

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

ESTUDIO PREVIO – CONVOCATORIA PÚBLICA	
FECHA:	ENERO DE 2023
OBJETO:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS USUARIOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ, POR EL SISTEMA DE PRECIO FIJO POR RACIÓN.
I. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:	
1. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA NECESIDAD POR CONTRATAR.	<p>Con la promulgación de la Constitución Política de 1991, la Seguridad Social en Colombia se convirtió en un servicio público de carácter obligatorio, formalizado mediante la Ley 100 de 1993 y sus respectivos Decretos Reglamentarios. La Ley 100 de 1993 estableció que el Estado es el encargado de prestar el servicio de salud, obligación que ejecutaría a través de Empresas Sociales del Estado.</p> <p>La Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá – CRIB, es una persona jurídica de derecho público dotada legal y estatutariamente de las características especiales inherentes de las entidades del nivel descentralizado departamental, que cuenta con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, sometida al régimen jurídico previsto en el CAPÍTULO III, Artículos 194, 195 y 197 de la Ley 100 de 1993 y sus decretos reglamentarios, por el derecho privado en lo que se refiere a contratación y por el Estatuto de Contratación propio. En razón de su autonomía, la Entidad se organizará, gobernará y establecerá sus normas y reglamentos de conformidad con los principios constitucionales y legales que le permitan desarrollar los fines para los cuales fue constituida (Decreto 1876 de 1994), por lo que, si bien todas sus actuaciones de encuentran sujetas al principio de legalidad, en materia contractual para la celebración de dichos actos jurídicos, deberán respetar lo establecido en el Estatuto de Contratación particular y las demás normas civiles y comerciales que le permitan satisfacer las necesidades que se generan para la correcta prestación del servicio de salud.</p> <p>En la Ley 100 de 1993 se tomaron en cuenta una serie de principios como Eficiencia, Universalidad, Solidaridad, Integralidad, Unidad y participación además de Eficacia y Calidad, que pretenden garantizar la mejor prestación de los servicios de salud a los usuarios, así como la auto-sostenibilidad económica y financiera de las instituciones que participan en el sector.</p> <p>El derecho de atención en salud descrito en el Artículo 49 de la Constitución Política de Colombia, se caracteriza por integral, -como lo refirió el máximo órgano de la Justicia Constitucional Colombiana en la <i>ratio decidendi</i> del fallo T-760 de 2008-, por lo que requiere que se cumplan las condiciones de calidad, eficacia y oportunidad. Lo anterior implica que la atención en salud no se reduce, pues al componente de atención sanitaria y a la servicios de servicios de tal orden, pues si bien, este es uno de los elementos esenciales de un sistema de salud, no es el único, pues con igual importancia se deberá centrar su mirada en aspectos como promoción de la salud, prevención de la enfermedad y de la provisión de servicios esenciales idóneos, para controlar adecuadamente los denominados determinantes de la salud y procurar así el nivel de bienestar buscado para las personas.</p> <p>El objeto de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, es la prestación de servicios de salud, entendidos como un servicio público y como parte integrante</p>

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



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

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

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

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

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

La presente necesidad se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2023.

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

1. OBJETO PARA CONTRATAR:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS USUARIOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ, POR EL SISTEMA DE PRECIO FIJO POR RACIÓN.	
2. ESPECIFICACIONES:	CARACTERÍSTICA	SERVICIO
	Descripción	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS USUARIOS QUE SE ENCUENTRAN HOSPITALIZADOS EN LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ, POR EL SISTEMA DE PRECIO FIJO POR RACIÓN.
	Número de personas:	Las necesarias para la ejecución de las actividades posteriormente descritas.
	Experiencia:	Haber celebrado, ejecutado y liquidado, dos (02) contratos con entidades públicas y/o privadas, cuyo valor individual sean igual o

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

		superior al valor en S.M.M.L.V. del presupuesto oficial del proceso de selección, con la condición de que cuente por lo menos con cinco (5) de los códigos de clasificación exigidos por la entidad en los Términos de Condiciones.
Tiempo que se requiere:		Hasta el 31 de diciembre de 2023.
Lugar de ejecución:		En las instalaciones de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, ubicada en el Km 1 vía Tunja – Soracá.
Actividades que se requieren:		<ol style="list-style-type: none"> 1. Suministrar la alimentación a los usuarios que se encuentran hospitalizados en la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, por el sistema de precio fijo por ración, entendiéndose por ración: (desayuno, media mañana, almuerzo, onces, comida y refrigerio nocturno), con los parámetros dietéticos, organolépticos de oportunidad y de calidad definidos en las especificaciones técnicas, acorde con la formulación médica y de nutrición de la empresa contratante y avalados por la supervisión del presente contrato, en forma ininterrumpida durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo, y de acuerdo con las minutas presentadas al inicio del contrato con el ajuste de Kcal de cada dieta. Para cada una de las dietas: <ul style="list-style-type: none"> • Dieta normal • Dieta hiperprotéica hipercalórica. • Dieta hipoglúcida. • Dieta vegana • Y demás dietas que se requieran según lo solicitado por el profesional de nutrición de la Entidad. 2. Respetar el aporte kilo calórico para cada tipo de dieta basados en que la Dieta Normal es de 2.750 kcal. 3. Presentar la derivación de la dieta normal, para las Dieta hiperprotéica hipercalórica, Dieta hipoglúcida y vegana en momento de la firma del contrato, para revisión y aprobación por profesional universitario en nutrición de la ESE. 4. Hacer verificación estricta al archivo digital de dispensación de dietas, sin realizar modificación alguna. 5. Asegurar los utensilios necesarios para el suministro de la alimentación según la recomendación del personal de la institución 6. Ajustar las normas, especificaciones y prioridades que determine la Empresa contratante en cuanto a turnos, horarios para la ejecución del Contrato lo mismo que a los reglamentos, directrices y disposiciones especiales para el funcionamiento del mismo. 7. Las modificaciones a los menús establecidos en la propuesta, deberán ser previamente autorizadas mediante Acta firmada por la

