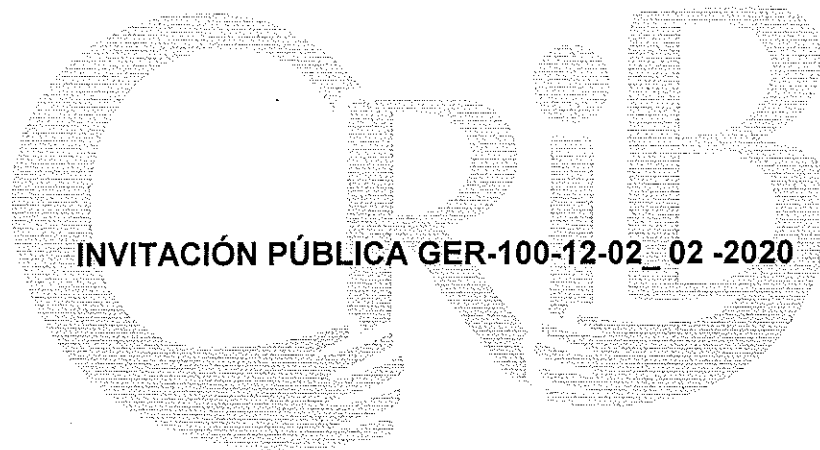




Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



## PROYECTO DE TÉRMINOS



Centro de Rehabilitación  
Integral de Boyacá E.S.E.

**OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS HOSPITALIZADOS EN LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ.**



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



## RECOMENDACIONES A LOS PARTICIPANTES

EL CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ, se encuentra interesado en recibir propuestas para celebrar el contrato de PRESTACIÓN DE SERVICIOS TERCERIZADOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ASISTENCIALES Y ADMINISTRATIVAS PARA LA E.S.E. CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ. Para lo cual, se recomienda a los oferentes antes de elaborar sus propuestas tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Verificar que no se encuentran incursos dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones, constitucional y legalmente establecidas para licitar y contratar.
2. Examinar rigurosamente el contenido de los Pliegos de Condiciones, de los documentos que hacen parte de este y de las normas que regulan la contratación con esta entidad del Estado, en materia general en lo que refiere a los principios de la contratación pública Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y su Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, sus normas reglamentarias y complementarias, el Acuerdo No. GER. 100.03.01.001 del 27 de febrero de 2018 emanado de la Junta Directiva de la Entidad y demás normas vigentes sobre el particular.
3. Adelantar oportunamente los trámites tendientes a la obtención de los documentos que deben allegar con las propuestas y verificar que contienen la información completa que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la ley y en los Pliegos de Condiciones.
4. Examinar que las fechas de expedición de los documentos, se encuentren dentro de los plazos exigidos en el pliego de condiciones de la actual invitación pública.
5. Suministrar toda la información requerida a través de los Pliegos de Condiciones.
6. Analizar en su integridad, detenidamente el contenido de los Pliegos de Condiciones, y presentar las observaciones que considere pertinentes, antes de la fecha establecida en el cronograma, a fin de que en ella se formulen de manera clara y precisa las aclaraciones o precisiones que requiera este documento.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



7. Verificar que, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, se encuentren debidamente inscritos, calificados y clasificados en el Registro Único de Proponentes y el mismo esté vigente. En el evento de estar próximo su vencimiento se haya procedido a solicitar su renovación, de conformidad con lo establecido en la ley.
8. Diligenciar absolutamente todos los anexos adjuntos a los Pliegos de Condiciones y que forman parte integral de este.
9. Presentar su oferta con el correspondiente índice y debidamente foliada.
10. Tenga presente: lugar, fecha y hora de la entrega de propuestas prevista para la presente Convocatoria Pública, así como las modificaciones de estas. **EN NINGÚN CASO SE RECIBIRÁN PROPUESTAS FUERA DEL TÉRMINO ESTIPULADO.**
11. Toda consulta deberá formularse por escrito. No se atenderán consultas personales, ni telefónicas.
12. Ningún convenio verbal con el personal de la ESE CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ-CRIB, antes o después de la firma del contrato, podrá afectar o modificar los términos y obligaciones aquí estipuladas.
13. Los proponentes con la sola presentación de su propuesta **AUTORIZAN A LA E.S.E. CENTRO DE REHABILITACIÓN DE BOYACÁ - PARA VERIFICAR TODA LA INFORMACIÓN QUE EN ELLA SUMINISTREN.**
14. Cuando se presente inexactitud o alteración, suplantación, falsificación en la información suministrada por el proponente, o en la de uno de los miembros del consorcio o de la Unión temporal, LA ESE CENTRO DE REHABILITACIÓN DE BOYACÁ CRIB podrá rechazar la propuesta y/o avisar a las autoridades competentes si es del caso.
15. Toda comunicación enviada por los proponentes o interesados en este trámite deberá estar dirigida a nombre de la ESE CENTRO DE REHABILITACIÓN DE BOYACÁ CRIB; ubicado en la Kilómetro 1 Vía Tunja-Soracá, Barrio San Francisco o a las direcciones electrónicas [gerencia@cribsaludmental.gov.co](mailto:gerencia@cribsaludmental.gov.co) y [subadministrativa@cribsaludmental.gov.co](mailto:subadministrativa@cribsaludmental.gov.co).



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3

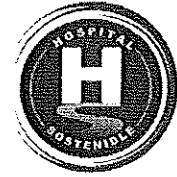


16. Es responsabilidad del proponente, programar el tiempo adecuado para asistir a las diligencias y audiencias dentro de las fechas y hora establecidas en los Pliegos.
17. **DEBER DE DILIGENCIA Y DEBIDA INFORMACIÓN SOBRE EL CONTRATO:** Será responsabilidad del proponente, conocer todas y cada una de las implicaciones, para efectuar un ofrecimiento del objeto del presente proceso, y, realizar todas las evaluaciones que sean necesarias, para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. Por la sola presentación de la propuesta, se considera que el proponente ha realizado el examen completo de todos los aspectos que inciden y determinan la presentación de esta.
18. La exactitud, confiabilidad o integridad de la información que tenga a bien consultar el proponente, se encuentra bajo su propia responsabilidad e igualmente la interpretación que haga de la información que obtenga a partir de las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia, visita o reunión.
19. La ESE CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ CRIB, publicará para los fines de presentación y preparación de propuestas una descripción en el acápite técnico de la información relacionada con el objeto del presente proceso. Sin embargo, se deja expresamente manifiesto que es responsabilidad del proponente, al asumir los deberes de garantía asociados con la ejecución del contrato que se derive de este proceso, conocer plenamente las condiciones económicas, geográficas del sitio donde se ejecutará el contrato, sin perjuicio de la facultad que asiste a los interesados de solicitar por escrito, información puntual que le permita precisar los aspectos que puedan incidir en la formulación de su propuesta.
20. Se recomienda al proponente, obtener asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, técnica, económica y de cualquier otra naturaleza que considere necesaria para la presentación de la propuesta. La circunstancia de que el proponente no haya obtenido toda la información que pueda influir en la determinación de su oferta, no lo eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que le correspondan, ni les dará derecho a reclamaciones, reembolsos, ajustes de ninguna naturaleza o reconocimientos adicionales por parte del contratante en el caso de que cualquiera de dichas omisiones derive en posteriores sobrecostos para el contratista.

