva prestación del servicio contratado con la obligación de proceder a su reposición por parte del contratista en la forma establecida en el apartado siguiente:

- Mantenimiento y reposición: El contratista habrá de mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todos los medios que se le proporcionan, obligándose a reponer a su cargo todos los enseres deteriorados, inservibles, obsoletos o extraviados durante la prestación del servicio, así como completar el menaje o utensilios que faltan para completar el 100% de los insumos y materiales requeridos en cumplimiento del objeto contractual.
- El mantenimiento y conservación de las instalaciones y maquinarias: Corresponderán al contratista los costos de reparación y reposición en los supuestos de mal uso, dolo o culpa grave de su personal.

B. UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los locales, instalaciones, maquinarias y enseres sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, sin que, en ningún caso, el contratista pueda desarrollar otras actividades o atender los requerimientos del personal u otros centros ajenos a la actividad según objeto contractual.

C. SUMINISTRO DE AGUA, ENERGÍA Y GAS

La ESE Hospital San Juan de Dios de Pamplona realizará el suministro de agua y electricidad en el área establecida para el servicio de alimentación, obligándose el contratista a realizar un consumo responsable.

El contratista se obliga a asumir los gastos derivados del suministro del gas.

D. GESTIÓN DE RESIDUOS

El contratista adoptará con carácter general las medidas preventivas derivadas de la correcta gestión de residuos y, especialmente, las destinadas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos. En consecuencia, la prestación del servicio se desarrollará atendiendo a los siguientes criterios de buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y cualquier clase de residuos generados en las zonas de trabajo.
- Almacenamiento y manipulación adecuados de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Segregación de residuos y uso de contenedores y bolsas adecuados a la clasificación de los mismos.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

2. CONDICIONES ESPECIALES DE LA PROPUESTA

COMPONENTE OPERATIVO PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Para la prestación del servicio el contratista aportara el siguiente personal:

ITEM	PERSONAL	CANTI DAD	NIVEL DE INSTRUCCION
1	COORDINADOR	1	- Título profesional en áreas administrativas - Experiencia relacionada con el objeto.
2	NUTRICIONISTA DIETISTA	1	-Título profesional de nutricionista y dietista. -Tarjeta profesional -Experiencia mínima de un (01) año.
3	AUXILIARES DE COCINA	4	-Certificado de manipulación de alimentos - Examen de uñas y frotis de garganta expedido por un laboratorio clínico - Experiencia mínima de UN (01) año

- El servicio que se prestará hasta la cama del paciente, de las tres (3) raciones diarias (desayuno, almuerzo y comida) y sus fracciones correspondientes, que suministrará en raciones individuales, dispuestas en carro-termos bandejeros.
- Detallar las dietas a pacientes comúnmente usadas, y que aparecen en el listado de grupos.
- El menú será establecido de acuerdo al régimen dietético señalado por la nutricionista dietista y Facultativos al servicio de la Institución.
- La E.S.E. ejercerá estricta vigilancia sobre el punto anterior, con observación de calidad, higiene y presentación de los alimentos que se suministren.
- El proponente debe presentar un organigrama de asignación de componente operativo propuesto, para la prestación del suministro de alimentación.
- La oferta también debe contener un plan de contingencia, cuando se presenten novedades de personal o se aumente la demanda en los servicios, se deben cubrir con otros componentes operativos adicionales y no con el mismo personal, ya que se perjudica la prestación del servicio y finalmente el paciente.
- El personal que preste los servicios serán los encargados de la manipulación física de los alimentos y de la atención al paciente.
- Los auxiliares que manipulen alimentos no podrán manejar dinero.
- Los auxiliares de cocina deberán hacer uso de un uniforme que cumplan con las normas de seguridad industrial y relacionadas con el servicio a contratar condiciones necesarias de higiene para el servicio de alimentos y deben estar capacitados para desempeñar esta función. El personal manipulador de alimentos deberá hacer uso de cofias, guantes, tapabocas diariamente y estos serán cambiados cada vez que se requiera.
- El coordinador puede realizar las actividades de cajero.
- El proponente deberá garantizar que el componente operativo para la prestación del servicio cumpla con los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos para esta clase de proceso requeridos por las autoridades competentes, a través de certificados y exámenes médicos así: Foto-fluorografía, Frotis de faringe y garganta, examen físico general, coprológico, parcial de orina, cuadro hemático, serología y deberán portar el carné de manipulación de alimentos de todo el personal a su cargo actualizado; y efectuar estudios bromatológicos cuantas veces el contratante lo estime conveniente.
- El contratista, debe garantizar el servicio de nutricionista, mínimo de cuatro (04) horas dependiendo de los eventos que incluya disponibilidad cuando se requiera, mediante la prestación del servicio en el hospital y durante la administración de dietas.
- El contratista debe mantener actualizado el carné de manipulación de alimentos de todo el componente operativo que preste el servicio.
- El contratista se obliga a hacer estudios bromatológicos cuantas veces el contratante lo estime conveniente.
- El personal debe estar dotado de uniforme completo, que consta básicamente de: Vestido camisero color

