

## ESE HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA TÉRMINOS DE REFERENCIA INVITACIÓN PÚBLICA N° 08 de 2020

**“Suministro continuo de alimentación normal y terapéutica a los pacientes de todos los servicios y usuarios de proyectos especiales y del servicio de cafetería pública y restaurante de la Empresa Social del Estado hospital mental de Antioquia – HOMO durante la vigencia de 2021”**

**LOS INVITADOS A PARTICIPAR EN ESTE PROCESO DE SELECCIÓN DEBERÁN EXAMINAR CUIDADOSAMENTE LOS PRESENTES TÉRMINOS DE REFERENCIA. CON EL FIN DE QUE LA PROPUESTA SE AJUSTE, EN SU TOTALIDAD A LOS MISMOS Y TENER EN CUENTA QUE LAS REGLAS EN EL CONTENIDAS SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.**

### **1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD DE CONTRATAR**

La Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO es una institución prestadora de servicios de salud, del nivel departamental cuya misión es la Prestación de servicios integrales y especializados en salud mental, desarrollamos proyectos e investigaciones con altos estándares de calidad, a través de un talento humano competente, comprometido y humanizado.

La Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO por medio de su Junta Directiva adoptó el estatuto interno de contratación a través del Acuerdo N° 008 de 2014, observando siempre los principios de la función administrativa y la sostenibilidad fiscal, el régimen de inhabilidades e incompatibilidades, los cuales rigen toda la gestión contractual de esta E.S.E.

Esta institución hospitalaria está centrada en brindar una atención especializada en salud mental con accesibilidad, oportunidad, seguridad, pertinencia y continuidad, para lo cual, se hace importante el cuidado integral del paciente, requiriéndose dentro de este garantizar el suministro continuo e ininterrumpido de alimentación normales y terapéutica según los casos, a los usuarios-pacientes de todos los servicios de conformidad con un programa de nutrición y dietética adecuado.

Es importante advertir que el suministro de alimentación hace parte fundamental de la gestión clínica o asistencial para garantizar a los pacientes y aquellos que demanden nuestros servicios una atención integral.

Además del suministro alimentario a usuarios-pacientes, es necesario proporcionar un lugar donde se ofrezcan productos de alimentación no hospitalaria, tipo cafetería pública, a los pacientes y

acompañantes, funcionarios, contratistas y tercerizados, de buena calidad y con un servicio ágil y amable.

Por lo expuesto y con el fin de garantizar la continuidad de los tratamientos clínicos y el abastecimiento continuo e ininterrumpido de la alimentación normal y terapéutica en los tratamientos de los pacientes hospitalizados, se debe realizar contratación para dicha gestión, asimismo se hace necesario y pertinente que se preste el servicio de cafetería para el público en general.

La Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO debe garantizar su normal funcionamiento y la prestación del servicio público de salud, siendo uno de los aspectos fundamentales la gestión alimentaria, de manera que se garantice la continuidad en la distribución y dispensación de dietas normales y terapéuticas en forma oportuna y segura a los pacientes de los diferentes servicios de hospitalización (Hombres, Pensión) - urgencias y proyectos especiales como los Centros de Protección Integral del ICBF (CPI-1, CPI-2 y CPI-3).

El HOMO cuenta actualmente con 599 camas instaladas en hospitalización (Hombres, Pensiones), urgencias y proyectos especiales o Centros de Protección Integral del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (CPI-1, CPI-2 Y CPI-3). El promedio total de camas ocupadas día en lo transcurrido del año 2020 es de 436 camas, cifra que se divide en un promedio de 170 pacientes por día pertenecientes a las áreas de hospitalización y urgencias y un promedio de 266 usuarios día pertenecientes a los programas del ICBF. Estos promedios pueden variar según las atenciones que se brindan por día en las áreas hospitalarias y según los cupos asignados y utilizados en el convenio con el ICBF.

Para el año 2021, para las áreas hospitalarias (Hombres y Pensión) y urgencias, se proyecta una atención promedio de 200 camas diarias desde el 19 de enero del 2021 hasta el 30 de junio de 2021 y un promedio de 250 camas día desde el 01 de julio de 2021 hasta el 31 de diciembre del 2021. Para el convenio con el ICBF se proyectan 228 cupos desde el 19 de enero del 2021 hasta el 31 de mayo del 2021. Para atender estas actividades se debe garantizar el servicio de alimentación nutricional y terapéutica diariamente a los pacientes hospitalizados de acuerdo con las normas del Sistema Único de Habilitación y los servicios complementarios o de apoyo como son el servicio de alimentación normal y/o terapéutica a los pacientes, de acuerdo con las necesidades técnicas requeridas y se cuenta además con un área destinada para el servicio de cafetería pública con el fin de atender a empleados y demás usuarios de la ESE HOMO.

Para dar cumplimiento a la normatividad vigente del Sistema General de Salud, el sistema único de habilitación establece unos estándares de interdependencia de servicios y obligan a la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO a garantizar el suministro de alimentación normal y terapéutica a los pacientes, y el servicio de cafetería pública y restaurante, siguiendo los lineamientos establecidos en el plan de desarrollo institucional para la vigencia **2020-2023**, el cumplir con la misión institucional, alcanzar su visión y desarrollar las líneas estratégicas establecidas, que aborda el

fortalecimiento institucional a través de intervenciones dirigidas al mejoramiento continuo, de la calidad del servicio, del clima organización y la comunicación estratégica institucional.

La prestación del servicio de alimentación debe ser continuo e ininterrumpido, de calidad y con altos estándares de excelencia teniendo en cuenta que la prestación de servicios especializados en salud mental deben procurar por una atención integral y la alimentación es un criterio determinante e indispensable que debe ser prestado en las instalaciones de la ESE Hospital Mental de Antioquia a todos sus pacientes hospitalizados además del servicio de cafetería pública y restaurante.

Adicionalmente, en aras de buscar la estabilidad financiera y diversificar las fuentes de ingresos las entidades se han venido celebrando diversos contratos interadministrativos, entre los cuales se encuentra los convenios interadministrativos **No. 05007392020** celebrado entre el instituto de Bienestar Familia ICBF y la ESE Hospital mental de Antioquia HOMO cuyo objeto es *unir recursos para brindar atención especializada a los niños, las niñas y adolescentes que tienen un proceso administrativo de restablecimiento de derechos abierto a su favor en la modalidad de INTERNADO de acuerdo con los lineamientos vigentes*, el cual incluye diferentes componentes y obligaciones para el Hospital. Dentro de estas obligaciones se encuentra la de la Cláusula 1, Obligaciones del Componente Técnico Numeral 5 *“cumplir con el componente de alimentación y nutrición acorde con lo establecido en los lineamientos técnicos del ICBF”*

En la actualidad la ESE Hospital Mental no cuenta con el recurso humano ni con el recurso técnico requerido para asumir directamente este tipo de servicio de alimentación hospitalaria y terapéutica y el servicio de cafetería pública y restaurante; Adicional a lo anterior y de conformidad con la normatividad vigente y aplicable a la materia la prestación de servicios a través de terceros se encuentra debidamente permitida a la Empresas Sociales del Estado en la Ley 1438 de 2011 y sus normas reglamentarias y complementarias.

Para el efecto, se requiere la contratación de Suministro continuo de alimentación normal y terapéutica a los pacientes y del servicio de cafetería pública y restaurante de la Empresa Social del Estado hospital mental de Antioquia – HOMO

Por las razones antes expuestas, se considera ajustado a las necesidades de la institución, **adelantar el proceso de selección** objetivo que permita la suscripción de un contrato con el objeto de garantizar a los usuarios y pacientes de los servicios de Urgencias, Hospitalización y proyectos especiales (CPI-1, CPI-2 Y CPI-3), un servicio de alimentación y de cafetería pública y restaurante en los términos requeridos dentro del presente estudio de conveniencia.

Quien resulte seleccionado deberá garantizar durante la vigencia del contrato el suministro continuo de la alimentación balanceada que cubra todas las recomendaciones nutricionales, según las características de los usuarios de los servicios de urgencias, hospitalización y proyectos especiales (CPI-1, CPI-2 Y CPI-3) de la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO, donde

se cuenta con una población heterogénea de ambos sexos con condiciones nutricionales normales u otras patologías orgánicas asociadas a la enfermedad mental y además garantizar el servicio de cafetería pública y restaurante. Es importante tener en cuenta que los lineamientos del ICBF y la minuta pueden sufrir cambios iniciando transcurriendo el contrato.

## 2. ASPECTOS GENERALES

### 2.1 RÉGIMEN JURÍDICO

El presente proceso de selección y el contrato que de él se derive se sujetaran a lo dispuesto en el derecho privado, de conformidad con lo previsto por el legislador en el numeral 6° del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, Código de Comercio, régimen civil y en especial en el Estatuto Interno de Contratación (Acuerdo de Junta Directiva N° 08 de 2014), así como en los manuales de contratación y de interventoría dispuestos por la entidad. Discrecionalmente el HOMO podrá utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto General de Contratación de la administración pública y en el Manual Interno de Contratación.

### 2.2 IDIOMA

Las propuestas, comunicaciones, aclaraciones, modificaciones y todo lo referente al desarrollo del presente proceso de selección se hará en idioma castellano.

### 2.3 COMUNICACIONES

Los interesados o proponentes deberán aportar junto con sus comunicaciones números de contacto, teléfono, fax, dirección, e-mail, código postal, donde podrán ser enviadas las solicitudes o comunicaciones que el HOMO considere necesarias, en desarrollo del presente proceso de selección. Las comunicaciones enviadas por esta institución hospitalaria bajo cualquiera de estos medios serán completamente válidas y eficaces para el presente proceso de selección. Las comunicaciones y peticiones que los interesados o invitados de este proceso eleven al HOMO, deberán ser radicadas en la oficina de gestión documental ubicada en el segundo piso de la sede principal Calle 38 N° 55-310 Municipio de Bello-Antioquia. El HOMO recibirá y atenderá de manera oportuna todas las comunicaciones y peticiones relacionadas con el presente proceso, según lo establecido en este documento. PARAGRAFO: Los documentos, comunicaciones o peticiones radicadas en otras oficinas dependencias o sedes no serán tenidos en cuenta para el presente proceso de selección. Por consiguiente, será responsabilidad de los interesados y proponentes verificar que la dirección y el lugar de entrega sean los indicados en esta invitación.

**NINGUNA ACLARACIÓN U OBSERVACIÓN VERBAL POR PARTE DEL PERSONAL DEL HOMO PODRÁ AFECTAR EL ALCANCE Y CONDICIONES DE LA PRESENTE INVITACIÓN Y SUS ANEXOS O ADENDAS, EN CASO DE EXISTIR. PARA ESTOS EFECTOS SOLO SE TENDRÁN COMO VALIDAS LAS COMUNICACIONES ESCRITAS QUE EMANEN DE LOS RESPECTIVOS FUNCIONARIOS DEL HOMO**

### 2.4 PARTICIPANTES:

Acorde con el Estatuto Interno de Contratación de la E.S.E HOMO (Acuerdo Nro. 008 de 2014) Artículo 7: CAPACIDAD PARA CONTRATAR. Podrán Celebrar contratos con la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA - HOMO, todas las personas naturales y jurídicas,

nacionales o extranjeras, consideradas legalmente capaces de conformidad con las normas vigentes. En igual medida podrán celebrarse contratos con consorcios o uniones temporales o cualquier forma asociativa legalmente constituidas.

## **2.5 MODALIDAD DE SELECCIÓN**

De acuerdo al estatuto interno de contratación de la ESE HOMO aprobado mediante el Acuerdo N° 08 de 2014, según la cuantía cuando el valor estimado sea igual o superior a trescientos cincuenta (350) salarios mínimos legales mensuales vigentes, la modalidad que corresponde usar para la selección del contratista es por convocatoria pública.

## **2.6 CONVOCATORIA VEEDURIAS CIUDADANAS**

La ESE Hospital Mental de Antioquia invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer veeduría y que se encuentren conformadas de acuerdo a la ley, para que realicen el control social a los procesos contractuales de la entidad. Para lo anterior, sugerimos consultar la información contenida en la página web o en la Oficina Jurídica de la Entidad ubicada en la Calle 38 N° 55 - 310 Bello - Antioquia donde estará a disposición de ustedes, toda la documentación soporte de cada uno de los procesos contractuales.

### 3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

#### 3.1 OBJETO

Suministro continuo de alimentación normal y terapéutica a los pacientes de todos los servicios y usuarios de proyectos especiales y del servicio de cafetería pública y restaurante de la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO.

#### **Alcance del Objeto:**

El proponente seleccionado deberá garantizar el suministro constante de alimentación balanceada que cubra todas las recomendaciones nutricionales, según las características de los usuarios de los servicios de urgencias y hospitalización de la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia — HOMO y de los Programas Especiales del Centro de Protección Integral (CPI-1, CPI-2, CPI-3) del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF); donde se cuenta con una población heterogénea de ambos sexos con condiciones nutricionales normales u otras patologías orgánicas asociadas a la enfermedad mental y discapacidad; el suministro deberá realizarse durante el plazo del contrato de manera continua e ininterrumpida y también deberá garantizar el servicio de cafetería pública y restaurante.

#### **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

#### **PARA SUMINISTRO DE ALIMENTACION NORMAL Y TERAPEUTICA:**

Para el suministro de la alimentación el contratista seleccionado deberá garantizar el cumplimiento de las siguientes obligaciones que a continuación se indican, así como de todas aquellas que se encuentre en la normatividad vigente y aplicable a la materia y en los anexos técnicos correspondientes:

1. Garantizar el suministro continuo e ininterrumpido de la alimentación bajo los esquemas anexos al proceso contractual – **estudios previos, anexos técnicos e indicaciones de la institución.**
2. En coordinación con el contratante suministrar una alimentación balanceada que cubra todas las recomendaciones nutricionales, según las características de los usuarios y directrices de la institución.
3. El ciclo de alimentación deberá ser diferente para cada día, ofreciendo variedad en las preparaciones y en la presentación de los alimentos, los cuales deben ser diseñados especialmente para la población a atender, de acuerdo a minutas establecidos en anexos técnicos.

4. Adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación con destino al paciente del HOMO.
5. El proponente deberá garantizar la prestación del servicio con calidad, oportunidad, eficiencia y eficacia.
6. Observar y cumplir las disposiciones y normatividad relacionada con el servicio alimenticio en especial lo dispuesto en la Ley 100 del 1993 y sus decretos reglamentarios sobre alimentos: Ley 09 de 1979: Código Sanitario Nacional, Capítulo V; Decreto 561 de 1984, Decreto 1575 de 2007, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 4254 de 2011, 333 de 2011, 779 de 2006, 604 de 1993, Buenas Prácticas de manufactura, Decreto 60 de 2002 y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores y que sean aplicables al desarrollo del objeto contratado.
7. Presentar, observar y acatar el programa de protección de alimentos, el cual incluirá:
  - Manejo, uso y fichas técnicas de las soluciones desinfectantes.
  - Manejo de residuos sólidos, este se debe trabajar en conjunto y con los criterios y vigilancia continua de la institución.
  - Estándares para controlar las actividades de saneamiento y disposición de lavazas, de acuerdo con la normatividad para su ejecución.
  - Adoptar y presentar el programa de capacitación permanente al personal que se utilice para la prestación del servicio, en protección y conservación de alimentos, manejo de dietas y ciclos de menús, protocolo de bioseguridad por la contingencia del COVID-19 y demás capacitaciones que sugiera el HOMO.
  - Manejo de Kardex de proveedores, con licencias sanitarias vigentes de producción y transporte de alimentos, además de análisis microbiológicos de los productos cárnicos y lácteos, los cuales deberán tomarse 2 veces durante la ejecución del contrato.
  - También deberá adjuntar cronograma de visitas a sus proveedores para revisar el cumplimiento de las normas higiénico- sanitarias y de las cuales reportará los informes al interventor del contrato.
  - Lista de especificaciones para la compra de alimentos que garantice la adquisición de materia prima de excelente calidad.
  - El contratista deberá implementar la GUÍA ORIENTADORA PARA EL DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA DE COMPRAS LOCALES y entregar mensualmente una relación de los



alimentos comprados para la alimentación de los diferentes CPI, en los formatos establecidos para el efecto

8. Presentar junto con el ciclo de menús la derivación de las dietas especiales establecidas según la relación del aporte calórico, de macro y micronutrientes, tamaños de las porciones con base en la lista de intercambio de alimentos Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, elaborada por: Luz Mariela Manjarres, Briana Davahiva Gómez, otros. Quinta edición 2018 para los usuarios de hospitalización. Además tener en cuenta las listas de intercambio del ICBF, según anexos por grupo de edad; para los programas especiales (CPI)
9. El contratista entregará, para las áreas de hospitalización, un **ciclo de menú de 30 días tanto para la dieta normal como las dietas terapéuticas**; El ciclo debe especificar el nombre y el peso de todas las preparaciones inclusive frutas, ensaladas y postres. Igualmente, se especificará el análisis energético y nutricional por tipo de dieta, y su distribución en porciones por tipo de servicio, según minutas patrones establecidos en anexos técnicos. También deberá suministrar manual de recetas estandarizadas y se debe asegurar que las auxiliares utilicen las tarjetas de estandarización, las cuales deben permanecer en perfecto estado y en un lugar visible.
10. Para los programas del ICBF se deberá presentar un ciclo de menú de 30 días de acuerdo a la minuta del ICBF que se anexa, tanto la minuta, como el ciclo de menú estará sujeto a modificaciones de acuerdo a los requerimientos del ICBF y del interventor. Una vez la nueva minuta del ICBF sea publicada el contratista deberá implementar inmediatamente dicha minuta, así mismo, una vez el ciclo de menú sea aprobado el contratista seleccionado tendrá un mes para entregar el análisis nutricional del ciclo del menú de acuerdo a los parámetros establecidos por el ICBF y también el correspondiente manual de recetas estandarizadas.
11. Estandarización de recetas:
  - La estandarización de recetas debe cumplir con especificación de:
    - Tiempos
    - Temperaturas
    - Cantidad
    - Medidas caseras
    - Utensilios de servida: acorde con lo propuesto en la minuta patrón.
    - Descripción de procesos: tener en cuenta minimización de pérdidas nutricionales.
    - Análisis nutricional por porción: calorías, proteína, grasa y carbohidratos.
12. Si alguna preparación es rechazada por los usuarios o es muy repetitiva dentro del menú, esta será modificada de común acuerdo con los nutricionista de la institución y el interventor. A su

vez pueden solicitar revisión y cambios dentro de las recetas estandarizadas en caso de detectar incumplimiento en las características sensoriales y composición de la preparación.

13. El proponente seleccionado deberá realizar durante la ejecución del contrato mínimo 2 evaluaciones de aceptabilidad de las preparaciones. Se realizarán más evaluaciones si necesario y lo considere el interventor. Para tal fin se coordinará con el interventor del contrato y cada uno de los nutricionistas de las áreas hospitalarias.
14. Para programar el ciclo de menú se tendrá en cuenta las siguientes observaciones:
  - Todas las preparaciones tendrán características organolépticas adecuadas en cuanto color, olor, sabor, consistencia y apariencia. Estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias del interventor.
  - El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización de ingredientes y utensilios de servida, éstos podrán ser ajustados según verificación del interventor.
  - Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar con 1 balanza digital adicional en cada uno de los puestos de trabajo y distribución para que el interventor verifique los pesos.
  - Para verificar la temperatura de las comidas y alimentos servidos, el contratista deberá contar con 1 termómetro adicional en cada uno los puestos de trabajo y distribución para que el interventor o nutricionistas del área verifiquen la temperatura.
15. El costo de las dietas especiales o terapéuticas no deben ser superior al costo de la dieta normal o minuta patrón; solo se cobrarían las entre-comidas que no estén calculadas en los esquemas establecidos, esto siempre con el visto bueno del Interventor del contrato, so pena de no ser reconocidos ni pagados.
  - a. El proponente seleccionado debe disponer del personal necesario por área hospitalaria para la distribución de la alimentación en los horarios de servida, el personal deberá ser suficiente para garantizar el suministro normal y continuo de alimentación, en los tiempos, cantidades y formas establecidas. Para los Centros de Protección Integral cuya distribución de comidas se debe utilizar equipos de baño maría se debe disponer mínimo de 1 auxiliar de nutrición por cada 40 usuarios y para las áreas de hospitalización (hombres y pensión) mínimo 1 auxiliar de nutrición por cada 25 pacientes.
16. Las entre-comidas (media-mañana, algos, meriendas) y jugos serán presentados en empaque individual, debidamente marcados según prescripciones de las dietas.

17. Los desayunos para los pacientes que tienen programada Terapia Electro Convulsiva (TECAR), deben ser empacados de manera individual, la bebida en termo que garantice la conservación de la temperatura y los alimentos en contenedores.
18. El control y manejo de los inventarios es por cuenta del contratista, el interventor procederá a verificar el adecuado manejo de los mismos.
19. El contratista debe disponer de vajilla para la servida de la alimentación a los pacientes, cumpliendo con la calidad del menaje de cocina, que el producto no se deforme, sin rebabas, blanqueamiento o puntos oscuros. El manejo de estos elementos deberá guardar relación con criterios de seguridad, salubridad y saneamiento dispuesto en la normatividad vigente y en la utilización de dichos insumos. Así mismo, se deberá garantizar la conservación de la temperatura requerida para los alimentos a suministrar; alimentos calientes deben conservar una temperatura superior a 63° centígrados y los alimentos fríos una temperatura inferior a 4° centígrados.

Se debe disponer de estos insumos de manera uniforme en el color, tamaño o capacidad, en cantidad por número de pacientes de cada servicio; los cuales hacen parte del inventario del contratista.

Las características y necesidades de vajilla son:

- Platos de sopa de 300 CC
- Bandeja ó plato para seco
- Platos o recipiente de postre.
- Tazas de 300 cc. Para bebida del desayuno.
- Pocillo de 250 cc. Para bebida de entre comidas o merienda.
- Vasos de 200 cc. Para Jugos o leche.
- Cucharas soperas.
- Cucharas postre.
- Bandejas para las comidas distribuidas en los CPI

Disponer en cada comiso o centro de distribución de:

- Jarras plásticas de litro: 3 unidades.
- Cucharones para sopa.
- Cucharon para líquidos.
- Pinzas para servir: 2 unidades.
- Medidor de porción de arroz: 1 unidad
- Vaso medidor de 200 cc
- Vaso medidor 240 cc.

20. Disponer de loza y cucharas desechables, para casos de aislamiento, manejo individual de pacientes o según la necesidad como enfermedades infecto-contagiosas. Si los pacientes o usuarios que requieran desechables, sin contabilizar los de urgencias, sobrepasan el 6% de la población atendida, los desechables, utilizados para el desayuno, almuerzo y comida, sin tener en cuenta las cucharas, serán reconocidos al contratista una vez suministre los soportes legales como facturas de los desechables utilizados y recibido de satisfacción de cada área hospitalaria donde conste el total de desechables suministrados al día.
21. Disponer en cada servicio o centro de distribución de carro termo y de carros auxiliares para la servida y distribución de la alimentación.
22. Disponer y dotar cada comiso con limpiadores y secadores de manera permanente, que cumplan normas de higiene. Además disponer de aspersores con desinfectante a una adecuada concentración según programa de limpieza y desinfección y protocolo de bioseguridad, para realizar proceso de aspersión antes y después de cada comida.
23. La alimentación debe ser transportada en recipientes térmicos especiales que garanticen la conservación de la temperatura por encima de 63° C para los alimentos calientes e igual o inferior a 4° C para los alimentos fríos. A efectos de garantizar las características organolépticas deseables en la calidad de los alimentos. Para esto se deberá utilizar para los CPI los equipos de baño maría para los alimentos calientes y equipos de conservación de frío o camas de hielo para los alimentos fríos. Para las áreas hospitalarias recipientes térmicos y carro termos.
24. El contratista seleccionado deberá suministrar en los servicios que sean requeridos agua en empaque individual.
25. El proponente seleccionado debe suministrar servilletas en cada una de las comidas para todos los usuarios y pacientes.
26. Disponer de canecas o recipientes con tapa y el suministro de bolsas de acuerdo al código de colores para el manejo de las sobras en cada servicio. Las sobras se deben retirar inmediatamente después de cada comida y se debe medir la cantidad de sobras diariamente y registrar en un formato específico.
27. No se debe utilizar los alimentos excedentes o sobrantes de producción o servida, para ningún tipo de preparaciones. En igual sentido no se podrá reutilizar productos desechables utilizados para la servida de cada servicio.
28. Los alimentos se deben preparar lo más cercano posible a la hora de servida. Se debe garantizar el suministro de alimentos frescos y en perfecto estado de conservación y manejo.

29. Se tendrá en cuenta la siguiente consideración para el servicio de Terapia Ocupacional, ya sea huerta o actividades deportivas: agua para hidratar para cada paciente o usuario en empaque individual (1 vaso o bolsa de 250 CC.). Previa solicitud y autorización del nutricionista.
30. Los productos alimenticios a utilizar deben ser de marca debidamente reconocida por el INVIMA con certificación de calidad, además todos los productos utilizados en el procesamiento de la alimentación deben estar rotulados con la fecha de vencimiento y la información nutricional, esta debe ser legible y no borrosa.
31. Disponer de productos comerciales enterales especiales o formulas poliméricas de marca reconocida con registro INVIMA en presentación de 8 onzas según patología presente, así:
  - Formula nutricionales poliméricas completa y balanceada libre de lactosa.
  - Nutrición polimérica alta en proteínas y calorías
  - Formula polimérica baja en carbohidratos con fibra para pacientes con intolerancia a la glucosa.
  - Formula polimérica líquida para Utilizar en pacientes con enfermedad renal.
  - Alimento para paciente con enfermedad pulmonar.
  - Serán solicitadas y autorizadas previamente por el médico y/o los Nutricionistas Dietistas de la E.S.E. HOMO, distribuidas según esquema Nutricional o prescripción individual.
  - Puede variar a prescripciones individuales, según patología de los pacientes, normales, diabéticos, renales, desnutrición, obesidad, etc.
  - Se enviara en cada comida la toma correspondiente.
  - El costo de una toma de formula enteral comercial para gastroclisis será homologada al de un almuerzo.
  - Se deberán suministrar en el momento que los nutricionistas del Hospital lo soliciten; con especificaciones, prescripciones y en presentación individual del producto, para los pacientes que lo requieran.
32. cuando la presentación del productos comercial enteral especiales o formulas polimérica este presentación en polvo, el contratista debe garantizar para su preparación debe cumplir con las reglas y normas generales de manipulación en manejo de mezclas, empaque, conservación de temperatura y volumen y numero de tomas.
33. El contratista deberá disponer, de manera permanente de vehículo y carros transportadores o distribuidores de alimentos (dentro de las instalaciones hospitalarias): con las siguientes características:
  - Cumplir con normas higiénico sanitarias de transporte de alimentos.
  - Contar con estibas de material plástico.
  - Tener separada área de conductor de área de carga, debe mantenerse en perfectas condiciones mecánicas y cumplir con normas de control de velocidad y ruido en institución.

- Bajo ninguna circunstancia este vehículo podrá ser utilizado para el transporte de pasajeros y/o basuras o residuos sólidos o líquidos diferentes al transporte de alimentos.
- 34. En el carro o vehículo de transporte de alimentos no está permitido el transporte de productos o material diferente para el cumplimiento del objeto a contratar; debe cumplir con las normas higiénicas sanitarias para transporte de alimentos.
- 35. El vehículo debe estar con todos sus certificados al día exigidos por el Ministerio de Transporte.
- 36. Acorde con lo establecido en la normatividad aplicable a la materia, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato, sean estos de compra directa, deberán tener marca de fábrica, registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en la normatividad, fecha de vencimiento y lote legible, en tinta indeleble.
- 37. Está prohibida la utilización de alimentos provenientes de cualquier tipo de donación.
- 38. El proponente deberá indicar en la oferta el control de calidad que durante el contrato ejercerá sobre el personal, insumos, técnicas de conservación y preparación de alimentos.
- 39. El proponente debe incluir el nombre de 1 laboratorio que realizara los controles microbiológicos; con el cual el HOMO, por medio del interventor del contrato agendara mensualmente el día que deben tomarse las muestras. El proponente será responsable del pago de las pruebas realizadas.
- 40. Para verificar la seguridad microbiológica de la alimentación se realizará por parte del contratista, como mínimo los siguientes rastreos microbiológicos, que correspondan a:

Tipo de Rastreo	Cantidad de rastreos	Frecuencia	Muestra
Alimentos	1	Mensual	Proteico (carnes)
Alimentos	1	Mensual	Jugo o Ensalada
Frotis	1	Mensual	Frotis de manos ( operarios)
Frotis	1	mensual	Frotis de superficies (Pozuelos, mesones, equipos o vajilla)
Ambiente	1	Mensual	Ambiente
Muestra	1	Semestral	Agua

41. Para verificar la seguridad microbiológica de alimentos de proveedores, se deberá exigir por parte del contratista, como mínimo los siguientes rastreos microbiológicos, que correspondan a:

Tipo de Rastreo	Cantidad de rastreos	Frecuencia	Muestra
Alimentos	1	Semestral	Carnes
Alimentos	1	Semestral	Quesos
Alimentos	1	Semestral	Lácteos

42. Como norma de seguridad el contratista debe conservar diariamente una contra-muestra de alimentos, almacenada como mínimo 72 horas o a solicitud del interventor y rotularlas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de brote de intoxicación alimentaria.
43. En caso de brote de intoxicación alimentaria, la Institución solicitará análisis de todos los alimentos del menú o menús implicados, según análisis por el Comité de Seguimiento a Riesgos.
44. Autorizar al laboratorio correspondiente la agenda y entrega directa de todos los resultados microbiológicos al interventor del contrato, para el análisis, seguimiento y control de riesgo en el Comité de Seguimiento a Riesgos y establecimiento de acciones preventivas o correctivas según el caso.
45. Entrega de copias de todos los resultados microbiológicos a la interventoría con la facturación del mes, para el análisis, seguimiento y establecimiento de acciones preventivas o correctivas según el caso.
46. En caso de no cumplir con parámetros de seguridad y calidad alimentaria según resultados microbiológicos, el contratista debe presentar planes de mejoramiento a la interventoría del contrato.
47. Si se presenta algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el contratista asumirá toda la responsabilidad civil y penal que genere dicha causa.
48. Es deber del contratista medir la satisfacción de los usuarios de cada uno de los servicios del HOMO, con encuestas semestrales, enviar copia a la interventoría y generar acciones de mejora.
49. El contratista debe realizar análisis de sobras diariamente en todas las áreas hospitalarias y centros de protección, diligenciar un respectivo formato elaborado para tal fin e informar a la interventoría y nutricionista de la institución, para realizar cambios de los menús.