Como consecuencia de lo anterior, el proponente, al elaborar su propuesta, deberá tener en cuenta que el cálculo de los costos y gastos, cualesquiera que



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



ellos sean, se deberán basar estrictamente en sus propios estudios técnicos y en sus propias estimaciones.

**EL GERENTE DE LA E.S.E. CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ  
INVITA**

A todas las personas naturales o jurídicas que no se hallen incurso en inhabilidades e incompatibilidades de conformidad a la Ley, a presentar propuestas dentro del marco de nuestro Estatuto de Contratación.

**1. INFORMACIÓN GENERAL**

La E.S.E. CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ, está interesada en seleccionar un oferente que suministre personal asistencial administrativo, para el desarrollo de actividades de auxiliar de enfermería, agronomía, fisioterapia, medicina general, terapia respiratoria, terapia ocupacional, bacteriología, enfermería, mantenimiento, facturación, tal y como aparece descrito en el Anexo No. 2.

**2. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN.**

De acuerdo con 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, 32, 33 y concordantes del Manual de Contratación, y al superar el valor del presupuesto los ciento treinta y un (131) salarios mínimos legales mensuales vigentes<sup>1</sup>, la modalidad de selección de contratista a utilizar corresponderá a la CONVOCATORIA PÚBLICA.

La Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá – CRIB, es una persona jurídica de derecho público dotada legal y estatutariamente de las características especiales inherentes de las entidades del nivel

<sup>1</sup> ACUERDO No. GER.100.03.01.001. Art. 33.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



descentralizado departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, sometida al régimen jurídico previsto en el CAPÍTULO III, Artículos 194, 195 y 197 de la Ley 100 de 1993 y sus decretos reglamentarios en especial el Decreto Ley 1298 de 1994, por el derecho privado en lo que se refiere a contratación y por el Estatuto de Contratación propio. En razón de su autonomía, la Entidad se organizará, gobernará y establecerá sus normas y reglamentos de conformidad con los principios constitucionales y legales que le permitan desarrollar los fines para los cuales fue constituida (Decreto 1876 de 1994), por lo que, si bien todas sus actuaciones de encuentran sujetas al principio de legalidad, en materia contractual para la celebración de dichos actos jurídicos, deberán respetar lo establecido en el Estatuto de Contratación particular y las demás normas civiles y comerciales que le permitan satisfacer las necesidades que se generan para la correcta prestación del servicio de salud.

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.

La Ley 1751 de 2015 obliga al Estado a garantizar y proteger el debido cumplimiento del derecho a la salud de los colombianos, mediante la adopción de decisiones que no conlleven al deterioro de la salud de la población y de acciones que resulten un daño en la salud de los pacientes y reglamenta que la salud es un derecho fundamental, es decir, a nadie se le puede negar el acceso al servicio de salud y tienen derecho a un servicio oportuno, eficaz y de calidad.

Las normas que rigen la presente Convocatoria Pública son de derecho privado, de acuerdo con lo establecido en el Art. 195 de la Ley 100 de 1993 en concordancia con el Estatuto Interno de Contratación que se encuentra en el Acuerdo No. GER. 100.03.01.001 del 27 de febrero de 2018.

La Ley 489 de 1998, en su artículo 83 estableció: "...Las empresas sociales del Estado, creadas por la Nación o por las entidades territoriales para la prestación



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



en forma directa de servicios de salud se sujetan al régimen previsto en la Ley 100 de 1993, la Ley 344 de 1996 y en la presente ley en los aspectos no regulados por dichas leyes y a las normas que las complementen, sustituyan o adicionen.”.

Guardando coherencia y congruencia con la normatividad vigente, la presente Convocatoria Pública se rige por el derecho privado, tal como se ha señalado por el constituyente en el Art. 365 superior, en la Ley 100 de 1993, en el Decreto 1876 de 1994, por medio del cual se reglamentó parcialmente los artículos 192 y 195 de la Ley 100 de 1993, aclarado por el Decreto 1621 de 1995, en donde se 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 a través de operadores.

Aunado a lo anterior, el Consejo de Estado en decisión trascendental al respecto determinó: “...Por otra parte y conforme lo establece la Constitución política es innegable que la prestación de los servicios públicos, no está reservada de manera exclusiva a los entes públicos, al respecto, el artículo 365 superior establece: “los servicios públicos son inherentes a la finalidad social del Estado. Es deber del Estado asegurar su prestación eficiente a todos los habitantes del territorio nacional, los servicios públicos estarán sometidos al régimen jurídico que fije la Ley, podrán ser prestado por el Estado directa o indirectamente por comunidades organizadas o por particulares.”...”.

Como se refirió en líneas anteriores, la E.S.E. CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ-CRIB, cuenta con un Estatuto de Contratación particular, en donde se encuentra registrada la modalidad de selección de contratista de Convocatoria Pública, en especial en el Título II, Arts. 32 al 34, y desde ya se señala que no se considera conveniente o necesario la publicación en un diario de amplio circulación nacional, sino que bastará para cumplir con el requisito de publicidad en publicarlo en el SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA SECOP, como se exige en el literal a) del Art. 34 del *ibidem*.

### 3. OBJETO DEL CONTRATO.

La E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, está interesada en el SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS HOSPITALIZADOS EN LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ.

### 4. CRONOGRAMA.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



ETAPAS	FECHA	LUGAR
PUBLICACIÓN DEL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	Enero 13 al 15 de 2020	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
VISITA A LAS INSTALACIONES	Enero 14 de 2020	Subgerencia Km. 1 Vía a Soraca 8:00 a.m.
OBSERVACIONES AL PLIEGO	Enero 15 de 2020	Subgerencia@cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá 8:00 a.m. a 3:00 p.m.
PUBLICACIÓN PLIEGOS DEFINITIVOS	Enero 16 al 20 de 2020	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
APERTURA DE LA CONVOCATORIA	Enero 16 de 2020	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá 8:00 a.m.
CIERRE DE LA CONVOCATORIA	Enero 20 de 2020	Subgerencia – Km 1 vía Soracá 3: 00 p.m.
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS	Enero 21 y 22 de 2020	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN	Enero 24 de 2020	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN	Enero 27 de 2020	Subgerencia@cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá 8:00 a.m. a 4:00 p.m.
RESPUESTA A OBSERVACIONES	Enero 27 al 29 de 2020	ww.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
ADJUDICACIÓN	Enero 30 de 2020	Gerencia – Km 1 vía Soracá
FIRMA Y LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	Enero 30 al 31 de 2020	GERENCIA – Km 1 vía Soracá

Km 1 vía Soracá - Teléfonos 7424733 - 7428144 - 3134166548 Tunja (Boy.) Barrio San Francisco  
e-mail. info@cribsaludmental.gov.co pág. www.cribsaludmental.gov.co





Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



## 5. PRESUPUESTO OFICIAL.

El monto del presupuesto oficial estimado para la presente invitación es por un valor de CUATROCIENTOS VEINTICUATRO MILLONES DE PESOS (\$424.000.000.00.) M/CTE para ocho (8) meses contados a partir del 1° de febrero y hasta 30 de septiembre de 2020.