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



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

		<p>Nutricionista de la Empresa y la supervisión del presente contrato, siempre y cuando éstos cumplan con las características y parámetros establecidos, los cuales no podrán alterar ni cambiar el valor y la distribución nutricional del mismo. Cada vez que se requiera efectuar un cambio en el menú deberá informarse a la supervisión del presente contrato, para que emita por escrito la respectiva aprobación con base en la propuesta, en caso de efectuar una visita y encontrar modificaciones no aprobadas previamente, se tomarán las decisiones de conformidad con la Ley y las disposiciones de éste contrato en materia de incumplimiento, igualmente el Contratista deberá presentar en esta visita los menús aprobados y la derivación de las dietas terapéuticas.</p> <ol style="list-style-type: none">8. Suministrar los alimentos en adecuadas condiciones de presentación, higiene, calidad, preparación de los mismos e identificación legible y segura de las dietas terapéuticas para los pacientes que lo requieran, además garantizará la buena y aligera atención a los Usuarios Hospitalizados, en el momento de proporcionar la alimentación en los diferentes momentos de entrega y servicios, según corresponda. En eventos de contingencia y según aislamientos epidemiológicos se debe asegurar la entrega de los alimentos en menaje desechable previa solicitud escrita de la supervisión del contrato.9. Permitir y aceptar que la preparación y el suministro de los alimentos, sea revisado periódicamente por la Nutricionista y Referente de Auditoría de la Empresa y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le impartan en conjunto con la supervisión, dentro de los términos del presente contrato, además de los controles que considere la Empresa.10. Mantener por su cuenta en excelente estado de aseo, las instalaciones e instrumentos de trabajo, áreas de procedimiento y distribución del servicio, y todos los requerimientos normativos para el servicio de preparación y dispensación de alimentos. Así como adquirir a su costo los implementos de aseo necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato y de los protocolos de bioseguridad, limpieza y desinfección de la empresa contratante.11. Efectuar dentro de los quince (15) primeros días de cada mes, acorde a cronograma que debe presentar, las fumigaciones para garantizar el control de plagas, roedores, insectos y otros en las instalaciones del servicio de alimentos y sus alrededores, de lo cual deberá quedar constancia con un certificado expedido por la Institución que realice esta labor, anexando copia del cumplimiento al informe mensual de ejecución de actividades, el cual será revisado por la supervisión.12. Efectuar el control de calidad microbiológica tanto a las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados cada cuarenta
--	--	--

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

		<p>y cinco (45) días, además se debe garantizar que el agua utilizada para la preparación de los alimentos sea potable. Este control será realizado por un laboratorio autorizado o deberá ser coordinado con Instituciones de vigilancia sanitaria adscritas a la Secretaría de Salud del Departamento.</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Asumir el costo de los víveres y la preparación de los alimentos es responsabilidad del contratista, garantizando la calidad de las materias y del producto final, los cuales estarán sujetos a los procedimientos de auditoría que determine la entidad contratante. 14. Certificar que, como porcentaje mínimo del valor total de los recursos del presupuesto del contrato a celebrar, comprará el 30% a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria local, para lo cual deberá allegar junto con la fotocopia de las facturas de compra realizadas en el mes de ejecución, la Certificación emitida por la Secretaria de Agricultura del Departamento de Boyacá en la cual se reflejen el listado de proveedores y/o cooperativas las cuales hacen parte de los pequeños productores de agricultura campesina, familiar y comunitaria local, información que será verificada por parte de los supervisores del contrato, en el momento de la radicación de cada una de las cuentas por cobrar. 15. Evitar preparaciones combinadas. 16. Dispensar en caso de requerirse dietas de presentación blanda dadas las necesidades de los pacientes, se tendrán en cuenta las condiciones de las minutas expuestas y se modificará la presentación de las mismas a licuada o tipo papilla. 17. Proveer los utensilios necesarios para el empaque, suministro y consumo de los alimentos a los Usuarios, los cuales deben ser de material higiénico, seguro y presentable. 18. Presentar el plan de saneamiento, donde contemplará 5 programas: limpieza y desinfección, control de plagas y roedores, manejo de residuos, manejo de agua, y plan de capacitación específica de manipulación de alimentos a los funcionarios. 19. Presentar en un término de una semana posterior a la firma del contrato, el análisis de contenido nutricional de las 4 semanas de las dietas solicitadas (hipercalórica hiperproteica, hipoglucida y vegana) sin que sobrepasen los aportes solicitados en cada patrón. 20. Contratar por su cuenta y riesgo el personal necesario para la ejecución del Contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable además de contar con la certificación vigente del curso de Buenas Prácticas en la Manufactura de Alimentos (BPM) y/o Certificación de manipulación de alimentos, Certificado de reconocimiento médico no mayor a un (01) año de expedición y esquema completo de vacunación para Hepatitis A y B, Influenza,
--	--	---