50. El contratista deberá informar oportunamente al interventor, cualquier cambio o modificación que requiera implementar en alguno de los procesos relacionados con la alimentación, para su debida aprobación y socialización con los nutricionistas de la institución.
51. El interventor podrá solicitar muestras de preparaciones diferentes para la evaluación de la calidad organoléptica y nutricional.
52. El contratista seleccionado deberá realizar liberación de alimentos en cada área hospitalaria o Centro de Protección donde se distribuyen las comidas antes de servirlos, esto consiste en suministrar una muestra de cada alimento o comida al personal hospitalario con el fin de evaluar las características organolépticas.
53. El proponente debe ofrecer en fechas especiales como Semana Santa, día de madre, día del padre, amor y amistad, festividades del 24, 25, y 31 de diciembre y primero de enero, menús especiales que se ajusten a las minutas establecidas sin sobre costo.
54. La interventoría hará seguimiento al desarrollo de la prestación del servicio en cuanto a la calidad, cantidad de la alimentación y al valor ejecutado mensualmente, en caso de presentarse variación de la demanda será justificada por el porcentaje ocupacional de la hospitalización o solicitudes autorizadas por la institución. El número pacientes y/o usuarios proyectados para la atención pueden aumentar o disminuir significativamente de un día para otro, esto debido a la dinámica hospitalaria y a situaciones de contingencia que pueden suceder en el hospital. Por tal motivo no es obligación del hospital mantener una constante en el promedio de camas proyectadas y quien resulte seleccionado debe tener la capacidad de flexibilización inmediata en el número de pacientes atendidos.
55. El proponente seleccionado deberá rendir todos los informes y solicitudes que realice la interventoría del contrato que se suscriba. El interventor podrá solicitar documentos, hojas de vida, controles, planes de mejoras, cambio de menú etc. para la adecuada prestación de los servicios.
56. El contratista seleccionado deberá tener todos los formatos y anexos de la resolución 2674 de 2013 en medio magnético cada vez que lo solicite el interventor del contrato.
57. Mantener en correcto estado de funcionamiento todos los elementos e insumos que le sean entregados por el contratante. Deberá realizar todos los mantenimientos preventivos y correctivos que sean necesarios. Los mantenimientos que se deriven del normal uso serán por cuenta del contratante.
58. El horario programado para la alimentación:



### Usuarios de hospitalización

Comidas	Horario De Distribución	Horario solicitud, adiciones y modificaciones Hasta	Horario Cancelación Hasta
<b>Desayuno</b>	<b>08:00 a 08:30 AM</b>	<b>07:30 AM</b>	<b>07:00 AM</b>
<b>Media mañana</b>	<b>10:00 a 10:30 AM</b>	<b>10:00 AM</b>	<b>09:00 AM</b>
<b>Almuerzo</b>	<b>12:00 a 12:30 AM</b>	<b>11:30 AM</b>	<b>11:00 AM</b>
<b>Algo ( jugo todos los pacientes )</b>	<b>15:00 PM</b>	<b>15:00 PM</b>	<b>14:00 PM</b>
<b>Comida - Merienda</b>	<b>17:00 A 17:30 PM</b>	<b>16:30 PM</b>	<b>16:00 PM</b>

Las entre comidas de dietas especiales: **media mañana**, deben ser enviados a las 09:30 a.m.; el algo debe ser enviado a las 15:00 y la merienda debe venir con la comida, en recipiente que garantice la temperatura; No obstante a lo anterior, este horario podrá ser modificado de común acuerdo por las partes de conformidad con las necesidades del servicio, la cual constará por escrito debidamente firmado.

El proponente seleccionado deberá llevar un control de las solicitudes, cancelaciones y distribución en los servicios para soporte ante la interventoría para la facturación. Todos los formatos de solicitudes y entrega de comidas y dietas deben estar firmados por quien hace las solicitudes y quienes reciben las comidas, además en estos formatos se debe describir la cantidad de comidas de (desayuno, almuerzo, algo) que se entregan en desechables.

El jugo de la tarde, tener en cuenta los hipoglúcidos.

### Usuarios de los Centros de Protección Integral del ICBF

Comidas	Horario De Distribución	Horario solicitud, adiciones y modificaciones Hasta	Horario Cancelación Hasta
<b>Desayuno</b>	<b>7:15 a 7:30 AM</b>	<b>6:45 AM</b>	<b>6:30 AM</b>
<b>Almuerzo</b>	<b>11:45 a 12:15 PM</b>	<b>11:20 PM</b>	<b>11:00 PM</b>
<b>Media mañana</b>	<b>09:45 a 10:00 AM</b>	<b>09:20 AM</b>	<b>09:00 AM</b>
<b>Algo</b>	<b>15:00 PM</b>	<b>14:30 PM</b>	<b>14:00 PM</b>
<b>Comida</b>	<b>17:40 a 18:10 PM</b>	<b>17:20 PM</b>	<b>16:30 PM</b>

No obstante lo anterior este horario podrá ser modificado de común acuerdo por las partes de conformidad con las necesidades del servicio, la cual constará en escrito debidamente firmado.

El proponente seleccionado deberá llevar un control de las solicitudes, cancelaciones y distribución en los servicios para soporte ante la interventoría para la facturación. Todos los formatos de solicitudes y entrega

de comidas y dietas deben estar firmados por quien hace las solicitudes y quienes reciben las comidas, además en estos formatos se debe describir la cantidad de comidas de (desayuno, almuerzo, algo) que se entregan en desechables.

59. Reconocer, asumir y pagar todos los costos y deducciones que cause o se originen en el suministro de la alimentación objeto de la presente invitación pública.
60. El contratista y todo el personal utilizado en la operación del servicio que se contrata deberán garantizar la reserva de la información que reciba del contratante o de cualquier de sus colaboradores o terceros designados por el HOMO, salvo autorización expresa del HOMO u orden de autoridad competente. Esta obligación aplica también para los formatos, esquemas, procedimientos y especificaciones suministrados por el HOMO, que tendrá tratamiento confidencial. El contratista deberá guardar la debida reserva de la información de la historia clínica de los pacientes, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 23 de 1981, Resolución 1995 de 1999, Ley 1755 de 2015 y demás normativa aplicable.
61. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el presente contrato, la información clínica, técnica, comercial y administrativa que le sea entregada por el contratante o de aquella que sea elaborada por el contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, así como los resultados de sus actividades, y se compromete a no entregar dicha información a terceros sin la previa autorización expresa y escrita que para cada caso reciba del HOMO. La reserva de la información no se aplicará para aquella información que: **1) Sea de dominio público, 2) Aquella que sea legalmente divulgada, 3) aquella que sea independientemente desarrollada por una tercera persona sin referencia a información confidencial de cualquiera de las partes.**
62. Garantizar un proceso de empalme adecuado, en el evento de cambio de contratista producto de la terminación bilateral o unilateral del contrato.
63. El contratista deberá asumir los costos por el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones utilizadas para el objeto del contrato, así como el costo por el uso de las instalaciones de la cafetería pública y el restaurante. El valor por uso de las instalaciones será de **DIEZ MILLONES TRECIENTOS MIL DE PESOS (\$10.300.000) IVA INCLUIDO**. Y el valor por mantenimiento preventivo será de **QUINIENTOS QUINCE MIL PESOS (\$515.000) IVA INCLUIDO**. Estos dineros que serán descontados del valor de la facturación mensual presentada por el contratista correspondiente al suministro de alimentación continua, asimismo se descontará el valor que corresponda por servicios públicos que se generen en el mes que se facture.

## **PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA PÚBLICA Y RESTAURANTE:**

Por ser un servicio interno de la institución con público cautivo y permanente para la prestación del servicio de alimentación se deben tener las siguientes consideraciones:

1. Debe hacer reposición de vajilla o menaje por deterioro o pérdida.
2. No se acepta en la prestación del servicio utensilios en mal estado.
3. Se debe disponer de vajilla desechable.
4. No vender productos empacados en vidrio.
5. En todos los procesos de producción es necesario cumplir con las normas establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo regulen y diligenciar diariamente todos los documentos que rigen los procesos.
6. No se debe utilizar los alimentos excedentes de producción, para ningún tipo de preparaciones.
7. Los alimentos se deben preparar lo más cercano posible a la hora de servida.
8. Todas las preparaciones deben cumplir con las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia; para evaluar estos aspectos el proponente debe incluir preparaciones sin ningún costo para efectos de control por parte de la interventoría.
9. La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual el proponente debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando todas las características que le exigirá al proveedor.
10. Los productos alimenticios a utilizar deben ser de marca debidamente reconocida por el INVIMA con certificación de calidad, además todos los productos utilizados en el procesamiento de la alimentación deben estar rotulados con la fecha de vencimiento y la información nutricional.
11. Los productos de la cafetería son los que el contratista defina para su venta, los cuales deben ser de muy buena calidad nutricional, organoléptica y microbiológica y un servicio ágil y amable.
12. Ofrecer variedad de preparaciones de productos de panadería, frutas, ensaladas.
13. Mantener intercambios para las preparaciones de la minuta del día: dos tipos de carne, dos energéticos, dos tipos de ensalada y postre.
14. Por razones de seguridad y reglamentación está prohibida la venta de cigarrillos, encendedores, medicamentos y bebidas alcohólicas y/o estimulantes.
15. El contratista debe disponer para la venta de productos de aseo como cepillos de dientes, crema dental, jabón, desodorante, papel higiénico, toallas higiénicas.
16. Debe existir un buzón de sugerencias, dotado permanentemente de formatos y lapicero para su diligenciamiento y el contratista debe garantizar que se atenderán las sugerencias.
17. Es deber del contratista medir la satisfacción del usuario de la cafetería, con encuestas semestrales, enviar copia a la supervisión y generar acciones de mejora.
18. No utilizar cuadros y otros elementos de decoración que pueden promover el albergue de bichos o insectos. Todo aviso o elemento fijo en las paredes que creen un atractivo visual y un ambiente agradable, deben estar ceñidos y bien adheridos a la pared.

19. Colocar una cartelera en un lugar visible con información de la minuta y mensajes nutricionales dirigidos a los usuarios.
20. Se debe mantener la planta física en óptimas condiciones, cualquier modificación que se realice debe acordarse con el supervisor y es asumida por el contratista.
21. Los precios de los productos de la cafetería deben tener precios fijos, mantenerlos en cartelera en forma visible.
22. Destinar las instalaciones exclusivamente para fines del contrato.
23. Mantener las instalaciones, muebles y enseres en perfecto aseo e impecable presentación.
24. Implementar protocolo de bioseguridad por la contingencia COVID-19. Realizar señalizaciones de contingencia y puntos que indique el distanciamiento entre las personas.
25. Garantizar que solo se utilice una puerta de entrada a la cafetería y otra puerta diferente para la salida de la cafetería.
26. Realizar el correcto mantenimiento de las instalaciones durante la vigencia del contrato, sin que tenga derecho a reclamar mejora o indemnizaciones de ninguna especie.
27. Tratar al público, empleados y visitantes con la mayor cortesía y respeto.
28. No presentarse a la E.S.E HOMO bajo efectos del licor, ni drogas o estupefacientes.
29. Se debe garantizar la dotación de saleros, servilletas, toallas y jabón de mano para los usuarios.
30. Disponer de sal en sobres, azúcar en sobres, edulcorantes, margarina, mermeladas y salsas comerciales en sobres o empaques individuales.
31. Es responsabilidad del contratista mantener los baños públicos en perfectas condiciones de higiene y asegurar la dotación de insumos propios de estos, así como el mantenimiento de la planta física.
32. El contratista debe contar con el personal suficiente e idóneo para prestar el servicio.
33. El contratista debe adecuar las instalaciones para la prestación del servicio en cuanto a las condiciones exigidas en la Resolución 2674 de 2013, la cual considera secciones como paredes, pisos, iluminación, ventilación, propios del servicio que procesa y distribuye alimentos.
34. El contratista puede ofrecer en la propuesta servicios de refrigerios o almuerzos especiales para eventos de la institución.
35. La vajilla utilizada para atender estos usuarios debe ser de porcelana, uniforme en forma y color.
36. Los vasos deben ser desechables.
37. Disponer de bandejas de color uniforme y en buen estado.
38. Realizar reposición de loza, cubiertos y bandejas en mal estado.
39. Disponer en la cafetería venta de ensaladas, frutas y productos bajos en grasa y dulces.
40. Disponer de productos integrales como barras de cereales.
41. Disponer de recipientes de residuos sólidos debidamente identificados según el color.

## **OBLIGACIONES COMUNES**

1. Cumplir la normatividad vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo.

2. Cumplir e implementar protocolo de bioseguridad por la contingencia COVID-19
3. Garantizar condiciones seguras a sus empleados.
4. Entregar los soportes necesarios para validar el cumplimiento de requisitos de competencias del talento humano y del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
5. Antes de la suscripción del contrato deberá entregar a la Oficina de Talento Humano de la entidad la hoja de vida del coordinador o supervisor permanente y del profesional o técnico en Seguridad y Salud en el trabajo, según corresponda, con su respectiva tarjeta profesional.
6. Realizar la inducción programada por la institución en los primeros días de su inicio de actividades soportada para el primer pago.
7. Portar distintivo que lo identifique como contratista, el cual deberá devolver al supervisor del contrato a la terminación del mismo.
8. Realizar uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal en todo momento cuando aplique
9. Ajustarse a los procedimientos institucionales, a la cultura organizacional y código de integralidad institucional.
10. Cumplir con la obligación del pago al sistema de seguridad social integral, asegurándose que se encuentre afiliado en la categoría correspondiente al riesgo del contrato a ejecutar, para lo cual deberá remitir a la Institución las correspondientes planillas de pago.
11. Acatar y cumplir con las normas y procedimientos de la Institución o de disposiciones legales en materia de Seguridad, Salud en el Trabajo y Medio Ambiente.
12. Asistir y participar a los procesos de inducción, reinducción, capacitación y prevención en materia de seguridad y salud en el trabajo facilitados por la Institución.
13. Realizar los trabajos de manera segura, acatando las normas existentes en la Institución, garantizando el orden y aseo en el lugar de trabajo.
14. Reportar de manera inmediata al supervisor del contrato situación de incidente, accidente de trabajo o enfermedad laboral, quien a su vez informará a seguridad y salud en el trabajo del Hospital.
15. Identificar los riesgos potenciales que puedan materializarse en el desarrollo de la actividad.