El monto del presupuesto oficial estimado para el contrato de la presente invitación se ejecutará con cargo al rubro presupuestal Otras Compras de Servicios para la Venta No. 22010398, del presupuesto de gastos de la vigencia 2020. Las propuestas deben ajustarse a este presupuesto oficial y la ESE Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, no evaluará las propuestas que lo superen.

## 6. CIERRE DE LA INVITACIÓN.

Esta invitación se cerrará el día veinte (20) de Enero hogaño a las 3:00:00 p.m., en la oficina de la Subgerencia de la ESE. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, día y hora en el que se procederá a abrir y numerar las propuestas recibidas. De la diligencia de cierre del proceso se levantará un acta en la cual se relacionarán las propuestas con los datos básicos como nombre, valor total y número de folios, la que será firmada por el Comité de Contratación de la ESE CRIB y los asistentes presentes en el cierre.

No se aceptarán propuestas que lleguen con posterioridad a la hora y fecha señaladas para el cierre.

## 7. VISITA A LAS INSTALACIONES.

Para que las personas naturales y jurídicas interesadas en presentar propuestas puedan resolver las dudas que tengan sobre las características del servicio a prestar, se ha programado una visita a las instalaciones, que se llevará a cabo el día catorce (14) de Enero de 2020 a las 08:00:00 Horas, hora oficial de la página Web de la Superintendencia de Industria y comercio, en la oficina de la Subgerencia Administrativa y Financiera.

La visita debe efectuarla el representante legal o la persona natural y en caso de enviar persona autorizada esta autorización debe estar debidamente autenticada.

Será requisito obligatorio para la presentación de la propuesta.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



**NOTA:** Para la ejecución del contrato, el futuro contratista deberá tomar en arrendamiento las instalaciones en donde funciona la concina de la ESE CENTRO DE REHABILITACIÓN INTERGRAL DE BOYACÁ.

## 8. CONSULTAS Y ACLARACIONES.

Dentro del plazo de la invitación pública, cualquier interesado puede solicitar aclaraciones adicionales de esta invitación pública radicándolas en la oficina de la Subgerencia Administrativa y Financiera de la ESE CRIB, si no se presenta solicitudes de aclaración, se entenderá que el proyecto de pliego de condiciones se ha encontrado satisfactorio y no existen dudas sobre los mismos.

Por consiguiente, no se aceptarán reclamos fundamentados en discrepancias, errores omisiones o dudas de los pliegos.

## 9. CAPACIDAD JURIDICA.

Se acreditará la capacidad jurídica mediante la presentación de:

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante Legal.
- Carta de presentación de la propuesta, suscrita por el representante legal de la Empresa o de la persona natural proponente, de conformidad con el modelo que para tal efecto se adjunta a los presentes términos de referencia.
- Formato de Hoja de Vida del Departamento Administrativo de la Función Pública para persona natural y/o jurídica según sea el caso debidamente diligenciado, el cual se anexa.
- Certificado de Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación de la empresa y del Representante Legal
- Certificado de Antecedentes de la Contraloría General de la República de la Empresa y del Representante Legal.
- Antecedentes judiciales del representante legal emitido por la policía nacional.
- Certificado de antecedentes dada por el Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas de la persona natural y/o representante legal de la persona jurídica oferente.
- Certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio, debe contener las facultades del Representante Legal y la vigencia de la Sociedad, la cual no puede ser menor a la duración del contrato y un año más. La fecha de expedición no podrá ser anterior a dos meses de la fecha de cierre de la invitación. En el evento de que el Representante Legal no tenga facultad para presentar la propuesta y suscribir el contrato, por exceder las cuantías señaladas en el respectivo documento, deberá anexar la correspondiente autorización del



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



órgano social competente. Igualmente, el objeto social o actividad mercantil deberá corresponder con el objeto de la presente convocatoria.

- Registro Único de Proponentes en el cual se esté inscrito en la actividad, especialidad y grupo objeto de la presente convocatoria, el cual deberá haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anterior a la fecha de apertura de la invitación.
- Póliza de seriedad por el 10% del valor de la oferta y por el periodo comprendido entre el cierre de la oferta y dos meses más.
- Estados Financieros a treinta (30) de septiembre de 2019, suscrito por contador público, y en caso de poseer revisor fiscal dictaminado por éste, con matrícula vigente y fotocopia de la cédula de ciudadanía de los cuales anexará fotocopias.
- Certificación emitida por el representante legal bajo la gravedad de juramento de no haber sido sancionado con caducidad administrativa dentro de los cinco (5) años anteriores a la apertura de la presente invitación pública.
- Certificación emitida por el representante legal donde se señala que los representantes legales, gerentes o Administradores de Agencia o Sucursal, no se encuentren incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, consagradas en la Constitución o la ley, al igual que no estar reportado en el Boletín de Responsables fiscales.
- Registro Único Tributario: De acuerdo con lo contemplado en la Ley 863 de 2003, el contratista deberá aportar copia legible del Registro Único tributario (RUT), el cual deberá estar actualizado de acuerdo con las instrucciones impartidas por la DIAN.
- Certificación expedida por el revisor fiscal y en caso de que por ley este no exista, deberá expedirla el representante legal, acerca del cumplimiento del pago de los aportes al sistema Integral de seguridad social y parafiscales. Si es persona natural deberá presentar la certificación expedida por el contador, acerca del cumplimiento del pago de los aportes al sistema Integral de seguridad social y parafiscales, y adjuntar las planillas de pago de los últimos seis (6) meses.

### Centro de Rehabilitación

Certificación emitida por el representante legal donde se señala que los representantes legales, gerentes o Administradores de Agencia o Sucursal, no se encuentren incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad,

- consagradas en la Constitución o la ley, al igual que no estar reportado en el Boletín de Responsables fiscales.
- La oferta económica detallada.
- El proponente debe manifestar bajo la gravedad de juramento que la información contenida en su propuesta es veraz.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



## 10. EXPERIENCIA

Las personas jurídicas deberán acreditar que están constituidas como mínimo con diez (10) AÑOS de antelación contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección convocatoria publicada.

Las personas naturales deberán estar inscritas en el registro mercantil con diez (10) AÑOS de antelación contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso selección convocatoria publicada.

El proponente deberá estar inscrito y acreditar en el Registro Único de Proponentes que posee experiencia en las siguientes clasificaciones según el UNSPSC:

CLASIFICACION UNSPSC CLASE
501927
781318
801417
851515
851516
851517
901015
901016
901018
911116
931316

El proponente deberá allegar con su oferta los siguientes documentos:

El proponente deberá presentar mínimo tres (03) certificaciones expedidas en los últimos tres años que demuestren que el proponente posee experiencia en alimentación hospitalaria de segundo nivel o superior. Las certificaciones deberán informar sobre el término de ejecución del contrato y en donde además se especifique su plazo de ejecución y el valor total del contrato. Las certificaciones aportadas deberán ser equivalentes como mínimo al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



La entidad se reserva el derecho a verificar la información suministrada y en caso de encontrarse alguna inconsistencia, la certificación no será evaluada. Los contratos de los cuales se expidan estas certificaciones deberán estar reportados en el RUP, para lo cual el oferente deberá subrayarlo indicando la página en la que se encuentra.