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



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

		<p>Tétano, COVID-19 y las demás que exijan las autoridades sanitarias del ramo.</p> <p>21. Garantizar durante la ejecución del contrato, la reglamentación vigente para la operación del servicio de alimentación.</p> <p>22. Asegurar la entrega de los alimentos requeridos en cada una de las unidades, asegurando la adecuada marcación de los mismo según sea requerido.</p> <p>23. Contar con el personal necesario capacitado y certificado para la ejecución del Contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable además de contar con la certificación del curso de Buenas Prácticas en la Manufactura de Alimentos (BPM) y certificado de manipulación de alimentos.</p> <p>24. Asignar durante todo el tiempo de la operación una persona responsable quién tendrá la facultad de solucionar los inconvenientes que se generen en la ejecución del contrato, y dar solución a los requerimientos que provengan de la parte contratante y de la supervisión e informar por escrito la disponibilidad del responsable al supervisor del contrato al inicio de cada semana.</p> <p>25. Acatar y cumplir todas las observaciones que le realicen por escrito la supervisión del contrato con relación al objeto contractual.</p> <p>26. Concertar con el Supervisor del contrato los menús especiales de acuerdo con la periodicidad ofertada.</p> <p>27. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, sin perjuicio de las auditorías que desde el área de seguridad y salud en el trabajo adelante la empresa contratante.</p>
	Certificaciones:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Certificado de manipulación de alimentos y/o curso de aprobación de buenas prácticas de manufactura del personal quien prestará el servicio. Este es de carácter obligatorio presentar actualizado y vigente el certificado emitido por alguna Entidad que cuente con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos y las demás que requiera la normatividad vigente para manejo de alimentos y a nivel sanitario. 2. Certificado de reconocimiento médico no mayor a un (01) año de expedición. 3. Las demás que requiera la normatividad vigente para manejo de alimentos y a nivel sanitario. <p>Carnet de vacunación con esquemas completos del personal para: Hepatitis A y B, Influenza, tétano, Covid 19 y las demás que exijan las autoridades sanitarias del ramo.</p>
	Otro (Que permita definir plenamente el servicio):	<p style="text-align: center;">MINUTA PATRON DIETA NORMAL</p> <p style="text-align: center;">KILOCALORIAS 2750kcal PROTEINAS 15-17% GRASAS 30-32% CARBOHIDRATOS 57-60%</p>

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

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	NUMERO DE INTERCAMBIOS	PESO NETO	PORCION SERVIDA
DESAYUNO	FRUTAS	1	50-160g	50-160g
	LECHE ENTERA FRESCA Y FERMENTADA	0,5	100cc o 13g	250cc
	GRUPO DE SUSTITUTOS	1,5	25-75g	45-70g
	CEREALES ADULTOS	2	40-80g	40-80g
	CALDO O CONSOME	1	300cc	300cc
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	LECHE ENTERA FRESCA Y FERMENTADA	1	200cc o 26g	200cc
	CEREALES ADULTOS	1	20-40g	20-40g
	FRUTAS	1	50-160g	50-160g
ALMUERZO	VERDURAS Y HORTALIZAS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	10-30g	300cc
	RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	20-30g	
	CEREALES ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	7-30g	
	CARNES MAGRAS CRUDAS Y PROTEINAS TEXTURIZADAS	1,2	100-140g	100-120g
	CEREALES ADULTOS	1,25	60-100g	100-120g

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

			RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS	1,3	80- 150g	80-150g
			VERDURAS Y HORTALIZAS	1,5	75- 160g	75-160g
			FRUTAS	0,5	30- 100g	250cc
		REFRIGER IO DE LA TARDE	LECHE ENTERA FRESCA Y FERMENTADA	1	200c c o 26g	200cc
			CEREALES ADULTOS	1	20- 40g	20-40g
			FRUTAS	1	50- 160g	50-160g
		COMIDA	VERDURAS Y HORTALIZAS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	10- 30g	300cc
			RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	20- 30g	
			CEREALES ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	7- 30g	
			CARNES MAGRAS CRUDAS Y PROTEINAS TEXTURIZADAS	1,2	100- 140g	100-120g
			CEREALES ADULTOS	1,25	60- 100g	100-120g
			RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS	1,3	80- 150g	80-150g
			VERDURAS Y HORTALIZAS	1,5	75- 160g	75-160g
			FRUTAS	0,5	30- 100g	250cc
			CEREALES ADULTOS	1	20- 40g	250cc

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

		REFRIGERIO DE LA NOCHE	BEBIDA CALIENTE NOLACTEA	1	250cc	250cc
		PARA EL DIA	AZUCARES Y DULCES ADULTOS	3,2	83g	para las preparaciones del dia
			GRASAS POLIINSATURADAS	9	45cc	
Documento de referencia lista de intercambios Universidad de Antioquia quinta edición Medellín 2018, El caldo o consomé no se requiere incluir en el análisis de contenido nutricional.						
MINUTA PATRON DIETA HIPERPROTEICA- HIPERCALORICA						
KILOCALORIAS 2900 PROTEINAS 18-20% GRASAS 30-32% CARBOHIDRATOS 53-58%						
		TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PESO NUMERO DE INTERCAMBIOS	PESO NETO	PORCION SERVIDA
		DESAYUNO	FRUTAS	1	50-160g	50-160g
			LECHE ENTERA FRESCA Y FERMENTADA	0,5	100cc o 13g	250cc
			GRUPO DE SUSTITUTOS	2,5	50 a 110g	75-116g
			CEREALES ADULTOS	2	40-80g	40-80g
			CALDO O CONSOME	1	250cc	250cc
		REFRIGERIO DE LA MAÑANA	LECHE ENTERA FRESCA Y FERMENTADA	1	200cc o 26g	200cc
			CEREALES ADULTOS	1	20-40g	20-40g
			FRUTAS	1	50-160g	50-160g
		ALMUERZO	VERDURAS Y HORTALIZAS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	10-30g	300cc
			RAICES, TUBERCULOS Y	0,3	20-30g	

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

			PLATANOS ADULTOS <i>Para la preparacion de la sopa</i>			
			CEREALES ADULTOS <i>Para la preparaci3n de la sopa</i>	0,3	7-30g	
			CARNES MAGRAS CRUDAS Y PROTEINAS TEXTURIZADAS	1,7	140-200g	160-170g
			CEREALES ADULTOS	1,25	60-100g	100-120g
			RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS	1,3	80-150g	80-150g
			VERDURAS Y HORTALIZAS	1,5	75-160g	75-160g
			FRUTAS	0,5	30-100g	250cc
		REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA FRESCA Y FERMENTADA	1	200cc o 26g	200cc
			CEREALES ADULTOS	1	20-40g	20-40g
			FRUTAS	1	50-160g	50-160g
		COMIDA	VERDURAS Y HORTALIZAS <i>Para la preparaci3n de la sopa</i>	0,3	10-30g	300cc
			RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS <i>Para la preparaci3n de la sopa</i>	0,3	20-30g	
			CEREALES ADULTOS <i>Para la preparaci3n de la sopa</i>	0,3	7-30g	
			CARNES MAGRAS CRUDAS Y	1,7	140-200g	160-170g