16. Conocer el Plan de Emergencias de la E.S.E. Hospital Mental de Antioquia y participar en actividades de prevención.
17. Transitar únicamente por las áreas donde se autorizaron los trabajos.
18. El Contratista debe adecuar su horario de trabajo, a los requerimientos de institución. Si por efecto del trabajo, es necesario laborar fuera del horario previamente establecido por la institución, se debe presentar una solicitud al supervisor del contrato con suficiente antelación, en la que se indiquen las razones de este horario quien evaluará la situación y autorizará o rechazará la solicitud.
19. Acatar las señales o avisos publicados en las diferentes áreas o equipos de la Institución.
20. Hacer uso adecuado de los bienes y áreas comunes de la Institución.
21. Al ingresar o retirar materiales, equipos o herramientas, el contratista deberá entregar en la entrada de la Institución una relación con su correspondiente copia, detallando la cantidad y descripción (marca, fabricante, serie, modelo, etc.) de los mismos. El personal de seguridad revisará esta relación y su concordancia con el inventario físico.
22. Atender las inspecciones periódicas planeadas y no planeadas que podrán realizar la institución, el interventor del Contrato o Seguridad y Salud en el Trabajo, en caso de evidenciarse algún incumplimiento a los requisitos establecidos se podrá suspender la labor del contratista. En este caso, el contratista no tendrá derecho a reclamos por pérdida de tiempo, daños, costos adicionales o demoras a que den lugar las interrupciones por dicha causa. Una vez se haya verificado que las condiciones que dieron lugar a la suspensión han sido subsanadas, el supervisor del contrato podrá levantar la suspensión.
23. La persona jurídica además deberá:
24. Disponer de personal competente y calificado, que cumpla requisitos de ley.
25. Ejecutar programas de inducción de la empresa contratista, plan de capacitación y actividades de bienestar de acuerdo al servicio contratado y a los perfiles de cargo garantizando los registros y el cumplimiento de los lineamientos legales vigentes.
26. Asegurarse que su política de SST sea divulgada y aplicada por sus empleados.
27. Ejecutar actividades con su personal en seguridad y salud en el trabajo contempladas en el cronograma inicial, que garanticen el cumplimiento de la normatividad en SST.
28. Garantizar las evaluaciones médicas ocupacionales periódicas.

29. Evaluar clima laboral y riesgo psicosocial a su personal y elaborar y ejecutar plan de intervención.
30. Realizar el manejo operativo y administrativo en caso de accidente e incidente de trabajo, haciendo el debido reporte a Seguridad y Salud en el Trabajo.
31. Acompañar las inspecciones planeadas y no planeadas realizadas por la institución, de manera que tenga conocimiento de los hallazgos encontrados.
32. Operativizar los comités de la empresa requeridos por seguridad y salud en el trabajo (copasst, convivencia laboral)
33. Enviar informe mensual de gestión e indicadores de SST contempladas en el Decreto 1443 de 2014 compilado en el decreto 1072 de 2015. Incluyendo informes de inspecciones y auditorías internas de SST realizadas.
34. Realizar proceso de evaluación de desempeño al personal contratista y remitir informe a la Institución.
35. Notificar por escrito al supervisor del contrato los cambios de personal que se presenten con la debida anticipación, y entregando del nuevo personal los mismos requerimientos que al inicio del contrato.
36. Mantener procedimientos internos, hojas de vida, soportes de actividades de cada uno de sus empleados debidamente encarpados y disponibles.

#### **OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:**

La entidad pública contratante queda obligada a:

- 1) Cubrir la contraprestación económica estipulada en la cláusula segunda, lo cual se hará en forma mensual previa presentación de la factura por parte del contratista; sin perjuicio de los descuentos que por pago de Retención en la Fuente o demás conceptos haya lugar conforme a ley.
- 2) Facilitar al CONTRATISTA la información y acceso a los diferentes servicios para la debida ejecución de sus obligaciones y desarrollo del objeto del presente contrato.
- 3) Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
- 4) Realizar supervisión a la ejecución del objeto del presente contrato por parte de los supervisores del mismo quien comunicará al Contratista respecto de toda irregularidad que se presente con ocasión del servicio y suministro prestado, objeto del contrato, y efectuar con éste reuniones periódicas con

los supervisores y/o personal clínico asistencial que intervenga en la atención del paciente, habida cuenta de auditar el servicio prestado y de tomar medidas respecto de las eventuales irregularidades que se presenten y afecten la ejecución del objeto del contrato.

5) Facilitar el proceso de asistencia técnica que el contratista imparta para el debido desarrollo del objeto del contrato.

6) Revisar y someter a evaluación protocolos de bioseguridad

### 3.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO:

Quien resulte seleccionado deberá garantizar durante la vigencia del contrato el suministro continuo de la alimentación balanceada que cubra todas las recomendaciones nutricionales, según las características de los usuarios de los servicios de urgencias, hospitalización y proyectos especiales (CPI-1, CPI-2 Y CPI-3) de la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO, donde se cuenta con una población heterogénea de ambos sexos con condiciones nutricionales normales u otras patologías orgánicas asociadas a la enfermedad mental y además garantizar el servicio de cafetería pública y restaurante. Es importante tener en cuenta que los lineamientos del ICBF y la minuta pueden sufrir cambios iniciando transcurriendo el contrato.

El proponente deberá tener en cuenta los siguientes aspectos antes de dar inicio a la ejecución del contrato, debido a que hacen parte de los **requerimientos técnicos solicitados en los anexos correspondientes** para la adecuada prestación del mismo y serán tenidos en cuenta para garantizar la calidad y el recibo de satisfacción por parte del supervisor y/o interventor designado.

Diariamente se ofrecerá a los usuarios los siguientes servicios: desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida y merienda; previa solicitud del nutricionista y/o médico.

Para la cantidad de comidas o servicios proyectados se tendrá en cuenta lo siguiente:

- **Proyección para Hospitalización y Urgencias.**

**Desde el 19 de enero de 2021 hasta el 30 de junio de 2021: Un promedio de 200 camas día.**

**Desde el 01 de julio del 2021 hasta el 31 de diciembre de 2021: Un promedio de 250 camas día.** Esto teniendo en cuenta que se planea habilitar nuevas camas para este servicio, así mismo, se debe considerar que hospitalización se conforma por las áreas de Hombres y Pensión cada área maneja un número diferente de pacientes que pueden variar según la dinámica propia del hospital.

- **Proyección para los Programas Especiales del ICBF (CPI-1, CPI-2, CPI-3)**

**Desde el 19 de enero de 2021 hasta el 31 de mayo de 2021: Un promedio de 228 cupos día.**



Tener en cuentas que los programas del ICBF lo conforman los Centros de protección Integral 1, 2 y 3 (CPI-1, CPI-2, CPI-3) y cada uno de los Centros de protección también maneja un número diferente de usuarios.

**Nota:** Se aclara que el número de camas y cupos proyectados para la atención pueden aumentar o disminuir, esto debido a la dinámica hospitalaria y a situaciones de contingencia que pueden suceder en el hospital. Por tal motivo no es obligación del hospital mantener una constante en el promedio de camas proyectadas, el Hospital Mental establece estos promedios basados en atenciones históricas y para efectos de determinar valores monetarios del contrato. Quien resulte seleccionado debe tener la capacidad de flexibilización inmediata para atender el número de pacientes existentes en cada momento sin esto ser causas de desequilibrio económico.

## 1. CALIDADES DEL PERSONAL.

El interesado o contratista deberá contar con todo el personal suficiente para garantizar la adecuada prestación del servicio en los turnos y los lugares o áreas de trabajo indicadas en esta invitación y en los demás documentos que la integran. Todo el personal y sus procesos en el marco de la prestación del servicio deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad propios del contratista y de la entidad hospitalaria.

El contratista se obliga a mantener el orden en el servicio y a emplear personal que posea capacidad suficiente con el fin de que los servicios se ejecuten en forma técnica y eficiente. Sin embargo, el HOMO podrá solicitar la remoción de cualquier empleado, sin que por ello la entidad adquiera obligación alguna con el trabajador o el contratista.

De acuerdo con la operación normal del servicio de alimentación se estima necesario que el contratista garantice el personal idóneo y suficiente para atender la prestación del servicio a los pacientes.

El Contratista deberá contar con un profesional **Nutricionista Dietista** quien asumirá por él, la coordinación y el control de las especificaciones solicitadas y revisar su cumplimiento sujeto a las observaciones que la interventoría del contrato formule en la ejecución del mismo, además, de contar con el personal suficiente y capacitado para brindar un servicio adecuado en todo momento. Las modificaciones a las Dietas serán determinadas por los Nutricionistas de la entidad contratante mediante actas de modificación suscritas con el CONTRATISTA, en señal de conocimiento para su cumplimiento. Todos los cambios deberán estar debidamente concertados con el interventor del presente contrato.

Adicionalmente el Contratista deberá contar **con un gastrónomo** quien asumirá por él, la variación e innovación en las preparaciones suministrada a los usuarios y pacientes. Estar sujeto a las observaciones que la interventoría del contrato formule en la ejecución del mismo, además. Así mismo

con un auxiliar encargado de la implementación de la GUÍA ORIENTADORA PARA EL DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA DE COMPRAS LOCALES y el diligenciamiento oportuno de todos sus formatos

Todo el personal que sea utilizado para la operación y correcto suministro de la alimentación y del servicio de cafetería pública y restaurante objeto de esta invitación tendrá que encontrarse debidamente afiliado al sistema de seguridad social en salud – EPS, pensión y ARL. Además, portar carné de manipulación de alimentos con vigencia no superior a un año y exámenes médicos laboral y de aptitud para manipulación de alimentos.

## **2. ASPECTOS DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO QUE DEBE CUMPLIR EL PROPONENTE**

El contratista en cumplimiento de la Ley 1562 de 2012 “por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional”, debe prevenir, proteger y atender a los trabajadores respecto de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan, de igual forma se precisan disposiciones generales que son:

- a) Prevenir todo daño para la salud de las personas, derivado de las condiciones de trabajo.
- b) Proteger a la persona contra los riesgos relacionados con agentes físicos, químicos, biológicos, orgánicos, mecánicos y otros que pueden afectar la salud individual o colectiva en los lugares de trabajo;
- c) Eliminar o controlar los agentes nocivos para la salud en los lugares de trabajo;
- d) Proteger la salud de los trabajadores y de la población contra los riesgos causados por los procesos asociados al mantenimiento hospitalario.

El artículo 82 de la mencionada ley establece que las disposiciones en materia de salud ocupacional definidas, son aplicables en todo lugar de trabajo y a toda clase de trabajo, cualquiera que sea la forma jurídica de su organización o prestación que regulan las acciones destinadas a promover y proteger la salud de las personas.

Asimismo, las empresas serán responsables del proceso de afiliación y pago de los aportes de los trabajadores asociados al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos profesionales). Para tales efectos, les serán aplicables todas las disposiciones legales vigentes sobre la materia.

El citado artículo 82 de la Ley 9 de 1979 y la Resolución 1016 de 1989 en armonía con la Ley 1562 de 2012, que reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país, y señalan que cualquiera que sea la forma jurídica de su organización, deberán promover y proteger la salud de las personas,

sean empleadores públicos, oficiales, privados, contratistas y subcontratistas, están obligados a organizar y garantizar el funcionamiento de un programa de Salud Ocupacional.

Por todo lo anterior, el proponente deberá cumplir con los estándares mínimos en materia de seguridad y salud en el trabajo. Estos estándares mínimos son el conjunto de normas, requisitos y procedimientos de obligatorio cumplimiento, mediante los cuales se establece, registra, verifica y controla el cumplimiento de las condiciones básicas indispensables para el funcionamiento, ejercicio y desarrollo de las actividades en el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo

Estos estándares son graduables, dinámicos, proporcionados y variables según el número de trabajadores, actividad económica, labor u oficio

Para el efecto deberá presentar:

1. Certificación de existencia y desarrollo del sistema de gestión en seguridad y la salud en el trabajo expedido por representante legal, anexando:
  - Evaluación del sistema expedido por la ARL
  - Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos
  - Cronograma de actividades
  - Elementos de protección personal
  - Indicadores de resultado en materia de seguridad y salud en el trabajo.
  - Plan de seguridad vial cuando el objeto del contrato incluya ejecución de actividades con movilización (conductores y/o automotores).
  
2. Hoja de vida y tarjeta profesional del personal responsable de diseñar, administrar, implementar y ejecutar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, conforme la Resolución 1111/2017 expedida por el Ministerio de Trabajo

TECNICO/TECNOLOGO	PROFESIONAL O POSGRADO	ESTUDIANTES ULTIMOS SEMESTRES	OTRAS PERSONAS
1. Diseña, administra y ejecuta el SG.-SST solo en empresas de 10 o menos trabajadores y nivel I, II Y III	1. Asesora, capacita, diseña, administra y ejecuta el SG-SST, todo tipo de empresa nivel de riesgo, especialmente con más de 10 trabajadores y nivel IV y V	1. Diseña, administra y ejecuta el SG-SST en todo tipo de empresa y nivel de riesgo	1. Vinculadas laboralmente
2. Apoya ejecución en empresas de más de 10 trabajadores y niveles de riesgo IV y V	2. Tener Licencia y curso 50 horas	2. Tener curso 50 horas	2. Curso de 50 horas
3. Tener licencia y curso 50 horas		3. Vinculado laboralmente	3. Solo pueden apoyar la ejecución del SG-SST en empresas de 10 o menos trabajadores y nivel I, II y III

TECNICO/TECNOLOGO	PROFESIONAL O POSGRADO	ESTUDIANTES ULTIMOS SEMESTRES	OTRAS PERSONAS
4. Sin experiencia, si tiene vínculo laboral. Con experiencia de 2 o más años, si es asesor externo		4. Supervisado por docente con licencia sin costo adicional a la empresa	

### 3. CONTROLES DE CALIDAD

#### a. ASPECTOS HIGIÉNICO SANITARIOS

El contratista debe dar cumplimiento desde el inicio del mismo y de manera permanente a la ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional) y demás normas que lo modifiquen o complementen, como el Decreto 539 de 2014 y al Decreto 60 de 2002, el decreto 351 de 2014 por medio del cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y se dictan otras disposiciones.

Se debe incluir en la propuesta todos los programas de saneamiento tales como, limpieza y desinfección, control de plagas y roedores, recolección de desechos sólidos y líquidos y abastecimiento de agua, además tener un programa anual de capacitaciones bien establecidos donde se aborde los temas exigidos por la resolución 2674 de 2013 y sobre la prevención de contagio por COVID-19, un programa de seguridad y salud en el trabajo, manual de especificaciones para materia prima, manual de buenas prácticas de manufactura y manual de buenas prácticas de manufactura en procesos.