## 11. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA DE VERIFICACIÓN:

### BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS:

Con fecha de corte 30 de septiembre de 2019 del oferente y de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, con el cumplimiento de los siguientes requisitos:

El Balance General debe discriminar la parte Corriente y No Corriente del Activo y del Pasivo, debidamente firmados por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal en los casos previstos en la Ley (Artículo 203 del C.Co y Art. 13 parágrafo 2 de la Ley 43 de 1990).

### NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS.

Con fecha de corte 30 de septiembre de 2019 en los términos del Artículo 114 del Decreto Reglamentario No. 2649 de 1993.

### CERTIFICACIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS.

Con fecha de corte 30 de septiembre de 2019

Según los términos del artículo 37 de la Ley 222 de 1995, los cuales deben estar debidamente firmados por el Representante Legal y el Contador Público que los elaboró.

### DICTAMEN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS.

Con fecha de corte 30 de septiembre de 2019 de acuerdo con los términos del Art. 33 del Decreto Reglamentario No. 2649 de 1993 y Artículo No. 38 de la Ley 222 de 1995 y el



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



Artículo 13 numeral 2 literal e de la Ley 43 de 1990 (auditor externo), (para las empresas que, según lo establecido en el artículo No. 203 del CCO, requieren del Revisor Fiscal).

**FOTOCOPIA DE LA MATRÍCULA PROFESIONAL DEL CONTADOR PÚBLICO Y DEL REVISOR FISCAL**, de quienes suscriben los Estados Financieros, expedida por la Junta Central de Contadores.

**ACREDITAR SITUACIÓN DE RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA.**

Del Régimen del Impuesto a las Ventas (Régimen Común o Simplificado RUT). La presentación de la oferta económica debe estar de acuerdo con la responsabilidad certificada por el RUT.

**Nota: Los Consorcios y Uniones temporales deberán cumplir con la totalidad de los documentos exigidos en los numerales anteriores para cada uno de los integrantes.**

Los proponentes deberán allegar el RUP en las condiciones ya establecidas en los presentes términos, de donde se verificará la información financiera, el cual debe estar vigente para la fecha de radicación de la propuesta y no debe ser mayor a 30 días de expedición a la fecha de cierre de la presente invitación, de acuerdo con el decreto 1082 de 2015.

El proponente deberá cumplir con los indicadores, los cuales serán verificados en el registro único de proponentes debidamente actualizado y en firme.

**12. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS.**

El oferente deberá presentar en la propuesta, la capacidad para Suministrar las raciones (desayuno, media mañana, almuerzo, onces y comida) para los usuarios hospitalizados, con los parámetros dietéticos, organolépticos, de oportunidad y de calidad exigidos tanto por la normatividad como por la Empresa.

El contratista debe presentar dentro de la propuesta, una relación exacta de los equipos y el menaje que ofrece. Si en el trascurso de la ejecución del contrato se requiere de equipos y menaje adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento en que se requiera, o las necesidades del servicio lo demanden. Además realizará mantenimiento preventivo y calibración de equipos y de la infraestructura dejando el debido registro en las hojas de vida para lo cual debe levantar y establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos, minimizando factores de riesgos derivados de estos.

La Empresa contratada deberá ceñirse a los lineamientos del:



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



1. Decreto 3075 de 1997 en lo concerniente a:
  - ◆ Equipos y utensilios Capítulo II artículos 10 al 12
  - ◆ Personal manipulador de alimentos Capítulo III artículos 16 al 21
  - ◆ Requisitos higiénicos de fabricación Capítulo IV artículos 15 al 21
  - ◆ Aseguramiento y control de calidad Capítulo V artículos 22 al 27
  - ◆ Saneamiento Capítulo VI capítulos 28 al 29
  - ◆ Almacenamiento, distribución transporte Capítulo VII artículos 30 al 34
1. Resolución 2674 de 2013

El proponente debe presentar en la oferta técnica:

- Plan de Manejo de Residuos
- Procedimientos o protocolos de limpieza y desinfección
- Procedimiento para la entrega de cada una de las raciones y recolección del menaje utilizado para tal fin en cada tiempo de comida.
- Programa de control de insectos y roedores
- Guías sobre especificación de productos, almacenamiento, conservación y manejo de alimentos
- Manual de dietas con las especificaciones, Sistema de evaluación de satisfacción del cliente.
- Descripción del sistema de selección, vinculación, capacitación y evaluación del personal y el procedimiento disciplinario que tiene previsto para los hechos atípicos en la prestación del servicio, además deberá incluir relación de personal con un mínimo de funcionarios profesional y operativo con los que se desarrollará la labor a contratar, garantizando de manera verificable la idoneidad para desempeñar las labores (certificados de capacitación)
- Deben presentar su estructura de costos, en la que demuestre cumplimiento a la norma establecida para tal fin.

### 13. CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD.

El personal encargado de la prestación del servicio debe llenar los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio. En el momento de iniciar la ejecución del contrato debe tener además del certificado del curso de manipulador de alimentos, el certificado de reconocimiento médico que incluya: cronológico, frotis de uñas, frotis de garganta, certificado médico de acuerdo al perfil epidemiológico.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



#### 14. UNIFORMES.

El personal seleccionado para desarrollar las actividades del contrato deberá portar el siguiente uniforme: zapatos antideslizantes, pantalón en material anti fluidos (claro) blusa del mismo color del pantalón en material anti fluidos, gorro, tapabocas, delantal, guantes y gafas antiempañantes, portando siempre en un sitio visible carné de identificación.

#### 15. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

Los oferentes declaran desde ya estar constituidos y su organización adecuada a la regulación prevista por el Estado para la prestación de suministro de alimentos y estar en condiciones de prestar un completo y excelente servicio.

La E.S.E se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquiera o todas las propuestas, así como cancelar este proceso, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a las firmas afectadas por esta decisión.

Todo proponente deberá examinar cuidadosamente los pliegos de condiciones, de informarse cabalmente de todas las circunstancias que puedan afectar de alguna manera las actividades y plazo de ejecución, y los mismos constituirán una exigencia y obligatoriedad para la presentación de la oferta y celebración del contrato en caso de resultar favorecido.

De acuerdo con la ley colombiana, las normas actualmente vigentes se presumen conocidas por todos los Proponentes que participen en el presente procedimiento de selección y en todo caso se aplicará el Estatuto de Contratación de la ESE. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, Acuerdo No. GER.100.03.01.001 del 27 de febrero de 2018.

#### 16. OBLIGACIONES DE ORDEN TÉCNICO DEL CONTRATISTA.

El contratista se obliga a:

1. El contratista se compromete a realizar el proceso de suministro de alimentos desde su preparación hasta la distribución a las mesas.
2. El contratista se compromete que una vez adjudicado el contrato presentará al supervisor del contrato certificado de reconocimiento médico de cada funcionario, al igual que el esquema de vacunación (Hepatitis A, Hepatitis B, tétanos y difteria, influenza estacional) para este último se pactará con el contratista la presentación del carnet de acuerdo a los esquemas de vacunación.
3. Planear, organizar, supervisar y coordinar la ejecución del contrato según las necesidades de la Empresa.
4. El contratista se registrará por las condiciones estipuladas en las presentes especificaciones técnicas.





Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



5. Cumplirá con las leyes y reglamentaciones respectivas: Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Decreto 60 de 2002, resolución 5109 de 2005, resolución 002505 de 2004, resolución 2674 de 2013.
6. El contratista debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional cumpla con las condiciones de calidad, inocuidad entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.
7. Garantizar que el personal idóneo destinado para la ejecución del objeto contractual reúna los requisitos definidos por el decreto 3075 de 1997 y demás legislación correspondiente.
8. Suministrar la información necesaria, permitir el acceso e inspección de las instalaciones, responder las comunicaciones, facilitar las condiciones para el desempeño del interventor del contrato y colaborar para el cabal cumplimiento de labores de supervisión.
9. El contratista se compromete a desarrollar y actualizar los ciclos de menús cada dos meses de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.
10. El contratista se compromete a procesar, empacar, almacenar y distribuir los alimentos y las dietas pactadas en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en la propuesta, el contrato y la normatividad vigente.
11. El contratista se compromete a evaluar y mantener las características de las preparaciones de los menús ofertados en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes.
12. El contratista se compromete a mantener un inventario adecuado de materia prima que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio.
13. El contratista se compromete a ofrecer alimentos que cumplan con óptimas características organolépticas y de presentación. Además, debe incluir menús variados y la rotación que tendrán estos.
14. El contratista se compromete a evaluar la aceptabilidad de los alimentos y a cambiar aquellas que no presenten mucha aceptación.
15. El contratista se compromete a seleccionar a los proveedores y exigirles el concepto sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud o el INVIMA para sus productos e instalaciones. Así mismo exigirá el cumplimiento de normas de higiene y manipulación de alimentos garantizando la inocuidad de los productos
16. El contratista se compromete a utilizar equipos en todas las etapas del proceso (desde la obtención de la materia prima hasta la entrega del producto terminado), que cumplan con lo establecido en el decreto 3075 de 1997, decreto 60 de 2002, norma ISO 9001/00 generando en todo momento la reducción de factores de riesgo de contaminación de los alimentos por mal uso de los equipos utilizados en las fases del proceso.
17. El contratista se compromete a tener un programa de control de calidad según lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y 60 de 2002.
18. El contratista se compromete a controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos durante todo el proceso, manteniendo a temperatura fuera de peligro, (fríos a menor de 7°C y calientes por encima de 65°C) y un periodo de tiempo que



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



- no permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de preparado).
19. El contratista se compromete a guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (menú de seguridad) rotulado y almacenado como mínimo 48 horas con el fin de realizar análisis pertinente en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para controles microbiológicos por causas imputables al contratista quien asumirá la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.
  20. El contratista se compromete a aplicar las normas de higiene y manipulación de alimentos en todas las fases del proceso de producción de dietas desde la obtención de materia prima hasta la entrega final del producto terminado, donde empleará los equipos y utensilios necesarios y adecuados.
  21. El contratista y todo su personal se compromete y obliga a cumplir con las normas de higiene de manipulación de alimentos permitiendo establecer una barrera sanitaria impidiendo la contaminación de alimentos, con el fin de asegurar la salud y bienestar de los usuarios.
  22. El contratista se obliga a mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas de: recibo de alimentos, almacenamiento (neveras y alimentos), cocina, baño, vestier y comedores, disposición intermedia y final de residuos.
  23. El contratista se compromete a aplicar el plan de saneamiento con sus programas de limpieza y desinfección, disposición de residuos y control de plagas establecido para la sede de la Empresa.
  24. El contratista se compromete a contar con el personal y los elementos necesarios para garantizar el suministro puntual de los alimentos.
  25. El contratista se compromete a que si durante la ejecución del contrato se requiere cambio de personal cumplirá con requisitos de recurso humano para contratar personal nuevo, en un término no inferior de dos (02) días para no ver truncado la prestación del servicio.
  26. El contratista se compromete a informar con anticipación cualquier cambio de recurso humano para su autorización.
  27. El contratista se compromete a garantizar que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a: uso de uniforme, medidas de protección, aseo personas y normas higiénicas.
  28. El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de alimentación, sea reemplazado o reubicado en una labor en la que no tenga contacto con la misma mientras no se resuelva su cuadro sintomático.
  29. El contratista se compromete a cumplir con la construcción e implementación de un sistema de gestión en salud ocupacional para sus empleados alineados a los riesgos a los que están expuestos para el desarrollo propio de la labor.
  30. El contratista debe informar por escrito al interventor cualquier situación que altere la normal distribución de los alimentos el mismo día en que se presente.
  31. El contratista debe disponer durante la ejecución del contrato lo siguiente:



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



- Lista de proveedores con fotocopia del acta de la última visita de vigilancia y control en salud pública para fábrica de alimentos y concepto higiénico sanitario favorable.
  - Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menú de conformidad con decreto 3075 de 1997.
  - Fichas técnicas con los requisitos exigidos a los proveedores de materias primas.
32. El contratista se compromete a asistir y participar en las reuniones programadas por el supervisor para hacer seguimiento a la ejecución del contrato.
  33. El contratista se compromete a permitir la verificación de la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia del menaje, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.
  34. El debido manejo de los residuos generados por la preparación, almacenamiento, distribución y consumo será responsabilidad del proponente teniendo en cuenta la normatividad vigente y las medidas de prevención de roedores y vectores.
  35. El contratista deberá presentar planes de mejoramiento frente a quejas y reclamos.
  36. El contratista deberá realizar fumigaciones cada dos meses, entregando documentación sobre metodología químicos a utilizar, fichas técnicas a utilizar de cada uno de los químicos, certificaciones de la Secretaria de Salud con la autorización de la empresa que realizará las fumigaciones, así mismo se obliga a presentar el respectivo cronograma de aplicación en el momento de la adjudicación.
  37. El contratista deberá entregar un plan de gestión ambiental, el cual deberá contener: programa de ahorro y uso eficiente de agua, programa de ahorro y uso eficiente de energía, plan de capacitación en gestión ambiental y plan de fumigaciones.
  38. El coordinador nombrado por parte del contratista deberá estar en permanente comunicación con el líder de gestión ambiental de la Empresa.
- 39. Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)."**  
De acuerdo 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.4 dice "Dentro de los parámetros de selección y evaluación de proveedores y contratistas, el contratante podrá incluir criterios que le permitan conocer que la empresa a contratar cuente con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)." y 2.2.4.6.28 El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.

