

	<b>FORMATO</b>	<b>VERSION: 1</b>
		<b>CODIGO: F-GJC-GC-015</b>
<b>"ESTUDIOS PREVIOS"</b>		<b>FECHA: 25/02/2021</b>

**ESTUDIO PREVIO – CONVOCATORIA PÚBLICA /SUBASTA INVERSA**

<b>OBJETO:</b>	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS USUARIOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ, POR EL SISTEMA DE PRECIO FIJO POR RACIÓN.
----------------	--

**I. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:**

<b>1. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA NECESIDAD POR CONTRATAR.</b>	<p>Con la promulgación de la Constitución Política de 1991, la Seguridad Social en Colombia se convirtió en un servicio público de carácter obligatorio, formalizado mediante la Ley 100 de 1.993 sus respectivos Decretos Reglamentarios; en suma con lo expresado el legislador profirió la Ley Estatutaria 1751 de 2015 mediante la cual reguló aspectos sensibles de la vida política y social reconociendo la salud como un derecho y un servicio a cargo del Estado con la posibilidad que este pudiera ser ejecutado por particulares. En la mencionada Ley Estatutaria se tomaron en cuenta una serie de principios como Eficiencia, Universalidad, Solidaridad, Integralidad, Unidad y participación además de Eficacia y Calidad, que pretenden garantizar la mejor prestación de los servicios de salud a los usuarios, así como la auto-sostenibilidad económica y financiera de las instituciones que participan en el sector.</p> <p>Como uno de los órganos del Sistema de Seguridad Social en Salud la Ley 100 de 1993 estableció que la Nación o las entidades territoriales a través de las Empresas Sociales del Estado prestarían el servicio de Salud, las cuales tienen una categoría especial de Entidad Pública dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, tal y como se consigna en el Art. 194 del ibidem.</p> <p>En materia de contratación se rige por el derecho privado, y especialmente por el Estatuto de Contratación propio, con la posibilidad de utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en las normas de contratación general de la Administración Pública y cumpliendo con los principios de la función administrativa que se encuentran en el Art. 209 de la Carta Política. El estatuto de contratación de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá vigente es aprobado por la Junta Directiva mediante Acuerdo N° GER.100.03.01.001.</p> <p>Que mediante Decreto 1529 del 27 de diciembre de 1995, el Gobernador del Departamento de Boyacá, reestructuró el Hospital psiquiátrico como una Empresa Social del Estado del orden departamental, sometida al régimen jurídico previsto en los Arts. 194 al 197 de la Ley 100 de 1993. Mediante la Ordenanza No. 013 del 14 de Mayo de 1997 la Asamblea de Boyacá modificó la denominación de la Empresa Social del Estado Hospital Psiquiátrico por la de Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá.</p> <p>La Empresa presta servicios Hospitalarios de mediana complejidad especializados en salud mental con hospitalización en larga y corta estancia y atención ambulatoria,</p>
--	--



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

ofertando las especialidades de psiquiatría adulto, psiquiatría infantil, neurología, neurología pediátrica, psicología clínica, apoyo terapéutico, apoyo diagnóstico, nutrición, trabajo social, fonoaudiología y terapia del lenguaje, educación especial, laboratorio clínico en complejidad básico y medio; cada uno de estos enfocados en la óptima prestación de los servicios de salud basado en los principios de calidad y eficiencia del Sistema Obligatorio de Garantía de la Calidad en Salud (SOGCS).

El derecho de atención en salud descrito en el Artículo 49 de la Constitución Política de Colombia, se caracteriza por integral, -como lo refirió el máximo órgano de la Justicia Constitucional Colombiana en la ratio decidendi del fallo T-760 de 2008-, por lo que requiere que se cumplan las condiciones de calidad, eficacia y oportunidad. Lo anterior implica que la atención en salud no se reduce, pues al componente de atención sanitaria y a la servicios de servicios de tal orden, pues si bien, este es uno de los elementos esenciales de un sistema de salud, no es el único, pues con igual importancia se deberá centrar su mirada en aspectos como promoción de la salud, prevención de la enfermedad y de la provisión de servicios esenciales idóneos, para controlar adecuadamente los denominados determinantes de la salud y procurar así el nivel de bienestar buscado para las personas.

El objeto de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, es la prestación de servicios de salud, entendidos como un servicio público y como parte integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud. En consecuencia, y en desarrollo de éste objeto adelanta actividades, procedimientos e intervenciones de detección, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación de los problemas y trastornos de la Salud Mental, de acuerdo con la normatividad propia de la Atención Mental, bajo el entendido que dentro de los servicios habilitados por la Secretaría de Salud de Boyacá, se encuentra la hospitalización e internación de usuarios que por el nivel de complejidad para el manejo de las patologías que presentan, requieren de la prestación de un servicio de calidad, encontrándose dentro de sus componentes, el suministro-por parte de la entidad- de una alimentación balanceada, que cumpla con los estándares nutricionales requeridos por estos usuarios.

El artículo 192 de la Ley 100 de 1993 establece que las Empresas Sociales del Estado de las entidades territoriales podrán desarrollar sus "funciones mediante contratación con terceros o convenios con entidades públicas o privadas, o a través de operadores externos".

Con el fin de garantizar una prestación adecuada de los servicios hospitalarios y el correcto funcionamiento que ofrece el Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá se requiere contar con el servicio de alimentación necesario para responder a las necesidades de los usuarios y que el hospital cuente con el servicio de alimentación que cumpla con los estándares de calidad, requisitos de habilitación y de acuerdo con las necesidades de desarrollo y práctica de los servicios hospitalarios.

	<b>FORMATO</b>	<b>VERSION: 1</b>
		<b>CODIGO: F-GJC-GC-015</b>
<b>"ESTUDIOS PREVIOS"</b>		<b>FECHA: 25/02/2021</b>

Las dietas hospitalarias se clasifican en dieta normal y dietas terapéuticas. La dieta normal sirve de base guía para las dietas terapéuticas, haciéndose modificaciones de acuerdo a la consistencia y a la distribución de macro y micronutrientes. Las dietas suministradas deben cumplir con las características organolépticas y especificaciones, según condición clínica, gustos y preferencias con el ánimo de favorecer la ingesta alimentaria durante la estancia del paciente. Ha de tenerse en cuenta, que la derivación de dietas sirve para hacer ajustes individualizados acorde con la patología de cada paciente, por tal razón es menester acogerse a la derivación de dietas acordada entre ambas partes.

Las dietas normales, manejan regímenes normo calóricos, con distribución porcentual de macro y micronutrientes sin modificaciones, basándose en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para la población colombiana mayor de dos años. Dichas dietas, aplican en pacientes adultos y pediátricos que no requieran modificaciones puntuales en su manejo fisiopatológico. Asimismo, es de tener en cuenta una derivación dietaría acorde con el estado fisiopatológico de cada usuario.

El día 01 de enero de 2022 se suscribió contrato de Suministro No. 04 con el fin de dar continuidad en el servicio de alimentación prestado por la Entidad con una vigencia de un (01) mes, tiempo que permite a la Entidad el desarrollo del proceso de Convocatoria pública, modalidad de contratación que permitirá suplir mencionada necesidad por un mayor lapso de tiempo el cual se encuentra condicionado por la disponibilidad presupuestal con la que cuenta en la actualidad la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, presupuesto que fue aprobado por el Consejo Superior de Política Fiscal mediante Resolución No. 074 del 28 de diciembre de 2021 y posteriormente por la Junta Directiva de la Entidad mediante Acuerdo No. 06 del 29 de diciembre de 2021.