Adicionalmente debe acogerse totalmente al protocolo de bioseguridad por COVID-19 establecido por el HOMO, y el cual se anexa a estos términos de referencia, teniendo en cuenta también las demás normas expedidas y publicadas por los Organismos Competentes del Nivel Nacional, Departamental, o Municipal

#### b. CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS.

El contratista debe realizar pruebas microbiológicas **cada mes** a los alimentos críticos de la minuta, (carnes o proteico, ensalada o al jugo, frotis de manos de manipuladores y a las superficies), **y en un período semestral se debe hacer la prueba microbiológica de agua**, como mecanismo de verificación de la higiene en la realización de los diferentes procesos de producción tanto en el suministro continuo de los alimentos para los pacientes como para la cafetería pública y restaurante. Así mismo el proponente será responsable del pago de las pruebas realizadas.

Todos los resultados deben ser entregados a la interventoría para su análisis y establecimiento de acciones preventivas o correctivas según el caso. Se debe autorizar al interventor ante el laboratorio seleccionado para que éste sea quien programe la toma de muestras microbiológicas mensual y le sea enviado directamente por el laboratorio el resultado de los exámenes.

El proponente debe garantizar una contra muestra diaria de los menús (cada alimento) ofrecidos, los cuales deberá almacenar congeladas y rotuladas con su respectivo registro, el cual en cualquier momento será verificado por el interventor del contrato, deben almacenarse por espacio mínimo de 72 horas, o según el tiempo definido por la interventoría. Ante un posible brote de intoxicación se deberá enviar análisis microbiológicos de las muestras según el caso. Los gastos incurridos en este proceso serán asumidos por el contratista.

En la oferta se deberá indicar el control de la calidad que sobre el personal, insumos, técnicas de conservación y preparación de alimentos realice el contratista. Incluir el nombre del laboratorio que le realiza los controles microbiológicos internos periódicos.

#### **4. MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**

El proponente deberá presentar un Plan de Gestión Integral de Residuos, según Decreto 351 del 19 de febrero de 2014 y demás normas concordantes y complementarias. El cual será revisado por el Comité de Salud Ocupacional.

El proponente se debe responsabilizar de la recolección y disposición de desechos sólidos y líquidos resultantes de la producción y servicio de alimentos. A las sobras de alimentos se les debe dar el tratamiento adecuado según la reglamentación y está prohibida la destinación de estas para alimentación de animales.

El contratista debe mantener canecas con tapas y bolsas adecuadas para el manejo de cada residuo en cada servicio de hospitalización para las sobras, las cuales deben ser retiradas inmediatamente después de cada comida, se debe retirar una y dejar otra en el servicio.

El contratista será el responsable del manejo y disposición final de los residuos que genere la actividad. Debe mantener canecas o contenedores con bolsas y tapas adecuadas, con adecuada capacidad para la cantidad de residuos generados. Todos los recipientes deben permanecer bien tapados sin basura a disposición fuera de los contenedores o canecas. Por lo que deberá tener en cuenta todo lo anterior para la construcción de su propuesta técnica y económica.

Los residuos biológicos o aquellos desechos infectocontagiosos como los relacionados con el COVID-19 deberán tener las disposiciones finales de acuerdo los protocolos del Hospital.

#### **5. PLAN DE EMERGENCIAS**

El contratista debe contar con un programa de emergencias, que debe estar coordinado con el de la institución y que garantice el continuado suministro de la alimentación.

El contratista debe disponer de personal que haga parte de la brigada de emergencia de la institución.

## **6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Todas las instalaciones, equipos y suministros deben permanecer en óptimas condiciones de limpieza; el aseo debe realizarse diariamente, deben lavarse las paredes, partes altas y techos.

El proponente favorecido deberá realizar bajo su costo y riesgo fumigaciones, control de plaga y roedores de manera mensual en las instalaciones que le sean entregadas para el cumplimiento del objeto contractual. La labor la debe realizar una firma especializada y debidamente acreditada. Se deberá dejar constancia cada mes de las fumigaciones realizadas, la cual podrá ser solicitada por el interventor del contrato.

Disponer y garantizar para el lavado y desinfección de la vajilla, menaje y demás insumos del servicio de alimentación de jabones y desinfectantes que cumplan con las normas establecidas en higiene y desinfección del menaje hospitalario y mejoren el impacto ambiental.

El contratista deberá enviar en su programa de limpieza y desinfección las fichas técnicas de los productos y agentes químicos utilizados, los cuales deberán ser revisados y abalados por el interventor del contrato.

Realizar análisis físico químico a los productos desinfectantes por laboratorio, si es requerido por el interventor, para garantizar la calidad del producto y las diluciones adecuadas.

Y las demás condiciones establecidas en el protocolo de bioseguridad por COVID-19 de la institución

## **7. PLAN DE CONTINGENCIA POR MEDIDA SANITARIA COVID-19 - PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD POR LA CONTINGENCIA**

Se anexa protocolo de COVID-19 del hospital para pleno conocimiento del proponente seleccionado.

Nota: se entiende que para la prestación del servicio el contratista deberá tener en cuenta los gastos ocasionados por la implementación del protocolo de bioseguridad y presentarlo dentro de la propuesta económica sin exceder el presupuesto oficial.

## **8. EQUIPOS Y DOTACIÓN**

Será por cuenta y responsabilidad del contratista los costos de los equipos y/o dotaciones del personal asignado que para la ejecución del contrato se requieran; así mismo, el transporte del personal, de

los equipos y demás elementos que se requieran para garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los servicios a suministrar.

Los menajes, equipos, materiales, insumos, indumentaria, dotación personal y elementos necesarios para la producción y distribución de los alimentos objeto del contrato que se suscriba y para llevar a cabo medidas de contingencias sanitarias como la sufrida por el COVID-19, y protocolos de bioseguridad necesarios, será por cuenta del contratista.

El proponente deberá tener en cuenta este aspecto para la construcción de su propuesta técnica y económica.

## **9. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN OBJETO DEL CONTRATO QUE SE LLEGARE A SUSCRIBIR.**

### **Distribución/servida:**

La servida de alimentos en la institución podrá realizarse mediante ensamble de comidas en cada área hospitalaria (Hombre, Pensión, Urgencias, Centros de Protección Integral), o entregadas en empaque individual según lo solicitado y en recipientes desechables que cumplan con las normas para el cuidado del medio ambiente. Para los Centros de Protección Integral se debe las entregar las comidas de forma individuales, estilo bufet utilizando equipos de baño maría. Para cualquier caso, se debe contar con equipos y utensilios necesarios que garanticen las temperaturas exigidas según la naturaleza de las comidas (Calientes mayor a 63° centígrados y fríos menores a 4° centígrados). Además debe hacerse cargo del manejo y disposición final de los residuos que genere la actividad. Tener los recipientes de desechos suficientes con su respectiva bolsa y tapa para los residuos generados. Los residuos generados no pueden rebosar los recipientes de manera que estos deben permanecer bien tapados

Con el fin de garantizar la temperatura de los alimentos suministrados, el contratista deberá contar con equipos de baño maría en cada uno de los Centros de protección Integra (CPI), que garantice las carteristas físico organolépticos que se deben suministrar en caliente.

Así mismo para aquellos alimentos que requieran frío deberán contarse con los equipos necesarios para garantizar dicha temperatura.

Para las áreas hospitalarias, la alimentación para ensamblar en el área del comedor, debe ser transportada en carros termos o recipientes térmicos tipo cambros, se debe garantizar la temperatura tanto de frío o caliente según el alimento.

### **El transporte de la alimentación:**

Contar con vehículos con licencia de transporte de alimentos cumpliendo toda la normatividad vigente que garantice la inocuidad y características organolépticas de los alimentos y preparaciones; contar con carros termos para cada área hospitalaria, recipientes térmicos, que ayuden a conservar la temperatura de los alimentos durante el transporte y carros distribuidores de alimentos ceñidos a la normatividad colombiana vigente.

**Horario:**

Cumplir con el horario establecido para la servida y entrega de las comidas según lo estipulado en los términos de referencia o según eventualidad justificada en mutuo acuerdo por las áreas hospitalarias con el visto bueno de la interventoría del contrato.

**Comunicación:**

El proponente seleccionado debe disponer de una línea directa de comunicación y medio electrónico eficiente y eficaz (telefónica y sistemática) para la solicitud, adición y cancelación de la alimentación normal y de dietas terapéuticas.

El proponente seleccionado deberá suministrar el cuadro de turnos de los supervisores del servicio de alimentación con un número de contacto directo de cada uno de ellos.

Además de las establecidas en los anexos técnicos de la invitación el cual hace parte integral del presente estudio previo.

### **3.3 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

Tiempo total para ejecutar el contrato 347 días, contados a partir del 19 de enero de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2021 ambas fechas inclusive.

No obstante y de acuerdo con el proceso de perfeccionamiento y legalización de los contratos correspondientes, el plazo podrá ser inferior al aquí indicado, para el efecto deberá mediar previo acuerdo entre las partes.

### **3.4 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO**

El presupuesto estimado para ejecutar el contrato de suministro que resulte de este proceso de contratación es de **DOS MIL OCHOCIENTOS DOS MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS (\$ \$ 2.802.532.284) IVA INCLUIDO**, dicho valor se estima de acuerdo a la verificación de valores históricos de la contratación de esta entidad hospitalaria, aumento correspondiente, costos aproximados por protocolo de bioseguridad por la contingencia



COVID-19, precios del mercado, impuestos, gravámenes de ley. Se presupuesta un valor por ración diaria de \$ 25.744 que incluye las seis comidas del día (desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida y merienda).

El contratista deberá asumir los costos por el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones utilizadas para el objeto del contrato, así como el costo por el uso de las instalaciones de la cafetería pública y el restaurante. El valor por uso de las instalaciones será de **DIEZ MILLONES TRECIENTOS MIL DE PESOS (\$10.300.000) IVA INCLUIDO**. Y el valor por mantenimiento preventivo será de **QUINIENTOS QUINCE MIL PESOS (\$515.000) IVA INCLUIDO**. Estos dineros que serán descontados del valor de la facturación mensual presentada por el contratista correspondiente al suministro de alimentación continua, asimismo se descontará el valor que corresponda por servicios públicos que se generen en el mes que se facture.

Existe viabilidad presupuestal para la publicación de la presente convocatoria

### 3.5 FORMA DE PAGO

La Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia - HOMO, pagará el costo de los servicios prestados por el contratista mes vencido dentro de los días que el proponente ganador proponga en su oferta siguientes a la presentación en debida forma de la factura de servicios acompañada de la certificación de recibo del servicio a entera satisfacción por el interventor del contrato de la entidad contratante y la constancia de pago por concepto de Seguridad Social, parafiscales, salarios y prestaciones sociales del personal utilizado en la ejecución del contrato, en señal de auditoría de calidad del servicio prestado y del cumplimiento de las obligaciones.

Se informa a los interesados en el presente proceso de selección que, de conformidad con la normatividad vigente, esta entidad hospitalaria deberá realizar las siguientes deducciones:

N°	DEDUCCION	PORCENTAJE
1	Estampilla Pro-Desarrollo, según Ordenanza N° 11 de Agosto de 1993	0.6
2	Estampilla Pro-Centro de Bienestar del Anciano, según Ordenanza N° 46 de 2014	2.0
3	Estampilla Pro-Hospitales Públicos, según Ordenanza N° 25 de Diciembre de 2001	1.0
4	Estampillas Politécnico Colombiano J.I.C., Según Ordenanza N° 16 de Septiembre de 2009	0.4
5	Estampilla Pro-Desarrollo Institución Universitaria de Envigado, según Ordenanza N° 12 de Mayo de 2014	0.4
6	Industria y Comercio (ICA), según Acuerdo N° 28 de Diciembre de 2013	0.6

En igual sentido, el proponente deberá tener en cuenta todas y cada una de las obligaciones a su cargo para proceder con la construcción de su propuesta administrativa, técnica y económica.

No obstante, lo anterior la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia — HOMO realizará todas las retenciones y deducciones que se disponga en la normatividad vigente y aplicable a la materia.

### **3.6 LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO**

Las actividades objeto del presente estudio previo deberán ser desempeñadas en la sede principal de la institución hospitalaria ubicada en la calle 58 N° 55-310 del municipio de Bello.

#### **4. REQUISITOS HABILITANTES**

Los requisitos habilitantes son aquellos que miden la aptitud del proponente para participar en un Proceso de Contratación como oferente y eventualmente, para ejecutar el objeto y las obligaciones contractuales.

El propósito de la ESE Hospital Mental de Antioquia al establecer los requisitos habilitantes es establecer unas condiciones mínimas que los proponentes deben cumplir con el fin de que esta entidad sólo evalúe las ofertas de aquellos que están en condiciones de cumplir con el objeto del Proceso de Contratación. Los requisitos habilitantes siempre se refieren a las condiciones de un oferente y no de la oferta.

El cumplimiento de los requisitos habilitantes no otorgará puntaje alguno.

Es responsabilidad del proponente presentar en debida forma los documentos para acreditar los requisitos habilitantes los cuales deberán ser encarpetados y foliados en el estricto orden que se detalla, con su respectivo índice donde se relacionen todos los documentos y los números de los folios donde se encuentran:

##### **A. CAPACIDAD JURIDICA**

En el presente Proceso de Contratación pueden participar:

- Personas jurídicas, nacionales o extranjeras
- Personas naturales que tengan capacidad para obligarse por sí mismas
- Consorcios, uniones temporales, cuyo objeto social les permita cumplir con el objeto del Contrato. Cada una de las personas jurídicas o proponentes plurales debe tener una duración por lo menos igual a la vigencia del Contrato y un año más.

La ESE Hospital Mental de Antioquia – HOMO revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad o incompatibilidad para presentar la Oferta, celebrar o ejecutar el Contrato. Para ello, revisará entre otros, el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales, el certificado de medidas correctivas, entre otros.

##### **➤ PERSONA JURÍDICA**

Acreditación de la capacidad jurídica:

Las personas jurídicas nacionales acreditarán su capacidad jurídica presentando el **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL**, expedido por la Cámara de Comercio, dentro de treinta (30) días anteriores a la presentación de la propuesta. Acreditarán:

- Su personería jurídica,
- El haber sido legalmente constituida como persona jurídica en un término no inferior al término de ejecución del contrato y tres (3) años más.
- El objeto social deberá corresponder al objeto de la presente contratación.

NOTA: En caso de prórroga del plazo para la entrega de propuestas, la matrícula mercantil o el certificado de representación legal, tendrán validez con la primera fecha para la presentación de **las ofertas, señalada en esta invitación.**

### **Autorización Para Comprometer La Sociedad**

Cuando el representante legal del proponente persona jurídica se encuentre limitado en sus facultades para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante copia del Acta aprobada de la Junta o Asamblea respectiva, donde conste que ha sido facultado para presentar oferta y firmar el contrato, en caso de adjudicársele el contrato que resulte del proceso de selección. En el evento en que el representante legal se encuentre limitado para presentar propuestas o celebrar contratos deberá aportarse la copia de los estatutos o documento equivalente en el cual se exprese claramente la limitación.