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edici3n sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

		PROTEINAS TEXTURIZADAS			
		CEREALES ADULTOS	1,25	60-100g	100-120g
		RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS	1,3	80-150g	80-150g
		VERDURAS Y HORTALIZAS	1,5	75-160g	75-160g
		FRUTAS	0,5	30-100g	250cc
REFRIGERIO DE LA NOCHE		CEREALES ADULTOS	1	20-40g	20-40g
		BEBIDA NO LACTEA	1	250cc	250cc
PARA EL DIA		AZUCARES Y DULCES ADULTOS	3,2	83g	para las preparaciones del día
		GRASAS POLIINSATURADAS	9	45cc	
Documento de referencia lista de intercambios Universidad de Antioquia quinta edición Medellín 2018, El caldo o consomé no se requiere incluir en el análisis de contenido nutricional.					
MINUTA PATRON DIETA HIPOGLUCIDA					
KILOCALORIAS 2400 PROTEINAS 18-20% GRASAS 32-36% CARBOHIDRATOS 45-50%					
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PESO NUMERO DE INTERCAMBIOS	PESO NETO	PORCION SERVIDA	
DESAYUNO	FRUTAS	1	50-160g	50-160g	
	LECHE ENTERA FRESCA Y FERMENTADA	0,5	100cc o 13g	250cc	
	GRUPO DE SUSTITUTOS	2,5	50 a 110g	75-116g	
	CEREALES ADULTOS	1	20-40g	20-40g	
	CALDO O CONSOME	1	300cc	300cc	

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

		REFRIGERIO DE LA MAÑANA	LECHE ENTERA FRESCA Y FERMENTADA	1	200c c o 26g	200cc		
			CEREALES ADULTOS	1	20-40g	20-40g		
			FRUTAS	1	50-160g	50-160g		
		ALMUERZO		VERDURAS Y HORTALIZAS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	10-30g	300cc	
					RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3		20-30g
				CEREALES ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	7-30g		
				CARNES MAGRAS CRUDAS Y PROTEINAS TEXTURIZADAS	1,7	140-200g		160-170g
				CEREALES ADULTOS	1,25	60-100g		100-120g
				VERDURAS Y HORTALIZAS	2	100-213g		93-213g
				FRUTAS	0,5	30-100g		250cc
		REFRIGERIO DE LA TARDE		LECHE ENTERA FRESCA Y FERMENTADA	1	200c c o 26g	200cc	
				CEREALES ADULTOS	1	20-40g	20-40g	
				FRUTAS	1	50-160g	50-160g	
		COMIDA		VERDURAS Y HORTALIZAS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	10-30g	300cc	
				RAICES, TUBERCULOS Y	0,3	20-30g		

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



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

			PLATANOS ADULTOS Para la preparacion de la sopa			
			CEREALES ADULTOS Para la preparaci3n de la sopa	0,3	7-30g	
			CARNES MAGRAS CRUDAS Y PROTEINAS TEXTURIZADAS	1,7	140-200g	160-170g
			RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS	1,3	80-150g	80-150g
			VERDURAS Y HORTALIZAS	2	100-213g	93-213g
			FRUTAS	0,5	30-100g	250cc
		REFRIGERIO DE LA NOCHE	CEREALES ADULTOS	1	20-40g	20-40g
			BEBIDA CALIENTE SIN DULCE	1	250cc	250cc
			FRUTAS	1	50-160g	50-160g
		PARA EL DIA	GRASAS POLIINSATURADAS	9	45cc	para las preparaciones del dia
Documento de referencia lista de intercambios Universidad de Antioquia quinta edici3n Medell3n 2018, El caldo o consom3 no se requiere incluir en el an3lisis de contenido nutricional.						
MINUTA PATRON DIETA VEGANA						
KILOCALORIAS 2700 PROTEINAS 9-11% GRASAS 30-34% CARBOHIDRATOS 60-65%						
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	PESO NUMERO DE INTERCAMBIOS	PESO NETO	PORCION SERVIDA		
DESAYUNO	FRUTAS	1,5	75-240g	75-240g		

Este es un formato de registro, se advierte al colaborador que su contenido no puede ser objeto de modificaciones posteriores a la fecha de edici3n sin que informe directamente de tales cambios a la oficina de calidad

			BEBIDA CALIENTE SIN LACTEO	1	250cc	250cc
			GRUPO DE NUECES	2	14-22g	14-22g
			CEREALES ADULTOS	2	40-80g	40-80g
			CALDO	1	300cc	300cc
		REFRIGERIO DE LA MAÑANA	CEREALES ADULTOS	1	20-40g	20-40g
			FRUTAS	1	50-160g	50-160g
		ALMUERZO	VERDURAS Y HORTALIZAS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	10-30g	300cc
			RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	20-30g	
			CEREALES ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	7-30g	
			LEGUMINOSAS ADULTOS	0,75	75-100g	75-100g
			CEREALES ADULTOS	1,5	70-120g	
			RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS	1,3	80-150g	80-150g
			VERDURAS Y HORTALIZAS	3	150-240g	139-290g
			GRUPO DE SEMILLAS	0,5	5-20g	5-20g
			FRUTAS	0,5	30-100g	250cc
			REFRIGERIO DE LA TARDE	CEREALES ADULTOS	1	20-40g
		FRUTAS		1	50-160g	50-160g