De acuerdo al **Artículo 2.2.4.6.12. Documentación.** El empleador debe mantener disponibles y debidamente actualizados entre otros, los siguientes documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST:



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



- La política y los objetivos de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo SST, firmados por el empleador.
- Las responsabilidades asignadas para la implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo SG-SST.
- La identificación anual de peligros y evaluación y valoración de los riesgos.
- El informe de las condiciones de salud, junto con el perfil sociodemográfico de la población trabajadora y según los lineamientos de los programas de vigilancia epidemiológica en concordancia con los riesgos existentes en la organización.
- El plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo – SST de la empresa, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
- El programa de capacitación anual en seguridad y salud en el trabajo – SST, así como de su cumplimiento incluyendo los soportes de inducción, reinducción y capacitaciones de los trabajadores dependientes, contratistas, cooperados y en misión.
- Los procedimientos e instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo.
- Registros de entrega de equipos y elementos de protección personal.
- Registro de entrega de los protocolos de seguridad, de las fichas técnicas cuando aplique y demás instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo.
- Los soportes de la convocatoria, elección y conformación del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo y las actas de sus reuniones o la delegación del Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y los soportes de sus actuaciones.
- Los reportes y las investigaciones de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales de acuerdo con la normatividad vigente.
- La identificación de las amenazas junto con la evaluación de la vulnerabilidad y sus correspondientes planes de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



- Los programas de vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores, incluidos los resultados de las mediciones ambientales y los perfiles de salud arrojados por los monitoreos biológicos, si esto último aplica según priorización de los riesgos.
- En el caso de contarse con servicios de médico especialista en medicina laboral o del trabajo, según lo establecido en la normatividad vigente, se deberá tener documentado lo anterior y los resultados individuales de los monitoreos biológicos.
- Formatos de registros de las inspecciones a las instalaciones, máquinas o equipos ejecutadas.
- La matriz legal actualizada que contemple las normas del Sistema General de Riesgos Laborales que le aplican a la empresa.
- Evidencias de las gestiones adelantadas para el control de los riesgos prioritarios.

#### 17. FACTORES DE ESCOGENCIA DE LA OFERTA:

La E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá adelantará los estudios pertinentes y realizará los análisis comparativos necesarios para adjudicar al proponente cuya propuesta sea la más favorable y conveniente.

La metodología por emplear para la evaluación de las propuestas es la siguiente:

#### 18. CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS

Una vez efectuada la revisión jurídica, se adelantará una revisión numérica a los valores totales de las propuestas hábiles, ejercicio que tiene por objeto detectar errores matemáticos y definir su monto en porcentaje; revisión que permite trabajar con valores totalmente corregidos.

#### 19. FACTORES DE EVALUACIÓN:

La evaluación de las propuestas se realizará bajo cuatro (4) etapas:

FACTORES	PUNTAJE
1. EVALUACIÓN JURÍDICA	ADMITIDO / INADMITIDO
2. EVALUACIÓN FINANCIERA	ADMITIDO/ INADMITIDO
3. EVALUACIÓN TÉCNICA	80 PUNTOS
4. EVALUACIÓN ECONÓMICA	20 PUNTOS
<b>TOTAL PUNTAJE</b>	<b>100 PUNTOS</b>



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



**a. EVALUACIÓN JURÍDICA:**

La evaluación que realizará el área jurídica de la E.S.E. CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE BOYACA, será ADMITIDO o INADMITIDO, según el cumplimiento de los requisitos del presente proceso de selección.

**b. EVALUACIÓN FINANCIERA:**

La evaluación que realizará la E.S.E. CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE BOYACA, quien determinará si el proponente es ADMITIDO o INADMITIDO, según el cumplimiento de los requisitos que en esta invitación se solicitan.

LA E.S.E. evaluará los criterios técnicos y económicos de las propuestas cuando el resultado de la evaluación financiera se considere la propuesta admitida conforme a los términos de la presente invitación.

Para esta evaluación se tendrá en cuenta el análisis de los indicadores financieros de acuerdo a la información financiera contenida en el RUP y estados financieros aportados.

La evaluación financiera consiste en el análisis de los siguientes indicadores:

Los criterios mínimos financieros que deben acreditar los oferentes son los siguientes:

**A. ÍNDICE DE LIQUIDEZ.**

El proponente deberá acreditar un Índice de Liquidez mayor o igual a dos punto cuarenta puntos treinta (2,40), calculado así: Índice de Liquidez = Activo Corriente / Pasivo corriente.

**B. ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO.**

El proponente deberá acreditar un Nivel de endeudamiento, menor o igual al cuarenta y dos (42%) por ciento, calculado así: Índice de Endeudamiento = (Pasivo Total / Activo Total) X100.

**C. CAPITAL DE TRABAJO.**

Debe ser positivo y con un monto igual o superior al 100% del presupuesto estimado para la presente invitación. CT: ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE.

**D. RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO.**

Debe ser igual o superior al 35% ó 0,35. RP: utilidad operacional / Patrimonio.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



### E. RENTABILIDAD DEL ACTIVO.

Debe ser igual o superior al 20% ó 0,20. RA: Utilidad operacional / total Activo.

### F. RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES.

Debe ser igual o superior a 15 CI: Utilidad operacional / intereses financieros

La propuesta que no clasifique en esta fase no pasará a las siguientes etapas de verificación y no será calificada en el criterio económico establecido en el presente términos de referencia.

### 19.1. EVALUACIÓN TÉCNICA: (80 PUNTOS)

No.	CRITERIO	INDICADOR	PUNTOS
1.	14 menús teniendo en cuenta las características exigidas en los pliegos, que se encuentran en el anexo No. 1., además tres (3) menús adicionales para fechas especiales, obligándose a rotar el ciclo de minutas cada dos meses previa presentación y aval de la nutricionista de la ESE CRIB.	Cumplimiento de ciclo de minutas, derivación de dietas y variación de menús	40
2.	Adjuntar hojas de vida de: Administrador y/o Técnico en cocina y los auxiliares de dietas con certificado de manipulación de alimentos, con certificaciones de experiencia mínima de tres años en servicios hospitalarios según Anexo 2 y certificado de afiliación y paz y salvo al sistema de seguridad social por parte del oferente.	Cumple = 15 No cumple = 0	30
	Manuales del proceso en el servicio de alimentos.	Cumple = 15 No cumple = 0	
3	Servicios adicionales	Cumple = 10 No cumple = 0	10
<b>TOTAL</b>			<b>80</b>

### Precisión.

Las enmendaduras en precios y/o cantidades, que aparezcan en la propuesta, deberán confirmarse, con nota al margen. Por cada enmendadura se disminuirá un punto



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



descontado del puntaje obtenido en el factor propuesta económica, pues se considera que cada falla es indicativa de negligencia en la preparación de la oferta.

## 19.2. FACTORES QUE INCIDEN EN LA CALIFICACIÓN DEL COMPENENTE TÉCNICO.

### i. MINUTA: (40 PUNTOS)

El oferente deberá proponer 14 menús teniendo en cuenta las características exigidas en los pliegos, que se encuentran en el anexo No. 1., además tres (3) menús adicionales para fechas especiales, obligándose a rotar el ciclo de minutas cada dos meses previa presentación y aval de la nutricionista de la ESE CRIB.

La presentación de los menús debe contener el respectivo análisis químico con un aporte entre 2000 y 2200 Kcal 15 a 18% de proteína 55 a 60% de carbohidratos 25 a 27% de grasa Su análisis químico se debe hacer en peso neto en crudo utilizando las tablas de composición de alimentos Colombianos ICBF.