#### **• CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES**

En caso de consorcio o unión temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad. Igualmente deberán anexar el respectivo contrato de consorcio o unión temporal. La omisión de este documento o la de alguna(s) de sus firmas no es subsanable y la propuesta será rechazada.

El proponente, con la propuesta, deberá anexar un documento suscrito por todos los integrantes de la forma asociativa escogida. y/o por sus representantes debidamente facultados, en el que conste la constitución de la unión temporal o el consorcio, según corresponda, en el cual se exprese lo siguiente:

- Identificación de cada uno de sus integrantes, Nombre o razón social. Tipo y número del documento de identificación y domicilio.
- Designación del representante: Deberán señalar expresamente su identificación, facultades. Entre ellas la de presentar la propuesta correspondiente al presente proceso de selección y las de celebrar, modificar transigir, conciliar y liquidar el contrato en caso de ser adjudicatario, así como la de suscribir todos los documentos contractuales y pos-contractuales que sean necesarios, es decir que el representante legal tiene plenas facultades para representar a la forma asociativa y adoptar todas las decisiones.
- Indicación de los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato de cada uno de los integrantes de la forma asociativa, así como las reglas básicas que regularán sus relaciones.
- Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
- En todo caso, la vigencia de la forma de asociación escogida, no podrá ser inferior al término de ejecución y liquidación del contrato y tres (3) años más

Se deben anexar los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes, y de sus representantes legales, sus RUT, cédulas de ciudadanía, certificado de

cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes parafiscales.

Los proponentes que se presenten como consorcio o unión temporal deberán tener en cuenta lo siguiente:

- Los objetos sociales de cada uno de sus integrantes deben corresponder al objeto del presente proceso y la duración de las personas jurídicas que lo conforman no puede ser inferior al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
- El HOMO no acepta propuestas bajo la modalidad de promesa de conformación de Consorcios o Uniones Temporales.
- Para efectos de pago Se deberán ajustar a lo dispuesto en la normatividad vigente aplicable En cualquiera de las anteriores alternativas, las facturas deberán cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones legales.
- No podrá haber cesión entre quienes integran el Consorcio o Unión Temporal, salvo que el HOMO lo autorice en los casos que legalmente esté permitido.
- Las condiciones que establezcan los integrantes con respecto a las actividades, Porcentajes, términos y/o extensión de la participación, no podrán ser modificadas sin el consentimiento previo del HOMO.
- En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión o consorcio, el representante tendrá la obligación de informarlo por escrito al HOMO dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos que dieron lugar a ella.

NOTA: El documento de constitución del consorcio o unión temporal en el cual conste la capacidad para celebrar y ejecutar el contrato, la designación del representante y la capacidad que debe tener el mismo para suscribir la oferta, debe presentarse al momento del cierre y no puede subsanarse en el mismo los elementos relativos a la capacidad para presentar oferta, y las firmas.

### **AUSENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**

Los proponentes no deben encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones o conflicto de intereses que le impidan la presentación de propuestas y la suscripción de contratos o actos surgidos en virtud de este proceso de selección, especialmente las consagradas en los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, en el artículo 4° del Decreto 679 de 1994, artículo 40 de la ley 734 de 2002 y en las demás disposiciones constitucionales y legales vigentes sobre la materia.

Cuando la inhabilidad o incompatibilidad en un proponente sobrevenga dentro del proceso de selección o durante la ejecución del contrato o sobre alguno de los miembros de un consorcio o unión temporal, el proponente o interesado será retirado del proceso de selección.

La manifestación sobre ausencia de inhabilidades e incompatibilidades, se entenderá hecha con la sola presentación de la propuesta. Igualmente, los interesados en participar en este proceso deberán tener en cuenta el contenido del artículo 50 de la Ley 828 de 2003 "Sanciones Administrativas", en cuyo tercer inciso se establece: "El no pago de las multas aquí señaladas inhabilitará a la persona

natural o jurídica para contratar con el Estado mientras persista tal deuda, salvo que se trate de procesos concursales y existan acuerdos de pago según la Ley 550 de 1999".

El proponente o cada uno de sus integrantes, cuando el mismo sea un consorcio o una unión temporal, no deben estar relacionado(s) en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, a no ser que se acredite la cancelación de las obligaciones contraídas o la vigencia de un acuerdo de pago. El proponente deberá efectuar la manifestación en tal sentido en la carta de presentación de la oferta. La manifestación se entenderá hecha con la sola presentación de la propuesta.

Las calidades y demás requisitos exigidos a los proponentes en este proceso de selección deberán acreditarse mediante los documentos y certificados expedidos por la entidad y/o autoridad que fuere competente, conforme a la ley colombiana.

## **B. EXPERIENCIA**

El oferente o interesado deberá anexar a su oferta, cinco (5) certificaciones expedidas por la respectiva empresa pública o privada contratante cuya razón social esté enmarcada en términos de unidad hospitalaria o clínica, a través de las cuales se acredite experiencia en contratos que identifiquen claramente en su objeto Suministro de alimentación hospitalaria o gestión de servicios de alimentación hospitalaria.

Las certificaciones sumadas todas, su valor será igual o superior al de presupuesto estimado para esta invitación, es decir la suma de **DOS MIL OCHOCIENTOS DOS MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS (\$ \$ 2.802.532.284) IVA INCLUIDO,**

El HOMO verificará en las propuestas las certificaciones adjuntas las cuales deberán contener:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre o razón social del contratista.
- Fecha de inicio del contrato
- Fecha de terminación del contrato
- Objeto del contrato.
- Valor total del contrato.

En caso que la certificación sea expedida a un Consorcio o Unión Temporal, en la misma debe indicarse el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes.

La certificación debe estar suscrita por la persona de la entidad o empresa contratante, autorizada para tal fin.

Estas certificaciones solo se tendrán en cuenta como documentos jurídico habilitante y no se sumarán o computarán para la evaluación.
---

En los eventos en que los contratos certificados hayan sido ejecutados por consorcios o uniones temporales, el proponente deberá anexar el documento de constitución de los mismos a fin de determinar su porcentaje de participación en los mencionados contratos.

Nota: El proponente que no cumpla con la totalidad de lo requerido para verificar la experiencia, no será habilitado.

### **C. CAPACIDAD FINANCIERA**

Para el análisis de la capacidad financiera el proponente presentará con su propuesta el Balance General y el Estado de Resultados (P y G) a septiembre 30 de 2020 debidamente firmados por el Representante Legal de la empresa y por el revisor fiscal cuando exista o por Contador Público con Matricula Profesional vigente.

En igual sentido se deberá allegar las respectivas notas a los estados financieros donde conste toda la información necesaria para verificar la información del Balance General y el Estado de Resultados. Con esta se cruza la información relacionada con liquidez, endeudamiento y patrimonio líquido del proponente.

Además, con esta información el HOMO verificará que el proponente a quien se le adjudique el contrato no tenga como única fuente de ingresos los honorarios que reciba por el contrato celebrado con esta Institución Hospitalaria, y que, por el contrario, independiente del pago contractual del HOMO, el contratista les cancelará oportunamente a sus proveedores, así como al personal que ejecute el contrato los salarios, prestaciones sociales, salud, pensiones, riesgos profesionales y parafiscales.

Para el caso de consorcio o unión temporal el Balance General y el Estado de Resultados (P y G) a septiembre 30 de 2020 deben ser presentados por cada uno de sus integrantes.

Se entenderán habilitados y podrán continuar con el proceso de selección, aquellos proponentes cuyos índices se encuentren en los siguientes valores:

### **ÍNDICES**

- **ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO (IE)**

IE= Pasivo Total/Activo Total

Se deberá contar con un índice de endeudamiento inferior o igual al sesenta por ciento (60%).

Para el caso de consorcios o uniones temporales el índice de endeudamiento se obtendrá aplicando la fórmula descrita anteriormente a cada uno de sus integrantes, posteriormente se multiplicará el índice obtenido por el correspondiente porcentaje de participación de cada uno de ellos y sumándolos.

- **ÍNDICE DE LIQUIDEZ (IL)**

Se calcula con la siguiente fórmula:  $IL = \text{Activo Corriente} / \text{Pasivo Corriente}$

Se deberá tener un índice de liquidez igual o superior a uno (1.0)

Para el caso de consorcios o uniones temporales el índice de liquidez se obtendrá aplicando la fórmula descrita anteriormente a cada uno de sus integrantes, posteriormente se multiplicará el índice obtenido por el correspondiente porcentaje de participación de cada uno de ellos y sumándolos.

NOTA: En ningún caso el ponderado del índice de liquidez y endeudamiento del consorcio o unión temporal podrá estar por debajo de las exigencias mínimas.

Para el caso de consorcios o uniones temporales el índice de liquidez se obtendrá aplicando la fórmula descrita anteriormente a cada uno de sus integrantes, posteriormente se multiplicará el índice obtenido por el correspondiente porcentaje de participación de cada uno de ellos y sumándolos. NOTA: En ningún caso el ponderado del índice de liquidez y endeudamiento del consorcio o unión temporal podrá estar por debajo de las exigencias mínimas.

SOLO AQUELLAS PROPUESTAS QUE CUMPLAN CON TODOS LOS REQUISITOS HABILITANTES CONTINUARÁN EL PROCESO DE SELECCIÓN PARA SER EVALUADOS.
--

#### **D. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA.**

Garantía de seriedad de la propuesta. Esta garantía debe ser otorgada por un Banco o una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, con domicilio en la ciudad de Medellín o en su Área Metropolitana.

Mediante dicha caución el proponente garantizará

- El sostenimiento de la propuesta sin modificaciones de ninguna clase durante su periodo de validez.
- Si el adjudicatario no suscribe el contrato correspondiente dentro del término previamente señalado, quedará a favor de la ESE Hospital Mental de Antioquia, en calidad de sanción. el valor de la garantía constituida para responder por la seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la citada garantía.
- La vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta será de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de cierre de la respectiva contratación, entendiéndose por tal la fecha límite de entrega de la propuesta, de conformidad con lo dispuesto en el cronograma del presente proceso de contratación.
- El valor asegurable en dicha garantía será de 10% del valor total de la propuesta, el HOMO podrá solicitar la ampliación del valor asegurado y de la vigencia de la misma, cuando en la evaluación de las propuestas, se presenten errores aritméticos resultando un valor superior al indicado por el proponente.



Dicha garantía será respaldada con la firma del afianzado, el sello de cancelado o el comprobante de pago de la prima correspondiente por parte del asegurado.

Los proponentes no favorecidos podrán reclamar la Garantía de Seriedad dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la adjudicación, excepto el proponente seleccionado y a quien obtuvo el segundo lugar a los cuales se les devolverá cuando este perfeccionado el respectivo contrato, ya que la ESE HOMO podrá adjudicarle el contrato al proponente que ocupó el segundo lugar cuando el primer calificado se rehusó por cualquier motivo a suscribir dentro de los términos señalados el respectivo contrato, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para el HOMO.

No se reconocerá ni pagará valor alguno por concepto de preparación de las propuestas.

NOTA: No pasará a evaluación y calificación la propuesta que no se ajuste a los requerimientos de tipo legal, quedando por tanto descalificada para continuar el proceso de selección.

**Idioma:** Los documentos con los cuales el proponente acredite sus requisitos habilitantes que hayan sido escritos originalmente en una lengua distinta al castellano, deben ser traducidos al castellano y ser presentados en su lengua original junto con la traducción al castellano. El proponente puede presentar una traducción simple al castellano. Si el proponente resulta adjudicatario para firmar el contrato debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en idioma extranjero. La traducción oficial debe ser el mismo texto presentado para acreditar los requisitos habilitantes.

**Legalización de documentos:** Los documentos presentados por los proponentes no requieren legalización alguna salvo los documentos otorgados en el exterior y los poderes generales o especiales que deben ser otorgados ante Notario Público. Los proponentes pueden entregar con su oferta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización. Para firmar el Contrato, el oferente que resulte adjudicatario debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de conformidad con la Convención de la Apostilla (Ley 455 de 1998) o legalizados ante cónsul colombiano.

**Fecha de corte de los Estados Financieros:** Los oferentes extranjeros deben presentar sus estados financieros a la fecha de corte establecida en los países de origen o en sus estatutos sociales.

**Moneda:** Los oferentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. El proponente y la Entidad Estatal para efectos de acreditar y verificar los requisitos habilitantes tendrán en cuenta la tasa representativa del mercado vigente en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos. Para el efecto, el proponente y la Entidad Estatal tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera

## 5. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

El comité de contratación de la ESE Hospital Mental de Antioquia – HOMO realizará la evaluación de las propuestas el día estipulado en el cronograma, a través de un cuadro comparativo visualizando el valor y la disponibilidad de cada una de las ofertas presentadas estimándose así el valor total de la propuesta **discriminando el valor unitario por ración que incluye las tres comidas principales (desayuno, almuerzo, comida) y las tres entre comidas (media-mañana, algo, merienda). El número de camas y cupos proyectados día es:**

**Del 19 de enero al 31 de mayo del 2021 de 428.**

**Del 01 de junio al 30 de junio del 2021 de 200.**

**Del 01 de julio al 31 de diciembre del 2021 de 250.**

El informe de evaluación de Ofertas se publicará en la oportunidad señalada en el Cronograma. Las propuestas que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata el numeral cuarto (4) serán evaluadas, de acuerdo con lo siguiente:

### 5.1 Criterios de evaluación de las propuestas

Las propuestas que sean habilitadas, tendrán los siguientes criterios de evaluación:

N°	CRITERIO		PUNTAJE	PUNTAJE TOTAL
1	FACTOR ECONÓMICO	PRECIO	50	50
2	EXPERIENCIA DEL SERVICIO	CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA	20	40
		EXPERIENCIA EJECUCIÓN DE CONTRATOS	20	
3	PLAZO PARA PAGO	MAYOR PLAZO OTORGADO AL CONTRATANTE PARA EL PAGO	10	10
TOTAL				100

#### FACTOR ECONÓMICO-PRECIO (50 PUNTOS)

El precio deberá expresarse en pesos colombianos únicamente y deberá ser firme, esto es, no podrá estar sujeto a ningún tipo de variación. Para evaluarlo se aplicarán los siguientes criterios de ponderación:

La propuesta económica más favorable para el HOMO tendrá una ponderación de cincuenta (50) puntos y así en forma descendente y sucesiva las siguientes propuestas cincuenta (50), cuarenta (40), treinta (30) y veinte (20) puntos.

### **EXPERIENCIA DEL SERVICIO-CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA (20 PUNTOS)**

Por cada año de antigüedad en la constitución, se otorgará un (01) punto, hasta un máximo de veinte (20) puntos. Para este criterio no se tendrá en cuenta fracción de año o días, SOLO SE COMPUTARAN AÑOS COMPLETOS.

### **EXPERIENCIA DEL SERVICIO-EXPERIENCIA EJECUCIÓN DE CONTRATOS (20 PUNTOS)**

Por cada certificación adicional a las exigidas como requisito habilitante en el numeral 4 que acrediten ejecución de contratos (ejecutados y terminados a la fecha de presentación de la oferta) expedida por la respectiva empresa pública o privada contratante cuya razón social debe estar enmarcada en términos de unidad hospitalaria o clínica, cuyo objeto sea SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA o GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA, en una cuantía igual o superior a la mitad del presupuesto oficial, es decir, a MIL CUATROCIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CIENTO CUARENTA Y DOS PESOS M/L (\$\$ 1.401.266.142) se otorgarán cuatro (4) puntos hasta un máximo de veinte (20) puntos.