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



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

COMIDA	VERDURAS Y HORTALIZAS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	10-30g	300cc
	RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	20-30g	
	CEREALES ADULTOS <i>Para la preparación de la sopa</i>	0,3	7-30g	
	LEGUMINOSAS ADULTOS	0,75	75-100g	75-100g
	CEREALES ADULTOS	1,5	70-120g	
	RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS ADULTOS	1,3	80-150g	80-150g
	VERDURAS Y HORTALIZAS	3	150-240g	139-290g
	GRUPO DE SEMILLAS	0,5	5-20g	5-20g
	FRUTAS	0,5	30-100g	250cc
	REFRIGERIO DE LA NOCHE	CEREALES ADULTOS	1	20-40g
FRUTAS		1	50-160g	50-160g
PARA EL DIA	AZUCARES Y DULCES ADULTOS	3,2	83g	para las preparaciones del día
	GRASAS POLIINSATURADAS	12	60cc	
Documento de referencia lista de intercambios Universidad de Antioquia quinta edición Medellín 2018, El caldo o consomé no se requiere incluir en el análisis de contenido nutricional.				
3. IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR DENTRO DEL CLASIFICADOR	CLASIF. UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
	90101500	Servicios de viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber

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



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

DE BIENES Y SERVICIOS	50192700	Alimentos, bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados.
	80141700	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y Distribución	Distribución.
	85151500	Servicios de Salud	Servicios Alimenticios y de nutrición.	Tecnología de Alimentos.
	85151600	Servicios de Salud	Servicios Alimenticios y de nutrición.	Asuntos Nutricionales
	85151700	Servicios de Salud	Servicios Alimenticios y de nutrición.	Planeación y ayuda de Política de Alimentos
	90101800	Servicios de viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de Comidas para llevar y a domicilio
	93131600	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.
4. AUTORIZACIONES, PERMISOS, LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Certificado de manipulación de alimentos y/o curso de aprobación de buenas prácticas de manufactura del personal quien prestará el servicio. Este es de carácter obligatorio presentar actualizado y vigente el certificado emitido por alguna Entidad que cuente con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos y las demás que requiera la normatividad vigente para manejo de alimentos y a nivel sanitario. 2. Certificado de reconocimiento médico no mayor a un (01) año de expedición. 3. Las demás que requiera la normatividad vigente para manejo de alimentos y a nivel sanitario. 4. Carnet de vacunación con esquemas completos del personal para: Hepatitis A y B, Influenza, tétano, Covid 19 y las demás que exijan las autoridades sanitarias del ramo. 			
III. MODALIDAD DE SELECCIÓN DE CONTRATISTA, FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN Y CONDICIONES DEL CONTRATO.				
1. TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO			
2. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	CONVOCATORÍA PÚBLICA			
3. FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MODALIDAD DE	En el Acuerdo GER.100.03.01.001 del 27 febrero 2018, la Junta Directiva de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, profirió el Estatuto y Manual Interno en la Contratación de dicha entidad fundado en establecido en el numeral			

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

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

SELECCIÓN DE CONTRATISTA:	<p>6° el artículo 195 de la Ley 100 de 1993, concordante con el artículo 16 del Decreto 1876 de 1994, y la disposición que se encuentra en el artículo 76 de la ley 1438 del año 2011 que puntualmente establece que "con el propósito de promover la eficiencia y transparencia en la contratación de las Empresas Sociales del Estado podrán asociarse entre sí, constituir cooperativas utiliza el sistema de compras electrónicos o cualquier otro mecanismo que beneficia las entidades con economías de escala, calidad, oportunidad y eficiencia respetando los principios de la actuación administrativa y la contratación pública".</p> <p>Que revisado el Estatuto Especial de contratación de la entidad, de acuerdo a lo reglamentado en el Acuerdo No. GER 100.03.01.001 del 27 de febrero de 2018 emanado de la Junta Directiva de la E.S.E CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ, - acto administrativo que en la actualidad goza de la presunción de legalidad y carácter ejecutoria que se encuentra en los Arts. 88 y 89 de la Ley 1437 del año 2011-, al encontrarse dentro de las condiciones establecidas en los Arts. 27, 28, 31, 33 y concordantes del Manual de Contratación, y al superar el valor presupuesto los CIENTO TREINTA Y UN (131) S.M.M.L.V, la modalidad de selección del contratista a utilizar corresponderá a la CONVOCATORIA PÚBLICA.</p>
4. PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será desde la suscripción del acta de inicio y hasta el día 30 de junio de 2023 o hasta agotar presupuesto, eventualidad que ocurra primero.
5. LUGAR DE EJECUCIÓN Y/O ENTREGA:	En las instalaciones de la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá – CRIB.
6. SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA :	<p>La supervisión del contrato estará a cargo de la Subgerencia Científica y Subgerencia Administrativa y Financiera, quienes encontrarán su apoyo en la Profesional Universitario cuyo cargo es Nutricionista; los supervisores del contrato controlarán su debida ejecución en la siguiente forma:</p> <p>Funciones Generales:</p> <ul style="list-style-type: none">• Apoyar el logro de los objetivos contractuales.• Velar por el cumplimiento del contrato en términos de plazos, calidades, cantidades y adecuada ejecución de los recursos del contrato.• Mantener en contacto a las partes del contrato, para lo cual deberá hacerlo mediante escritos, y/o correos electrónicos, al encontrarse autorizado en cumplimiento del artículo 56 de la Ley 1437 de 2011.• Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución.• Solicitar informes, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas a verificar la adecuada ejecución del contrato.• Llevar a cabo labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen, en coordinación con el área responsable de cada riesgo incluido en el mapa correspondiente, así como la identificación y tratamiento de los riesgos que puedan surgir durante las diversas etapas del contrato.

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

- Aprobar o rechazar por escrito y/o correo electrónico, de forma oportuna y motivada la entrega de los bienes o servicios, cuando éstos no se ajustan a lo requerido en el contrato, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas.
- Suscribir las actas que se generen durante la ejecución del contrato para dejar documentadas diversas situaciones y entre las que se encuentran: actas parciales de avance, actas parciales de recibo y actas de recibo final de ser procedentes.
- Informar a la Entidad Estatal de hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la entidad estatal desarrolló las actividades correspondientes.
- Informar a la Entidad Estatal cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.

Vigilancia Administrativa.