Que por lo anterior expuesto es necesario adelantar el proceso de contratación que permita a la Empresa tener continuidad en el suministro de alimentación para los pacientes hospitalizados en conformidad con la misión encomendada a la entidad.

La presente necesidad se encuentra establecida en el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2022.

**II. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN, LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO (SI APLICA)**



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

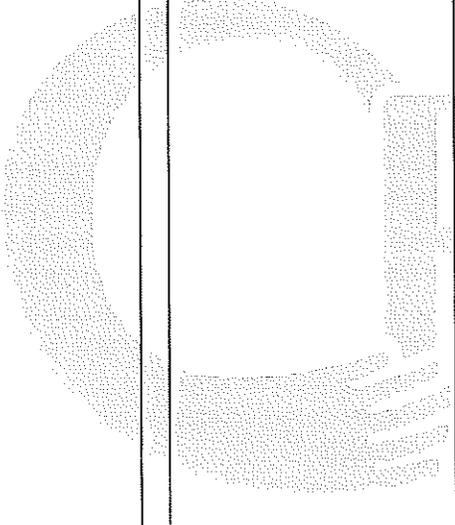
"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

1. ESPECIFICACIONES:

CARACTERÍSTICA	SERVICIO
Descripción	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS USUARIOS QUE SE ENCUENTRAN HOSPITALIZADOS EN LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ, POR EL SISTEMA DE PRECIO FIJO POR RACIÓN.
Número de personas:	Las necesarias para la ejecución de las actividades posteriormente descritas.
Experiencia:	Haber celebrado, ejecutado y liquidado, dos (02) contratos con entidades públicas y/o privadas, cuyo valor individual sean igual o superior al valor en S.M.M.L.V. del presupuesto oficial del proceso de selección, con la condición de que cuente por lo menos con cinco (5) de los códigos de clasificación exigidos por la entidad en los Términos de Condiciones.
Tiempo que se requiere:	Tres (03) meses y veinticinco (25) días
Lugar de ejecución:	En las instalaciones de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, ubicada en el Km 1 vía Tunja – Soracá.
Actividades que se requieren:	<p>1. Suministrar la alimentación a los usuarios que se encuentran hospitalizados en la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, por el sistema de precio fijo por ración, entendiéndose por ración: (desayuno, media mañana, almuerzo, onces, comida y refrigerio nocturno), con los parámetros dietéticos, organolépticos de oportunidad y de calidad definidos en las especificaciones técnicas, acorde con la formulación médica y de nutrición de la empresa contratante y avalados por la supervisión del presente contrato, en forma ininterrumpida durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo, y de acuerdo con las minutas presentadas al inicio del contrato con el ajuste de Kcal de cada dieta. Para cada una de las dietas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dieta normal</li><li>• Dieta hiperprotéica hipercalórica</li><li>• Dieta hipoglúcida</li><li>• Dieta hiposódica</li><li>• Dieta líquida clara</li><li>• Dieta normal para pacientes de larga permanencia</li></ul>

	<b>FORMATO</b>	<b>VERSION: 1</b>
		<b>CODIGO: F-GJC-GC-015</b>
<b>"ESTUDIOS PREVIOS"</b>		<b>FECHA: 25/02/2021</b>

	 <p>Centro de Referencia Integral de Bogotá</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Respetar el aporte kilo calórico para cada tipo de dieta basados en que la Dieta Normal es de 2400 kcal.</li> <li>3. Presentar la derivación de la dieta normal para las Dieta hiperprotéica hipercalórica, Dieta hipoglúcida, Dieta líquida en momento de la firma del contrato, para revisión y aprobación por profesional universitario en nutrición de la ESE.</li> <li>4. Hacer verificación estricta al archivo digital de dispensación de dietas, sin realizar modificación alguna.</li> <li>5. Asegurar los utensilios necesarios para el suministro de la alimentación según la recomendación del personal de la institución</li> <li>6. Ajustar las normas, especificaciones y prioridades que determine la Empresa contratante en cuanto a turnos, horarios para la ejecución del Contrato lo mismo que a los reglamentos, directrices y disposiciones especiales para el funcionamiento del mismo.</li> <li>7. Las modificaciones a los menús establecidos en la propuesta, deberán ser previamente autorizadas mediante Acta firmada por la Nutricionista de la Empresa y la supervisión del presente contrato, siempre y cuando éstos cumplan con las características y parámetros establecidos, los cuales no podrán alterar ni cambiar el valor y la distribución nutricional del mismo. Cada vez que se requiera efectuar un cambio en el menú deberá informarse a la supervisión del presente contrato, para que emita por escrito la respectiva aprobación con base en la propuesta, en caso de efectuar una visita y encontrar modificaciones no aprobadas previamente, se tomarán las decisiones de conformidad con la Ley y las disposiciones de éste contrato en materia de incumplimiento, igualmente el Contratista deberá presentar en esta visita los menús aprobados y la derivación de las dietas terapéuticas.</li> <li>8. Suministrar los alimentos en adecuadas condiciones de presentación, higiene, calidad y preparación los mismos, además garantizará la buena y aligera atención a los Usuarios Hospitalizados, en el momento de proporcionar la alimentación en los diferentes momentos y horarios de entrega y servicios, según corresponda. En eventos de contingencia y según aislamientos epidemiológicos se debe asegurar la entrega de los alimentos en menaje desechable previa solicitud escrita de la supervisión del contrato.</li> </ol>
--	---	--

**Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la**



FORMATO

VERSION: 1

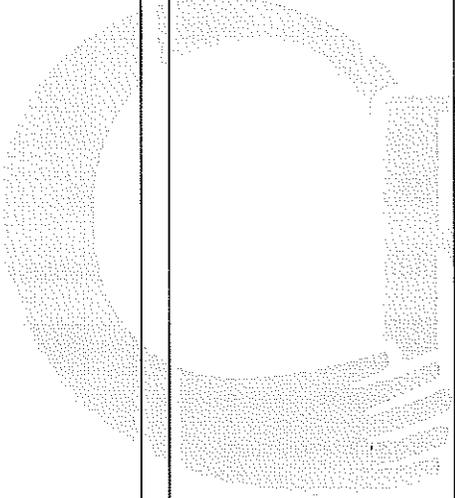
CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

9. Permitir y aceptar que la preparación y el suministro de los alimentos, sea revisado periódicamente por la Nutricionista y Referente de Auditoría de la Empresa y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le impartan en conjunto con la supervisión, dentro de los términos del presente contrato, además de los controles que considere la Empresa.
10. Mantener por su cuenta en excelente estado de aseo, las instalaciones e instrumentos de trabajo, áreas de procedimiento y distribución del servicio, y todos los requerimientos normativos para el servicio de preparación y dispensación de alimentos. Así como adquirir a su costo los implementos de aseo necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato y de los protocolos de bioseguridad, limpieza y desinfección de la empresa contratante. Así como adherirse a los protocolos institucionales para mitigación de efectos de pandemia por Covid 19 en la ESE.
11. Efectuar de manera mensual, acorde a cronograma que debe presentar, las fumigaciones para garantizar el control de plagas, roedores, insectos y otros en las instalaciones del servicio de alimentos y sus alrededores, de lo cual deberá quedar constancia con un certificado expedido por la Institución que realice esta labor, anexando copia del cumplimiento al informe mensual de ejecución de actividades, el cual será revisado por la supervisión.
12. Efectuar el control de calidad microbiológica tanto a las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados cada seis meses como mínimo, además se debe garantizar que el agua utilizada para la preparación de los alimentos sea potable. Este control será realizado por un laboratorio autorizado o deberá ser coordinado con Instituciones de vigilancia sanitaria adscritas a la Secretaría de Salud del Departamento.
13. Asumir el costo de los víveres y la preparación de los alimentos es responsabilidad del contratista, garantizando la calidad de las materias y del producto final, los cuales estarán sujetos a los procedimientos de auditoría que determine la entidad contratante.
14. Evitar preparaciones combinadas.
15. Dispensar en caso de requerirse dietas de presentación blanda dadas las necesidades de los pacientes, se tendrán en cuenta las condiciones de las minutas