NO SE TENDRÁN EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN LAS CERTIFICACIONES EXIGIDAS EN EL NUMERAL 4 – REQUISITOS HABILITANTES

### **MAYOR PLAZO OTORGADO AL CONTRATANTE PARA EL PAGO (10 PUNTOS)**

El proponente que ofrezca mayor tiempo para el pago de treinta (30) días, que es la forma de pago planteada por el hospital en los presentes términos de condiciones, en atención al recaudo de la cartera tendrá diez (10) puntos adicionales, quien oferte el segundo mayor tiempo para pago tendrá cinco (5) puntos de ahí en adelante no se obtendrá punto alguno

## **5.2 CRITERIOS DE DESEMPATE**

Si al hacer la ponderación de evaluación de ofertas, resultaren dos o más ofertas con igual puntaje se procederá de la siguiente manera:

- Se aceptará y adjudicará el proceso de selección al proponente que obtenga el mayor puntaje en el criterio FACTOR ECONÓMICO – PRECIO.

En caso de mantenerse la igualdad:

- Se aceptará y adjudicará el proceso de selección al proponente que obtenga el mayor puntaje en el criterio EXPERIENCIA DEL SERVICIO-EXPERIENCIA EJECUCIÓN DE CONTRATOS.

En caso de mantenerse la igualdad, se procederá a la escogencia del contratista:

- Por medio de sorteo, incluyendo solo los proponentes empatados.

De este procedimiento se dejará expresa constancia en las actas del comité de contratación.

### 5.3 DISCREPANCIA EN LA PROPUESTA

En caso de presentarse discrepancias o diferencias en la información contenida en la propuesta original con respecto a los documentos contenidos en la copia, se aplicará lo siguiente:

Si se presenta alguna discrepancia entre el contenido del sobre original y el contenido de la copia prevalecerá el correspondiente a la propuesta original, salvo que del contenido del sobre de la copia el proponente acredite algún o algunos de los requisitos exigidos en la presente invitación. En este último caso el HOMO podrá solicitar las aclaraciones que correspondan.

Si se presentan discrepancias entre cantidades expresadas en letras y en números, prevalecerán las cantidades expresadas en letras, salvo que se presente error aritmético.

El HOMO se reserva el derecho de verificar las cantidades propuestas y corregir los valores expresados en las propuestas, para este efecto se dejará constancia expresa. Los miembros del comité de contratación de la entidad podrán solicitar aclaraciones cuando la información contenida en la propuesta no sea clara o amerite un pronunciamiento adicional.

En el evento en que los interesados observen información que deba ser aclarada, complementada, adicionada, corregida o cambiada deberá informarlo a la entidad de conformidad con lo indicado en el presente proceso de selección en especial con lo dispuesto en el cronograma - observación a los términos de referencia. El comité de contratación realizará la interpretación correspondiente de las exigencias contenidas en los términos de referencia.

Los documentos que integren las propuestas serán de la responsabilidad de cada proponente, por lo que son ellos los que deberán verificar que sus propuestas se ajusten completamente a los términos de referencia.

Las anteriores reglas serán aplicables, siempre que de las discrepancias no se advierta la existencia de inexactitudes en la propuesta que den lugar a rechazar de plano la propuesta.

Los costos, gastos y ofrecimientos que demanden la elaboración y presentación de la propuesta, como por ejemplo documentos, certificados, pólizas, mensajería entre otros, así como la visita correspondiente son responsabilidad de proponente o interesado, el HOMO no reconocerá ni pagará valor alguno en caso de declaratoria de desierto del presente proceso, devolución de propuestas, descalificación de proponentes entre otros.

#### 5.4 PROPUESTAS ALTERNATIVAS O PARCIALES

El proponente presentará una oferta total que contenga todos los servicios requeridos en la presente invitación.

No se aceptarán ofertas parciales, ni alternativas de ofertas, ni alternativas de presupuestos, por lo tanto, el proponente debe presentar una oferta total, que incluya la totalidad de los servicios que conlleve la ejecución del objeto contractual.

Por cada proponente o interesado, se recibirá una sola propuesta contenida en dos sobres, por lo tanto, un miembro o integrante de un proponente podrá presentar para este proceso una sola oferta individualmente o a través de cualesquiera de las formas asociativas.

**La propuesta que no ofrezca todos los servicios requeridos en la presente invitación será rechazada.**

No se aceptarán ofertas parciales, ni alternativas de ofertas, ni alternativas de presupuestos, por lo tanto, el proponente debe presentar una oferta total, que incluya la totalidad de los bienes y servicios que conlleve la ejecución del objeto contractual.

**La propuesta que no ofrezca todos los bienes y servicios será rechazada.**

#### 5.5 CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA

La ESE Hospital Mental de Antioquia – HOMO rechazará y no pasará a la etapa de evaluación las Ofertas presentadas por los Proponentes que:

1. Sean presentadas después de vencido el plazo establecido para el efecto en el Cronograma
2. El sobre no se encuentre debidamente rotulado y sellado
3. No cumpla con los requisitos mínimos habilitantes, entre ellos:
  - No acredite estar autorizado y/o facultado para contratar ya sea por la sociedad o en virtud de los estatutos
  - Se encuentre inmerso en una de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones o conflicto de intereses para contratar
  - En caso de consorcio o unión temporal, la omisión de indicar dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad. Igualmente, la omisión de anexar el respectivo contrato de consorcio o unión temporal

- No acredite la experiencia mínima para participar en el proceso requerida en el literal b del numeral 4 del presente documento
  - No acredite capacidad financiera mínima para participar en el proceso requerida en el literal c del numeral 4 del presente documento
  - No presente o no presente en debida forma la póliza de seriedad de la propuesta
  - Las demás relacionadas
4. No presente la póliza de seriedad de la propuesta o no cumpla los requisitos exigidos
  5. Las demás contempladas en la ley

### **Reserva durante el proceso de evaluación**

Los Proponentes son responsables de advertir si la información presentada en la Oferta contiene información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresar las normas legales que le sirven de fundamento.

La ESE Hospital Mental de Antioquia – HOMO mantendrá la reserva de la información en el Proceso de Contratación frente a terceros. Así mismo, se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas, no puede ser revelada a los proponentes ni a terceros hasta que la ESE Hospital Mental de Antioquia – HOMO comunique que el informe de evaluación se encuentra disponible para que los Proponentes presenten las observaciones correspondientes.

## 6. LA PROPUESTA

### 6.1 ENTREGA DE PROPUESTAS

Las propuestas deberán ser entregadas el día establecido en el cronograma en un horario de lunes a jueves de 06:00 am a 2:30 p.m y viernes de 6:00am a 2:00pm en la Oficina de Gestión Documental – HOMO Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia HOMO: calle 38 No. 55-310 Bello – Antioquia. Ver cronograma.

Se aceptarán propuestas enviadas por correo certificado, siempre que este sea recibido por la entidad dentro del tiempo establecido para ello, para lo cual el proponente asumirá el riesgo de que no sea entregado a tiempo.

No se aceptarán propuestas enviadas a través de correo electrónico debido al alto volumen de documentos que se deben anexar y a que la póliza de seriedad de la propuesta debe ser aportada en original.

Los Proponentes deben presentar sus ofertas por escrito en el formato anexo, la carta de presentación debe estar debidamente firmada por el proponente y /o representante legal, con esta firma se presumirá la firma de todos los demás documentos e incluso la ausencia de inhabilidad o incompatibilidad.

En caso de recibirse sobres abiertos el HOMO no asume responsabilidad alguna por la información en ellos contenida, el proponente deberá garantizar que las propuestas lleguen debidamente selladas. No se recibirán propuestas por fuera del horario establecido en el cronograma del proceso de selección. Lo anterior sin excepción alguna Los proponentes son responsables de entregar las propuestas en la fecha y hora indicada en el cronograma de la presente invitación.

### 6.2. PRESENTACION DE LA PROPUESTA

El Proponente debe presentar su Oferta en físico

La Oferta en físico debe estar en una carpeta rotulada con el nombre del Proponente y su NIT indicado en el lomo. La Oferta debe contener un índice, separadores para cada capítulo de la Oferta y estar foliada en forma consecutiva iniciando con el número 1. El orden de la presentación de los documentos de la Oferta debe corresponder al indicado en la presente sección.

En caso de presentar la oferta en medio físico y en medio magnético, frente a la discrepancia entre su contenido, prima el contenido del documento físico (el documento en medio magnético se solicita para facilitar las labores de verificación y evaluación).

Los costos, gastos y ofrecimientos que demanden la elaboración y presentación de la propuesta, como por ejemplo documentos, certificados, pólizas, mensajería entre otros, son responsabilidad de proponente o interesado, el HOMO no reconocerá ni pagará valor alguno por estos conceptos

La propuesta se presentará en dos sobres cerrados, en original y copia

**SOBRE 1** con los documentos del proponente

**SOBRE 2** con la oferta económica

### **ESPECIFICACIONES SOBRE 1**

- a) Se debe presentar **el formato de carta de presentación de la oferta.**

Debe estar firmada por el representante legal de la persona jurídica, del consorcio o de la unión temporal, según sea el caso, en la cual:

- Relacione el número de folios que la integran.
  - Indique la dirección comercial donde se recibirá cualquier comunicación
  - La manifestación que se conocen y aceptan todas las especificaciones y condiciones consignadas en esta invitación y todos los documentos que la integran
  - Indique el valor total de la propuesta
  - Señale el término de validez de la misma.
  - Manifieste bajo la gravedad del juramento:
    - Que cuenta con la capacidad técnica y administrativa suficiente para ejecutar el contrato que resulte del presente proceso de selección.
    - Que no se encuentra incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad, prohibición o conflicto de intereses para participar en el proceso y contratar
    - Que él y los miembros del Consorcio o Unión Temporal se encuentran al día en sus obligaciones con el Estado
    - Que no está (mos) relacionado (s) en el Boletín de Responsables Fiscales.
    - Que se compromete a suministrar los equipos mínimos exigidos para la adecuada prestación del servicio de aseo, desinfección, oficios varios, servicios generales y mensajería.
    - En la carta de presentación el proponente debe indicar sobre la información suministrada en su propuesta, cuál es de carácter reservado, señalando la norma que le otorga tal carácter. En caso de no indicarla, esta última se tendrá por no hecha.
    - Que asume por su cuenta y riesgo la totalidad de los costos que demande la ejecución del objeto del contrato.
    - El proponente deberá indicar explícitamente en la carta de presentación de su oferta que se compromete a constituir las garantías respectivas para amparar los diferentes riesgos para la ejecución del objeto contractual.
- Comprometerse por escrito a solucionar riesgos o situaciones anormales de talento humano y seguridad y salud en el trabajo identificadas.



- Además que en caso de resultar adjudicatario del proceso cumplirá con todas y cada una de las obligaciones previstas en el proceso de selección.

Las anteriores declaraciones se entienden cumplidas con la presentación de la propuesta

Además, anexar:

#### **b) Capacidad Jurídica**

Si el Proponente es una persona natural o jurídica nacional o extranjera domiciliada o con sucursal en Colombia:

- Certificado de existencia y representación legal o del registro mercantil expedido por la cámara de comercio del domicilio del Proponente singular; o, de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal si el Proponente es plural.
- Copia del acuerdo para conformar el consorcio o unión temporal si el Proponente es plural, en el cual debe constar la participación de cada uno de los miembros del Proponente plural, la representación del Proponente plural o el poder otorgado a quien suscribe los documentos en nombre del Proponente plural.
- Fotocopia del documento de identidad del representante, representante legal o del apoderado.
- En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente Proceso de Contratación, suscribir el contrato y desarrollar todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.
- Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal, con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración,
- En las modalidades de pago que lo requieran como en el caso de administración delegada o precios unitarios. nombre del representante legal o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculte.
- Cuando el representante legal de la sociedad se encuentre limitado en sus facultades para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante copia del acta aprobada de la Junta de Socios o Asamblea respectiva, donde conste que ha sido facultado para presentar oferta y firmar el contrato, en caso de adjudicársele el contrato que resulte del proceso de selección.

**c) Experiencia**

Documentos que cumplan las condiciones para acreditar la experiencia a la que se refiere la sección 4

**d) Capacidad Financiera**

Documentos tendientes a acreditar la capacidad financiera a la que se refiere el numeral 4

**e) Póliza de seriedad de la oferta**

Conforme los términos establecidos en el numeral 4

**f) Documentos Adicionales**

- Fotocopia del registro único tributario debidamente expedido por la DIAN, donde se evidencie claramente el número de identificación tributaria y el régimen.
- El proponente debe adjuntar con su propuesta, una certificación en la cual acredite estar al día hasta la fecha en el pago de los aportes a los Sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales y parafiscales en caso de estar obligado a ello, durante los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha de recibo de la propuesta presentada en el presente proceso de selección. Dicha certificación debe estar suscrita por el Revisor Fiscal de la sociedad si existe obligación legal de tenerlo, o en su defecto, la certificación debe estar suscrita por el Representante Legal de la sociedad proponente. En el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá presentar en forma independiente dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo según corresponda legalmente
- El proponente o interesado deberá informar si ha sido sancionado o si le han impuesto multas en ejecución de contratos durante los tres (3) años anteriores a la fecha de apertura de la presente invitación privada, y en caso afirmativo, aportar copia del acto que impuso la sanción o la multa.
- De conformidad con lo previsto por el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, el proponente persona natural, o persona jurídica. y/o cada uno de los integrantes del proponente plural (Consortio o Unión Temporal), no deben estar relacionados en el Boletín de responsables Fiscales: para el efecto pueden verificar en la página Web de la Contraloría e imprimir los resultados de la consulta y anexarlos a la documentación. La consulta debe corresponder al último Boletín publicado antes del cierre de la fecha de entrega de la propuesta. No obstante, de conformidad con lo dispuesto por la Ley 1238 de 2008 el HOMO verificará en la página web de la Contraloría el respectivo Boletín
- Allegar certificado vigente de antecedentes disciplinarios, fiscales, judiciales y de medidas correctivas (RNMC) expedidos por autoridad competente. No obstante, de conformidad con lo dispuesto por la Ley 1238 de 2008 el HOMO verificará en

la página web de la procuraduría el respectivo Boletín. Este certificado será expedido tanto a la persona jurídica proponente como a su representante legal.

Además deberá Anexar TODA la documentación que se requiera para acreditar el cumplimiento de los requisitos exigidos en el numera 3.2 Especificaciones, entre otros los siguientes:

1. **HOJAS DE VIDA DEL PERSONAL EXIGIDO: COORDINADOR GASTRONOMO Y AUXILIAR COMPRAS LOCALES**
2. **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**
3. **OFERTA TECNICA DE ACUERDO A LOS ANEXOS**

## **ESPECIFICACIONES SOBRE 2**

El Proponente presentará su oferta técnica y económica.

a) La oferta económica, la cual consta de dos elementos

1. **FACTOR ECONOMICO:** el proponente debe indicar claramente cuál es el precio propuesto. Cualquier costo a cargo del Proponente que sea omitido en la Oferta se entenderá que se encuentra incluido y por tanto no puede ser objeto de reembolso o de reclamación por restitución del equilibrio económico.