### ii. DOCUMENTACION TÉCNICA SOLICITADA (15 PUNTOS)

#### A. MANUALES DE PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS.

- Plan de Manejo de Residuos
- Procedimientos y protocolos de limpieza y desinfección
- Procedimiento para la entrega de cada una de las raciones y recolección del menaje utilizado para tal fin en cada tiempo de comida.
- Programa de control de insectos y roedores y toma de microbiológicos
- Guías sobre especificación de productos, almacenamiento, conservación y manejo de alimentos.
- Manual de dietas con las especificaciones e identificación de las mismas
- Sistema de evaluación de satisfacción del cliente

#### B. RECURSO HUMANO: (15 PUNTOS)

El proponente deberá ofrecer (1) Jefe de Cocina y mínimo (04) auxiliares de dietas que cumplan con los siguientes requisitos mínimos:





Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



Los ciclos de menús deberán ser avalados por un Nutricionista Dietista, de este profesional se debe adjuntar:

- Formato único de Hoja de vida DAFP debidamente firmado con experiencia específica de mínimo de tres (3) años como profesional en nutrición de entidades hospitalarias en centros de atención de nivel II o superior. Se deberá anexar certificación de experiencia, la cual debe contener como mínimo: identificación completa de empleador (nombre, identificación, dirección, teléfono), nombre, identificación, dirección y teléfono del empleado, fecha de iniciación y terminación de labores, cargo y lugar de prestación del servicio.
- Fotocopia del título profesional en NUTRICIÓN Y DIETISTA del profesional que avala las minutas otorgado por universidad reconocida oficialmente.
- Fotocopia de tarjeta profesional.
- Fotocopia de inscripción en la Secretaría de Salud Departamental de Boyacá.

El Jefe de cocina y/o administrador (1) y Auxiliares de Dieta (4) las cuales deben cumplir con los siguientes requisitos y anexar:

- Certificación de Manipulación de alimentos expedida por el SENA.
- Exámenes médicos: coprológicos, coprocultivos, frotis y cultivos nasofaríngeos, cultivo de manos y uñas.

### iii. SERVICIOS ADICIONALES (10 PUNTOS).

El oferente que ofrezca menús adicionales, los cuales cumplan con las especificaciones establecidas en esta invitación se llevará este puntaje.

### 19.3. PRECIO: (20 PUNTOS)

**Puntaje máximo por obtener: veinte (20) puntos**

El oferente debe presentar su propuesta económica sin que ésta supere el presupuesto oficial y no sea inferior al 98% del mismo, ya que, en cualquiera de estas dos eventualidades causará rechazo de la propuesta.

Obtendrá veinte (20) puntos la oferta que presente un menor valor de acuerdo con el límite mínimo establecido; a las demás ofertas se les asignará puntaje en forma descendente en forma proporcional en regla de tres.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



El valor del contrato deberá ser ofertado expresando si el mismo incluye o no el IVA o impuestos vigentes.

Para la evaluación económica se tomará el valor total de la propuesta, la resultante de multiplicar el valor ofertado unitariamente por el número de dietas estimadas.

## 20. DESEMPATE:

Asignados los puntajes de acuerdo a lo mencionado en el cuadro de Evaluación Técnica - Económica, se elaborara un cuadro resumen y se clasificaran las propuestas en orden descendente de acuerdo con la calificación preliminar.

En caso de empate, será favorecido con la contratación aquel que demuestre una mayor experiencia referida al mismo objeto de la contratación, en entidades de salud de segundo nivel o mayor complejidad. De persistir el empate se procederá a sorteo por el sistema de balotas

## 21. ADJUDICACION:

La E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá adjudicará al oferente que haya obtenido el mayor puntaje de acuerdo con el resultado de la evaluación, bajo los principios de transparencia, responsabilidad, economía y el deber de selección objetiva.

La adjudicación se llevará a cabo el día treinta (30) de Enero de 2020, mediante resolución firmada por el ordenador y se notificará al proponente favorecido en los términos establecidos en el código contencioso Administrativo. Tal decisión se comunicará a los proponentes no favorecidos dentro de los tres días siguientes a la fecha de adjudicación del contrato.

## 22. DECLARATORIA DE DESIERTA.

La E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá podrá declarar desierta la presente invitación dentro del término de adjudicación en caso de presentarse circunstancias que impidan la selección objetiva del contratista, tales como:

1. Cuando no se presente ningún oferente
2. Cuando a juicio de la entidad ninguna de las propuestas se ajuste totalmente a los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la presente invitación.

Dicha determinación la adoptará la Gerencia de la E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, mediante acto administrativo en el que se señalarán en forma expresa y detallada las razones que han conducido a tal decisión.

## 23. CONTRATACIÓN:



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



### 23.1. PLAZO PARA LA SUSCRIPCION:

El proponente favorecido con la adjudicación tendrá plazo para la suscripción del contrato a que hubiere lugar, hasta tres (3) días siguientes a la adjudicación.

### 23.2. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION:

El contrato de perfeccionará con la firma de las partes contratantes, el pago de los impuestos y gravámenes, para su ejecución se requiere la aprobación de la garantía única del contrato.

### 23.3. GARANTÍAS.

La propuesta debe estar acompañada de una póliza de seriedad por el diez (10%) del valor de la oferta y por el periodo comprendido entre el cierre de la oferta y dos meses más.

El proponente favorecido deberá constituir en compañía de seguros o entidad bancaria autorizada para tal efecto, pólizas que amparen los riesgos de: cumplimiento en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del monto de los recursos contratados para su administración y con una duración igual a la del contrato y cuatro (4) meses más; póliza que ampare el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones del personal que haya de utilizar para la ejecución del contrato equivalente al diez (10%) del valor del contrato con una vigencia igual al termino de duración del mismo y tres años más; las cuales deberán ser aprobadas por parte de la E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá mediante acto administrativo. Responsabilidad civil extracontractual por un valor de 200 s.l.m.l.m.v. por el término de duración del contrato y tres años más.

El plazo para suscribir las garantías será de tres (03) días contados a partir de la suscripción del contrato.

### 23.4. FORMA DE PAGO.

El valor del contrato será cancelado contra la facturación mensual presentada por el contratista.

### 23.5. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

El contratista se obliga a efectuar oportunamente los aportes frente al Sistema General de Seguridad Social en Salud, respecto de todos los trabajadores o personal dependiente a su cargo. Así mismo, garantizará el pago de los aportes parafiscales de éstos trabajadores tales como Cajas de Compensación Familiar, Sena, ICBF, en los eventos en que esté obligado legalmente a efectuarlos. Para establecer un control sobre estos pagos,



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



el contratista deberá remitir cada mes como soporte de su facturación, Fotocopia de la nómina de pago y fotocopia de la planilla pila, de conformidad con el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Una vez cumplido el término para subsanar los aspectos objeto de inadmisión jurídica o financiera, se efectuará la evaluación técnica y de no cumplirse en este evento con las exigencias, la propuesta será rechazada.

### ANEXOS

1. Anexo No. 1 Minuta patrón
2. Carta de presentación de la propuesta anexo No. 2
3. Formato de Hoja de Vida, el cual puede ser descargada de nuestra página



EDWIN GIOVANNI QUINTERO TELLEZ  
Gerente

Centro de Rehabilitación  
Integral de Boyacá E.S.E.



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



## ANEXO No. 1

## MINUTA PATRON

GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION CRUDO NETO EN GRAMOS	PORCION SERVIDA EN GRAMOS
<b>DESAYUNO</b>		
Fruta en porción	126-266 gramos	120gr
Bebida en leche (50% leche 50% infusión)	120cc de leche bajo en dulce	300cc
Alimento proteico (Queso o huevo)	60 gramos	60 gramos o 1 unidad
Alimento Energético o cereal	60gramos	1 unidad grande
Bebida caliente (caldo, consomé)	300cc	300cc
<b>MEDIA MAÑANA</b>		
Lácteo	120cc	1 vaso de 240cc
Derivados de cereal	30 gramos	30 gramos
Fruta entera	110 – 244gramos	100 gramos
<b>ALMUERZO</b>		
Sopa o crema	Verdura 14-20 gramos Cereal 9 gramos Tubérculos 17-25gramo Leguminosa 2 gramos	150cc
Carnes (carne, pollo o pescado)	120gr (carne) – 150gr (pollo o pescado)	120gramos en promedio depende de la preparación
Cereales (arroz, pasta)	40gr	90gramos
Ensalada cruda o verduras cocidas	120-150gramos	120gr
Raíces, tubérculos o plátanos	83 a 116gr	80 gramos
Fruta en porción	126-266 gramos	120gramos
Aromática	Bajo en dulce	200cc
Azúcares	Para las preparaciones en mínima cantidad	
Grasas	Para las preparaciones en mínima cantidad	
<b>ONCES</b>		
Fruta en porción	126-266 gramos	120gramos
<b>COMIDA</b>		
Sopa o crema	Verdura 14-20 gramos Cereal 9 gramos	150cc



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



	Tubérculos 17-25gramo Leguminosa 2 gramos	
Carnes (carne, pollo o pescado)	120gr (carne) – 150gr pollo o pescado)	120gramos en promedio depende de la preparación
Cereales (arroz, pasta)	40gr	90gramos
Ensalada cruda o verduras cocidas	120-150gramos	120gr
Raíces, tubérculos o plátanos	83 a 116gr	80 gramos
Fruta en porción	126-266 gramos	120gramos
Aromática	Bajo en dulce	200cc
Azúcares	Para las preparaciones en mínima cantidad	
Grasas	Para las preparaciones en mínima cantidad	

Porción neta en gramos se toma como referencia para visualizar porción servida.

De la minuta patrón se deriva el menú diario el cual debe contener todos los grupos de alimentos establecidos en la minuta patrón.

Se debe tener en cuenta:

Sopa o crema: porción servida

Carnes: Carnes de primera con menos del 30% de grasa pollo (pechuga, pierna o pernil), pescado se debe ofrecer cada 2 veces al mes. No se aceptan como sustitutos de los alimentos proteicos subproductos tales como molipollo, filete de merluza,

Se restringe el uso de embutidos

Arroz: Con variedad de sabores y colores

Hortalizas y verduras Las ensaladas de verduras deben combinar 2 o 3 variedades de vegetales y con diferentes opciones de aderezo.

Fruta en porción: Se debe garantizar la entrega de este alimento listo para el consumo además la variedad y la facilidad para la masticación

Leche: Leche entera pasteurizada o en polvo, en caso necesario leche de soya, no se acepta la utilización de sueros

Raíces tubérculos, plátanos o leguminosa seca: La leguminosa seca se debe suministrar 1 vez por semana reemplazando la sopa o el tubérculo, esta no debe alterar la cantidad de proteína animal

Grasa: Aceite vegetal no se permite el uso de aceite de palma, se puede agregar a las preparaciones mayonesa o crema de leche.

Se debe suministrar a diario caldo de leche o consomé de pollo o carne



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



#### **CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:**

Desde el inicio del contrato la firma contratada se compromete con el hospital a adquirir insumos y víveres de Óptima calidad para la producción de alimentos de pacientes hospitalizados. Para los menús ofrecidos se debe tener en cuenta utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con Información nutricional completa en forma adecuada con fecha de vencimiento, rotulados según resolución 002652 de 2004 (20 de agosto de 2004) emanada del Ministerio de Protección Social "Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado" y utilizar tamaños y empaques que aseguren el menor riesgo Epidemiológico. El Contratista se compromete a mantener las existencias mínimas de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta.

#### **HORARIO DE ALIMENTACION (lunes a domingo incluye festivos)**

DESAYUNO 07:15 A 08:00

MEDIA MAÑANA: 10:00

ALMUERZO 11:30 a 12:30

ONCES: 15:00

COMIDA 17:00 A 18:00

Los proponentes deben suministrar la alimentación a los pacientes hospitalizados en el comedor de la institución y deben garantizar el transportar las raciones que sean solicitados por el interventor del contrato o la enfermera jefe a las Unidades de larga permanencia (promedio 20 raciones diarias), o terapia ocupacional (promedio 27refrigerios) unidad de críticos (promedio 8 raciones) y otras unidades que lo ameriten por condición del paciente, por lo que es responsabilidad del contratista organizar la forma de llevar y recolectar el menaje utilizado para suministrar cada uno de los tiempos de comida.

Las dietas especializadas deben ir debidamente rotuladas con nombre del paciente, unidad y tipo de dieta según prescripción

**EDWIN GIOVANNI QUINTERO TELLEZ**

**Gerente**



Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá E.S.E.  
Nit: 891.800.982-3



## ANEXO No. 2

### CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Tunja,

Señores:

**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO**

**CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACA**

Tunja

El (los) suscrito (s) \_\_\_\_\_ obrando en nombre propio o en representación de la firma \_\_\_\_\_, y de acuerdo con los requisitos que se estipulan en los términos de referencia de la invitación pública No. \_\_\_\_\_ -2020, presenta propuesta por valor de \$ \_\_\_\_\_ (número y letras)

En caso de que sea adjudicado el Contrato, nos comprometemos a firmarlo y a cumplir con todas las obligaciones señaladas en los Términos de Referencia.

Así mismo declaramos bajo la gravedad de juramento:

- Que la información consignada en la oferta es verdadera y autorizó a la E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá para que la confronte y en caso de que esta no corresponda a la verdad me atengo a las consecuencias jurídicas que dicha conducta me pudiere generar.
- Que no existen causales de inhabilidad o incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes para participar en la presente contratación y suscribir el contrato respectivo.
- Si se nos adjudica el contrato nos comprometemos a constituir la garantía única de cumplimiento que cubra los amparos pertinentes por la cuantía y términos señalados en el respectivo contrato.
- Que los precios de la propuesta son válidos por un término de \_\_\_\_\_ meses contados a partir de la fecha de cierre de la Contratación.
- Que hemos tomado nota cuidadosa de las especificaciones y condiciones de la presente contratación y aceptamos todos los requisitos contenidos en los términos de referencia.

El (los) suscrito (s) señala (n) como su dirección a donde se pueden emitir por correo notificaciones relacionadas con ésta contratación la siguiente:

Dirección:

Ciudad:

Teléfono:

Fax:

E-mail:

Atentamente,

Firma

Nombre

Cédula de ciudadanía del Representante Legal.