	<b>FORMATO</b>	<b>VERSION: 1</b>
		<b>CODIGO: F-GJC-GC-015</b>
<b>"ESTUDIOS PREVIOS"</b>		<b>FECHA: 25/02/2021</b>

	 <p>Centro de Nutrición Integral de Bogotá</p>	<p>expuestas y se modificará la presentación de las mismas a licuada o tipo papilla.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>16. Proveer los utensilios necesarios para el empaque, suministro y consumo de los alimentos a los Usuarios, los cuales deben ser de material higiénico, seguro y presentable.</li> <li>17. Presentar el plan de saneamiento, donde contemplará 5 programas: limpieza y desinfección, control de plagas y roedores, manejo de residuos, manejo de agua, y plan de capacitación específica de manipulación de alimentos a los funcionarios.</li> <li>18. Presentar en un término de una semana posterior a la firma del contrato, las minutas dietas discriminando por tiempo de dieta, en el que se incluye el sexto tiempo, sin sobrepasar el número de calorías por tiempo de dieta, avalado por la Nutricionista.</li> <li>19. Presentar los ciclos de servicios de alimentos por semana para la vigencia del contrato con la firma del mismo, ajustando a las características de grupos de alimentación y porciones definidas en las minutas patrón.</li> <li>20. Garantizar durante la ejecución del contrato, la reglamentación vigente para la operación del servicio de alimentación.</li> <li>21. Asegurar la entrega de los alimentos requeridos en cada una de las unidades, asegurando la adecuada marcación de los mismo según sea requerido.</li> <li>22. Contar con el personal necesario capacitado y certificado para la ejecución del Contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable además de contar con la certificación del curso de Buenas Prácticas en la Manufactura de Alimentos (BPM) y certificado de manipulación de alimentos.</li> <li>23. Acatar y cumplir todas las observaciones que le realicen por escrito la supervisión del contrato con relación al objeto contractual.</li> <li>24. Concertar con el Supervisor del contrato los menús especiales de acuerdo con la periodicidad ofertada.</li> <li>25. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, sin perjuicio de las auditorías que desde el área de seguridad y salud en el trabajo adelante la empresa contratante.</li> </ol>
--	--	---



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

Certificaciones:

1. Certificado de manipulación de alimentos del personal quien prestará el servicio. Este es de carácter obligatorio presentar actualizado y vigente el certificado emitido por alguna Entidad que cuente con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos.
2. Certificado de reconocimiento médico.
3. Curso de aprobación de buenas prácticas de manufactura.
4. Las demás que requiera la normatividad vigente para manejo de alimentos y a nivel sanitario.
5. Carnet de vacunación con esquemas completos del personal para: Hepatitis A, Influenza, tétano, Covid 19.

Otro (Que permita definir plenamente el servicio):

No Aplica

### MINUTAS DE ALIMENTOS Y RACIONES

El contratista debe garantizar el suministro de las siguientes minutas:

Tabla N°1: DIETA NORMAL PARA PACIENTE ADULTO

Tabla N°1: DIETA NORMAL PARA PACIENTE ADULTO	
1	<b>Nombre de la dieta:</b> DIETA NORMAL PARA PACIENTE ADULTO 2400 CALORÍAS
2	<b>Descripción:</b> Es aquella cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un individuo en condiciones normales.
3	<b>Distribución % y VCT:</b> 2400 Kcal, Proteína: 10 - 15%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	<b>Nota:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. La bebida del refrigerio de la noche rota acorde al aporte calórico el cual no puede superar las 2.400 Kcal.</li><li>2. La proteína como lo son el cerdo, vísceras, alas de pollo, patas de pollo y/o carne molida, pueden incluirse como alimento Proteico previa autorización por parte de la NUTRICIONISTA de la Entidad CONTRATANTE.</li></ol>

TIEMPO DE COMIDA - GRUPO DE ALIMENTACIÓN	MEDIDA SERVIDA	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO		
FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCIÓN	100g
BEBIDA CON LECHE 75%	1 POCILLO	250 cc
ALIMENTO PROTÉICO	1 PORCIÓN	60 g
ALIMENTO ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	50 g
CALDO O CONSOME	1 TAZA	250 cc
REFRIGERIO DE LA MAÑANA		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g
<b>ALMUERZO</b>		
SOPA O CREMA	1 TAZA	250 cc
ALIMENTO PROTÉICO ( CARNE DE RES-POLLO-PESCADO FILETE O BAGRE)	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- ARROZ O PASTA	1 PORCIÓN	120 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, PASTAS, LEGUMINOSAS	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCIÓN	70 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO	250 cc (mínimo 80 g de fruta)
<b>REFRIGERIO DE LA TARDE</b>		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g
<b>CENA</b>		
SOPA O CREMA	1 TAZA	250 cc
ALIMENTO PROTÉICO ( CARNE DE RES-POLLO-PESCADO FILETE O BAGRE)	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- ARROZ O PASTA	1 PORCIÓN	120 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, AREPA	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCIÓN	70 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO / 1 PORCIÓN	250 cc (mínimo 80 g de fruta)
<b>REFRIGERIO DE LA NOCHE</b>		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g

Tabla N°2: DIETA HIPERCALÓRICA HIPERPROTÉICA

1	Nombre de la dieta:	DIETA HIPERCALÓRICA HIPERPROTÉICA EN PACIENTE ADULTO
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que aporta más calorías y proteínas de las requeridas, con el ánimo de generar un balance positivo, ingesta vs gasto energético-proteico.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2800 Calorías, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 50 - 55%
4	Nota	La proteína como lo son el cerdo, vísceras, alas de pollo, patas de pollo y/o carne molida, pueden incluirse como alimento Proteico previa autorización por parte de la NUTRICIONISTA de la Entidad CONTRATANTE.