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

- azul o rosado en tonos pasteles; gorro, delantal y zapatos antideslizantes, e identificados con escarapela como personal del contratista y servicio que presta, uniforme que debe ser utilizado durante toda la jornada laboral asignada, y en perfecto estado de presentación y aseo. Las Dietistas deberán tener uniforme en color blanco o lila, bata y gorro.
- Las nutricionistas deberán tener uniforme en color blanco o lila, bata y gorro.
 - CUARENTENA DE PERSONAL EN ESTADO VIRAL.** El contratista deberá separar temporalmente hasta su recuperación satisfactoria al personal que presente un estado viral, con el fin de prevenir la contaminación de las porciones, las superficies, los equipos elementos ó material de cocina en general. De llegar a suceder esto debe reemplazarlo inmediatamente sin ningún sobre costo para la empresa.
 - Si para servir las porciones, se van a utilizar las bandejas de servicio individual con reservorios para las porciones, ésta bandeja debe ser en material de acero inoxidable, no pueden ser de aluminio, plástico ú otro material.
 - La Empresa suministrará los equipos de cocina existentes (cocinas, marmitas, planchas, neveras, tanques congeladores, estantes, mesas en acero inoxidable, mesas y sillas, red de gas en bronce con tanque estacionario, etc), los cuales se entregarán debidamente inventariados para su utilización, a los cuales el contratista debe entregar en perfecto estado, ejecutando un plan de mantenimiento preventivo y correctivo, el cual deberá informar a la empresa mensualmente ó cuando así lo requiera. Los demás equipos de cocina y elementos de menaje serán suministrados por el contratista.
 - El contratista debe asumir todos los otros equipos y elementos del menaje, como: platos, tasas, pocillos, vasos, cubiertos, cucharones, espátulas, coladores, ollas, sartenes, termos, jarras, carro-termos, licuadoras, batidoras, equipo adicional, etc., todo lo necesario para prestar un excelente servicio. Las superficies para las instalaciones de cocina, las áreas de almacenamiento refrigeradas y no refrigeradas serán suministradas por la Empresa.
 - GAS G.L.P.** El gas para la preparación de alimentos debe ser suministrado por el contratista, el cual deberá utilizar el tanque estacionario de propiedad de la E.S.E., previendo junto con la empresa distribuidora de G.L.P. y con apoyo de organismos de socorro como, los bomberos, la Cruz Roja, la Defensa Civil y la Policía Nacional, las medidas de seguridad del caso. En caso de usar cilindros de gas, éstos deben ubicarse en lugar ventilado y protegido de la lluvia, encerrados para evitar el acceso a manipulaciones de personal ajeno al servicio.
 - LIMPIEZA:** La limpieza de las superficies, pisos, paredes, del menaje y equipo de cocina (platos, tasas, pocillos, jarras, cubiertos, cucharones, espátulas, coladores, vasos, bandejas, sartenes, ollas, marmitas, cocinas, planchas, licuadoras, batidoras, etc), deben ser limpiados y desinfectados con detergente ó jabón antibacterial, usando para las paredes y los pisos, hipoclorito al 5%. El aseo debe realizarse diariamente para utensilios pequeños y para los grandes como marmitas, planchas etc, su lavado debe ser exhaustivo y que cumpla con las especificaciones para evitar contaminación.
 - RESPONSABILIDAD.** Será responsabilidad del contratista cualquier epidemia, originado en el servicio de alimentación, que se presente por no observar el protocolo de aseo, limpieza y cuarentena de personal contaminado.
 - MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.** La empresa entregará en el estado en que se encuentran las instalaciones físicas y equipos y el contratista deberá hacer mantenimiento preventivo y correctivo a todo costo, siempre bajo la supervisión y control de la instancia que delegue la Empresa a través del Plan de Mantenimiento a equipos.
 - ASEO - BASURAS Y DESPERDICIOS.** El aseo de las áreas de cocina, almacenamiento refrigerado y no refrigeradas debe ser efectuado por personal del contratista quien debe utilizar para ello insumos (jabones, bactericidas desinfectantes, detergentes, limpiadores, guantes y bolsas) de primera calidad. Para la recolección de desechos de los pisos debe disponerse de vasijas higiénicas con tapa, suministradas por el contratista, quien además utilizará sus propios medios para la eliminación de basuras y desperdicios (canecas, carretas y/o camionetas). El contratista también se hará cargo del control de insectos y ratas de acuerdo a la normatividad vigente, para lo cual entregara en la propuesta un cronograma de dicha actividad. El contratista debe proveer el servicio de alimentación con las respectivas canecas identificadas con los colores y rotulos que especifiquen el tipo de basura a desechar.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