Para la construcción de la propuesta económica, el interesado deberá tener en cuenta los anexos y demás documentos que integran la presente invitación

Los precios ofrecidos deberán ser en pesos colombianos, presentando cifras enteras, incluyendo todos los conceptos relacionados con el objeto de la presente contratación.

En el evento de no discriminar el IVA y que el valor de los bienes y servicios ofrecidos causen dicho impuesto, El HOMO lo considerará incluido en el valor de la oferta o en el evento de discriminar el IVA y no causen dicho impuesto, éste no será tenido en cuenta.

Si la propuesta presentada incluye otros conceptos de pago, relacionados con el objeto de la contratación, los proponentes deberán indicarlo en su oferta, precisando claramente el concepto, valor y forma de pago que propone. Dichos conceptos serán objeto de consideración por parte de la Entidad.

**Los interesados deberán tener en cuenta para la construcción de su propuesta económica todos los elementos indicados en la presente invitación, así como de los anexos respectivos.**

Se informa a los interesados en el presente proceso de selección que de conformidad

con la normatividad vigente, esta entidad hospitalaria deberá realizar las siguientes deducciones:

N°	DEDUCCIÓN	PORCENTAJE
1	Estampilla Pro-Desarrollo, según Ordenanza N° 11 de Agosto de 1993	0.6%
2	Estampilla Pro-Centro de Bienestar del Anciano, según Ordenanza N° 46 de 2014	2%
3	Estampilla Pro-Hospitales Públicos, según Ordenanza N° 25 de Diciembre de 2001	1.0%
4	Estampillas Politécnico Colombiano J.I.C., Según Ordenanza N° 16 de Septiembre de 2009	0.4%
5	Estampilla Pro-Desarrollo Institución Universitaria de Envigado, según Ordenanza N° 12 de Mayo de 2014	0.4%
6	Industria y Comercio (ICA), según Acuerdo N° 28 de Diciembre de 2013	0.6%
En igual sentido, el proponente deberá tener en cuenta todas y cada una de las obligaciones a su cargo para proceder con la construcción de su propuesta administrativa, técnica y económica.		

**No obstante, lo anterior la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia —HOMO realizará todas las retenciones y deducciones que se disponga en la normatividad vigente y aplicable a la materia.**

**NOTA:** No pasará a evaluación y calificación la propuesta que no se ajuste a los requerimientos de tipo legal, quedando por tanto descalificada para continuar el proceso de selección.

2. FACTOR DE EXPERIENCIA DEL SERVICIO: la cual se especifica en el ítem 5.1 de este documento
3. Las demás requeridas para la calificación (puntuación) de la propuesta

## **6. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO**

La evaluación de las propuestas se realizará el día indicado en el cronograma de actividades y la adjudicación del contrato se hará con base en el resultado de las respectivas evaluaciones.

La evaluación de las propuestas se comunicará a los proponentes por medio de la página Web de la entidad [www.homo.gov.co](http://www.homo.gov.co), por el término de 01 día hábil, resueltas las observaciones por el comité de compras y contratación del HOMO, la institución procederá a adjudicar el respectivo contrato.

Una vez adjudicado el contrato el contratista deberá constituir a favor de la ESE una póliza expedida por una Compañía Aseguradora reconocida en Colombia a saber:

## **8. GARANTIAS DEL CONTRATO.**

El contratista una vez suscrito el contrato, constituirá a favor del HOMO una garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, mediante la cual se garantizarán los siguientes riesgos, en la cuantía y términos que a continuación se indican, y se obliga a constituir las, entregándose a la Oficina Asesora Jurídica para efectos de su aprobación: de no presentarlas sin causa justificada, la entidad contratante podrá otorgar el contrato al segundo oferente mejor calificado, sin que por este hecho deba reconocerse indemnización alguna.

**CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** El valor del amparo de cumplimiento no podrá ser inferior al quince (15%) por ciento del valor total del contrato y su vigencia será igual al plazo total del contrato y cuatro (4) meses más.

**PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIÓN DEL PERSONAL:** El valor de este amparo deberá ser igual al diez (10%) por ciento del valor total del contrato y su vigencia no podrá ser inferior al plazo total del contrato y tres (3) años más.

**RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** EL valor del amparo de responsabilidad civil no podrá ser inferior quince (15%) del valor total del contrato y su vigencia no podrá ser inferior al plazo total del contrato y cuatro (4) meses más.

**CALIDAD DEL SERVICIO:** El valor del amparo no podrá ser inferior al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato y su vigencia no podrá ser inferior al plazo total del contrato y un (1) años más.

Las pólizas deberán ser entregadas a la Oficina Jurídica para efectos de su aprobación; de no presentarlas en este término, sin causa justificada, la entidad contratante podrá otorgar el contrato a otra persona, sin que por este hecho deba reconocerse indemnización alguna.

## 8. SUPERVISION

El seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato será ejercido por quien designe el Ordenador del gasto o su delegado, actividad que se realizará conforme lo establecido en los artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011

Cualquier actividad que el contratista seleccionado ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad, siendo por su cuenta todas las reparaciones y modificaciones que se requieran para sustituir la actividad hasta corregir el error.

Las labores de supervisión serán adelantadas de conformidad con los procesos y procedimientos dispuesto por la Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO, el contratista adquiere la responsabilidad del cumplimiento de los mismos

### PAUTAS A TENER EN CUENTA ANTES DE INICIAR ACTIVIDADES DEL CONTRATO

El supervisor del contrato en el acta de inicio o previo a la iniciación de actividades, verificará:

Persona jurídica o natural	CUMPLE
Listado y hojas de vida con soportes de formación de trabajadores calificados según perfiles que efectivamente desarrollarán el trabajo. (tener archivo digital)	
Identificación de la ARL del contratista.	
Certificado del estado de aptitud médica de ingreso expedido por médico laboral de cada trabajador para el desarrollo de las funciones, de acuerdo con el cargo a desempeñar	
Carné de vacunas (tétano y hepatitis B) de los trabajadores que estarán en áreas de riesgo biológico. Personal asistencial, personal en cafeterías y restaurantes, personal de servicios generales	
Certificado de trabajadores para trabajo de alto riesgo, trabajo en alturas y espacios confinados, entre otros si aplica. Este certificado debe especificar que es apto para el trabajo crítico respectivo, e incluir certificados de los entrenamientos correspondientes.	
Suministro de dotación y elementos de protección personal.	
Dotación de las herramientas y equipos necesarios y adecuados para la ejecución del trabajo en forma segura y correcta de acuerdo a los requerimientos definidos en el contrato.	
Programación o instrucción al contratista en la inducción realizada por el Hospital que contempla: información general de la institución, servicios, procesos relacionados con el objeto del contrato y programa de seguridad y salud en el trabajo de la ESE (política en SST, desarrollo del sistema, riesgos presentes en el área donde va a desarrollar el trabajo, plan de emergencias, procedimiento para notificación de accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el	

periodo de vigencia del contrato, mecanismos de comunicaciones internas y externas relativas a la SST).	
---	--

Una vez de inicio a las actividades, la información anterior debe ser remitida a gestión humana para su conservación y presentación en inspecciones y auditorias.

### **PAUTAS A TENER EN CUENTA AL FINALIZAR EL CONTRATO.**

Es importante al finalizar el contrato:

- Realizar un informe de cierre del contrato según procedimiento de supervisión.
- Es responsabilidad del supervisor reportar las novedades y terminación de los contratos con riesgo alto a gestión humana y a la Oficina Jurídica para generar novedad en la ARL.
- En el acta de terminación o en la evaluación del desempeño del contratista, se incluya un análisis del desempeño del contratista en seguridad y salud en el trabajo.
- Y finalmente, dar de baja en la plataforma del Sistema de Información y Gestión del Empleo Público SIGEP.



## 9. EVENTUALIDAD CONTRACTUAL

### 9.1. INTERPRETACION UNILATERAL DEL CONTRATO

Si durante la ejecución del contrato surgen discrepancias entre la ESE Hospital Mental de Antioquia y alguno de los proveedores sobre la interpretación de alguno de las cláusulas que puedan lugar a la paralización o a la afectación grave del servicio contratado, y no se logra acuerdo entre las partes, la ESE HOMO podrá interpretar la cláusula o cláusulas objeto de la diferencia, mediante resolución motivada.

### 9.2. MODIFICACION UNILATERAL DEL CONTRATO

Si durante el desarrollo del contrato fuere necesario introducir modificaciones a fin de evitar la paralización o la afectación grave del servicio que se deba satisfacer con él, y las partes no llegan a un acuerdo previo sobre dichas variaciones, la ESE HOMO hará la modificación respectiva suprimiendo o adicionando los servicios contratados, mediante resolución motivada. Si las modificaciones que se realicen llegaren a alterar el valor inicial del contrato en un 20% o más, el contratista podrá renunciar a continuar su ejecución y la Institución Hospitalaria dará por terminado el contrato.

### 9.3. SANCIONES EN QUE INCURRE EL CONTRATISTA EN LA EJECUCION DEL CONTRATO.

- **IMPOSICION DE MULTAS:** En caso de incumplimiento parcial del contrato por parte del contratista, la ESE HOMO impondrá una multa del 0.5% del valor del contrato siempre que este no se justifique y genere un perjuicio a la entidad. El pago de estas podrán hacerse efectivas de los saldos debidos al contratista, sin perjuicio que la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA - HOMO - pueda imponer y cobrar la cláusula penal o hacer efectivas las garantías y declarar la caducidad del contrato según sea el caso.
- **CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** Procede cuando el contratista incumpla las obligaciones contraídas en el contrato, por lo que éste deberá reconocer y pagar a la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL MENTAL DE ANTIOQUIA – HOMO, a título de pena, la suma que se establezca en el contrato, dicho valor será imputado al pago de los perjuicios que se causen.
- **DECLARATORIA DE CADUCIDAD DEL CONTRATO:** cuando el incumplimiento de las obligaciones por parte del contratista, afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y se evidencia que se puede llegar a la paralización del mismo

### 9.4. TERMINACION UNILATERAL DEL CONTRATO

Cuando en desarrollo del contrato se presenten alguno de los siguientes eventos, la ESE Hospital Mental de Antioquia dispondrá mediante resolución motivada la terminación anticipada del mismo:

- Por disolución de la Persona Jurídica contratista
- Por la liquidación obligatoria del contratista
- Por la cesación de suministros, que afecten de alguna manera el cumplimiento del contrato
- Cuando las circunstancias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga.
- Por incumplimiento de una o varias de las obligaciones del contratista estipuladas en el respectivo contrato.

#### **9.5. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN.**

EL CONTRATISTA no podrá ceder el contrato sin autorización previa de la E.S.E. HOMO.

#### **9.6. CAMBIO DE ESPECIFICACIONES**

El Supervisor y/o Interventor podrá ordenar durante la ejecución del contrato, los cambios necesarios, tanto en las especificaciones técnicas como respecto del personal destinado para la prestación del servicio a suministrarse, previa consulta con el contratista, lo que se acordará entre el Interventor y el Contratista mediante acta.

El Contratista será responsable por todos los accidentes que pueda sufrir su personal, el personal del Hospital Mental, usuarios, pacientes y visitantes autorizados, como resultado de la negligencia o descuido en tomar precauciones y medidas de seguridad necesarias.

Por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del contratista.

<b>CRONOGRAMA INVITACION PUBLICA No. 08 DE 2020</b>			
<b>Nº</b>	<b>ÍTEM</b>	<b>FECHA</b>	<b>LUGAR</b>
1	<b>PUBLICACIÓN INVITACIÓN - TERMINOS DE REFERENCIA</b>	Del 31 de diciembre de 2020 al 5 de enero de 2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Página web del Homo <a href="http://www.homo.gov.co">www.homo.gov.co</a>.</li> </ul>
2	<b>PUBLICACION CONVOCATORIA CONTROL SOCIAL - VEEDURIAS CIUDADANAS</b>	31 de diciembre de 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Página web del Homo <a href="http://www.homo.gov.co">www.homo.gov.co</a>.</li> <li>• Cartelera Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia HOMO: calle 38 No. 55-310 Bello – Antioquia.</li> </ul>
3	<b>OBSERVACIONES A LOS TERMINOS DE REFERENCIA Y RESPUESTA</b>	Enero 6 de 2021  enero 7 de 2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oficina de Gestión Documental – Homo.</li> <li>• Portal Web Homo: <a href="http://www.homo.gov.co">www.homo.gov.co</a></li> </ul>
4	<b>ENTREGA DE PROPUESTAS</b>  <b>CIERRE</b>	Enero 8 de 2021 de 6:00am a 2:00pm  Enero 8 de 2021 a las 2:15 pm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oficina de Gestión Documental</li> <li>• Acta de cierre por el comité de contratación de la, Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia HOMO: calle 38 No. 55-310 Bello – Antioquia.</li> </ul>
5	<b>VERIFICACIÓN, EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS</b>  <b>PUBLICACIÓN</b>	Enero 12 de 2021  Enero 13 de 2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oficina Asesora Jurídica – HOMO- Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia HOMO: calle 38 No. 55-310 Bello – Antioquia.</li> <li>• Portal Web Homo: <a href="http://www.homo.gov.co">www.homo.gov.co</a></li> </ul>
6	<b>OBSERVACIONES A VERIFICACIÓN, EVALUACIÓN, Y CALIFICACIÓN - PUBLICACIÓN</b>	Enero 14 2021 de 7:00am a 4:00pm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oficina de Gestión Documental – HOMO Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia</li> </ul>

	<b>RESPUESTA OBSERVACIONES</b>	Enero 15 de 2021	HOMO: calle 38 No. 55-310 Bello – Antioquia.  • Portal Web Homo: <a href="http://www.homo.gov.co">www.homo.gov.co</a> .
7	<b>ADJUDICACIÓN CONTRATO</b>	Enero 15 de 2021	• Comité de contratación - Gerencia Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia.
8	<b>SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO</b>	Enero 18 de 2021	• Oficina Asesora Jurídica. Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO-: calle 38 No. 55-310 Bello – Antioquia.
9	<b>INICIO CONTRATO</b>	Enero 19 de 2021	• Empresa Social del Estado Hospital Mental de Antioquia – HOMO-: calle 38 No. 55-310 Bello – Antioquia.

**NOTA:** El HOMO se reserva el derecho de ampliar el plazo para realizar el cierre, hasta en un término igual al que corre entre la apertura y cierre señalados, cuando por cualquier circunstancia no sea posible o conveniente hacerlo en la fecha indicada. En general, este cronograma podrá ser modificado si así lo estima necesario la entidad, en todo caso, se informará oportunamente a los interesados a través del portal web oficial [www.homo.gov.co](http://www.homo.gov.co).