- Velar porque existe un expediente del contrato que esté completo, actualizado y que cumplan las normas en materia de archivo.
- Coordinar las instancias internas de la Entidad Estatal relacionadas con la celebración, ejecución y liquidación del contrato.
- Entregar los informes que estén previstos y los que soliciten los organismos de control.
- Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social, salud ocupacional, planes de contingencia, normas ambientales, de acuerdo con la naturaleza del contrato.

Vigilancia técnica.

- Verificar y aprobar la existencia las condiciones técnicas para iniciar la ejecución del contrato.
- Verificar que el contratista suministre y mantenga el personal o equipo ofrecido, con las condiciones de idoneidad pactadas inicialmente y exigir su reemplazo en condiciones equivalentes cuando fuera necesario.
- Estudiar y decidir los requerimientos de carácter técnico que implique modificaciones o sobrecostos del contrato. Justificar y solicitar a la entidad estatal las modificaciones o ajustes que requiere contrato.
- Solicitar que la Entidad Estatal haga efectivas las garantías del contrato, cuando a ello haya lugar, y suministrarle la justificación y documentos correspondientes.

Vigilancia financiera y contable.

- Revisar los documentos necesarios para efectuar los pagos del contrato incluyendo el recibo a satisfacción de los bienes o servicios objeto de este.
- Controlar el balance presupuestal del contrato para efectos de pago y su liquidación.

	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuenten con autorización y se encuentran justificados técnica, presupuestal y jurídicamente. • Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le corresponde para efectuarla
<p>7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:</p>	<p>Son obligaciones de carácter general del contratista las siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cumplir con lo pactado en el contrato con suma diligencia y cuidado de conformidad con los términos de la propuesta, ofreciendo las mejores condiciones de calidad, ejecutando oportuna e idóneamente el objeto contratado. b) Obrar con diligencia y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato. c) Atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del supervisor, sin que por ello se esté generando subordinación. d) Presentar oportunamente los respectivos informes de actividades. e) Presentar los certificados de pago de aportes de seguridad social integral. f) Obrar con absoluta buena fe en las distintas etapas del contrato, evitando todo tipo de dilaciones o retardos. g) Coordinar con el supervisor la ejecución del objeto del contrato. h) Corregir de forma inmediata cualquier falla o error que se cometa durante la ejecución del objeto contractual. i) En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar de manera inmediata dicha situación a la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá – CRIB j) Autorizar el uso de manejo de datos. k) El contratista se compromete a comunicarse a los medios de notificación electrónicos establecidos en la caratula del contrato, por lo que acepta que cualquier información sea realizada por este medio. l) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir cualquier acto o hecho. m) Cumplir cabalmente con el SGSST de la empresa. n) Las demás obligaciones especiales de acuerdo con el objeto contractual. <p>Nota: En el desarrollo de las actividades se requerirá que el contratista se presente en el lugar en donde indique la entidad en el horario establecido, sin que por ello se generen las condiciones del contrato realidad.</p>
<p>8. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:</p>	<ol style="list-style-type: none"> a) Cancelar al contratista oportunamente el valor del contrato en la forma, plazos y condiciones que se indican en el mismo. b) Designar un supervisor para la coordinación del objeto del presente contrato.

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

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

	<p>c) Dar respuesta oportuna a través del Supervisor del Contrato a las peticiones del contratista.</p> <p>d) Poner a disposición del Contratista toda la información que sea de vital ayuda de tal manera que facilite su labor.</p> <p>e) Aprobar oportunamente la Garantía Única.</p> <p>f) Liquidar el contrato</p> <p>g) Las demás derivadas de la naturaleza del Contrato, que se requieran para su debida ejecución.</p>
IV. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO PRESUPUESTO Y CDP.	
1. ANÁLISIS Y JUSTIFICACIÓN:	La Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá – CRIB ha estimado el valor del presente servicio, teniendo como parámetro el análisis sectorial del mercado presentado en el formato de estudio de mercado.
2. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO :	De acuerdo al estudio del mercado, El presupuesto aproximado corresponde a SEISCIENTOS QUINCE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS (\$615.353.250.00) M/CTE, INCLUIDO IVA y demás gastos asociados a la ejecución del contrato.
3. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL :	El presente proceso de contratación de Prestación de Servicios, se encuentra respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No 26 del 16 de enero de 2023, afectando el rubro 2450206 denominado servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas, expedido por el Auxiliar Administrativo de Presupuesto.
4. FORMA DE PAGO:	<p>La Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá pagará al Contratista favorecido el valor total del contrato en pagos mensuales por la multiplicación de las raciones y/o dietas que han sido entregadas por el valor unitario de cada una las dietas, para lo cual el futuro contratista acompañará previa Certificación de Cumplimiento a Satisfacción de la entrega expedida por el Supervisor del contrato, presentación de la factura, demás requisitos exigidos por la Entidad, en suma con lo estipulado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, respecto al Sistema de Seguridad Social Integral.</p> <p>En caso que el futuro contratista emita Factura Electrónica, este deberá asegurar que con ella radicará en la Oficina de la Subgerencia Administrativa y Financiera la totalidad de requisitos establecidos en el contrato y demás reglamentaciones para el tramite concerniente; la ausencia de alguna de las exigencias legal y contractualmente establecidas desde ya generará el rechazo de la Factura.</p> <p>PARÁGRAFO. - Todos los gastos, derechos, contribuciones e impuestos Nacionales, Departamentales y Municipales que se causen con ocasión de la suscripción y ejecución del contrato, estarán a cargo del CONTRATISTA de acuerdo con la normativa vigente.</p>
V. SOPORTE QUE PERMITE LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO Y GARANTÍAS DE AMPARO ESTABLECIDAS PARA EL CONTRATO.	

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

1. ANÁLISIS:

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

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

Clase de Riesgos	%	Sobre el Valor	Vigencia
Cumplimiento del Contrato.	10%	Del contrato	Por el término de duración del contrato y un (1) año más.
Calidad del servicio	10%	Del contrato	Por el término de duración del contrato y un (1) año más.
Calidad de los bienes suministrados.	30%	Del contrato	Por el término de duración del contrato y un (1) año más.
Cumplimiento de pago de salarios y prestaciones sociales	10%	Del contrato	Por el término de duración del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad civil extracontractual	100 S.M.L.M.V.		Por el término de duración del contrato.

TOMADOR/AFIANZADO: La garantía deberá tomarse con el nombre de la persona natural o razón social de la persona jurídica que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la cámara de comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Cuando la propuesta se presente en consorcio o Unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales del oferente plural.

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

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



FORMATO

VERSION: 1

CODIGO: F-GJC-GC-015

"ESTUDIOS PREVIOS"

FECHA: 25/02/2021

	<p>PARÁGRAFO TERCERO: La aprobación de la Garantía Única señalada se sujetará a lo dispuesto en el Artículo 44 del Manual de Contratación.</p> <p>PARÁGRAFO CUARTO: Igualmente el Contratista se compromete a responder de los perjuicios que cause a la entidad contratante de los vicios ocultos en los bienes y/o servicios entregados en los términos de la legislación civil y comercial, de los Artículos 4, 26, 52, 55 y 56 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias y de conformidad a lo estipulado en el Artículo 7° de la Ley 1150 de 2007, la garantía se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del contrato y se ajustara a los límites, existencia y extensión de los riesgos amparados.</p> <p>PARÁGRAFO QUINTO: La póliza deberá amparar la caducidad del contrato, las multas y de la cláusula penal pecuniaria y demás sanciones. Si el Contratista se negare a constituir la garantía única, así como no otorgarla en los términos, cuantía y duración establecidos en este parágrafo, el CRIB, podrá declarar la caducidad del contrato.</p> <p>PARÁGRAFO SEXTO: El contratista se compromete a allegar las pólizas en un término máximo de tres (03) días a partir de la suscripción del contrato</p>
VI. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO INTERNACIONAL.	
1. ACUERDOS INTERNACIONALES	No Aplica según la Naturaleza de la Entidad.

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

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

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

VII. ANÁLISIS DE RIESGO																						
N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interna	Planeación	Operacional	Que la contratación del bien/servicio no esté contemplada en el Plan anual de Adquisiciones de la entidad	Adquisición de bienes y o servicios sin el cumplimiento de los requisitos normativos	1	1	2	BAJO	Entidad	Citar comité extraordinario de compras y contratos para actualizar el Plan Anual de Adquisiciones	1	1	2	BAJO	NO	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	Inmediatamente a la aprobación de la necesidad por parte de gerencia	Durante el primer trimestre del año del contrato	Revisión, verificación y actualización (Si es el caso), del proceso en el Plan anual de Adquisiciones en la etapa de planeación	Cuando se genera la necesidad
2	General	Interna	Planeación	Regulatorio	La definición de la necesidad y el objeto establecido en el estudio previo, no se ajusta a la modalidad de selección aplicable.	Retrasos en la revisión y ajuste del estudio previo y aprobación del mismo por parte de la Subdirección que genera la necesidad	2	2	4	BAJO	Entidad	Revisión y apoyo jurídico a las dependencias que solicitan la contratación, aclarando los requisitos y la aplicabilidad de cada una de las modalidades de selección.	1	1	2	BAJO	NO	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	En la elaboración del estudio previo	En la suscripción del estudio previo	Revisión y verificación que de los Estudios previos cumplan con el principio de legalidad	Cada vez que se proyecta un estudio previo

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

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

3	General	Interno	Planeación	Regulatorio	Los requisitos habilitantes no son los apropiados para el proceso de contratación y no es posible encontrar proponentes	Falta de oferentes que puedan generar policitud	2	1	3	BAJO	ENTIDAD	Establecer requisitos habilitantes de acuerdo con el bien o servicio a contratar, y el proceso de selección.	1	1	2	BAJO	NO	ASESOR JURIDICO	En la elaboración del estudio previo	Con la adjudicación del contrato	El cumplimiento de los requisitos habilitantes para cada proceso de contratación.	Cada vez que se proyecte el estudio previo y sus necesidades.
4	General	Interno	Planeación	Económico	El valor del contrato no corresponda a los precios del mercado	Ausencia de oferentes y declaración de desierto del proceso.	2	2	4	BAJO	ENTIDAD	Realizar un estudio de mercado, acorde con el proceso de selección	1	2	3	BAJO	SI	APOYO A LA GESTION CONTRACTUAL	En la elaboración del estudio de mercado	Con la adjudicación	Cada vez que se proyecte el estudio previo.	Cada vez que se proyecte el estudio previo.
5	General	Interno	Planeación	Regulatorio	La descripción del servicio no es claro	Imposibilidad de conseguir el servicio a contratar y no satisfacer de la necesidad, u obtener bienes y servicios requeridos por la entidad.	2	1	3	BAJO	ENTIDAD	Ficha técnica con especificaciones claras y definidas de los servicios requeridos por la entidad Revisión de las especificaciones de la parte de donde se genera la necesidad y/o responsable de los estudios previos.	1	1	2	BAJO	SI	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	Elaboración de la ficha técnica	Adjudicación del contrato	Cada vez que se proyecte el estudio previo.	Cada vez que se proyecte el estudio previo.
6	General	Interno	Planeación	Económicos	El estudio de mercado no permite identificar los precios establecidos para la prestación del servicio	Aumento de los precios que afecten la ejecución contractual	1	2	3	BAJO	ENTIDAD	La entidad define de forma clara la especificación del bien o servicio a contratar, para obtener las suficientes cotizaciones que le permitan identificar el valor probable del mercado	1	1	2	BAJO	SI	APOYO A LA GESTION CONTRACTUAL	Desde la elaboración de los estudios previos	Hasta la adjudicación.	Obtener información adicional para mejorar la valoración del riesgo	cada vez que se proyecte un estudio previo

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

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

7	Específico	Interno	Contratación	Operacional	No suscripción del contrato	Retraso en la ejecución y cumplimiento del contrato, y por lo tanto no satisfacción oportuna de la necesidad. Imposibilidad de ejecutar el contrato.	2	2	4	BAJO	ENTIDAD	Adjudicación del contrato a proponente del segundo lugar o declarar desierto el proceso si no hay más proponentes. Hacer efectivas póliza de garantía de seriedad de la propuesta en caso de haberse solicitado	1	1	2	BAJO	SI	GERENTE	cada vez que se realice un contrato	con la firma del contrato	Seguimiento a procesos de reclamo de garantía de seriedad y/o revisión adjudicación al proponente del segundo lugar	Inmediato
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Suministro y/o entrega y/o instalación de los bienes y/o servicios en sitios diferentes a los indicados por la entidad.	No recibo de la Entidad de los bienes y/o servicios. Retraso en el objeto contractual. No satisfacción de las necesidades de la Entidad. Posible incumplimiento de contrato.	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Establecer en los documentos del proceso la dirección para el suministro y/o entrega y/o instalación de los bienes y/o servicios.	1	1	2	BAJO	SI	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	INDICAR DIRECCIÓN DE ENTREGA ESTUDIOS PREVIOS	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO	Recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios	En la elaboración de los estudios previos
9	Específico	Externo	Selección	Económico	Mayores costos y plazos	Riesgo de colusión o de ofertas artificialmente bajas	2	1	3	BAJO	ENTIDAD	La entidad previene el riesgo de colusión, mediante los criterios de selección objetivos y fórmulas de adjudicación concordantes con los compromisos de transparencia y selección objetiva	1	1	2	BAJO	SI	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	Cada vez que se proyecte un estudio previo para seleccionar un contratista	Una vez se apruebe el proceso de selección	La entidad mitiga mediante la inclusión de cláusulas que permitan sancionar las conductas violatorias de libre competencia.	Cada vez que se proyecte un estudio previo para seleccionar un contratista
10	General	Externo	Contratación	Operacional	No se presenten las garantías requeridas en los Documentos del Proceso de Contratación o que su	Retraso en el inicio de la ejecución y cumplimiento del contrato; y por lo tanto no satisfacción oportuna de la necesidad por la no presentación de las garantías en los plazos establecidos.	3	5	8	EXTREMO	Contratista	En los pre-Términos y Términos de condiciones si hay lugar incluir la garantía de seriedad de la oferta.	2	2	4	BAJO	SI	SECRETARIA DE GERENCIA	cada vez que se proyecte un estudio previo para seleccionar un contratista	con la presentación de las garantías por parte del	Exigir con la póliza de seriedad de la oferta, si hay lugar, el cubrimiento de la suscripción y presentación de las garantías en	Plazo establecido dentro del cronograma para la presentación de las pólizas.

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

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

16	General	Externo	Ejecución	Económico	Deficiencia en la calidad de los productos objeto del contrato	Retrasos en el cumplimiento de las condiciones pactadas	3	4	7	ALTO	Contratista	vigilancia permanente por parte del supervisor en la ejecución del contrato e imposición de sanciones al contratista	2	2	4	BAJO	NO	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	con la firma del contrato	con la terminación del contrato	informes de supervisión	cada mes
17	General	Externo	Ejecución	Económico	Variación en el mercado de los precios de los servicios adquiridos	Aumento de los precios que afecten la ejecución contractual	1	2	3	BAJO	Contratista	El contratista debe garantizar mantener los precios pactados	1	1	2	BAJO	NO	SUPERVISOR CONTRATO	con la firma del contrato	con la terminación del contrato	informes de supervisión	cada mes
18	General	Interno	Ejecución	Económico	En contratos a precio global, sobrecostos por falta de planeación en la oferta económica presentada	Afectación a las condiciones económicas del contrato (sobrecostos)	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	Este riesgo que debe ser asumido por el Interventor. En la estructuración del pliego de condiciones, la Entidad tuvo en cuenta todas las variables para la elaboración del mismo y el Interventor las debe tener en cuenta en su propuesta económica	1	1	2	BAJO	NO	SUPERVISOR CONTRATO	con la firma del contrato	con la terminación del contrato	Identificar a tiempo factores que puedan afectar el objeto del contrato	cada mes
19	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento con la liquidación de los contratos	a) Incumplimiento al artículo 60 de la ley 80 de 1993 que trata sobre la liquidación de los contratos estatales. b) Los funcionarios responsables incurrirán en sanciones de tipo disciplinario y penal.	2	3	5	MEDIO	Contratista y CRIB	Revisión y control del estado de los procesos contractuales, lo que permite suministrar información de cada contrato y visualizar la fecha de vencimiento de términos.	1	1	2	BAJO	NO	Subgerencia Administrativa y Financiera	CON LA ENTREGA FINAL DEL CONTRATO	CON LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL	Acta de liquidación debidamente suscrita por las partes.	Una vez cumplidos los cuatro meses a la liquidación del contrato
N° de riesgos identificados en el proceso contractual						19	Σ de las valoraciones			82	PROMEDIO DE LAS VALORACIONES		4,31578947368	CATEGORÍA DEL RIESGO PARA EL PROCESO CONTRACTUAL				RIESGO BAJO				

VIII. RESPONSABLES

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

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

Gerencia	Subgerencia Administrativa y Financiera	Subgerencia Científica
	X	X
FIRMA (Subgerente Administrativo y Financiero):	ORIGINAL FIRMADO	
NOMBRE RESPONSABLE:	SEGUNDO JACINTO PÉREZ ARCHILA	
FIRMA (Subgerente Científico):	ORIGINAL FIRMADO	
NOMBRE RESPONSABLE:	ELKY GUSTAVO MORENO SANDOVAL	
FIRMA (Asesor Jurídico Externo):	ORIGINAL FIRMADO	
NOMBRE RESPONSABLE:	JOHN ALEXANDER CARVAJAL MARTÍNEZ	
FIRMA (Apoyo a la gestión contractual):	ORIGINAL FIRMADO	
NOMBRE RESPONSABLE:	KAREN PAOLA DAZA RODRÍGUEZ	

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

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