- **SERVICIOS PUBLICOS.** Los servicios públicos serán asumidos por el hospital, a cambio el contratista deberá realizar mejoras y reparaciones locativas en pro del servicio de alimentación que cubra el total de los servicios públicos consumidos de acuerdo al área en que se encuentra desarrollando el objeto del contrato y de acuerdo a lo establecido por el profesional encargado del mantenimiento hospitalario.
- **ALMACENAMIENTO.** Almacenar en canastas que tengan rejillas ventiladas: verduras y alimentos previamente lavados, clasificar carnes, lácteos y verduras en los respectivos refrigeradores. Cada canastilla debe tener su kardéx.
- **FUMIGACION Y DESINFECCION.** El contratista efectuará a todo costo fumigación y desinfección de las áreas de cocina en forma periódica, según las normas establecidas por la autoridad competente.
- **SUPERVISION Y CONTROL.** La Empresa a través de la Subdirección Administrativa ejercerá supervisión y control al cumplimiento satisfactorio del contrato, desde las materias primas o insumos utilizados en la preparación de alimentos, las condiciones de aseo e higiene de áreas físicas e implementos de cocina, así como quienes deben manipular los alimentos, debiendo el contratista comunicar a su personal las instrucciones y observaciones impartidas por los funcionarios autorizados de la E.S.E. y vigilar su aplicación.
- **CALIDAD DEL SERVICIO.** A los quince días del inicio del contrato, se realizará una reunión entre el contratista y el funcionario de la Empresa responsable de la supervisión y control del contrato, en la cual se evaluará la ejecución del contrato para establecer los correctivos del caso, levantándose actas suscritas por los participantes, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas, siempre dentro de los términos contractuales. Toda sugerencia debe ser acatada por el contratista, a fin de mejorar la calidad del servicio. Las cuentas de cobro no se firmarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado.
- El proponente deberá estar en capacidad de asumir las siguientes obligaciones:
 - Suministro oportuno de las diferentes raciones diarias de alimentación, en condiciones de oportunidad, higiene, calidad.
 - Acogimiento y cumplimiento a las especificaciones dietéticas y nutricionales definidas por el personal asistencial y profesional para cada paciente.
 - Cumplimiento estricto a las normas de asepsia hospitalaria.
 - Adopción de medidas de control de manipulación de alimentos.
 - Cumplimiento de las normas de seguridad industrial en el área de alimentación.
 - Disponer de una persona especializada en el área de nutrición.
 - Afiliar al componente operativo que ejecutara el servicio al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales.
- **MANUALES Y PROTOCOLOS.** Se debe presentar con su propuesta el siguiente listado de manuales y protocolos, tanto para cafetería como para servicio a pacientes.
 - Manual de Dietas: debe contener la descripción de los diferentes tipos de dietas que se manejan según patología del paciente. Indicaciones y restricciones.
 - Manual de Funciones: debe contener las funciones, tareas y actividades asignadas para cada cargo.
 - Manual de Manipulación de Alimentos: contiene las normas higiénico-sanitarias que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
 - Manual de Higiene y Desinfección: debe contener las normas de higiene y desinfección que establezcan un manejo seguro de los procesos, productos y áreas en donde se preparan los alimentos contribuyendo a mantener la inocuidad.
 - Manual de Almacenamiento, de Alimentos Perecederos, Semi Perecederos y No Perecederos: debe contener las condiciones mínimas de almacenamiento, conservación y manejo de alimentos.
 - Manual de Control de Plagas: debe describir las normas higiénicas generales que evite la contaminación cruzada de alimentos.
 - Manual de Procedimientos Técnicos: debe contener las normas y procesos de adquisición, manejo, transporte, selección, recepción y almacenamiento de alimentos y materiales.
 - Ciclo de Minutas, mínimo de cuatro semanas que incluya menú patrón

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

- Tabla de análisis químico de macro nutrientes calcio y fósforo del ciclo de Minutas.
 - Presentar el programa de salud ocupacional que incluya las áreas de seguridad industrial, higiene y protección, como las acciones de prevención, protección, de conformidad con las normas técnicas sobre la materia.
 - **PROVEEDORES.** El contratista debe suministrar a la E.S.E. la lista de proveedores cuando se requiera.
 - **CAFETERIA.** El sitio de la cafetería debe encontrarse constantemente en perfectas condiciones de limpieza e higiene. Los precios del servicio de cafetería serán asignados en conjunto por el contratista y la E.S.E.
 - **VENTA DE ALIMENTOS.** No deben venderse alimentos con destino a pacientes hospitalizados, acompañantes ó particulares. La venta de alimentos a personal contratista y de Planta de la E.S.E. debe ser previamente autorizado por la Subdirección Administrativa, y consignado en el punto de caja principal de la ESE.
 - Los valores de las porciones alimenticias que se vendan a terceros (contratistas, personal de planta, clínicas etc...) deben ser establecidos previamente por el hospital.
 - **PRESENTACIÓN DE MENÚ Y ANÁLISIS NUTRICIONAL:** Se debe presentar impreso un ciclo mínimo de quince (15) menús diferentes con su respectivo análisis químico, según el modelo de la minuta patrón. El formato del análisis químico debe estar firmado por una Nutricionista Dietista, con tarjeta profesional de la cual debe anexar la fotocopia.
- Los menús deben ajustarse a los hábitos alimentarios de los usuarios, a la minuta patrón, al aporte nutricional y a las especificaciones técnicas establecidas. Su análisis químico se debe hacer en peso neto, en crudo, utilizando la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF.
- Al planear platos típicos como sancocho, ajiaco con pollo, arroz con pollo, bandeja paisa y otros, se debe analizar cada uno de los alimentos que lo componen. Si los platos típicos no se ajustan a la minuta patrón, no será motivo de incumplimiento técnico del menú, pero debe cumplir el total del valor nutricional del día.
- **CALIDAD SENSORIAL:** El menú diario ó almuerzo debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad diaria en lo relacionado con textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación. Se debe controlar el exceso de azúcar y sal de las preparaciones.
 - **RENOVACIÓN DEL CICLO DE MINUTAS:** Presentar dentro de los cinco días siguientes a la suscripción del contrato, carta compromiso de renovación del ciclo inicial de minutas, previa autorización de la nutricionista, el cual debe ser ajustado con base en una Encuesta de Satisfacción aplicada a los usuarios del servicio cada cuatro semanas: la primera encuesta se debe realizar durante la cuarta semana a partir del inicio del servicio.
 - **PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS:** Deberá anexar protocolo de presentación de alimentos ó comidas servidas, en recipientes adecuados y limpios, de materiales que permitan fácil lavado y desinfección.
 - Los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente.
 - Durante la exposición y servicio de los alimentos se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos, cabellos etc).
 - Ningún elemento desechable podrá ser reutilizado.
 - **ASEO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN:** Deberá presentar programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.
- Debe desinfectarse puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.
- Todos los objetos manipulados para la preparación de alimentos, así como la vajilla cubiertos, vasos y demás enseres para servir los alimentos, deberán ser lavados y esterilizados diariamente.
- **CONTROL DE PLAGAS, ROEDOR Y RASTRERO:** Deberá presentar manual para efectuar fumigaciones, en forma que se garantice este control y enviar constancia del trabajo realizado.
 - **PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL – COPASO.** Presentar el programa de salud ocupacional, que incluya las áreas de Seguridad Industrial Higiene y Protección

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

acciones de prevención, protección, de conformidad con las normas técnicas sobre la materia. Así mismo deberá tener conformado y activo el COPASO – Comité Paritario de Salud Ocupacional.

- PUNTUALIDAD.** Se debe garantizar la puntualidad en el suministro de las porciones alimenticias a los pacientes hospitalizados de acuerdo con las indicaciones médicas.

NOTA. El proponente debe presentar con su propuesta cada uno de los protocolos, menús, minutas, manuales, etc requeridos en las especificaciones técnicas de estos términos de condiciones.

3. INSTALACIONES, MAQUINARIA, MOBILIARIO Y ENSERES

E. PROPIEDAD

La ESE Hospital San Juan de Dios de Pamplona aportará el área, maquinaria, mobiliario, sin que el contratista adquiera derecho alguno sobre los mismos

Así mismo, la entidad levantará un acta de inventario de los enseres y menaje que se ponen a su disposición del contratista para la exclusiva prestación del servicio contratado con la obligación de proceder a su reposición por parte del contratista en la forma establecida en el apartado siguiente:

- Mantenimiento y reposición: El contratista habrá de mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todos los medios que se le proporcionan, obligándose a reponer a su cargo todos los enseres deteriorados, inservibles, obsoletos o extraviados durante la prestación del servicio, así como completar el menaje o utensilios que faltan para completar el 100% de los insumos y materiales requeridos en cumplimiento del objeto contractual.
- El mantenimiento y conservación de las instalaciones y maquinarias: Corresponderán al contratista los costos de reparación y reposición en los supuestos de mal uso, dolo o culpa grave de su personal.

F. UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los locales, instalaciones, maquinarias y enseres sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, sin que, en ningún caso, el contratista pueda desarrollar otras actividades o atender los requerimientos del personal u otros centros ajenos a la actividad según objeto contractual.

G. SUMINISTRO DE AGUA, ENERGÍA Y GAS

La ESE Hospital San Juan de Dios de Pamplona realizará el suministro de agua y electricidad en el área establecida para el servicio de alimentación, obligándose el contratista a realizar un consumo responsable.

El contratista se obliga a asumir los gastos derivados del suministro del gas.

H. GESTIÓN DE RESIDUOS

El contratista adoptará con carácter general las medidas preventivas derivadas de la correcta gestión de residuos y, especialmente, las destinadas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos. En consecuencia, la prestación del servicio se desarrollará atendiendo a los siguientes criterios de buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y cualquier clase de residuos generados en las zonas de trabajo.
- Almacenamiento y manipulación adecuados de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Segregación de residuos y uso de contenedores y bolsas adecuados a la clasificación de los mismos.
- Restauración del entorno ambiental alterad

III. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

Conforme lo consagrado en el Manual de Contratación de la E.S.E HSJDP, teniendo en cuenta que el valor del contrato se encuentra dentro del rango correspondiente a: Superior a 28 S.M.M.L.V. e inferior a 280 S.M.M.L.V., la modalidad de selección es CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTÍA, la cual se sujeta al procedimiento previsto en los artículos 23.2. 23.2.1 del Acuerdo 010 de 2014 – Estatuto de Contratación y los artículos 59 y 60 de la Resolución No. 218 de 2014 - Manual de Contratación.

IV. ESTUDIO DE COSTOS

La Entidad Hospitalaria determinó los valores teniendo en cuenta cotizaciones de 2 empresas:

Ítem	Descripción	SERVISUMI NISTROS EL DIAMANTE	RESTAURANTE EL SOLAR
1	Paquete dieta normal	\$ 20.000	\$ 23.000
2	Paquete dieta normal pequeña	\$ 18.000	\$ 21.000
3	Paquete dieta hiperproteica	\$ 31.000	\$ 36.000
4	Paquete dieta hiposodica	\$ 19.000	\$ 21.000
5	Paquete dieta hipoclucida	\$ 30.000	\$ 33.000
6	Paquete dieta hipograsa	\$ 19.000	\$ 21.000
7	Paquete dieta hiposodica hipograsa	\$ 19.000	\$ 21.000
8	Paquete dieta hipoglucida hipograsa	\$ 29.000	\$ 33.000
9	Paquete dieta hiposodica hipoglucida	\$ 30.000	\$ 34.000
10	Paquete dieta hiposodica hipoglucida hipograsa	\$ 30.000	\$ 34.000
11	Paquete dieta astringente	\$ 19.000	\$ 21.000
12	Paquete dieta astringente combinada 1	\$ 19.000	\$ 21.000
13	Paquete dieta astringente combinada 2	\$ 19.000	\$ 21.000
14	Paquete dieta astringente combinada 3	\$ 19.000	\$ 21.000
15	Paquete dieta blanda	\$ 18.000	\$ 20.000
16	Paquete dieta blanda hiperproteica	\$ 31.000	\$ 34.000
17	Paquete dieta blanda hiposodica	\$ 17.000	\$ 19.000
18	Paquete dieta blanda hipoglucida	\$ 30.000	\$ 33.000
19	Paquete dieta blanda hipograsa	\$ 19.000	\$ 21.000
20	Paquete dieta blanda hiposodica hipoglucida hipograsa	\$ 30.000	\$ 33.000
21	Paquete dieta blanda hiposodica hipoglucida	\$ 30.000	\$ 33.000
22	Paquete dieta complemento I	\$ 12.000	\$ 16.000
23	Paquete dieta complemento II	\$ 17.000	\$ 19.000
24	Paquete dieta complemento III	\$ 18.000	\$ 20.000
25	Paquete dieta líquida clara	\$9.000	\$12.000
26	Paquete dieta líquida clara hiposodica	\$9.000	\$12.000
27	Paquete dieta líquida clara hipoglucida	\$9.000	\$12.000
28	Paquete dieta líquida completa	\$ 21.000	\$ 23.000
29	Paquete dieta licuado hiperproteico	\$ 29.000	\$ 33.000
30	Media mañana	\$ 3.000	\$ 4.500
31	Media tarde	\$3.000	\$4.500
32	Cena	\$ 3.000	\$ 4.500

Que los servicios objeto del presente estudios se encuentran en plan de compras de la vigencia fiscal 2020 y se encuentran acordes a los precios del mercado.

V. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El valor estimado del contrato es de **SETENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$70.000.000,00)**, de acuerdo a los recursos definidos para el desarrollo de los procesos en el presupuesto del nosocomio para la vigencia fiscal 2020

El pago se realizará dentro de los noventa (90) días siguientes a la radicación de la cuenta y/o factura de venta, con los siguientes soportes:

- a. Certificaciones y soportes requeridos en la lista de chequeo de la ESE HSJDP.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

b. Informe del suministro diario de alimentación
c. Recibo de pago de la seguridad social (salud, pensión y Riesgos laborales).
d. Informe y certificación de cumplimiento realizado por el supervisor del contrato.

PARAGRAFO: El contratista se compromete a pagar los impuestos y demás costos fiscales a que haya lugar. En su defecto, autoriza a la entidad a hacer las deducciones de ley.

VI. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La Profesional Universitario – Jefe de Presupuesto de la ESE HSJDP expidió el certificado de disponibilidad presupuestal No. 786 15 de septiembre de 2020, con cargo al rubro 2222201 denominado ALIMENTACIÓN, por valor de \$70.000.000,00

VII. CRITERIO PARA SELECCIÓN DE OFERTA MAS FAVORABLE

Con el fin de garantizar la selección objetiva de la oferta más favorable para la entidad conforme a la necesidad que se pretende satisfacer, garantizando la escogencia del ofrecimiento más favorable para la entidad y la realización de los fines que se buscan con la contratación, se tendrán en cuenta los siguientes criterios de evaluación, los cuales otorgan puntaje conforme a la siguiente tabla:

PRECIO: 200 PUNTOS
EXPERIENCIA: 100 PUNTOS
TOTAL: _____ 300 PUNTOS

Los puntajes de calificación que aparecen registrados son el Máximo establecido.

La ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA no contratará con ningún Proponente que haya obtenido un puntaje inferior a 200 puntos en su evaluación general.

11.1 MENOR PRECIO OFERTADO:

El proponente que oferte el menor precio, tendrá una calificación de **200 PUNTOS** y el puntaje a los demás proponentes se obtendrá por aplicación de la siguiente regla.

Puntaje =
$$\frac{\text{Propuesta de Menor precio X 200}}{\text{Valor de la propuesta en estudio}}$$

Para el efecto se revisará, así:

Se verificarán las operaciones aritméticas entre el costo directo total y los impuestos, que permitan obtener el valor de cada una de las propuestas corregidas.

Que las sumas y multiplicaciones de la oferta económica no contengan errores superiores al 0,1% del valor total de la propuesta de lo contrario la oferta será rechazada. Si el valor corregido es igual o inferior a este 0,1% la adjudicación se efectuará por el valor corregido.

Que la propuesta contenga todos los elementos requeridos.

11.2 EXPERIENCIA: La calificación de las propuestas de acuerdo con el criterio técnico tendrá un puntaje máximo de 100 puntos, así:

A. EXPERIENCIA ESPECIFICA (200 PUNTOS):

	Evaluación técnica	
A	▪ Experiencia específica : Contratos ejecutados en el RUP	70
b	▪ Hojas de vida	30
	▪ TOTAL	100

A. Se asignará un total de SETENTA (70) puntos al Oferente que presente el número máximo de contratos relacionados de manera específica con el objeto a contratar, para los demás se asignará proporcionalmente de acuerdo con la siguiente fórmula:

CCV x 70

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

NCA

Dónde:
NCA = Mayor Número de Contratos acreditados.
CCV = Cantidad Contratos válidos.

B. Se asignará un total de TREINTA (30) puntos al Oferente que presente la totalidad de las hojas de vida solicitadas y de acuerdo a las especificaciones técnicas, para los demás se asignará proporcionalmente de acuerdo con la siguiente fórmula:

CCV x 30
NCA

Dónde:
THV = Totalidad hojas de vida
HV= hojas de vida válidas.

RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN Y DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE ELEGIBILIDAD

Una vez agotado el proceso de evaluación y calificación de los factores técnicos de escogencia objeto de puntuación y de la valoración económica de la propuesta presentada, se determinará el orden de elegibilidad, así:

ORDEN DE ELEGIBILIDAD	PROPONENTE	PUNTAJE	PUNTAJE	PUNTAJE	PUNTAJE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (NO APLICA CONDICIONES TECNICAS UNIFORMES)	TOTAL	
Primer Lugar							
Segundo Lugar							
Tercer lugar							

El primer lugar en el orden de elegibilidad lo ocupará la propuesta que haya obtenido el mayor puntaje total, y el segundo lugar el proponente que obtenga el puntaje inmediatamente inferior al que ocupo el primer lugar y así sucesivamente.

VIII. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución del contrato será de DOS (02) MESES a partir del perfeccionamiento del contrato o hasta que el monto presupuestado sea ejecutado.

IX. TIPIFICACION DE LOS RIEGOS

Se procede a realizar el estudio de riesgos de la contratación, su tipificación, estimación y asignación, teniendo en cuenta la ocurrencia de los mismos en las contrataciones que por el mismo objeto se llevaron a cabo en la Entidad y las que operan en el mercado.
Se precisa que salvo las situaciones específicamente mencionados en el presente numeral y como principio general, EL CONTRATISTA como experto en el negocio, asumirá los efectos económicos de todos aquellos sucesos previsibles y de normal ocurrencia para las actividades que son objeto de la contratación. Por lo tanto, deberá asumir los riesgos asociados a su tipo de actividad ordinaria.

TIPIFICACION RIESGO	DESCRIPCION RIESGO	VALOR ESTIMADO RIESGO	SOPORTE DE ASIGNACION DE RIESGOS		OBSERVACIONES
			CONTRATISTA	ESE HSJDP	
PREVISIBLES	INCUMPLIMIENTO	10%	100%		
	DEFICIENTE CALIDAD	10%	100%		
PREVISIBLES	RIESGOS LEGISLATIVOS: Cambios en la legislación.	10%	100%		Las variaciones favorables o desfavorables hasta del 50% serán asumidas en un 100% de la fluctuación de dicho rango por el contratista.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha:

PREVISIBLES	RIESGOS TRIBUTARIOS: Cambios en la legislación tributaria, creación de nuevos impuestos, supresión o modificación de los existentes.	10%	100%		Las variaciones favorables o desfavorables hasta del 50% serán asumidas en un 100% de la fluctuación de dicho rango por el contratista.
NO ASUMIDOS POR LAS PARTES	FUERZA MAYOR: Eventos fuera de control de las partes que impidan continuar con la ejecución del contrato temporal o definitivamente	100%	0%	0%	En caso de ocurrencia las obligaciones afectadas se suspenderán hasta que se pueda reanudar el contrato, o en caso de persistir y hacer imposible su continuación, se dará por terminado el contrato. No habrá lugar a reclamaciones, reconocimientos.

X GARANTIAS					
	No:	AMPAROS	VIGENCIA	% VALOR DEL CONTRATO	SUMA ASEGURADA
	1	CUMPLIMIENTO	Por la vigencia del contrato y cuatro meses mas	10%	10% del valor total del contrato.
	2	CALIDAD DEL SERVICIO	Por la vigencia del contrato y cuatro meses mas	10%	10% del valor total del contrato.
	3	PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	Por la vigencia del contrato y tres años más.	5%	5 % del valor total del contrato.

X. INTERVENTORIA
Deberá regirse por lo establecido en el Capítulo XI de la Resolución No. 218 del 04 de septiembre de 2014.
XI. CLAUSULAS EXCEPCIONALES
Se aplicaran las cláusulas de interpretación, terminación y modificación unilateral y caducidad.
FECHA, 15 de septiembre de 2020
EDITH JOHANNA ROJAS VILLAMIZAR SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA

Proyectó: Diana H.B.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Nombre	Nombre	Nombre
Fecha: Diciembre de 2013	Fecha:	Fecha: