



HOSPITAL CIVIL DE IPIALES
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO



Página 1 de 23

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE NARIÑO
HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E.

CONVOCATORIA DE MENOR CUANTIA

PLIEGO DE CONDICIONES

CME 003 DE 2021

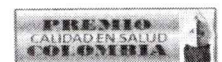
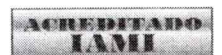
OBJETO:

“PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA POR EL SISTEMA DE RACIONES, DE MANERA SUFICIENTE Y ADECUADA PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS INTERNOS DEL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E..”

IPIALES, FEBRERO 2021



Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana Línea de Atención al Usuario (0927) 733799
Conmutador 7732234 – 7733949 Fax 7733699
Correo: juridica@hci.gov.co <http://www.hci.gov.co>
IPIALES – NARIÑO – COLOMBIA





I. INTRODUCCIÓN

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

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

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

La selección del contratista se realiza a través de CONVOCATORIA DE MENOR CUANTÍA.

II. ASPECTOS GENERALES

A. Recomendaciones a los participantes

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

1. Verificar que no se encuentran dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones, constitucional y legalmente establecidas para contratar con el Estado.
2. Adelantar oportunamente los trámites tendientes a la obtención de los documentos que deben allegar con las ofertas, y verificar que contienen la información completa que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la ley y en la Invitación.
3. Examinar que las fechas de expedición de los documentos, se encuentren dentro de los plazos exigidos en la Invitación.
4. Suministrar toda la información requerida a través de esta Convocatoria.
5. Diligenciar totalmente los anexos contenidos en la Convocatoria.
6. Presentar sus ofertas con el correspondiente índice y debidamente foliadas, para lo cual deberán tener en cuenta el contenido de la Convocatoria y de sus adendas (si las hay) expedidas por la entidad.
7. Verificar el Cronograma del proceso de selección y cumplir con las fechas y horas establecidas, teniendo en cuenta que la hora que rige el mismo corresponde a la hora Legal Colombiana, que corresponde a la que registre la página del Instituto Nacional de Metrología.

B. Compromiso anticorrupción

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

C. Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las Ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de Contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y Proponentes. El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. no cobra ningún valor por la participación en el proceso.

D. Comunicaciones

Las comunicaciones en el marco del Proceso de Contratación deben hacerse por escrito, por medio físico a cualquiera de las siguientes direcciones:

- La consulta del Pliego de Condiciones podrá hacerse durante el plazo de la presente Convocatoria de Menor Cuantía en la siguiente dirección: Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana y a través de la página web de la entidad.
- Toda consulta debe formularse por escrito en la Secretaría de Gerencia del Hospital Civil de Ipiales E.S.E, o a la siguiente dirección de correo electrónico: convocatorias@hci.gov.co, referenciando de manera precisa el número de la convocatoria a las cual se refiere la consulta. No se atenderán consultas personales ni telefónicas.

E. Idioma y moneda

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los Proponentes o por terceros para efectos del Proceso de Contratación, o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados en castellano. La Oferta y sus anexos deben ser presentados en castellano. Los documentos con los cuales los Proponentes acrediten los requisitos habilitantes de que trata la sección VI que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al castellano y presentarse junto con su original otorgado en lengua extranjera. Para firmar el contrato, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados por escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de Apostilla o consularización.

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

F. Legalización de documentos otorgados en el Exterior

Los Proponentes deben entregar con su Oferta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización. Para firmar el Contrato, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de acuerdo con lo previsto en el artículo 251 del Código General del Proceso.

G. Conocimiento y aceptación de las especificaciones técnicas y de procedimientos

Los Proponente aceptan con la presentación de su oferta que, en caso de resultar adjudicatario, se le exigirá el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y especificaciones técnicas previstas en este pliego, en el contrato y sus apéndices. Igualmente, se entiende que ha realizado los cálculos de costos, basados en sus propios estudios, capacidades tecnológicas y conocimiento especializado y profesional en el arte u oficio objeto del proceso, necesarios para elaborar su oferta económica, teniendo en cuenta que asumirá dichas obligaciones, así como los riesgos que el cumplimiento de las mismas conlleva, en los términos que se desprenden de las estipulaciones del contrato.

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

Objeto: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA POR EL SISTEMA DE RACIONES, DE MANERA SUFICIENTE Y ADECUADA PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS INTERNOS DEL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E."

1. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICA

| RACIONES PROMEDIO MENSUAL | | | | |
|---------------------------|----------|----------|------------|------|
| TIPO DE COMIDA/DIETA | DESAYUNO | ALMUERZO | REFRIGERIO | CENA |
| | | | | |

| | | | | |
|--|-------|-------|-------|-------|
| NORMAL | 1.759 | 1.763 | 1.527 | 1660 |
| BLANDA HIPOSÓDICA, HIPOGRASA, ASTRINGENTE, HIPOGLUSIDA, HIPOPROTEICA | 1.680 | 1.629 | 2.031 | 1.611 |
| LIQUIDA 1 | 73 | 53 | 49 | 50 |
| LIQUIDA 2 | 353 | 273 | 132 | 191 |
| COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 1 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 2 | 72 | 48 | 48 | 50 |

Menú

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

Derivación de dietas: A continuación se presentan las características principales de las dietas requeridas, el aporte de macro y micronutrientes se evidenciará en el manual de dietas que deberá presentar la empresa contratada.

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

| Nutriente | Gramos | Kilocalorias | Porcentaje |
|---------------|--------|--------------|------------|
| Proteínas | 80 | 320 | 20% |
| Carbohidratos | 220 | 880 | 55% |
| Grasa | 53,3 | 480 | 30% |
| Total | | 1600 | 100% |

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

| Nutriente | Gramos | Kilocalorias | Porcentaje |
|---------------|--------|--------------|------------|
| Proteínas | 47,0 | 188 | 20 % |
| Carbohidratos | 117,5 | 470 | 50 % |
| Grasa | 31,3 | 282 | 30 % |
| Total | | 940 | 100 |

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

| Nutriente | Gramos | Kilocalorias | Porcentaje |
|---------------|--------|--------------|------------|
| Proteínas | 61,5 | 246 | 20 |
| Carbohidratos | 153,8 | 615 | 50 |
| Grasa | 41,0 | 369 | 30 |
| Total | | 1230 | 100 |

2.3 Dieta según consistencia



| TIPO DE DIETA | DESCRIPCIÓN |
|--|--|
| <p>DIETA NORMAL Equilibrada que permite que el individuo pese a que se halle en alguna condición fisiológica especial que mantenga un estado óptimo de salud, la cual no contiene modificaciones en su aporte pero puede variar la preparación.</p> | <p>Incluye toda clase de alimentos y preparaciones, cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, de ella se derivan todas las dietas. Está destinada a todas las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fruta debe ofrecerse entera, en porción o en ensaladas de fruta. • Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas. • Se debe dar variedad de postres. • Se debe alternar bebidas calientes y frías en las onces. • Preparaciones con sal. • Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten. • Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera. • Las onces deben llevar: bebida láctea o jugo 200 cc, acompañante cereal como, galleta, torta o ponqué 30 gramos. |
| <p>DIETA HIPOGRASA</p> | <p>Debe incluir al aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos, aumento del aporte de fibra y colesterol. La fuente de grasa debe ser mono insaturada y polinsaturada y colesterol <300gr/día.</p> <p>El menú debe cumplir con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta ni salsa de tomate. • No uso de grasa saturada. • Las preparaciones deben ser asadas, cocidas, al vapor o al horno. • Solo se debe ofrecer leche y derivados descremados. |
| <p>DIETA ASTRINGENTE</p> | <p>Las frutas que se deben utilizar son: guayaba, manzana, duraznos y pera, no deben ser preparaciones repetitivas, no se debe ofrecer huevo ni queso al desayuno, se debe ofrecer carne o pollo sin piel, sin grasa es ideal para pacientes con gastroenteritis y diarrea aguda no prolongada.</p> |
| <p>DIETA HIPOGLUCIDA Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples.</p> | <p>Incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente y adecuada, se debe administrar de forma frecuente en seis comidas al día. El aporte de energía y nutrientes es menor al de la dieta normal (1800 calorías), en donde el aporte de proteínas y grasa es normal y el aporte de carbohidrato es modificado. Esta dieta debe excluir azúcares refinados, alimentos con alto índice glicémico y moderado en harinas. Debe disponerse de postres dietéticos para los pacientes diabéticos, indicados en pacientes con DM tipo I y II, sobrepeso, obesidad y pancreatitis.</p> |
| <p>DIETA HIPERPROTEICA Alimentación equilibrada que permite que el individuo a pesar de presentar alguna condición fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con condición de proteínas extras de alto valor biológico.</p> | <p>Se le debe adicionar doble porción proteica, que cubra 1,5 gr/kg peso, con la adición de módulos proteicos, está indicada para pacientes con desnutrición quemados, anorexia, con déficit de proteínas sanguíneas, pacientes con anemia y según requerimiento por nutrición.</p> |
| <p>DIETA HIPOSODICA</p> | <p>Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>sodio: embutidos, ahumados, salsamentaría, enlatados. Solo alimentos con bajo o muy bajo contenido de sodio: algunas verduras, cereales. Restricción además de alimentos con contenido medio de sodio: carnes y pescado y algunos lácteos.</p> |
| <p>DIETA BLANDA Dieta limitada en grasas, alimentos de difícil digestión, su preparación se presenta en purés molido. Cubre el 100% de la demanda nutricional.</p> | <p>Incluye alimentos de fácil digestión y textura suave, con trozos pequeños que son sometidos a cocción, libre de fritos, sin condimentos y bajo en fibra, con restricción de frutas ácidas. Alimentos restringidos: crema de leche, mayonesa, alimentos fritos, aguacate, nueces, alimentos productores de gases, verduras crudas y frutas con cascara.</p> |
| <p>DIETA LIQUIDA COMPLETA LICUADA Los alimentos van en preparaciones con adición de proteína según sea el caso.</p> | <p>Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, la textura líquida debe obtenerse de forma natural o sometiendo los alimentos a una licuadora, mediante adición de líquidos hasta obtener la consistencia deseada.</p> |
| <p>DIETA LIQUIDA CLARA Es una dieta de bajo aporte calórico, contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libre de productos lácteos y frutas.</p> | <p>Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, aporta una pequeña cantidad de energía, especialmente en forma de glucosa y una pequeña fracción de sodio, potasio, lo cual indica que no cubre los requerimientos energéticos y nutricionales. Está indicada para probar la vía oral, producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal, debe llevar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consomé claro sin grasa. Para la preparación las carnes debe ser magras de res o pollo sin piel. • Se puede usar hierbas y especies permitidas para realzar el sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. • Bebidas calientes con aromática o te. • Bebida fría, gelatina con o sin azúcar. |

Dieta según aporte nutricional

2.4 Dieta según aporte nutricional

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

| Nutriente | Gramos | Kilocalorias | Porcentaje |
|---------------|--------|--------------|------------|
| Proteínas | 100 | 400 | 20% |
| Carbohidratos | 250 | 1000 | 50% |
| Grasa | 67 | 600 | 30% |
| Total | | 2000 | 100% |

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

| Nutriente | Gramos | Kilocalorias | Porcentaje |
|---------------|--------|--------------|------------|
| Proteínas | 50 | 202 | 15% |
| Carbohidratos | 185 | 742 | 55% |
| Grasa | 45 | 405 | 30% |
| Total | | 1350 | 100% |

2.4.2 Dieta hipoglucida: dieta controlada en carbohidratos simples:

| Nutriente | Gramos | Kilocalorias | Porcentaje |
|-----------|--------|--------------|------------|
| Proteínas | 68 | 272 | 17% |

| | | | |
|---------------|-----|------|------|
| Carbohidratos | 200 | 800 | 50% |
| Grasa | 58 | 528 | 33% |
| Total | | 1600 | 100% |

2.4.4 Dieta hipograsa: dieta controlada en grasa:

| Nutriente | Gramos | Kilocalorias | Porcentaje |
|---------------|--------|--------------|------------|
| Proteínas | 80.0 | 320 | 20% |
| Carbohidratos | 220.0 | 880 | 55% |
| Grasa | 44.4 | 400 | 25% |
| Total | | 1600 | 100% |

2.4.5 Dieta hiposódica:

2.4.5.1 **Hiposódica leve:** contiene 2 a 3 gramos de sodio por día, permitiendo agregar una cantidad limitada de sal en la cocción de los alimentos, pero sin agregarla en forma adicional una vez preparados, ni incluir productos empaquetados, enlatados o envasados, ni de salsamentaria o ahumados o de panadería y pastelería, se emplea en pacientes con falla cardiaca moderada.

2.4.5.2 **Hiposódica moderada** contiene entre 1 y 2 gramos de sodio por día. Los alimentos incluidos no contienen sino ¼ de cucharadita de sal por día.

2.4.5.3 **Hiposódica estricta** contiene solo 0,5 gramos de sodio por día, se incluye solamente el sodio presente en los alimentos, evitándose por completo las posibles fuentes y los alimentos ricos en sodio.

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

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

2.5.1 Personal requerido

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

2.5.2. El personal manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimento, efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas y de acuerdo a la normatividad vigente, en todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico; esto de acuerdo al capítulo III, artículo 11 de la Resolución 2674 del 2013 y deberá contar con la siguiente dotación:

- Tres uniformes (camisa de manga corta, pantalón, gorro) de color blanco, que se diferencien uno de otro, para el personal auxiliar de nutrición.
- Zapatos cerrados de color claro o botas de caucho y antideslizantes

Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana Línea de Atención al Usuario (0927) 733799

Conmutador 7732234 – 7733949 Fax 7733699

Correo: juridica@hci.gov.co <http://www.hci.gov.co>

IPIALES – NARIÑO – COLOMBIA

- Delantal anti fluidos
- Guantes de caucho, cambio mensual
- Guantes desechables para manipulación de alimentos
- Guantes de malla metálica en acero inoxidable, cambio semestral
- Tapabocas desechables
- Tapabocas plásticos, cambio mensual
- Dos batas blancas, que se diferencien una de otra

2.5.3. Equipos y utensilios de cocina

Los equipos deben estar de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 (...) "Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto."(...)

- 4 Estufas industriales, con tres quemadores cada una
- 2 Marmitas
- 1 pela papas
- 1 ayudante de cocina grande
- 1 plancha asadora, grande
- 1 freidora
- 2 licuadoras industriales pequeñas
- 1 licuadora industrial grande
- 3 congeladores, con separadores
- 5 refrigeradores grandes
- 1 cava refrigeradora grandes
- 1 horno industrial
- 1 bascula de plataforma
- 6 grameras
- 1 campana extractora
- 5 carros transportadores grandes
- 3 termómetros de punzón para alimentos
- 1 arrocera industrial
- Menaje, capacidad 200 pacientes, cambio semestral, (en material resistente a la corrosión, se solicita acero inoxidable).
- Menaje desechable
- Utensilios para cada área
- Juegos de recipientes medidores
- Juego de ollas
- Juego de jarras plásticas
- Juego de tablas en acrílico
- 80 Canastillas de plástico
- Estantes de bodega

La resolución también establece 2674 de 2013: (...) "El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso." (...)

Nota: debe dotarse además de equipos y utensilios, de acuerdo a requerimientos de cada proceso por contingencias que se puedan presentar, como el caso de vajilla desechable, entre otros.

2.6. Control de calidad

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

Los exámenes se realizan a un producto terminado, siempre y cuando no se repita y se controlen todos los grupos de alimentos perecederos y no perecederos. Dentro de los análisis microbiológicos se incluirá el análisis del agua y de los ambientes. Los controles se realizan por laboratorios autorizados, también pueden ser solicitados por instituciones sanitarias de vigilancia adscritas a las Secretarías de Salud Municipales.

2.6.1 Contra muestras

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

2.6.2 Exámenes de laboratorio y médico al personal

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

2.6.3. Manual de recepción y especificación de materias primas

La empresa contratada deberá contar con manual de especificación para la materia prima a adquirir en donde se garantice el uso de materia prima adecuada para la elaboración del producto esperado, esto de acuerdo al capítulo IV artículo 16 de la Resolución 2674 del 2013: (...) "Todas las materias primas e insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo para garantizar la inocuidad del alimento" (...) y (...) "las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de materia prima deben evitar: la contaminación y alteración; la proliferación de microorganismos indeseables; el deterioro o daño del envase o embalaje" (...) de acuerdo al capítulo VII, artículo 27 de la Resolución 2674 del 2013

2.6.4. Plan de saneamiento

La empresa contratada deberá contar con un plan de saneamiento básico de acuerdo a la norma 2674 de 2013 (...) "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:" (...)

El mismo deberá incluir:

- ✓ Programas de limpieza y desinfección
- ✓ Programa de desechos sólidos
- ✓ Programa de control de plagas
- ✓ Programa de abastecimiento o suministro de agua potable
- ✓ Plan de capacitación
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

3.1. EL CONTRATISTA

- La empresa contratada deberá suministrar las dietas solicitadas por cada servicio del hospital, de acuerdo al aporte calórico, nutricional y microbiológico (verificable mediante pruebas microbiológicas), en cada una descrita de acuerdo las especificaciones técnicas, de manera suficiente y adecuada.
- Garantizar la calidad en la prestación de servicio, dando cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), demostrable en documentos pertinentes, que incluya el manual y formatos de seguimiento.

- Dar cumplimiento a los ciclos de menú propuestos de acuerdo a las especificaciones técnicas, estos deberán ir con lista de intercambios teniendo en cuenta hábitos alimentarios propios de la región y requerimientos nutricionales de la población atendida en el hospital.
- Permitir que se realicen pruebas microbiológicas al personal manipulador de alimento y equipos utilizados, por lo menos 4 (cuatro) veces en el año.
- Cuidará y se comprometerá al cuidado de los elementos y equipos suministrados, así como el área física, los cuales deberá hacer devolución a la finalización del contrato, en el mismo estado que los recibe, salvo el deterioro natural del uso.
- Cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 1072 de 2015, Resolución 1111 de 2017, Resolución 0312 de 2019 y demás normas que modifiquen o sustituyan los requerimientos relacionados al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Garantizar el cumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato que haya de suscribir.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Solicitar oportunamente las dietas requeridas en cada servicio del hospital, las cuales deberán ser fácilmente evidenciables en el kardex de dietas, a cargo de la jefe de enfermería de cada servicio
- En caso de requerir dietas especiales, estas deberán ser entregadas al nutricionista del servicio oportunamente, de manera escrita y firmada por el profesional responsable en nutrición del hospital.
- El contratante entregará en arrendamiento un espacio físico en el cual el contratista podrá instalar, administrar, ofrecer y promover de manera autónoma e independiente el servicio de alimentos de acuerdo a las especificaciones técnicas de equipos y utensilios.
- Pagar en forma oportuna el valor del contrato.
- Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.
- Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato, acorde con la cláusula de forma de pago, previo recibo a satisfacción del supervisor del contrato.
- Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
- Exigir la calidad de los bienes y/o servicios objeto del contrato y el cumplimiento de las Fichas Técnicas.
- Verificar el pago de los aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar por parte del contratista, en cuanto le corresponda.

A. Clasificación UNSPSC

Podrán participar en el presente proceso de selección todas las personas naturales y/o jurídicas nacionales o extranjeras que se encuentren inscritas en el Registro Unico de Proponentes, en el Clasificador de Bienes de conformidad con el artículo 2.2.1.1.5.6 del decreto 1082 del 2015 y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el nivel, como se indica en la Tabla 1:

| CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS | | |
|--|----------|---------------------------------------|
| GRUPO | F | SERVICIOS |
| SEGMENTO | 85000000 | SERVICIOS DE SALUD |
| FAMILIA | 85150000 | SERVICIOS ALIMENTICIOS Y DE NUTRICION |
| CLASE | 85151600 | ASUNTOS NUTRICIONALES |
| CODIGO UNSPSC 85151600-ASUNTOS NUTRICIONALES | | |



| CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS | | |
|--|----------|--|
| GRUPO | F | SERVICIOS |
| SEGMENTO | 93000000 | SERVICIOS POLITICOS Y DE ASUNTOS CIVICOS |
| FAMILIA | 93130000 | AYUDA Y ASISTENCIA HUMANITARIA |
| CLASE | 93131600 | PLANEACION Y POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION |
| CODIGO UNSPSC 93131600- PLANEACION Y POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION | | |

| CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS | | |
|--|----------|--|
| GRUPO | F | SERVICIOS |
| SEGMENTO | 85000000 | SERVICIOS DE SALUD |
| FAMILIA | 85150000 | SERVICIOS ALIMENTICIOS Y DE NUTRICION |
| CLASE | 85151700 | PLANEACION Y AYUDA DE POLITICAS DE ALIMENTOS |
| CODIGO UNSPSC 85151700 - PLANEACION Y AYUDA DE POLITICAS DE ALIMENTO | | |

| CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS | | |
|---|----------|--|
| GRUPO | F | PRODUCTOS DE USO FINAL |
| SEGMENTO | 48000000 | MAQUINARIA, EQUIPO Y SUMINISTROS PARA LA INDUSTRIA DE SERVICIO |
| FAMILIA | 48100000 | EQUIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA INSTITUCIONES |
| CLASE | 48101800 | MENAJE Y UTENCILIOS DE COCINA |
| CODIGO UNSPSC 48101800- MENAJE Y UTENCILIOS DE COCINA | | |

| CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS | | |
|------------------------------------|----------|--|
| GRUPO | F | PRODUCTOS DE USO FINAL |
| SEGMENTO | 48000000 | MAQUINARIA, EQUIPO Y SUMINISTROS PARA LA INDUSTRIA DE SERVICIO |
| FAMILIA | 48100000 | EQUIPOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA |



| | | |
|--|----------|----------------------------|
| | | INSTITUCIONES |
| CLASE | 48102000 | MOBILIARIO DE RESTAURANTES |
| CODIGO UNSPSC 48102000- MOBILIARIO DE RESTAURANTES | | |

Tabla 1 Codificación en el sistema UNSPSC

B. Valor estimado del Contrato

El valor estimado del contrato es de **SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS (\$868.000.000) M/CTE** incluido IVA, retenciones e impuestos, el cual es el valor estimado previamente en los estudios de mercado.

Los recursos para atender el objeto de la presente Convocatoria de Menor Cuantía provienen de la presente vigencia fiscal de conformidad con el certificado de disponibilidad presupuestal, así:

| | |
|---------------------|---|
| Número: | 701 |
| Rubro No. | 43010101 |
| Descripción | ALIMENTACIÓN |
| Valor total del CDP | \$ 798.000.000 |
| Autorizado por: | David Albeiro Benavides Arteaga Tesorero - Pagador |

C. Forma de pago

La Entidad pagará el contrato celebrado de la siguiente manera:

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. realizará el pago bajo la modalidad de monto agotable con precios unitarios fijos, de conformidad a la facturación presentada y dentro de los treinta (30) días siguientes A LA PRESENTACION DE LA CUENTA DE COBRO Y O FACTURA de acuerdo a los servicios prestados según los requerimientos del contratante y debidamente revisados por el supervisor del contrato.

D. Plazo de ejecución del Contrato

El plazo de ejecución es desde el 01 DE MARZO DE 2021 HASTA 31 DE DICIEMBRE DE 2021. El plazo se computará a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos para la ejecución y legalización del contrato del contrato, es decir, efectuado el pago de los impuestos establecidos por la entidad, las disponibilidades presupuestales y aprobada la garantía única por parte de la entidad y el registro presupuestal.

E. Lugar de ejecución del Contrato

El lugar de ejecución del Contrato será en el Hospital Civil de Ipiales E.S.E., del Municipio de Ipiales, Departamento de Nariño.

IV. REQUISITOS HABILITANTES

A. Capacidad Jurídica

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos por la vigencia del Contrato y un año más.

El Hospital Civil Ipiales E.S.E. también revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, el proponente deberá adjuntar el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales, Registro nacional de medidas correctivas y el RUP en original para verificar que no haya sanciones inscritas.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de

constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

B. Experiencia

1 Experiencia General

Los proponentes interesados en la presente convocatoria deberán acreditar, lo siguiente:

El **proponente** debe acreditar experiencia mínima de ocho (8) años, entendiéndose ésta a partir de la fecha de la inscripción en el registro mercantil de la cámara de comercio, acreditado sólo con el certificado respectivo, expedido dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre de la convocatoria. Para el caso del Consorcio y Uniones Temporales, se tendrán en cuenta la experiencia de los integrantes de conformidad a las reglas fijadas en el presente pliego.

2 Experiencia Específica:

El proponente deberá acreditar la experiencia específica en la ejecución de mínimo dos (2) contratos con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea la prestación de servicios de alimentación hospitalaria, con una cuantía igual o superior al 100% del presupuesto oficial establecido, en cada uno de ellos.

La experiencia certificada en los dos (2) contratos deberá estar inscrita en el registro único de proponentes RUP y el servicio debe cumplir mínimo con los siguientes códigos de clasificación de Bienes y Servicios UNSPSC:

| Clasificador UNSPSC | |
|---------------------|---|
| Clase | Nombre |
| 422318 | Formulas y productos para apoyo nutritivo |
| 422315 | Suministros y equipos de alimentación enteral |
| 801417 | Distribución |
| 811416 | Manejo de cadena de suministros |
| 851515 | Tecnología de alimentos |
| 931316 | Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición |
| 481015 | Equipo para cocinar y calentar |
| 801115 | Desarrollo de recursos humanos |
| 781316 | Almacenamiento de bienes generales |
| 901015 | Establecimientos para comer y beber |
| 521415 | Electrodomesticos para cocina |
| 481018 | Menaje |
| 481016 | Equipos para preparado de alimentos |
| 481020 | Mobiliario de restaurantes |

En caso de uniones temporales o consorcios, uno de los integrantes debe acreditar como mínimo el 50% de la experiencia requerida en valor y que sumado a la experiencia del otro u otros integrantes cumplan el 100%.

C. Capacidad Financiera

1. Indicadores Financieros

El Proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP.

| Indicador | Índice requerido |
|-------------------------|----------------------|
| Índice de Liquidez | Igual o mayor a 8,5 |
| Índice de Endeudamiento | Menor o igual a 0,30 |

Tabla 2 Indicadores de capacidad financiera

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera con la suma aritmética en el caso de cada indicador, afectada por el porcentaje de participación en la forma asociativa.

D. Capacidad Organizacional

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP.

| Indicador | Índice requerido |
|-----------------------------|--|
| Rentabilidad del patrimonio | Mayor o igual a 0,10 |
| Rentabilidad del activo | Mayor o igual a 0,10 |
| Capital de trabajo | Mayor o igual al 70% del presupuesto oficial |

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir con la suma aritmética en el caso de cada indicador, afectada por el porcentaje de participación en la forma asociativa.

E. DOCUMENTOS DE ORIGEN JURÍDICO OBJETO DE VERIFICACIÓN

Se efectuará una verificación jurídica tanto al proponente como a la oferta presentada, de conformidad con los documentos y criterios establecidos en el presente acápite. Los documentos aquí exigidos se verificarán para determinar su cumplimiento o no. El proponente individual y/o todos los miembros de la unión temporal o consorcio deberán cumplir con la presentación del documento aquí exigido.

La evaluación Jurídica no la efectúa la Entidad mediante factores ponderados, ya que se trata del estudio documentario para determinar si las propuestas se ajustan a los requerimientos de la ley y del Pliego de Condiciones, por lo tanto no dará lugar a ninguna puntuación, pero su aprobación constituye un prerequisite para evaluar los demás aspectos de la oferta.

- a) Carta de presentación de la propuesta según modelo que figura en el **Anexo** firmada en original por la persona natural, el representante legal de la persona jurídica, el representante del consorcio o unión temporal.
 - Si actúa como agente comercial (*Deberá acreditarlo de conformidad con lo previsto en el artículo 1320 del Código de Comercio Colombiano*).
 - Si es como representante o apoderado (*Deberá acreditarlo de conformidad con el artículo 836 del Código de Comercio Colombiano*).
 - Si es como representante o apoderado de la cooperativa (*Deberá acreditarlo de conformidad con lo establecido en los estatutos y regímenes que la rige o determinado en consejo de administración de la cooperativa*).
- b) Fotocopia de la cédula de ciudadanía, y adjuntar, de ser procedente, el certificado de matrícula en el registro mercantil y el de su establecimiento de comercio, expedidos con una antelación no mayor a Treinta (30) días calendario a la fecha límite para presentar las propuestas.
- c) Acreditación de la existencia y la representación legal: Si la propuesta la presenta una persona jurídica, deberá anexar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio dentro del mes anterior al cierre del Proceso y entrega de propuestas, donde conste quién ejerce la representación legal y las facultades del mismo. En dicho certificado se debe acreditar que el objeto social del proponente permite realizar el objeto del presente Proceso de Selección y que su duración no es inferior al término del plazo del contrato y un (1) año más.
- d) Las personas jurídicas deberán allegar el **original de la Matricula Mercantil de la persona jurídica expedidos por la Cámara de Comercio respectiva**. El certificado deberá contener fecha

de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha límite de entrega de las ofertas. Tanto el proponente como sus establecimientos de comercio deberán encontrarse libre de embargos.

Si la propuesta es presentada por el representante legal de una sucursal, se deberá anexar los Certificados tanto de la sucursal como de la Casa Principal.

Cuando se trate de Consorcio o Uniones Temporales debe acompañarse con la propuesta:

- Documento de constitución de consorcio o unión temporal en los términos señalados en el Artículo 7° de la Ley 80 de 1993 y sus Decretos reglamentarios, el cual debe estar suscrito por todos los miembros que lo conformen.
- Original del certificado de existencia y representación legal de cada uno de sus miembros en caso de tratarse de personas jurídicas, expedido por la respectiva cámara de comercio, con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario a la fecha límite para presentar propuestas. En caso de que el Consorcio o la Unión Temporal este integrado por personas naturales, se adjuntará el certificado de matrícula expedido por la cámara de comercio correspondiente con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario, de cada uno de sus miembros. Los Consorcios o Uniones Temporales, deberán presentar documento de constitución.
- Para las Uniones Temporales, deberán señalar los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato.
- e) Los proponentes deberán encontrarse a paz y salvo con el cumplimiento del pago de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales: lo cual deberá constar en declaración juramentada suscrita por el mismo oferente en caso de persona natural, el representante legal y/o revisor fiscal si se trata de persona jurídica.
- f) Certificado de Responsabilidad Fiscal expedida por la Contraloría General de la República.
- g) Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación vigente tanto de la persona natural y/o jurídica como la del representante legal.
- h) Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional
- i) Certificado de Registro Nacional de Medidas correctivas.
- j) Garantía de Seriedad de la Oferta: Para responder por la seriedad de las propuestas, los oferentes deberán constituir, a favor del Hospital Civil de IpiALES E.S.E., una garantía consistente en una póliza expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia o una garantía bancaria que cumpla con los siguientes requisitos:

Debe expedirse por el equivalente al **diez por ciento (10%)** del presupuesto oficial del presente proceso de selección, con vigencia desde la fecha de cierre del proceso de selección hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la actividad contractual.

Si el proponente es una persona jurídica, la póliza debe tomarse de conformidad con el nombre ó razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal de la Cámara de Comercio.

Si el proponente es un Consorcio ó Unión Temporal, la garantía deberá tomarse a nombre de todos los integrantes del Consorcio ó Unión Temporal.

- k) Copia del RUT. Actualizado (RESOLUCIÓN NÚMERO 000139 de noviembre 21 de 2012 de la DIAN).
- l) Registro Único de Proponentes (RUP).
- m) Libreta militar (Si aplica)
- n) SISTEMA DE GESTIÓN Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. Cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 1072 de 2015 y resolución 312 de 2019 y de más normas que modifiquen o sustituyan, los requerimientos relacionados al sistema de Seguridad Social Y Salud En El Trabajo; este requisito será verificado mediante certificación que expida la ARL respectiva puntuación o estado de SG-SST del oferente (cuando aplique).
- o) Declaración de origen de fondos. El oferente deberá presentar declaración expresa y voluntaria en forma escrita, informando que actúa en su propio nombre y/o de la persona jurídica o propuesta conjunta que representa, de conformidad al anexo respectivo. (Anexo 1)

V. EVALUACIÓN DE LA OFERTA

El Hospital Civil de IpiALES E.S.E. evaluará las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata el presente pliego.

En la evaluación de las Ofertas el Hospital Civil de Ipiales E.S.E. realizará ponderación del factor económico y el técnico de acuerdo con los porcentajes indicados en la Tabla 3.

| Criterio de Evaluación | Puntaje |
|--|--------------|
| A. Factor Económico | 500 |
| B. Factor de calidad | 200 |
| C. Apoyo a generación de empleo en la ciudad de ejecución del contrato | 200 |
| C. Plazo de pago | 100 |
| Total | 1.000 |

Tabla 3 Puntaje por criterios de evaluación

A. Factor Económico (500 puntos)

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. a partir del valor de las Ofertas debe asignar máximo quinientos (500) puntos acumulables de acuerdo a los siguientes criterios:

Menor valor

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje } i = \frac{[\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (VMIN)}{Vi}$$

Donde,

VMIN=Menor valor de las Ofertas válidas.

Vi = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i

i = Número de oferta.

En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación. Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

B. Factor de calidad (200 puntos)

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. otorgará 200 puntos, de acuerdo con el siguiente criterio:

| PUNTAJE | CONDICION |
|-----------------------|--|
| 200 | Se otorgará 200 puntos al proponente que presente Certificación de calidad expedida por autoridad competente vigente al cierre del presente proceso, en alimentación hospitalaria y servicios afines a alimentación hospitalaria |
| MAXIMO PUNTAJE | 200 PUNTOS |

Tabla 5 Puntaje Capacidad Tecnica

C. APOYO A LA GENERACION DE EMPLEO EN LA CIUDAD DE EJECUCION DEL CONTRATO (200 puntos)

Para la asignación de puntaje por apoyo a la generación de empleo en la ciudad de ejecución del contrato, el proponente deberá presentar debidamente diligencia y suscrita por el Representante Legal bajo la

Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana Línea de Atención al Usuario (0927) 733799

Conmutador 7732234 – 7733949 Fax 7733699

Correo: juridica@hci.gov.co <http://www.hci.gov.co>

IPIALES – NARIÑO – COLOMBIA

gravedad del juramento una manifestación expresa de la relación del personal del equipo de trabajo, que tiene como residencia la ciudad de Ipiales y qué será empleada para la ejecución del contrato; la relación del personal debe contener los datos discriminados a continuación:

| Nombre completo | Identificación | Domicilio o residencia | Teléfono |
|-----------------|----------------|------------------------|----------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Nota: El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. podrá realizar la verificación de la veracidad de la información presentada, en el evento de no coincidir no se otorgará puntaje.

El proponente acepta con su propuesta que en caso de incumplimiento de los criterios de evaluación que le otorga puntaje se hará uso de la cláusula penal pecuniaria equivalente al 10% del valor del contrato que se aplicará de manera objetiva, y se entenderá configurada por el solo hecho de incumplimiento y se faculta al contratante para descontar su valor de los pagos que deba recibir el contratista la cual quedará plasmada en el respectivo contrato

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. otorgará 200 puntos, de acuerdo con el siguiente criterio:

| Numero de personas | Puntaje |
|-----------------------|-------------------|
| 0 a 7 personas | 20 puntos |
| 7 a 13 personas | 100 puntos |
| 14 personas | 200 puntos |
| Maximo puntaje | 200 puntos |

Plazo de pago (100 puntos)

Otorgamiento de Puntaje por plazo de pago (100 Puntos)

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. otorgará 100 puntos al oferente que acceda a que el pago se realice con posterioridad a 60 días de la presentación de la factura y cumplimiento de los requisitos de pago, así:

| Plazo de pago | Puntaje |
|---|-------------------|
| 60 días a 90 días, posteriores a la radicación de la factura | 50 puntos |
| 90 días a 120 días, posteriores a la radicación de la factura | 100 puntos |
| Maximo puntaje | 100 puntos |

Tabla 4 Puntaje por Plazo para pago

Para acceder a este puntaje el proponente deberá suscribir certificación del plazo de pago, el cual quedará consiguando en el futuro contrato.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de presentarse un empate en el puntaje de dos (2) o más ofertas, el Hospital Civil de Ipiales E.S.E. procederá a adjudicar el contrato al proponente que haya entregado primero la oferta entre los empatados según el acta, planilla de recepción

Si persiste el empate, el Hospital Civil de Ipiales E.S.E. debe escoger el Proponente aplicando los criterios de desempate previstos en el artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015. Se tiene como primer factor de desempate los siguientes:

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad Estatal escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación. Si persiste el empate, escogerá al oferente que

tenga el mayor puntaje en el segundo de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de condiciones.

Si persiste el empate, la Entidad Estatal debe utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el oferente favorecido, respetando los compromisos adquiridos por Acuerdos Comerciales:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
3. Preferir las ofertas presentada por una Mipyme nacional.
4. Preferir la oferta presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.
5. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, correspondiente a un sorteo mediante el sistema de balotas, colocando el numero de balotas igual al numero de ofertas presentadas.

VI. OFERTA

A. Presentación

Los Proponentes deben presentar sus Ofertas por escrito en medio físico y firmada en original, con los formatos contenidos en los Anexos y los soportes jurídicos de habilitación, en la fecha establecida en el Cronograma al que se refiere la presente convocatoria, y acompañadas de los documentos solicitados en esta sección, así como de la garantía de seriedad de la Oferta.

Las Ofertas estarán vigentes por el término de sesenta (60) días calendario, contados desde la fecha de presentación de Ofertas establecida en el Cronograma.

Los documentos de la Oferta deben estar foliados de forma consecutiva y la numeración debe iniciar con el número uno (1).

Los Proponentes deben presentar la Oferta y los anexos en los formatos indicados.

La presentación de la Oferta implica la aceptación por parte del Proponente de la distribución de Riesgos efectuada en el Pliego de Condiciones y sus Adendas.

El día del vencimiento del término para presentar las Ofertas, el Hospital Civil de IpiALES levantará un informe con la lista de las Proponentes y la hora de presentación de las Ofertas en el formato dispuesto para ello.

Las ofertas deberán presentarse en medio físico y en sobre cerrado identificando claramente el proceso al cual se presenta, y los datos del proponente; las ofertas se recibirán únicamente en Secretaria de Gerencia del Hospital Civil de IpiALES E.S.E., ubicado en el segundo piso del área administrativa; Cra 1 N° 4A - 142 Este - Av. Panamericana, Municipio de IpiALES, Nariño.

C. Oferta económica

El Proponente debe incluir en su Oferta económica, diligenciando el formato del Anexo respectivo.

D. Declaratoria de Desierta

El Hospital Civil de Ipiiales E.S.E. declarará desierto el presente proceso de selección cuando: (a) no se presenten Ofertas; (b) ninguna de las Ofertas resulte admisible en los factores jurídicos, técnicos, financieros y de experiencia previstos en el Pliego de Condiciones; (c) existan causas o motivos que impidan la escogencia objetiva del Proponente; (d) el representante legal de Hospital Civil de Ipiiales E.S.E. o su delegado no acoja la recomendación del comité de contratación y opte por la declaratoria de desierto del proceso, caso en el cual deberá motivar su decisión; y (e) se presenten los demás casos contemplados en la ley.

E. Causales de Rechazo

Son causales de rechazo las siguientes:

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

VII. GARANTÍAS

A. Garantía de seriedad de la Oferta

El Proponente debe presentar junto con la Oferta una garantía de seriedad de la oferta a favor de la Entidad Contratante por un valor correspondiente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, y con vigencia desde la presentación de la Oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.

B. Garantía de Cumplimiento

El contratista se obliga a garantizar al Hospital Civil de Ipiales E.S.E. el cumplimiento de sus obligaciones contractuales a través de un contrato de seguro en una póliza que ampare lo siguiente:

| Amparo | Suficiencia | Vigencia |
|---|---|--|
| Cumplimiento del Contrato | 10% del valor del contrato | Por un término de vigencia igual al del contrato y cuatro (4) meses más. |
| Calidad del servicio | 10% del valor del contrato | Por un término de vigencia igual al del contrato y cuatro (4) meses más. |
| Pago de salarios, prestaciones sociales, legales e indemnizaciones laborales: | Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato | Con una vigencia igual al tiempo de ejecución del contrato y por tres años más, a partir de la fecha del acta de recibo final. |
| Responsabilidad Extracontractual | Civil Doscientos (200) smmlv | Igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses más |

Tabla 2 Suficiencia y vigencia de los amparos de la garantía de cumplimiento

En caso de tratarse de consorcio o unión temporal la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del mismo.

VIII. INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN

El Hospital Civil de Ipiales E.S.E. ejercerá el control y la vigilancia de la ejecución del contrato a través del Subgerente de Prestación de servicios con apoyo de contratista de apoyo a logística y contratista nutricionista, quien representará los intereses de la entidad. Por conducto de la Supervisión se tramitarán todos los asuntos relativos al desarrollo del contrato, excepto cuando se estipule lo contrario en el pliego de condiciones y especificaciones.

El supervisor debe ejercer un control integral o técnico, administrativo, financiero, contable o jurídico sobre el proyecto, para lo cual, podrá en cualquier momento, exigir al contratista la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del mismo.

El Contratista debe acatar las órdenes que le imparta por escrito, y con copia a la Entidad, el supervisor. No obstante, si el Contratista no está de acuerdo con las mismas debe manifestarlo por escrito al interventor y/o supervisor, con copia al Hospital Civil de Ipiales E.S.E., antes de proceder a ejecutar las órdenes. En caso contrario, responderá solidariamente con el supervisor si del cumplimiento de dichas órdenes se derivan perjuicios para el Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

IX. CRONOGRAMA

El siguiente es el Cronograma del Proceso de Contratación.

| Actividad | Fecha y Hora | Lugar |
|--|---------------------------------|--|
| Publicación del pliego de condiciones | 10 de febrero de 2021 | www.hci.gov.co |
| Presentación de observaciones al pliego de condiciones | Del 10 al 12 de febrero de 2021 | Secretaria de Gerencia convocatorias@hci.gov.co |
| Respuesta Observaciones al Proyecto de pliego de condiciones | 15 y 16 de febrero de 2021 | www.hci.gov.co |

| | | |
|---|---|---|
| Plazo para presentación de Propuestas. Cierre Proceso de Selección. | Del 19 al 19 de febrero de 2021 Hora Maxima: 4:00 p.m. | Secretaría de Gerencia |
| Diligencia de cierre del proceso | 19 de febrero de 2021 Hora: 4:00 p.m. | Sala de Juntas Hospital Civil de IpiALES E.S.E. |
| Diligencia de Apertura de ofertas | 22 de febrero de 2021 Hora: 8:00 a.m. | Sala de Juntas Hospital Civil de IpiALES E.S.E. |
| Periodo de Verificación y Evaluación de las Propuestas | 22 y 23 de febrero de 2021 | Unidad de contratación Comité asesor y evaluador |
| Publicación Informe de Evaluación y Calificación de Ofertas | 24 de febrero de 2021 | www.hci.gov.co |
| Traslado a los proponentes del informe de evaluación, para presentar observaciones | 25 de febrero de 2021 | www.hci.gov.co |
| Respuesta a observaciones al informe de evaluación y Recomendación de Adjudicación de la Convocatoria | 26 de febrero de 2021 de 2020 | www.hci.gov.co |
| Suscripción del Contrato | Tres días siguientes a la recomendación de adjudicación | Gerencia Hospital Civil de IpiALES E.S.E. |

Tabla Cronograma del Proceso de Contratación

Nota: Las ofertas deben presentarse en medio físico, en sobre cerrado, con un índice y debidamente foliados, en la oficina de Secretaría de Gerencia, las observaciones y demás comunicaciones al correo electrónico convocatorias@hci.gov.co

IpiALES, febrero de 2021



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

Reviso: Daniel Coral Lara - Lider Oficina Juridica HCI