TIEMPO DE COMIDA - GRUPO DE ALIMENTACIÓN	MEDIDA SERVIDA	PORCIÓN SERVIDA
<b>DESAYUNO</b>		
FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCIÓN	110g
BEBIDA CON LECHE 75%	1 POCILLO	300 cc
ALIMENTO PROTÉICO	1 PORCIÓN	90 g
ALIMENTO ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	90 g
CALDO O CONSOME	1 TAZA	300 cc
<b>REFRIGERIO DE LA MAÑANA</b>		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

ALMUERZO		
SOPA O CREMA	1 TAZA	300 cc
ALIMENTO PROTÉICO ( CARNE DE RES-POLLO-PESCADO FILETE O BAGRE)	2 PORCIONES	125 g c/u
ALIMENTO ENERGÉTICO- ARROZ O PASTA	1 PORCIÓN	120 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, PASTAS, LEGUMINOSAS	1 PORCIÓN	70 g
ALIMENTO REGULADOR- VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCIÓN	120 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO / 1 PORCIÓN	250 cc (mínimo 80 g de fruta)
REFRIGERIO DE LA TARDE		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g
CENA		
SOPA O CREMA	1 TAZA	300 cc
ALIMENTO PROTÉICO ( CARNE DE RES-POLLO-PESCADO FILETE O BAGRE)	2 PORCIONES	125 g c/u
ALIMENTO ENERGÉTICO- ARROZ O PASTA	1 PORCIÓN	120 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, AREPA	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO REGULADOR- VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCIÓN	70 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO / 1 PORCIÓN	250 cc (mínimo 80 g de fruta)
REFRIGERIO DE LA NOCHE		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g

Tabla Nº 3: DIETA HIPOGLUCIDA

1	Nombre de la dieta:	DIETA HIPOGLUCIDA EN PACIENTE ADULTO
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal, que no aporta carbohidratos simples y cuyo aporte de carbohidratos complejos es controlado en cantidad, preparación y presentación, esto con el ánimo de evitar fluctuaciones bruscas en el índice glicémico
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 20 - 25%, Grasa: 30 - 35%, CHO: 45 - 50%
4	Nota:	1. Frutas exceptuando banano, piña, uvas negras, manzana roja y/o mango maduro. 2. La proteína como lo son el cerdo, vísceras, alas de pollo, patas de pollo y/o carne molida, pueden incluirse como alimento Proteico previa autorización por parte de la NUTRICIONISTA de la Entidad CONTRATANTE.

TIEMPO DE COMIDA - GRUPO DE ALIMENTACIÓN	MEDIDA SERVIDA	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO		
FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCIÓN	100g
BEBIDA CON LECHE 75%	1 POCILLO	250 cc
ALIMENTO PROTÉICO	1 PORCIÓN	80 g
ALIMENTO ENERGÉTICO INTEGRAL	1 PORCIÓN	50 g
CALDO O CONSOME	1 TAZA	250 cc

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la



VERSION: 1

FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

REFRIGERIO DE LA MAÑANA		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO INTEGRAL	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g
ALMUERZO		
SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	250 cc
ALIMENTO PROTÉICO ( CARNE DE RES-POLLO-PESCADO FILETE O BAGRE)	1 PORCIÓN	130 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- ARROZ O PASTA	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO REGULADOR- VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCIÓN	70 g
JUGO DE FRUTA SIN DULCE	1 VASO	250 cc (mínimo 80 g de fruta)
REFRIGERIO DE LA TARDE		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO INTEGRAL	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g
CENA		
SOPA O CREMA	1 TAZA	250 cc
ALIMENTO PROTÉICO ( CARNE DE RES-POLLO-PESCADO FILETE O BAGRE)	1 PORCIÓN	130 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- ARROZ O PASTA	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO REGULADOR- VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCIÓN	70 g
JUGO DE FRUTA SIN DULCE	1 VASO	250 cc (mínimo 80 g de fruta)
REFRIGERIO DE LA NOCHE		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO INTEGRAL	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g

Tabla N° 4: DIETA HIPOSÓDICA

1	Nombre de la dieta:	DIETA HIPO SÓDICA EN PACIENTE ADULTO
2	Descripción:	Es una derivación de la dieta normal que aporta la misma cantidad de macronutrientes y calorías. Sin embargo es reducida parcialmente en su aporte de sodio.
3	Distribución porcentual y valor calórico total:	Adultos: 2400 Kcal, Proteína: 15 - 20%, Grasa: 25 - 30%, CHO: 55 - 60%
4	Nota	La proteína como lo son el cerdo, vísceras, alas de pollo, patas de pollo y/o carne molida, pueden incluirse como alimento Proteico previa autorización por parte de la NUTRICIONISTA de la Entidad CONTRATANTE.

TIEMPO DE COMIDA - GRUPO DE ALIMENTACIÓN	MEDIDA SERVIDA	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO		
FRUTA EN PORCIÓN	1 PORCIÓN	100g
BEBIDA CON LECHE 75%	1 POCILLO	250 cc
ALIMENTO PROTÉICO	1 PORCIÓN	60 g
ALIMENTO ENERGÉTICO	1 PORCIÓN	50 g
CALDO O CONSOME	1 TAZA	250 cc
GRASA AZUCAR SEGÚN PREPARACIÓN (CONDIMENTOS SIN SODIO)		
REFRIGERIO DE LA MAÑANA		
LACTEO	1 VASO	160 cc

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad.



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

CEREAL O DERIVADO	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g
<b>ALMUERZO</b>		
SOPA O CREMA	1 TAZA	250 cc
ALIMENTO PROTÉICO ( CARNE DE RES-POLLO-PESCADO FILETE O BAGRE)	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- ARROZ O PASTA	1 PORCIÓN	120 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, PASTAS, LEGUMINOSAS	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCIÓN	70 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO	250 cc (mínimo 80 g de fruta)
<b>GRASA AZUCAR SEGÚN PREPARACION (CONDIMENTOS SIN SODIO)</b>		
<b>REFRIGERIO DE LA TARDE</b>		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g
<b>CENA</b>		
SOPA O CREMA	1 TAZA	250 cc
ALIMENTO PROTÉICO ( CARNE DE RES-POLLO-PESCADO FILETE O BAGRE)	1 PORCIÓN	100 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- ARROZ O PASTA	1 PORCIÓN	120 g
ALIMENTO ENERGÉTICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, AREPA	1 PORCIÓN	120 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCIÓN	70 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO / 1 PORCIÓN	250 cc (mínimo 80 g de fruta)
<b>GRASA AZUCAR SEGÚN PREPARACION (CONDIMENTOS SIN SODIO)</b>		
<b>REFRIGERIO DE LA NOCHE</b>		
LACTEO	1 VASO	160 cc
CEREAL O DERIVADO	1 PORCIÓN	25 g - 30 g
FRUTA	1 PORCIÓN	80 g
AZUCARES	1 PORCIÓN	12 g

Tabla N°5: DIETA LIQUIDA

1	Nombre de la dieta:	Dieta líquida paciente - adulto 500 Kcal
2	Descripción:	Es una dieta con bajo aporte de calorías y nutrientes, por lo tanto no debe usarse por más de tres días, dado que no cubre requerimientos basales, pues su máximo aporte es de 500 calorías, generando desplome nutricional en consumo prolongado durante estancia hospitalaria.
3	Distribución % y VCT	500 calorías: Proteína 8 - 10%, Lípidos 2 - 3%, CHO 85 - 92%

TIEMPO DE COMIDA - GRUPO DE ALIMENTACIÓN	MEDIDA SERVIDA	PORCIÓN SERVIDA
<b>DESAYUNO</b>		
CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	300 cc
BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 TAZA	200 cc
GELATINA	1 PORCIÓN	100 g
<b>SAL - AZUCAR</b>		
<b>REFRIGERIO MAÑANA</b>		
BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 VASO	200 cc
GELATINA	1 PORCIÓN	100 g
<b>ALMUERZO</b>		
CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA	1 TAZA	300 cc
BEBIDA EN INFUSIÓN	1 TAZA	200 cc
GELATINA	1 PORCIÓN	100 g
<b>SAL - AZUCAR</b>		

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la



VERSION: 1

FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

REFRIGERIO TARDE		
BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 VASO	200 cc
GELATINA	1 PORCIÓN	100 g
CENA		
CONSOMÉ DE POLLO O CARNE MAGRA O PESCADO	1 TAZA	300 cc
BEBIDA EN INFUSIÓN	1 TAZA	200 cc
GELATINA	1 PORCIÓN	100 g
SAL - AZUCAR		
REFRIGERIO NOCHE		
BEBIDA EN AGUA O INFUSIÓN	1 VASO	200 cc
GELATINA	1 PORCIÓN	100 g

Tabla N°6: DIETA NORMAL PARA PACIENTE DE LARGA PERMANENCIA

Tabla N°6: DIETA NORMAL PARA PACIENTE DE LARGA PERMANENCIA		
1	Nombre de la dieta:	DIETA NORMAL PARA PACIENTE ADULTO 2400 CALORÍAS
2	Descripción	Es aquella cuyo aporte de nutrientes cubre las necesidades de un individuo en condiciones normales.
3	Distribución % y VCT	2400 Kcal, 16% Proteína, 24% Grasa, 60% CHO
4	Nota	<ol style="list-style-type: none"> <li>La bebida del refrigerio de la noche rota acorde al aporte calórico el cual no puede superar las 2.400 Kcal.</li> <li>La proteína como lo son el cerdo, vísceras, alas de pollo, patas de pollo y/o carne molida, pueden incluirse como alimento Proteico previa autorización por parte de la NUTRICIONISTA de la Entidad CONTRATANTE.</li> </ol>

	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	FRECUENCIA DE CONSUMO	PESO NETO	PESO SERVIDO
DESAYUNO	CEREAL	PAN, TOSTADA, MOGOLLA, AREPA, ENVUELTO	DIARIO	50	50 GRAMOS
	PROTEICO	HUEVO	DIARIO	60	60 GRAMOS
		QUESO		60	
	FRUTA	FRUTA	DIARIO EN PORCIÓN	100	100 GRAMOS
	LACTEO	LECHE EN POLVO	DIARIO	20	250 CC
AZUCARES		AZUCAR	DIARIO	12	12 GRAMOS
		PANELA		12	
		CHOCOLATE		12	
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	LACTEO	LECHE EN POLVO	DIARIO	13	160 CC
		KUMIS O YOGURT		160	160 CC
	CEREAL O DERIVADO	PAN, TOSTADA, MOGOLLA	DIARIO	30	30 GRAMOS
		GALLETA		25	25 GRAMOS
	FRUTA	FRUTA	DIARIO EN JUGO O PORCIÓN	80	80 GRAMOS
AZUCARES		AZUCAR	DIARIO	12	12 GRAMOS
		PANELA		12	
		CHOCOLATE		12	
ALMUERZO		CEREAL	DIARIO	10	250CC

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad.



VERSION: 1

FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

CATEGORIA	SUBCATEGORIA	DESCRIPCION	FRECUENCIA	CANTIDAD		
				UNIDAD	VALOR	
REFRIGERIO DE LA TARDE	SOPA O CREMA	LEGUMINOSA			4	
		VERDURA			20	
		RAIZ, TUBERCULO O PLATANO			20	
	PROTEICO	CARNE DE RES DE PRIMERA, PIERNA, PECHUGA, PERNIL, ATUN	DIARIO		100	100 GRAMOS
			UNA VEZ AL MES		100	100 GRAMOS
	CEREAL	ARROZ O PASTA	DIARIO		120	120 GRAMOS
	RAÍCES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA	DIARIO		100	100 GRAMOS
		YUCA			100	
		PLATANO			100	
		ARRACACHA			100	
	HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA FRESCA	DIARIO		60	70 GRAMOS
		VERDURA COCIDA			60	
	FRUTA	FRUTA	EN JUGO		80	250 CC
	AZUCARES	AZUCAR PANELA	DIARIO		12	12 GRAMOS
					12	
LACTEO	LECHE EN POLVO	DIARIO		13	13 GRAMOS	
				160		160 CC
	KUMIS O YOGURT					
CEREAL O DERIVADO	PAN, TOSTADA, MOGOLLA	DIARIO		30	30 GRAMOS	
	GALLETA			25	25 GRAMOS	
	FRUTA		FRUTA	DIARIO EN JUGO O PORCIÓN	80	80 GRAMOS
AZUCARES	AZUCARES PANELA	DIARIO		12	12 GRAMOS	
				12		
				10		
COMIDA	SOPA O CREMA	LEGUMINOSA	DIARIO		250 CC	
		VERDURA				4
		RAIZ, TUBERCULO O PLATANO				20
	PROTEICO	CARNE DE RES DE PRIMERA, PIERNA, PECHUGA, PERNIL, ATUN	DIARIO		100	100 GRAMOS
			UNA VEZ AL MES EN REEMPLAZO DEL ATÚN		100	
	CEREAL	ARROZ O PASTA	DIARIO		120	120 GRAMOS
	RAÍCES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA	DIARIO		100	100 GRAMOS
		YUCA			100	
		PLATANO			100	
		ARRACACHA			100	
HORTALIZAS Y VERDURAS	VERDURA FRESCA	DIARIO		60	70 GRAMOS	

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

REFRIGERIO DE LA NOCHE	FRUTA	VERDURA COCIDA		60		
	AZUCARES	FRUTA	EN JUGO	80	250 CC	
	LACTEO	AZUCAR	DIARIO	12	12 GRAMOS	
		PANELA		12		
	CEREAL O DERIVADO	LECHE EN POLVO	DIARIO	13	160 CC	
		KUMIS O YOGURT O TÉ EN LECHE		160		
	AZUCARES	PAN, TOSTADA, MOGOLLA	DIARIO	30	30 GRAMOS	
		GALLETA		25	25 GRAMOS	
	OBSERVACIONES	AZUCAR	DIARIO	12	12 GRAMOS	
		PANELA		12		
GRASA	ACEITE VEGETAL, MARGARINA, MAYONESA, CREMA DE LECHE	DIVIDIDO EN LAS PREPARACIONES DEL DÍA	23 cc	23 cc		
DERIVADO DE CEREAL	AVENA, MAICENA, HARINA DE PLATANO	EN ALGUNA DE LAS BEBIDAS DEL DÍA	10	10 GRAMOS		
APORTES DE LA MINUTA			2.400,0	96,0	64,0	360,0
			16,0	24,0	60,0	

2. IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR DENTRO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

CLASIF. UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
90101500	Servicios de viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber
50192700	Alimentos, bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados.
80141700	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y Distribución	Distribución.
85151500	Servicios de Salud	Servicios Alimenticios y de nutrición.	Tecnología de Alimentos.
85151600	Servicios de Salud	Servicios Alimenticios y de nutrición.	Asuntos Nutricionales
85151700	Servicios de Salud	Servicios Alimenticios y de nutrición.	Planeación y ayuda de Política de Alimentos
90101800	Servicios de viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de Comidas para llevar y a domicilio
93131600	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

			alimentación y nutrición.
3. AUTORIZACIONES, PERMISOS, LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Certificado de manipulación de alimentos del personal quien prestará el servicio. Este es de carácter obligatorio presentar actualizado y vigente el certificado emitido por alguna Entidad que cuente con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos.</li><li>2. Certificado de reconocimiento médico.</li><li>3. Curso de aprobación de buenas prácticas de manufactura.</li><li>4. Las demás que requiera la normatividad vigente para manejo de alimentos y a nivel sanitario.</li></ol>		
<b>III. MODALIDAD DE SELECCIÓN DE CONTRATISTA, FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN Y CONDICIONES DEL CONTRATO.</b>			
1. TIPO DE CONTRATO:	CONTRATO DE SUMINISTRO		
2. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	CONVOCAORIA PÚBLICA		
3. FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DE CONTRATISTA:	<p>En el Acuerdo GER.100.03.01.001 del 27 febrero 2018, la Junta Directiva de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, profirió el Estatuto y Manual Interno en la Contratación de dicha entidad fundado en establecido en el numeral 6° el artículo 195 de la Ley 100 de 1993, concordante con el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994, y la disposición que se encuentra en el artículo 76 de la ley 1438 del año 2011 que puntualmente establece que "con el propósito de promover la eficiencia y transparencia en la contratación de las Empresas Sociales del Estado podrán asociarse entre sí, constituir cooperativas utiliza el sistema de compras electrónicas o cualquier otro mecanismo que beneficia las entidades con economías de escala, calidad, oportunidad y eficiencia respetando los principios de la actuación administrativa y la contratación pública".</p> <p>Que revisado el Estatuto Especial de contratación de la entidad, de acuerdo a lo reglamentado en el Acuerdo No. GER 100.03.01.001 del 27 de febrero de 2018 emanado de la Junta Directiva de la E.S.E CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ, - acto administrativo que en la actualidad goza de la presunción de legalidad y carácter ejecutoria que se encuentra en los Arts. 88 y 89 de la Ley 1437 del año 2011-, al encontrarse dentro de las condiciones establecidas en los Arts. 27, 28, 31, 33 y concordantes del Manual de Contratación, y al superar el valor presupuesto los CIENTO TREINTA Y UN (131) S.M.M.L.V, la modalidad de selección del contratista a utilizar corresponderá a la CONVOCATORIA PÚBLICA</p>		
4. PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será desde la suscripción del acta de inicio y hasta el día 31 de mayo de 2022.		



VERSION: 1

FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

<p><b>5. LUGAR DE EJECUCIÓN Y/O ENTREGA:</b></p>	<p>En las instalaciones de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá – CRIB.</p>
<p><b>6. SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA:</b></p>	<p>La supervisión del contrato estará a cargo de quien ejerza las funciones de la Subgerencia Científica y por la Subgerencia Administrativa y Financiera, los supervisores del contrato controlarán su debida ejecución en la siguiente forma:</p> <p><b>Funciones Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apoyar el logro de los objetivos contractuales.</li> <li>• Velar por el cumplimiento del contrato en términos de plazos, calidades, cantidades y adecuada ejecución de los recursos del contrato.</li> <li>• Mantener en contacto a las partes del contrato, para lo cual deberá hacerlo mediante escritos, y/o correos electrónicos, al encontrarse autorizado en cumplimiento del artículo 56 de la Ley 1437 de 2011.</li> <li>• Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución.</li> <li>• Solicitar informes, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas a verificar la adecuada ejecución del contrato.</li> <li>• Llevar a cabo labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen, en coordinación con el área responsable de cada riesgo incluido en el mapa correspondiente, así como la identificación y tratamiento de los riesgos que puedan surgir durante las diversas etapas del contrato.</li> <li>• Aprobar o rechazar por escrito y/o correo electrónico, de forma oportuna y motivada la entrega de los bienes o servicios, cuando éstos no se ajustan a lo requerido en el contrato, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas.</li> <li>• Suscribir las actas que se generen durante la ejecución del contrato para dejar documentadas diversas situaciones y entre las que se encuentran: actas parciales de avance, actas parciales de recibo y actas de recibo final de ser procedentes.</li> <li>• Informar a la Entidad Estatal de hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la entidad estatal desarrolló las actividades correspondientes.</li> <li>• Informar a la Entidad Estatal cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.</li> </ul> <p><b>Vigilancia Administrativa.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velar porque existe un expediente del contrato que esté completo, actualizado y que cumplan las normas en materia de archivo.</li> <li>• Coordinar las instancias internas de la Entidad Estatal relacionadas con la celebración, ejecución y liquidación del contrato.</li> </ul>

	VERSION: 1 FORMATO	VERSION: 1 CODIGO: F-GJC-GC-015
	"ESTUDIOS PREVIOS"	FECHA: 25/02/2021

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entregar los informes que estén previstos y los que soliciten los organismos de control.</li> <li>Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social, salud ocupacional, planes de contingencia, normas ambientales, de acuerdo con la naturaleza del contrato.</li> </ul> <p><b>Vigilancia técnica.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar y aprobar la existencia las condiciones técnicas para iniciar la ejecución del contrato.</li> <li>Verificar que el contratista suministre y mantenga el personal o equipo ofrecido, con las condiciones de idoneidad pactadas inicialmente y exigir su reemplazo en condiciones equivalentes cuando fuera necesario.</li> <li>Estudiar y decidir los requerimientos de carácter técnico que implique modificaciones o sobrecostos del contrato. Justificar y solicitar a la entidad estatal las modificaciones o ajustes que requiere contrato.</li> <li>Solicitar que la Entidad Estatal haga efectivas las garantías del contrato, cuando a ello haya lugar, y suministrarle la justificación y documentos correspondientes.</li> </ul> <p><b>Vigilancia financiera y contable.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Revisar los documentos necesarios para efectuar los pagos del contrato incluyendo el recibo a satisfacción de los bienes o servicios objeto de este.</li> <li>Controlar el balance presupuestal del contrato para efectos de pago y su liquidación.</li> <li>Verificar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuenten con autorización y se encuentran justificados técnica, presupuestal y jurídicamente.</li> <li>Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le corresponde para efectuarla.</li> </ul>
<p><b>7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:</b></p>	<p>Son obligaciones de carácter general del contratista las siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con lo pactado en el contrato con suma diligencia y cuidado de conformidad con los términos de la propuesta, ofreciendo las mejores condiciones de calidad, ejecutando oportuna e idóneamente el objeto contratado.</li> <li>Obrar con diligencia y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato.</li> <li>Atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del supervisor, sin que por ello se esté generando subordinación.</li> <li>Presentar oportunamente los respectivos informes de actividades.</li> </ol>

4





VERSION: 1

FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

	<p>e) Presentar los certificados de pago de aportes de seguridad social integral.</p> <p>f) Obrar con absoluta buena fe en las distintas etapas del contrato, evitando todo tipo de dilaciones o retardos.</p> <p>g) Coordinar con el supervisor la ejecución del objeto del contrato.</p> <p>h) Corregir de forma inmediata cualquier falla o error que se cometa durante la ejecución del objeto contractual.</p> <p>i) En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar de manera inmediata dicha situación a la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá – CRIB</p> <p>j) Autorizar el uso de manejo de datos.</p> <p>k) El contratista se compromete a comunicarse a los medios de notificación electrónicos establecidos en la caratula del contrato, por lo que acepta que cualquier información sea realizada por este medio.</p> <p>l) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir cualquier acto o hecho.</p> <p>m) Cumplir cabalmente con el SGSST de la empresa.</p> <p>n) Las demás obligaciones especiales de acuerdo con el objeto contractual.</p> <p>Nota: En el desarrollo de las actividades se requerirá que el contratista se presente en el lugar en donde indique la entidad en el horario establecido, sin que por ello se generen las condiciones del contrato realidad.</p>
<b>8. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:</b>	<p>a) Cancelar al contratista oportunamente el valor del contrato en la forma, plazos y condiciones que se indican en el mismo.</p> <p>b) Designar un supervisor para la coordinación del objeto del presente contrato.</p> <p>c) Dar respuesta oportuna a través del Supervisor del Contrato a las peticiones del contratista.</p> <p>d) Poner a disposición del Contratista toda la información que sea de vital ayuda de tal manera que facilite su labor.</p> <p>e) Aprobar oportunamente la Garantía Única.</p> <p>f) Liquidar el contrato</p> <p>g) Las demás derivadas de la naturaleza del Contrato, que se requieran para su debida ejecución.</p>
<b>IV. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO PRESUPUESTO Y CDP.</b>	
<b>1. ANÁLISIS Y JUSTIFICACIÓN:</b>	La Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá – CRIB ha estimado el valor del presente servicio, teniendo como parámetro el análisis sectorial del mercado presentado en el formato de Estudio de Mercado, en el cual se establece una relación de las condiciones actuales del mercado.
<b>2. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO :</b>	De acuerdo al estudio del mercado, El presupuesto aproximado corresponde a <b>TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS (\$346.462.343.00) MCTE, INCLUIDO IVA y demás gastos asociados a la ejecución del contrato.</b>

*Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la*



VERSION: 1

FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

**3. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:**

El presente proceso de contratación de Suministro, se encuentra respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 22 del 18 de enero de 2022, afectando el rubro 2450206 denominado servicio de alojamiento, servicio suministro de comidas y bebidas, expedido por Presupuesto.

**4. FORMA DE PAGO:**

La Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá pagará al Contratista favorecido el valor total del contrato en pagos parciales de los elementos que han sido entregados, previa Certificación de Cumplimiento a Satisfacción de la entrega expedida por el Supervisor del contrato, presentación de la factura y/o cuenta de cobro y cumplimiento con lo estipulado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, respecto al Sistema de Seguridad Social Integral.

**V. SOPORTE QUE PERMITE LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO Y GARANTÍAS DE AMPARO ESTABLECIDAS PARA EL CONTRATO.****1. ANÁLISIS:**

En cumplimiento de los riesgos que deben cubrir las garantías en la contratación descritas en el Artículo 43 del Manual de Contratación de la Entidad, y teniendo en cuenta el presente proceso, se considera que se constituyan pólizas a favor de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá – CRIB, así:

*El proponente favorecido deberá constituir una garantía única en favor de la EMPRESA expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, dentro de la fecha señalada en el cronograma de los pliegos, amparando los siguientes riesgos:*

COBERTURA EXIGIBLE	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento general del contrato	diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y Un año más.
Calidad de los bienes	treinta (30%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y un año más.
Cumplimiento de pago de salarios y prestaciones sociales	diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y tres años más.

**TOMADOR/AFIANZADO:** La garantía deberá tomarse con el nombre de la persona natural o razón social de la persona jurídica que figura en el Certificado de Existencia



VERSION: 1

FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

y Representación Legal expedido por la cámara de comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Cuando la propuesta se presente en consorcio o Unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales del oferente plural.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Las garantías deberán otorgarse de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.3.1.7. Decreto 1082 de 2015 e indicarlo en la póliza de manera expresa.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** La garantía única deberá ajustarse siempre que se produzca modificación en el plazo y/o valor del contrato o en el evento de que se presente la suspensión de este.

**PARÁGRAFO TERCERO:** La aprobación de la Garantía Única señalada se sujetará a lo dispuesto en el Artículo 44 del Manual de Contratación.

**PARÁGRAFO CUARTO:** Igualmente el Contratista se compromete a responder de los perjuicios que cause a la entidad contratante de los vicios ocultos en los bienes y/o servicios entregados en los términos de la legislación civil y comercial, de los Artículos 4, 26, 52, 55 y 56 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias y de conformidad a lo estipulado en el Artículo 7° de la Ley 1150 de 2007, la garantía se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del contrato y se ajustara a los límites, existencia y extensión de los riesgos amparados.

**PARÁGRAFO QUINTO:** La póliza deberá amparar la caducidad del contrato, las multas y de la cláusula penal pecuniaria y demás sanciones. Si el Contratista se negare a constituir la garantía única, así como no otorgarla en los términos, cuantía y duración establecidos en este párrafo, el CRIB, podrá declarar la caducidad del contrato.

**PARÁGRAFO SEXTO:** El contratista se compromete a allegar las pólizas en un término máximo de cinco (05) días a partir de la suscripción del contrato

**VI. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO INTERNACIONAL.**

1. ACUERDOS INTERNACIONALES

No Aplica según la naturaleza jurídica de la Entidad.



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

VII. ANALISIS DE RIESGO

N°	Clase	Fuente	Etap	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
							Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interna	Planeación	Operacional	Que la contratación del bien/servicio no esté contemplada en el Plan anual de Adquisiciones de la entidad	Adquisición de bienes y o servicios sin el cumplimiento de los requisitos normativos	1	1	2	BAJO	NO	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	Inmediatamente a la aprobación de la necesidad por parte de gerencia	Durante el primer trimestre del año del contrato	Revisión, verificación y actualización (Si es el caso), del proceso en el Plan anual de Adquisiciones en la etapa de planeación	Cada vez que se proyecta un estudio previo
2	General	Interna	Planeación	Regulatorio	La definición de la necesidad y el objeto establecido en el estudio previo, no se ajusta a la modalidad de selección aplicable.	Retrasos en la revisión y ajuste del estudio previo y aprobación del mismo por parte de la Subdirección que genera la necesidad	2	2	4	BAJO	NO	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	En la elaboración del estudio previo	En la suscripción del estudio previo	Revisión y verificación que de los Estudios previos cumplan con el principio de legalidad	Cada vez que se proyecta un estudio previo

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

FECHA: 25/02/2021

"ESTUDIOS PREVIOS"

3	General	Interno	Planeación	Regulatorio	Los requisitos habitantes no son apropiados para el proceso de contratación y no es posible encontrar proponentes	Falta de oferentes que puedan generar licitación	2	1	3	BAJO	ENTIDAD	Establecer requisitos habitantes de acuerdo con el bien o servicio a contratar, y el proceso de selección.	1	1	2	BAJO	NO	ASESOR JURIDICO	En la elaboración del estudio previo	Con la adjudicación del contrato	El cumplimiento de los requisitos habitantes para cada proceso de contratación.	Cada vez que se proyecte el estudio previo y sus necesidades.
4	General	Interno	Planeación	Económico	El valor del contrato no corresponde a los precios del mercado	Ausencia de ofertas de declaración de desierto del proceso.	2	2	4	BAJO	ENTIDAD	Realizar un estudio de mercado, acorde con el proceso de selección	1	2	3	BAJO	SI	APOYO A LA GESTION CONTRACTUAL	En la elaboración del estudio demarcado	Con la adjudicación del proceso	Cada vez que se proyecte el estudio previo.	Cada vez que se proyecte el estudio previo.
5	General	Interno	Planeación	Regulatorio	La descripción del servicio no es claro	Imposibilidad de conseguir el servicio a contratar y no satisfacer de la necesidad, u obtener bienes y servicios requeridos por la entidad.	2	1	3	BAJO	ENTIDAD	Ficha técnica con especificaciones claras y definidas de los servicios requeridos por la entidad Revisión de las especificaciones de la parte de donde se genera la necesidad y/o responsable de los estudios previos.	1	1	2	BAJO	SI	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	Elaboración de la ficha técnica	Adjudicación del contrato	Cada vez que se proyecte el estudio previo.	Cada vez que se proyecte el estudio previo.

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

6	General	Interno	Planeación	Económicos	El estudio de mercado no permite identificar precios establecidos para la prestación del servicio	Aumento de los precios que afectan la ejecución contractual	1	2	3	BAJO	ENTIDAD	La entidad define de forma clara la especificación del bien o servicio a contratar, para obtener las suficientes cotizaciones que le permitan identificar el valor probable del mercado	1	1	1	2	BAJO	SI	APoyo A LA GESTION CONTRACTUAL	Desde la elaboración de los estudios previos	Hasta la adjudicación.	Obtener información adicional para mejorar la valoración del riesgo	En la elaboración de los estudios previos
7	Específico	Interno	Contratación	Operacional	No suscripción del contrato	Retraso en la ejecución y cumplimiento del contrato, y por lo tanto no satisfacción oportuna de la necesidad. Imposibilidad de ejecutar el contrato.	2		4	BAJO	ENTIDAD	Adjudicación del contrato a proponente del segundo lugar o declarar desierto el proceso si no hay más proponentes. Hacer efectivas pólizas de garantía de seriedad de la propuesta en caso de haberse solicitado	1	1	2	BAJO	SI	GERENTE	cada vez que se realice un contrato	con la firma del contrato	Seguimiento a procesos de reclamo de garantía de seriedad y/o revisión adjudicación al proponente del segundo lugar	Inmediato	
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Suministro y/o entrega y/o instalación de los bienes y/o servicios en sitios diferentes a los indicados por la entidad.	Retraso en el objeto contractual. No satisfacción de las necesidades de la Entidad. Posible incumplimiento de contrato.	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Establecer en los documentos del proceso la dirección para el suministro y/o entrega y/o instalación de los bienes y/o servicios.	1	1	2	BAJO	SI	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	INDICAR DIRECCIÓN DE ENRTEGA ESTUDIOS PREVIOS	Una vez se apruebe el proceso de LIQUIDACION DEL ACTA DE	Recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios	En la elaboración de los estudios previos	
9	Específico	Externo	Selección	Económico	Mayores costos y plazos	Riesgo de colusión o ofertas artificialmente bajas	2	3	BAJO	ENTIDAD	La entidad previene el riesgo de colusión, mediante los criterios de selección objetivos y fórmulas de adjudicación concordantes con los compromisos de	1	1	2	BAJO	SI	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	Cada vez que se provea un estudio	INDICAR DIRECCIÓN DE ENRTEGA ESTUDIOS PREVIOS	Cada vez que se apruebe el proceso de LIQUIDACION DEL ACTA DE	La entidad mitiga la de inclusión de cláusulas que permitan sancionar las	Cada vez que se proyecte un estudio previo para seleccionar un contratista	

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad





FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

13	General	Interno	Ejecución	Operacional	Atraso en la legalización de las actas cumplimiento del contrato	Incumplimiento de las normas de contratación estatal, políticas institucionales y afectación de la calidad en la gestión	del contrato. Demora en el inicio de la ejecución del contrato. Vulneración a los principios de planeación y legalidad. Incumplimiento de los plazos de pago.	2	3	6	ALTO	Contratista	Contratista e Interventor	Reunión mensual de PAA con los funcionarios involucrados en la planeación, contratación, cumplimiento y pagos, para programar y hacer seguimiento a los procesos dentro de los términos previamente establecidos.	1	1	2	BAJO	NO	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA FINANCIERA	con la firma del contrato	en la liquidación del contrato	Actas de Cumplimiento debidamente suscritas	Mensual
14	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento total o parcial por el contratista en cantidades y calidades de los servicios contratados	Problemas de incumplimiento en el contrato		3	3	6	ALTO	Contratista	Establecer en los pliegos de condiciones requisitos técnicos claros y exigir una condición organizacional de recurso humano y técnico, experiencia, capacidad financiera entre otros, para que se presenten personas naturales y jurídicas capaces de cumplir con el objeto de contrato. Vigilancia permanente por parte del supervisor en la ejecución del contrato e imposición de sanciones al contratista	1	1	2	BAJO	NO	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	con la firma del contrato	en la liquidación del contrato	informes de supervisión	cada mes	

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de...



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

15	General	Interno	Ejecución	Económico	Expedición de normas tributarias o cargas fiscales que afecten el equilibrio económico del contrato.	Generar carga económica adicional al contratista que afecte la ejecución del contrato	1	2	3	BAJO	Gobierno	Aplicación inmediata de las normativas expedidas	1	1	2	BAJO	NO	APOYO A LA GESTION CONTRACTUAL	con la expedición de la norma	con la aplicación de la norma	establecer condiciones claras al contrato	durante el proceso
16	General	Externo	Ejecución	Económico	Deficiencia en la calidad de los productos objeto del contrato	Retrasos en el cumplimiento de las condiciones pactadas	3	4	7	ALTO	Contratista	vigilancia permanente por parte del supervisor en la ejecución del contrato e imposición de sanciones al contratista	2	2	4	BAJO	NO	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y	con la firma del contrato	con la terminación del contrato	informes de supervisión	cada mes
17	General	Externo	Ejecución	Económico	Variación en el mercado de los precios de los servicios adquiridos	Aumento de los precios que la ejecución contractual	1	2	3	BAJO	Contratista	El contratista debe garantizar mantener los precios pactados	1	1	2	BAJO	NO	SUPERVISOR CONTRATO	con la firma del contrato	con la terminación del contrato	informes de supervisión	cada mes
18	General	Interno	Ejecución	Económico	En contratos a precio global, sobrecostos por falta de planeación en la oferta económica presentada	Afectación a las condiciones económicas del contrato (sobrecostos)	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	Este riesgo que debe ser asumido por el Interventor. En la estructuración del pliego de condiciones la Entidad tuvo en cuenta todas las variables para la elaboración del mismo y el Interventor las debe tener en cuenta en su propuesta económica	1	1	2	BAJO	NO	SUPERVISOR CONTRATO	con la firma del contrato	con la terminación del contrato	Identificar a tiempo factores que puedan afectar el objeto del contrato	cada mes
19	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento con la liquidación de los contratos	a) Incumplimiento al artículo 60 de la ley 80 de 1993 que trata sobre la liquidación de los contratos estatales. b) Los funcionarios responsables incurran en sanciones de tipo disciplinario y penal.	2	3	5	MEDIO	Contratista y CRIB	Revisión y control del estado de los procesos contractuales, lo que permite suministrar información de cada contrato y visualizar la fecha de vencimiento de términos.	1	1	2	BAJO	NO	Subgerencia Administrativa y Financiera	CON LA ENTREGA FINAL DEL CONTRATO	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO	Acta de liquidación debidamente suscrita por las partes.	Una vez cumplidos los cuatro meses a la liquidación del contrato

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

N° de riesgos identificados en el proceso contractual	19	Σ de las valoraciones	88	PROMEDIO DE LAS VALORACIONES	4,31578947368	CATEGORIA DEL RIESGO PARA EL PROCESO CONTRACTUAL	RIESGO BAJO
<b>VIII. RESPONSABLES</b>							
Gerencia	Subgerencia Administrativa y Financiera			Subgerencia Científica			
X	X						
<b>NOMBRE RESPONSABLE:</b>	SEGUNDO MACINTO PÉREZ ROSILLA						
<b>FIRMA (Subgerencia Administrativa y Financiera):</b>							
<b>NOMBRE RESPONSABLE:</b>	JOHN ALEXANDER CARVAJAL MARTINEZ						
<b>FIRMA (Asesor jurídico externo):</b>							
<b>NOMBRE RESPONSABLE:</b>	KAREN PAOLA DAZA RODRIGUEZ						
<b>FIRMA (Apoyo a la gestión contractual):</b>							

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edición sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad