

ESTUDIO PREVIO

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:	Menor Cuantía
CLASE DE CONTRATO:	Suministro
DEPENDENCIA EJECUTORA:	Recursos Físicos

MARCO JURÍDICO

De conformidad con lo prescrito en el numeral 6 del artículo 195 de la Ley 100 de 1993, el régimen de contratación de las Empresas Sociales del Estado es el régimen privado, sin embargo teniendo en cuenta el artículo 13 de la ley 1150 de 2007 todas las Empresas Sociales del Estado deben aplicar los principios de la función administrativa y la sostenibilidad fiscal, el régimen de las inhabilidades e incompatibilidades y sujetarse a los lineamientos establecidos en la resolución 5185 de 2013.

En igual forma de acuerdo a los requerimientos y exigencias de la Resolución 5185 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, "por medio de la cual se fijan los lineamientos para que las Empresas Sociales del Estado adopten el estatuto de contratación que regirá su actividad contractual".

Con base en los anteriores preceptos la Junta Directiva del Hospital Especializado Granja Integral E.S.E establecido en el Acuerdo No. 005 de 03 de junio de 2014, "POR MEDIO DEL CUAL SE ADOPTA EL ESTATUTO DE CONTRATACIÓN PARA LA E.S.E. SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL DE LERIDA (TOLIMA)".

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

El Hospital Especializado Granja Integral E.S.E, entidad prestadora de servicios de salud mental tiene habilitado el servicio de hospitalización con una capacidad de 116 camas dentro de la cuales se encuentran los servicios de Unidad de Agudos, Hombres, Mujeres, UAICA y Enfermedades Mentales Persistentes, para la adecuada prestación de éste servicio necesita garantizar la nutrición a éstos pacientes.

Éste suministro de logística indispensables para la prestación de servicios del área asistencial, han generado que desde años atrás el hospital contrate con un operador especializado el servicio de alimentación, mediante outsourcing, con una empresa que suministre la alimentación a los pacientes dietas normales o según prescripción médica o requerimiento de la Nutricionista, necesidad básica para el manejo integral de los pacientes, la cual actúa como elemento terapéutico de la atención asistencial, que bajo ninguna circunstancia puede dejar de prestar por parte del Hospital.

El servicio de alimentación especializado y requiere de una empresa reconocida con producción de alimentos, que cumpla las normas técnicas, de seguridad, ambientales y sanitarias, que garantice insumos y materiales de calidad, que garantice la inocuidad, operada con personal profesional especializado, técnico, operativo calificada y certificado, con los equipos y logística de preparación, transporte, alistamiento y entrega individual al comedor o a los servicios cuando las condiciones del paciente así lo requiera.

Para garantizar la adecuada y permanente prestación de los servicios bajo responsabilidad del hospital, se requiere adelantar el proceso precontractual y contractual de un operador especializado para el suministro de alimentación, proceso en los que se deben agotar todos los trámites que ordenan las normas legales aplicables y el Estatuto Contractual del Hospital. I

dentificación código UNSPSC



Segmentos	Familia	Clase	Producto	Nombre
93000000	93130000	93131600	93131608	Servicios de suministro de alimentos

La presente necesidad se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones.

ANÁLISIS DEL SECTOR

1. LEGISLACIÓN SANITARIA1 DECRETO 3075 DE 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos

2 NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007
REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes

3 LEY 9 de 1979

Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.

4 RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006.

5. RESOLUCIÓN 765 de 2010: Deroga a Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.

ARTÍCULO PRIMERO.- OBJETO.

La presente resolución tiene por objeto regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos dirigida a:

1. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de seis (6) horas, desde el momento de su contratación.

En cuanto al otros hospitales del departamento del Tolima se referencio a través de los contratos del mismo objeto publicados en aplicativo Colombia Compra Eficiente con el hospital Regional

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



del Líbano.

OBJETO A CONTRATAR

Contratar el Suministro de Alimentación para los usuarios hospitalizados del Hospital Especializado Granja Integral E.S.E.

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FICHA TECNICA

La propuesta debe contener:

- La minuta patrón de la dieta normal, ciclo de minutas, estandarizaciones de recetas con los alimentos de la preparación acorde a la minuta del día, ajustadas al balance nutricional de acuerdo a especificaciones técnicas.
- Ciclos de minutas para 4 (cuatro) semanas, derivaciones de dieta y estandarización de las recetas del ciclo.
- El contratista debe presentar carta de compromiso de renovación del ciclo de minuta inicial previa autorización de la nutricionista del hospital o la supervisora cada 4 meses, el cual debe ser ajustado con base en encuestas de satisfacción aplicada a los usuarios del hospital cada mes. La primera encuesta debe hacerse durante la quinta semana (5) a partir del inicio del contrato.
- Manual de dietas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El suministro de las dietas **Hospitalarias** está diseñado de la siguiente manera:

En este cuadro muestran la distribución de las camas y los servicios

<u>SERVICIO</u>	<u>NUMERO CAMAS APROX</u>
Hospitalización hombres	32
Hospitalización mujeres	28
UAICA	22
Larga Estancia	28
Agudos	6

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

Serán obligaciones del contratista:

1. El servicio se elaborará y se prestará dentro de las instalaciones del hospital.

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



2. El contratista debe asegurar el equipo necesario para la ejecución del contrato. Maquinaria, vajilla completa, menaje y demás accesorios que emplee en el almacenamiento, procesamiento, preparación, distribución, transporte de los alimentos y sus materias primas.
3. Cumplimiento de Normas Nacionales de Calidad y aplicación del decreto 3075 de 1997 y los demás que lo rigen.
4. Los servicios a suministrar diariamente son: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena, y refrigerio o trasnocho (solo para diabéticos), líquidos adicionales cuya dieta lo contemple o sea solicitado por las nutricionistas de la institución.
5. MODALIDAD DEL SERVICIO: Centralizado
6. Horario de prestación del servicio

PACIENTES:

Desayuno	7:30 - 8:00 a.m.
Nueves	10:00 - 10:30 a.m.
Almuerzo	11:30 - 12:00 m.
Onces	3:00 - 3:30 p.m.
Comida	5:30 - 6:00 p.m.
Refrigerios o trasnocho	7:30 - 8:00 p.m. (solo para pacientes Diabéticos o con cualquier tipo de Desnutrición o mujeres en embarazo)

MENÚ EXTRA: A la hora que sea solicitado por el Medico, jefe de enfermería o nutricionista. Evento especial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESPECIALES

1- DIETAS PARA PACIENTE

- Dieta normal.
- Dieta blanda
- Dieta semiblanda.
- Dieta Hiperprotéica – Hipercalórica.
- Dieta hipograsa.
- Dietas hiposódica
- Dietas hipoglucida
- Dieta para paciente renal con o sin diálisis
- Dieta líquida clara (opcional)
- Dieta líquida total o completa
- Otras que los Médicos o las Nutricionistas soliciten.

2. OBSERVACIONES A LOS DIFERENTES TIPOS DE DIETAS

OBSERVACIONES DE LA MINUTA DE DIETA NORMAL

1. Diariamente debe aportar un mínimo de 90 cc de leche o 20 gramos de leche, en polvo para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de alimentos. Desayuno para el tiempo de comida desayuno.
2. El alimento proteico debe reunir las siguientes condiciones:

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



- Los cortes de carne a utilizar deben ser magros
- No se permite el uso de carnes frías, o carnes rojas con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas. El gramaje solicitado corresponde a las porciones en crudo y/o en cocido.
- La carne molida debe ser magra, y debe prepararse con poca anticipación
Para prevenir riesgos epidemiológicos, debe ser molida dentro del servicio o en su defecto se presentará con la debida certificación de calidad.
- Dentro del ciclo de menús, debe programarse en forma alterna en el almuerzo y la comida carne blanca y roja. El pollo a utilizar debe ser únicamente pierna, perril o pechuga, el pescado una vez por semana (filete). Las vísceras como Hígado o entreverado también 1 sola vez por semana y variando su preparación.
La porción de proteína cocida debe ser de 100 gramos (peso neto). El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, carnes y queso 1 vez a la semana. No se permite el uso de carnes frías.
- 3. El peso de la porción de fruta se toma sin cáscara.
Se suministrará fruta en el desayuno y jugo en almuerzo y comida. La fruta se ofrecerá entera, porción, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación.
- 4. Las porciones de verduras se calculan ya preparadas y pueden ir crudas en ensaladas o cocidas.
- 5. Se debe dar variedad a los postres ofrecidos, preparándolos con frutas naturales: brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresas, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos, panelita, gelatina, dulces etc. (no se aceptan salsas o coberturas industrializadas).
- 6. Se alternarán bebidas calientes y frías en las nueves y las onces y refrigerio noche de los pacientes a quienes se les solicite.
- 7. Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa, leche baja en grasa y/o leche de soya, para cuando se requiera (pacientes con restricciones nutricionales), así como cuajada y otros tipos de queso.
- 8. El peso en gramos de las porciones especificadas en el menú patrón corresponde a las porciones en crudo y en cocido.
- 9. Las sopas y cremas se prepararán con carnes de res magras o pollo sin piel y deben ser desgrasadas. La porción de sopa equivale al aporte de una porción de cereales o tubérculos o plátanos, diferente a lo que se debe servir en el seco. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
- 10. Los jugos deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con un 20% a 30% de fruta que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor (no se permite fruta sometida a cocción, pellejos, cascara, tallos etc. en la elaboración de los jugos y postres).
- 11. Cuando se ordene dieta fraccionada su distribución calórica será: Desayuno 20%, Nueves 10%, Almuerzo 25%, Onces 10%, Comida 25%, Refrigerio 10%.
- 12. Cuando haya restricción de líquidos en cualquiera de las dietas se suministrará

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



La fruta en porción a cambio del jugo.

13. EL azúcar a utilizar por bebida debe ser de 10 gr. para un total de 40 gr. máximo al día.

14. La grasa a utilizar debe ser de 30 gr. o ml. al día como máximo.

OBSERVACIONES PARA LA DIETA BLANDA (POST QUIRÚRGICA)

1. Las frutas a utilizar debe ser NO ACIDAS, cocidas y maceradas en forma de compotas, o jugos (no banano, manzana, pera).
2. Las carnes deben servirse en preparaciones sencillas y blandas.
3. No se deben ofrecer alimentos fritos.
4. El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro. NO YUCA, PAPA CRIOLLA, ARRACACHA NI LEGUMINOSA SECA.
5. No se ofrecerá bebidas como chocolate o chocolisto.
6. Se ofrecerá té en agua, agua de panela, aromática, jugos o gelatina como bebida a cambio de la leche.

OBSERVACIONES PARA DIETA SEMIBLANDA El menú debe presentar las siguientes características (pacientes con problemas de dentición)

1. Textura suave y de fácil digestión para facilitar el proceso de deglución y masticación.
2. Las preparaciones deben ser licuadas, majadas, preparadas en forma de pulpa o en purés excepto la línea la de pastas
3. Debe ser baja en grasa, celulosa y residuos.
4. Suprimir alimentos sazonados que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión
5. El proteico del desayuno se ofrecerá en preparaciones tipo candil o licuados de carne magra o pollo que contenga los gramos de proteína solicitados.
6. El pan a ofrecer será pan blanco y blando o ponqué
7. Se evitará las frutas cítricas.
8. Se excluirán verduras crudas, frutas enteras.
9. Las sopas deben ser licuadas o sopas cremas naturales
10. Las verduras preferiblemente que se puedan ofrecer tipo cocidas, al vapor, guisadas o puré
11. Todas las preparaciones deben ser blandas si se ofrecen tortas deben ir sin corteza.
12. Los licuados de la dieta no deben ser preparados con mucha anticipación al consumo.
13. No se deben utilizar verduras productoras de gases o con contenido de fibra, debe cumplir con la demanda energética de nutrientes y aunque es baja de condimentos y grasa debe adecuarse para que sea de agradable sabor y atractivas la vista.
14. Cuando se ordene dieta semiblanda siempre será fraccionada, por lo tanto debe ir con una distribución calórica de: desayuno 20%, nueves 10%, almuerzo 25%, onces 10%, comida 25%, refrigerio 10%.
15. El aporte nutricional debe ser de 2200 calorías.

OBSERVACIONES LAS DIETAS HIPERPROTÉICAS - HIPERCALÓRICAS:

1. Sigue el patrón de la dieta normal.
2. Se adicionará el 50% de proteína de la dieta normal, en cada tiempo de comida principal (100 gr de proteína en cocido al desayuno y 150 gr de proteína en cocido para almuerzo y comida,

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



se puede adicionar huevo, queso, o porción adicional de carne pollo o pescado para variar la dieta y no siempre ofrecer lo mismo.).

3. Para los refrigerios se sigue el esquema de la dieta normal.
4. Para la dieta Hipercalórica se pueden utilizar alimentos tales como: bocadillos, mermelada, margarinas, postres y licuados hipercalóricos para aumentar el aporte calórico.

OBSERVACIONES DIETA HIPOGRASA:

1. Seguir el esquema de la dieta normal, sólo que no se deben ofrecer bebidas con leche entera, derivados lácteos, ni verduras crudas; se deben ofrecer frutas en compotas o jugos. Se suministrará leche sin lactosa, descremada o leche de soya según prescripción de la Nutricionista.
2. No se ofrecerá huevo ni queso al desayuno, se ofrecerá caldo con carne o pollo sin piel agregándole algún energético (ejemplo: papa, arepa, calados, pan) o carne, pollo, pescado etc.
3. No adicionar ningún tipo de salsas (tomate, mayonesa, mostaza, etc.) ni margarinas.

OBSERVACIONES DE LA DIETA HIPOSÓDICA:

1. La alimentación debe prepararse baja en sal.
2. Se omiten las verduras de alto contenido sódico: Espinaca, zanahoria, apio remolacha acelga, etc.
3. Si el paciente es renal y necesita algún otro tipo de ajuste, la Nutricionista o médico tratante podrá solicitar dietas restrictivas ejemplo hipocalémicas, bajas en fosforo etc. y la restricción de líquidos será calculado (solicitado por el médico tratante o la nutricionista).
4. Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo.

OBSERVACIONES DE DIETA HIPOGLUCIDA

1. La dieta hipoglucida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos de común acuerdo con la nutricionista clínica.
2. Siempre que se ordene “Dieta Hipoglucida” para paciente diabético debe llevar nueve, onces y refrigerio nocturno o trasnocho.
3. En las nueve de pacientes con dietas hipoglucida se ofrecerá porción de fruta (80 gr.) o queso, cuajada (50 gr.). En onces y refrigerios se alternará bebidas calientes en leche, con bebidas frías en leche (180 c.c.) con un acompañante pan integral, tostadas o galletas de sal (40 gr.).
4. Es importante tener en cuenta que se deben utilizar productos altos en fibra. Las condiciones enunciadas para el alimento proteico aplica también para esta dieta.
5. Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos de acuerdo a índice glicérico. Las verduras deben incluir una en ensalada cruda y otra en preparación cocida.

OBSERVACIONES DE LA DIETA PARA PACIENTE RENAL:

1. La alimentación debe prepararse baja en sal.
2. Se omiten alimentos con de alto contenido de sodio y potasio: Espinaca, acelga, plátano,

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



papaya, melón, banano, etc.

3. La porción proteica será del 50 % Y se compensara ese aporte con otros alimentos, solo si el paciente no se encuentra en diálisis o hemodiálisis, de lo contrario el aporte será del 100%. Esta dieta puede ser mejorado su aporte nutricional con complemento nutricional específico para la patología (opcional).
4. Se debe tener en cuenta las restricciones hídricas ordenadas por el médico tratante o la nutricionista para controlar el suministro de líquidos en la dieta.
5. Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo.

OBSERVACIONES DE LA DIETA LIQUIDA COMPLETA:

1. La bebida en leche debe tener la adición de productos como Chocolisto, coladas o bebidas tipo candil, malteadas o con cereales.
2. La sopa crema además de la porción proteica del 80%, debe incluir energético (papa, tubérculos, cereales), verduras y sal si no hay restricción de sodio debe ser agradable al paladar y la vista.
3. Cuando la líquida no es estricta y el uso de la leche no está restringido se ofrece variedad a la dieta ofreciéndole al paciente flanes, pudines, gelatinas con leche condensada y esponjados. O en su defecto con leche de soya, almendras, deslactosada descremada etc.
4. Las dietas líquidas completas Hipoglucida, no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatinas, flanes dietéticos y edulcorante apto para este tipo de pacientes.

OBSERVACIONES DIETA LIQUIDA CLARA:

1. Esta dieta es normosódica y puede ser restrictiva en sodio o azúcares, aporta electrolitos y es baja en calorías y grasas pobre en nutrientes no se debe administrar por más de 24 horas.
2. La presentación de la gelatina es sólida; si se requiere se ordenará líquida.
3. Las dietas líquidas claras hipoglucida no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatina dietética y edulcorante apto para paciente diabético.
Para ofrecer variedad se utilizará agua de manzana, anís, té corriente y de frutas, aromáticas de diferentes sabores consomés de pollo o carne.
4. El consomé debe ser claro y desgrasado. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permitirán hierbas y especias permitidas para realzar el sabor pero se deberán retirar al momento de servir la preparación.

CARACTERISTICAS EN LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

1. El servicio se prestará hasta el paciente en las cinco o seis comidas (5-6) diarias: desayuno, almuerzo y comida, nueves, onces y refrigerios (Para aquellos pacientes que lo requieran DIABETES, DNT, EMBARAZO, ADULTO MAYOR)
2. La alimentación se suministrará en vajilla plástica completa dispuesta en bandejas marcadas con el tipo de dieta Todos los alimentos deben ser cubiertos con vinipel o utilizar tapa viandas. Con el fin de evitar la posible proliferación de microorganismos patógenos.

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



3. La temperatura de los alimentos debe guardar características organolépticas.
4. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este debe entregar a la temperatura adecuada y cubierto.
5. El costo incluirá el valor de los recipientes desechables no reciclables para los pacientes que se encuentren dentro de los servicios.
6. La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por el responsable del servicio y se obliga el seguimiento del contrato por un profesional en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA con visita semanal al servicio de alimentos o las veces que sea necesario.
7. Las preparaciones ofertadas en los ciclos de minuta que no tengan buena aceptación por parte de los pacientes, tendrán que ser cambiadas.
8. El proponente deberá comprometerse a suministrar una alimentación nutricionalmente balanceada que cubra todas las recomendaciones según las características de los usuarios. Para ello presentará un manual de dietas con su respectivo análisis nutricional y un ciclo de menús para 30 días (4 semanas) para los diferentes tipos de dietas y sus respectivas derivaciones de dieta, (que debe ser cumplido sin excepción); debe incluir ciclos de nueves y onces, y para dietas hipoglucida, renales, Hiperprotéica, semiblanda, e Hipercalórica ciclo de refrigerio nocturno. también debe presentar ciclo de menú de 30 días (4 semanas) Durante la prestación del servicio, diariamente debe colocarse el menú patrón del día con las derivaciones de dietas del mismo en un lugar visible del área de producción y estar disponible la estandarización de recetas con las preparaciones de la minuta que todo el personal debe conocer y al que podrán tener acceso las Nutricionistas del hospital o personal encargado para verificar su cumplimiento.
9. El proponente no podrá cambiar los alimentos ni preparaciones que ofrece en el ciclo de minuta; solo si, en el caso fortuito de un imprevisto y con el consentimiento aprobado del supervisor del contrato o nutricionista del Hospital que autoriza el cambio y se realizara ofreciendo un producto de igual o mejor calidad que el ofertado y cubriendo o mejorando el contenido nutricional inicialmente ofrecido.
10. La firma contratante se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y las Nutricionistas.
11. HORARIO: El servicio de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en los horarios estipulados. A los pacientes en exámenes y otros procedimientos especiales se les guardará su respectiva dieta. Igualmente al paciente que le sea restablecida la vía oral, se le suministrará la dieta en el horario que se le solicite y en condiciones óptimas para su consumo.
12. Presentación de la bandeja: Debe ser uniforme para todos los servicios del hospital, los elementos que constituyen la bandeja deben estar en perfecto estado, a continuación se relacionan los elementos mínimos que debe llevar cada tiempo de comida:

PACIENTE ADULTO

*** DESAYUNO**

- Vaso plástico para jugo con capacidad de 200 C. C. o plato plástico para la fruta

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



- Plato para el vaso
- Pocillo para bebida caliente capacidad de 200 C. C.
- Plato para el pocillo
- Taza para la bebida caliente capacidad para 200 C. C.
- Cubiertos empacados en bolsa de plástico transparente.
- Pitillo individual para quien lo requiera.
- Servilleta completa.
- Rotulación de dietas.

*** ALMUERZO Y COMIDA**

- Vaso plástico para jugo con capacidad de 200 C. C.
- Plato para el vaso
- Taza para sopa o crema con capacidad para 200 C. C.
- Plato para la taza
- Plato pando para seco.
- Cubiertos completos empacados en bolsa de plástico transparente.
- Servilleta completa.
- Pitillo en empaque individual (cuando sea necesario).
- Rotulación de dietas

*** NUEVES Y ONCES.**

- Vaso plástico para el jugo o bebida láctea con capacidad para 200 C. C. debe ir con tapa hasta el final del servicio.
- Plato para fruta.

NOTA: La dieta para cada paciente se debe servir y pasar en bandeja individual, excepto para los pacientes hospitalizados que no salgan al comedor, quienes recibirán sus alimentos en recipientes desechables.

MATERIAL DEL MENAJE, UTENSILIOS Y CARROS TERMOS:

Bandejas: Lisa reforzada que pueda soportar fuertes impactos, que sean resistentes a altas temperaturas. El tamaño será definido por el contratista y el veedor del contrato.

Vajilla: plástica unificada en color. Material irrompible, tamaño adecuado, unificada en color, el juego de cubiertos igualmente adecuados para la población a servir.

A los usuarios hospitalizados aislados con enfermedades infectocontagiosas, los pacientes inmunosuprimidos y en la unidad de salud mental se les distribuirá la alimentación en loza desechable. Este costo debe ir incluido en la propuesta.

Vasos para bebidas frías: Vasos plásticos unificados en color 200 c.c.

Cubiertos: material desechable.

Jarras: Plásticas transparente con tapa. De color uniforme para todo el hospital.

Carro termo: De material que conserve la temperatura durante el tiempo crítico de la entrega de dietas, liviano, fácil de maniobrar, que no generen ruidos al desplazarse.

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



Observaciones: el contratista debe garantizar que el menaje y los utensilios estén en perfecto estado, no se permiten piezas despicadas, incompletas, o torcidas. El material de la vajilla y cubiertos cuando se requieran en material biodegradable debe ser de un único uso, que conserve la temperatura adecuada de los alimentos, en donde el vaso debe ir con tapa hasta el final del servicio, los cubiertos de pasta gruesa, cuyo costo se entiende incluido dentro el proceso ofertado. El material de la servilleta es de papel. La bolsa para empacar los cubiertos es en plástico transparente.

CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

CALIDAD SENSORIAL Y TEMPERATURA ÓPTIMA: Las dietas deben ser sensorialmente atractivas y poseer la temperatura adecuada para el consumo de acuerdo al tipo de alimento.

INOCUIDAD: El contratista debe garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, por lo tanto debe cumplir con los lineamientos establecidos en el decreto 3075 / 97 y aplicación del sistema de aseguramiento y control de calidad Decreto 60 de 2002 (HACCP) Implementar el sistema de análisis y peligros y control de puntos críticos a todo el proceso seguido por los alimentos, desde su preparación hasta su suministro al usuario y posterior recolección de desechos.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS: Será responsabilidad del CONTRATISTA, efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados. Para verificar la calidad bacteriológica de la alimentación el contratista realizará como mínimo cinco (5) rastreos microbiológicos, que corresponden a tres (3) alimentos (proteína, verdura, fruta, lácteos u otro), uno (1) a superficie y uno (1) a manipulador de alimentos. Debe garantizar que se hagan mínimo cada tres (3) meses; la primera toma de muestras ser realizara a los 15 días del inicio del contrato. El CONTRATISTA deberá presentar a la oficina de Nutrición y de Epidemiología del hospital. Los resultados de los análisis de Aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las muestras seleccionadas.

La empresa proponente efectuará además los análisis que considere necesario para garantizar la inocuidad de los alimentos (ambiente, agua).

Como norma de seguridad, el CONTRATISTA deberá guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (menú de seguridad), almacenarla como mínimo 72 horas y rotularla con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la interventoría. Debe contar con soporte diario de contramuestra.

Si se presentara algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y /o alterados, el contratista asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.

El CONTRATISTA presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras y se debe realizar en el Laboratorio Bromatológico del Tolima.

ANÁLISIS QUÍMICO: Por tabla de composición de alimentos colombianos de calorías y nutrientes donde el aporte calórico sea de 2.200 cal/día, con una distribución del valor calórico así:

Proteína 15 a 20%, grasas 25 a 30% y carbohidratos 55 a 60%, que resulte de la sumatoria de las cinco comidas básicas: desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio (pacientes diabéticos); la misma premisa aplica para la derivación de dietas terapéuticas. La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



Nutricionista - Dietista que posea Matricula Profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de nutrición y Dietética y Registro Profesional (anexando fotocopias), lo anterior de acuerdo a lo determinado en el Artículo 9 y subsiguientes de la Ley 73 de 1979. Se deberá registrar el nombre completo del profesional, la firma y número de la Matricula Profesional.

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y RECOLECCIÓN DE DESECHOS: Será responsabilidad del proveedor la correcta y oportuna distribución de todas las dietas indicadas según prescripción dietaria (incluida la distribución de refrigerios para los pacientes), así mismo es responsable de la recolección oportuna del menaje y los desechos de pacientes causados por las diferentes dietas suministradas.

ASEO, BASURAS Y DESPERDICIOS. El servicio de aseo de las áreas de cocina, bodega, despensa y demás áreas asignadas al contratista deben ser efectuados por el personal del contratista, quienes deben utilizar insumos (guantes negros industriales, botas de caucho), jabones, detergentes y limpiadores de buena calidad, de acuerdo a normas de bioseguridad e higiene.

TALENTO HUMANO:

EQUIPO PROFESIONAL MÍNIMO:

El oferente deberá acreditar que cuenta con un equipo de trabajo conformado por los siguientes profesionales:

PERSONAL:

- 1 Nutricionista Dietista para el control de calidad del servicio de alimentos en la distribución de las dietas hospitalarias durante la prestación del servicio, con mínimo 05 años de experiencia
- 1 Administrador de Empresas, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos, que se encargue de la coordinación general del servicio, con experiencia mínima de 5 años en la administración de servicios de alimentos.
- 1 supervisora de personal, profesional con experiencia mínima de un año en supervisión o coordinación de programas de alimentación
- 1 Chef o Jefe de Cocina acreditado por una entidad de educación formal, con mínimo 05 años de experiencia
- 5 Auxiliares de alimentos para producción de dietas. (auxiliares de parrilla y para cocina fría)
- Profesional o especialista en el área Salud Ocupacional el cual se encargará de las labores del personal en lo concerniente a planes de manejo de desechos, aseo del servicio y programas de Salud Ocupacional, con experiencia mínima de 5 años

NOTA: Los profesionales Nutricionistas-Dietista deben poseer Registro profesional. Deben ser responsables en la elaboración y cálculo de los ciclos de menú.

Todo el personal debe tener certificado de manipulador de alimentos, expedido por una entidad competente como el SENA o la Secretaria de Salud departamental.

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



Si durante la ejecución del contrato se presentan cambios de personal el contratista dará aviso a la interventoría del contrato y presentará las hojas de vida con los requisitos exigidos para cada cargo. El hospital se reserva el derecho de aceptación del personal que no cumpla con los requisitos exigidos.

El contratista deberá contar con personal supernumerario suficiente que permita el reemplazo de las novedades de personal que se presente; en ningún caso puede existir faltante de personal en ningún área.

Para acreditar las calidades del anterior equipo profesional deberá presentar; los títulos académicos que acrediten su formación con entidades de educación formal, así como las certificaciones que demuestren su experiencia específica y carta de compromiso en la cual manifieste su disposición de hacer parte de la ejecución del contrato, luego de la respectiva adjudicación.

DOTACIÓN DEL PERSONAL:

El personal que el contratista escoja para desempeñar estas labores estará dotado de uniformes completos de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias, zapatos blancos cerrado de material resistente y botas de caucho, proporcionados por el contratista que denotará una excelente presentación personal y como identificación carnet con foto, debidamente laminado y portado a la altura del pecho que lo identifique como personal del contratista y el servicio que presta. Todo lo anterior de acuerdo al decreto 3075 /97.

El personal profesional que labore dentro del servicio de alimentos debe permanecer con uniforme o blusa blanca, tapabocas y gorro (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres).

La supervisión del contrato se reserva el derecho de no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con requisitos estipulados anteriormente.

El contratista especificará el uniforme que portará el personal de su empresa desde el inicio del contrato.

La persona que actúe en calidad de visitante al área de Servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas anteriormente.

Cuando se vincule personal nuevo, el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato de la nueva vinculación (aún en periodo de prueba), adjuntar los documentos exigidos, y portar el uniforme de la empresa.

Descripción de color, material, dotación, rotación de prendas, frecuencia de uso por persona, (anexar foto).

Uso de identificación que lo acredite como funcionario de la empresa y el servicio que presta.

CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD

El personal encargado de la prestación del servicio debe llenar los requisitos de idoneidad y sanidad requerida por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio y en el momento de

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



iniciar la ejecución del contrato debe tener además del certificado del curso de manipulador de alimentos, certificados y:

- Examen Médico
- Coprológico seriado
- Parcial de orina
- Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas.
- Serología.
- Vacunas de Hepatitis B y Toxoide Tetánico al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar las tres dosis.
- Cumplimiento con el Sistema General de Salud (EPS, ARS pensiones) Afiliación a la ARP, EPS, AFP cuando se firme el contrato

Los exámenes de laboratorio se deberán practicar cada (8) meses y remitirse al Área de Nutrición y Departamento de Salud Ocupacional del Hospital con copia al veedor del contrato. Cada vez que se vincule personal nuevo al servicio se deberá realizar estos exámenes. Requerimientos mínimos de salud ocupacional.

PRESENTACIÓN DE PROGRAMAS DE SALUD OCUPACIONAL.

El proponente deberá anexar los programas de selección y vinculación del personal propuesto para la prestación del servicio; diseñar un programa de adiestramiento e inducción y capacitación permanente al personal que laborará en la entidad, tanto de relaciones interpersonales, seguridad industrial, manipulación de alimentos y calidad del servicio.

El contratista deberá presentar las hojas de vida y registro de los profesionales que intervengan en el proceso desde el inicio del contrato.

PLAN DE CAPACITACIÓN:

Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en las buenas prácticas de manipulación y preparación higiénica de alimentos, en aspectos tales como salud ocupacional, atención al usuario, calidad en el servicio, desarrollo humano y otros temas que fomente la capacitación técnica y formación personal.

El CONTRATISTA debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología y secuencias específicas para cada ítems, teniendo en cuenta los límites críticos y las acciones correctivas a tomar según parámetros establecidos en los capítulos III y IV del Decreto 3075 de 1997.

VERIFICACIÓN Y CONTROL:

Cronograma de actividades, estipulando fechas exactas en que se realizará la capacitación, para su posterior seguimiento.

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



Formatos de Verificación y Control del Recurso Humano Capacitado, de acuerdo al artículo 14 del Decreto 3075, anexando fotocopia de la Tarjeta profesional de la persona que avala dicha capacitación.

ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA:

El proponente debe anexar la organización específica para la prestación del servicio solicitado, relacionando: el organigrama y planta de personal propuesto para la prestación del servicio, la disponibilidad de personal adicional para atender situaciones Excepcionales y esporádicas.

EL proponente favorecido debe estar en capacidad de instalar un sistema de información automatizado que permita el acceso, control y facturación diaria y mensual del servicio prestado a pacientes hospitalizados. El proponente se compromete a mantener una línea telefónica funcionando permanentemente que permita una fácil y rápida comunicación.

MATERIALES Y SUMINISTROS:

Son los elementos de consumo necesarios para la oportuna y eficiente prestación del suministro de alimentación.

El contratista debe comprometerse a suministrar la dotación de maquinaria, equipos muebles y menaje para garantizar la adecuada prestación del servicio, para cuyo efecto deberá presentar, dentro de la propuesta, una relación exacta de los equipos y el menaje complementario que ofrece, como mínimo debe contar al inicio de contrato con vajilla y menaje, licuadora industrial, horno industrial, hornos microondas, neveras y congeladores, estufa industrial, ayudante de cocina, balanza y termómetros que sean necesarios. Si en el transcurso de la ejecución del contrato se requiere de equipos y menaje adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento que el Hospital lo requiera, o las necesidades del servicio lo demanden.

El proponente deberá cotizar el valor unitario de cada una de las comidas (desayuno, almuerzo, comida, nueves, onces y refrigerio).

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Le empresa contratista debe presentar en la oferta, manual de procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir (Adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, además preparación y distribución de dietas)

CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:

Desde el inicio del contrato la firma contratada se compromete con el hospital a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de alimentos de pacientes hospitalizados. En ningún momento violará lo consignado en la ley 100 de 1993 y sus decretos sobre alimentos; la ley 9° de

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



1979, capítulo V y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente algunas de las anteriores. Para los menús ofrecidos se debe tener en cuenta utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa en forma adecuada con fecha de vencimiento, rotulados según resolución 002652 de 2004 (20 de agosto de 2004) emanada del Ministerio de Protección Social “Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado” y utilizar tamaños y empaques que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

El Contratista se compromete a mantener los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta. Una vez iniciado el contrato se deberán presentar las hojas vida de los proveedores para los alimentos perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación. (Carne, pollo, leche líquida, pan, arepas, huevos pescado, etc.)

El hospital especializado la Granja de Lérida solicita al proveedor:

Leche y derivados: Todas las leches deben ser pasteurizadas y/ o ultrapasteurizadas con fechas de vencimiento no mayor de un mes y registros sanitarios vigentes.

Productos cárnicos: Pueden ser de res, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente. Con las siguientes características:

- Carne magra: sin huesos contenido de grasa inferior al 14%.
- Cortes a utilizar según preparación, ojala empacados al vacío:
 - Bota: asar, freír, cocer.
 - Bola de pierna: asar y moler.
 - Sobrebarrida: cocer, hornear, desmechar.
 - Bola de brazo: asar freír y cocer.
 - Muchacho: Cocer, rellenar.
 - Cadera: asar, freír.

Frutas y verduras: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo. En el momento de recibir este producto el contratista debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.

Grasas: Deben ser aceites y margarinas que sean fuentes de ácidos grasos mono y poli – insaturados: Soya, maíz, girasol, etc.

Productos no perecederos y elaborados: Deben tener características organolépticas óptimas para la preparación y el consumo directo. Deben disponer de fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general.

SEGURIDAD INDUSTRIAL:

El contratista será responsable de la seguridad industrial e integridad física de las personas que vincule para la prestación del servicio contratado en lo referido a las condiciones y circunstancias dentro de las cuales se presta el servicio, para lo cual deberá presentar documentos específico de las condiciones generales de cumplimiento a las mismas.

FUMIGACIÓN Y CONTROL:

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



El contratista efectuará a todo costo la fumigación y control de insectos y roedores de las áreas de cocina y demás áreas asignadas en forma periódica, la primera fumigación se realizara al mes del inicio de labores continuando mínimo cada tres (3) meses y de acuerdo con las normas establecidas por la Secretaria de Salud Pública. Capítulo VI Decreto 3075 de 1997 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO. La propuesta debe incluir el cronograma de fumigación para la vigencia del mismo. Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos; o acogerse a los cronogramas de fumigación del Hospital.

SERVICIOS Y CONTROL

El Hospital a través del o la interventora del contrato, ejercerá estricta supervisión y control al cumplimiento total del contrato, desde la calidad de los proveedores, recepción de materia prima, insumos utilizados en la preparación de los alimentos, las técnicas de conservación de alimentos, almacenamiento, áreas de preparación, áreas de cocción, distribución, las condiciones de aseo de las áreas físicas, personal e implementos de cocina, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas por los funcionarios autorizados por el Hospital y para lo cual entregará una copia de todos los documentos de la propuesta técnica en la oficina de la supervisora.

El contratista deberá permitir y facilitar la práctica de auditorías que en cualquier momento se solicite por parte de autoridades de inspección y vigilancia, así mismo la práctica de auditorías solicitadas por el HOSPITAL. El contratista debe contar con planes de contingencia efectivos para atender los requerimientos del Hospital, en caso de dificultades con la maquinaria de la Institución, y así atender oportunamente los requerimientos de cada uno de los servicios.

CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO:

Mensualmente se realizará una reunión entre los profesionales Nutricionistas Dietistas del contratista y el hospital y/o la supervisaría del contrato. Se evaluarán los servicios prestados y se establecerán los correctivos pertinentes si fuere necesario, levantándose actas firmadas por los participantes con copia para el Contratista y Los profesionales Nutricionistas Dietistas del Hospital y la supervisaría del contrato.

El contratista atenderá las instrucciones estipuladas, siempre dentro de los términos del contrato y los términos de referencia de la licitación.

GENERALIDADES EN LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS.

Dietas adicionales o menús extras: este menú será solicitado por el profesional, medico, nutricionista y/o jefe del servicio del Hospital para pacientes con procedimientos cancelados o exámenes pendientes. Se ensamblará en el momento de ser solicitado en condiciones de higiene y temperatura óptimas.

Identificación de dietas: El CONTRATISTA debe rotular o utilizar diferenciador en cada tiempo de servicio, la dieta a suministrar y número de la cama.

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



NOVEDADES:

Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de dietas para algún paciente, se debe consultar con el profesional encargado en ese momento (medico Nutricionista, o Jefe de enfermería) del hospital.

Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro y tenga solicitada la dieta en el servicio inicial, la auxiliar de dietas deberá suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quede hospitalizado, en óptimas condiciones.

La dieta para un paciente que fallezca, le suspendan la vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio, se podrá utilizar para otro paciente hospitalizado con igual prescripción dietaria. Si se trata de una prescripción dietaria diferente el encargado del servicio (medico Nutricionista, o Jefe de enfermería), será el encargado de autorizar o no la utilización de esta dieta.

OBSERVACIONES:

1. Si al momento de entregar la dieta, el paciente no se encuentra por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas del hospital, esta dieta deberá guardarse en el servicio de alimentos y una vez el paciente regrese al servicio, la dieta deberá servirse en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación de este regreso, podrá reportarla (medico, o Jefe de enfermería) del respectivo servicio, en forma verbal o escrita.

2. En caso de entregar una dieta luego del horario establecido, este debe entregarse a la temperatura adecuada con las debidas prácticas de protección.

3. La cancelación de una dieta se podrá hacer tanto la alimentación no haya salido del servicio de alimentos. En los pasillos la dieta ya servida y facturada no podrá ser cancelada

4. La empresa contratista pagará cualquier daño a los elementos del menaje y utensilios de cocina que por mal uso se dañen o pierdan, estos elementos serán entregados con inventario y en caso de presentarse alguna rotura o perdida esta será subsanada durante el mes previa concepto del interventor del contrato quien garantizara el cumplimiento de esta norma.

RECOLECCIÓN DE BANDEJAS: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes, o comedores no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, desperdicios), esta tarea debe realizarse de tal forma que no genere ruido y con las debidas prácticas de higiene, evitando incomodidad al paciente y demás. No se debe generar ruido, en los sitios destinados para descomidar, o el lavado de menaje.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

- 1.- presentar cuatro menús mensuales incluyendo un refrigerio en la mañana y otro en la tarde.
- 2.- Presentar un menú semanal para cada dieta especial.
- 3.- Los alimentos serán elaborados por el CONTRATISTA, de acuerdo a la minuta patrón, en la cocina del Hospital, las minutas serán elaboradas por un Nutricionista quien deberá realizar una visita de coordinación y control por lo menos una vez a la semana.
- 4.- Suministrar los alimentos a los pacientes de acuerdo a la programación de las minutas y el tipo de dieta.

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



- 5.- Llevar al día el registro de control de alimentación.
- 6.- Suministrar en material desechable los alimentos al personal que tenga medidas de aislamiento y a los que se tenga que llevar a los servicios.
- 7.- Presentar y Hacer adecuado uso del protocolo de manejo de insumos y residuos sólidos.
- 8.- Presentar protocolo y manual de preparación de alimentos y de limpieza y desinfección de equipos y utensilios de cocina.
- 9.- Disponer de personal suficiente y dotado con sus implementos de protección y dotación correspondiente para la preparación de la alimentación a proporcionar a Los pacientes de esta Institución y demás necesaria para cumplir con los estándares de habilitación.
- 10.- Cumplir con las normas de salud ocupacional.
- 11.- Permitir y facilitar la práctica de auditorías que en cualquier momento se solicite por parte de autoridades de inspección y vigilancia. Así mismo la práctica de auditorías solicitadas por el HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E. DE LÉRIDA – TOLIMA.
- 12.- La empresa contratista suministrará los elementos de aseo tales como: detergente, lavalozas, esponjillas, detergente en polvo, escobas, traperos, baldes, cepillos, solución de hipoclorito y ambientadores para piso.
- 13.-La empresa contratista pagará cualquier daño a los elementos del menaje y utensilios de cocina que por mal uso se dañen o pierdan, estos elementos serán entregados con inventario y en caso de presentarse alguna ruptura o pérdida esta será subsanada durante el mes, previo concepto del supervisor del contrato quien garantizará el cumplimiento de esta norma.
- 14.-Todos los insumos necesarios para la preparación de las dietas (alimentos perecederos y no perecederos) serán suministrados por el Contratista.
- 15.-El contratista debe garantizar que el personal de manipuladores de alimentos que preste los servicios este uniformado de color blanco, cofia, y demás elementos de protección, y que cumpla con las normas de aseo personal y normas higiénicas. 17.-El contratista deberá cumplir el horario establecido para entrega de los alimentos a los pacientes hospitalizados el cual es el siguiente: Desayuno 8:00 a.m, Refrigerio mañana: 10:00 a.m, Almuerzo 12:00 M., Refrigerio tarde 3:00 p.m y Cena 5:00 p.m.
- 16.- El contratista deberá certificar por escrito, que la empresa se compromete a realizar los procesos de acuerdo a los protocolos elaborados por el contratista y avalados por el contratante y de acuerdo a los horarios que establezca la entidad convocante.
- 17.- Garantizar las dietas a los pacientes que sean trasladados en ambulancia para valoraciones o exámenes médicos a ciudades distantes.
- 18.- Servir en la mesa los alimentos a los pacientes que salen al comedor.
- 19.-El contratista se compromete a cumplir con los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones en lo referente al equipo de trabajo que debe estar conformado por: Nutricionista Dietista, Administrador de Empresas, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos o técnico o tecnólogo, un Chef o Jefe de Cocina, Auxiliares de alimentos para producción de dietas y un Profesional o Especialista en el área de Salud Ocupacional.
- 20.- El contratista cancelará por el mes la suma de Cuatrocientos Sesenta y Tres Mil Ochocientos Cincuenta y Cinco Pesos (\$ 463.855) a favor del Hospital, por concepto de contraprestación por usufructo de las instalaciones del área de la Cocina hospitalaria de

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



propiedad del hospital y por los servicios públicos de agua y energía que éste empleará, cancelara además el servicio de gas natural.

21.- Realizar mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos utilizados y registrarlos en las respectivas hojas de vida.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Si bien es cierto el hospital requiere garantizar el servicio de vigilancia por un periodo mayor, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal existen recursos para comprometer por un término de Seis (06) Meses , por lo que el plazo del contrato se establece Seis (06) meses.

JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD

Teniendo en cuenta el valor del contrato expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes asciende a la suma de 551 y de acuerdo a lo establecido en el artículo 12 del estatuto de contratación aprobado mediante acuerdo 05 de 2014, **ARTÍCULO 12.- INVITACIÓN PARA CONTRATAR POR CUANTÍA SUPERIOR A 500 S.M.L.M.V.** La E.S.E. adopta el siguiente procedimiento para invitar a contratar cuando el valor de la cuantía supere los 500 S.M.L.M.V.

Etapas:

1. Elaboración de Estudio de Necesidad.
2. Publicación Aviso de Convocatoria con mínimo 1 día antes de la publicación del Proyecto de Pliego de Condiciones.
3. Publicación de Proyecto de pliego de condiciones.
4. Visita al lugar de ejecución del contrato, en los casos que se requiera.
5. Fijación de Audiencia de Aclaración de pliegos y revisión de Riesgos en caso de ser solicitada.
6. Termino para recibir observaciones y resolverlas, al proyecto de pliego de condiciones
7. Acto administrativo de apertura del proceso contractual y publicación de pliegos definitivos.
8. Termino para presentar observaciones y respuesta mediante adendas.
9. Fecha para presentar ofertas.
10. Acta de cierre de la convocatoria y apertura de sobres.
11. Termino para evaluar.
12. Publicación y traslado de observaciones a la evaluación
13. Respuesta a las observaciones de la evaluación
14. Acto de Adjudicación.
15. Suscripción y legalización del Contrato.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

FACTORES DE EVALUACIÓN

ECONÓMICA

TÉCNICA

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



5.1 ECONÓMICA: Precio del servicio

5.2 TÉCNICA: 600 PUNTOS: Se calificará teniendo en cuenta los siguientes factores:

A. Compromiso de adquisición de los productos de la granja del hospital para ser utilizados en la preparación de los alimentos.
B. Compromiso de responsabilidad social.
C. Compromiso ambiental
D. Equipo de trabajo.

ESTUDIO ECONÓMICO

De acuerdo a cotizaciones realizadas a empresas que prestan y a valores históricos el Hospital Especializado Granja Integral E.S.E. tiene proyectado, para efectos fiscales, un presupuesto oficial de para un contrato de suministro de alimentación para los usuarios hospitalizados, con una duración de ocho meses contados desde la suscripción del acta de inicio del contrato el cual está establecido para un promedio de 116 pacientes diarios, fijada un valor de ración diaria ordinaria consistente en (desayuno ,almuerzo, cena y 2 refrigerios) de \$ 13431 Es por ello que de la realización de la siguiente operación $116 \text{ (raciones diarias)} \times 180 \text{ (días)} = \$280.439.280$

VALOR	FORMA DE PAGO
Doscientos Ochenta Millones Cuatrocientos Treinta y Nueve Mil Doscientos Ochenta Pesos (\$280.439.280) , con cargo al código presupuestal 22010198 concepto Otras Compras de Bienes para la Venta del presupuesto de la actual vigencia	Las dietas normales a la tarifa presentada por el contratista en la propuesta económica. Las dietas especiales (hipocalórica, hierproteica, hipoglucida, liquida completa y por paciente TAB en ciudades distantes) tendrán un valor del 25% adicional a la tarifa de la dieta normal, a los desayunos y almuerzos suministrados en la granja (servicios larga estancia) se cancelarán un valor adicional de \$320 y los almuerzos especiales como incentivo a los pacientes se cancelaran a \$8520.

ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLO

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



No.	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del Riesgo (¿Qué puede pasar? ¿Cómo puede ocurrir?)	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	*Categoría o Zona de Riesgo	A quien se le asigna	Tratamiento y controles implementados
1	I	EJ	RO	Fallas en la logística del suministro de personal, al igual de que los equipos e insumos que se requieren para el desarrollo del servicio	2	4	8	M	Contratista	Transferirlo /Póliza de garantía de cumplimiento
2	E	EJ	RR	Expedición de nuevas normas que regulen la prestación del servicio, al igual que la imposición de nuevos impuestos territoriales o nacionales	2	4	8	M	Contratista-Hospital	Asumirlo
3	I	EJ	RO	Fallas en las rutinas de manejo de equipos y elementos requeridos para la prestación de servicio	2	4	8	M	Contratista	Transferirlo /Póliza de garantía de cumplimiento
4	I	EJ	RO	Intoxicación a los pacientes por la ingesta de alimentos sin utilizar las medidas sanitarias requeridas	2	5	10	A	Contratista	Transferirlo /Póliza de garantía de responsabilidad

*Registre alguna de las siguientes letras, según zona donde se ubique el riesgo dentro de la matriz: B (Bajo), M (Moderado), A (Alto)

Convenciones		
	CONVENCION	SIGNIFICADO
FUENTE	EX	Externo
	I	Interno
ETAPA	PL	Planeación
	S	Selección
	C	Contratación
	EJ	Ejecución
TIPO	RE	Riesgos Estratégicos
	RSP	Riesgos de Imagen
	RO	Riesgos Operativos
	RF	Riesgos Financieros
	RR	Riesgos de Cumplimiento
	RT	Riesgos Tecnológicos

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



	RA	Riesgos Ambientales
	RC	Riesgos de Contagio

Probabilidad			
Calificación	Descriptor	Frecuencia	Factibilidad
1	Improbable	No se ha presentado en los últimos 5 años.	El evento puede ocurrir solo en circunstancias excepcionales.
2	Rara Vez	Al menos de una vez en los últimos 5 años.	El evento puede ocurrir en algún momento
3	Moderado (Posible)	Al menos de una vez en los últimos 2 años.	El evento podría ocurrir en algún momento
4	Probable	Al menos de una vez en el último año.	El evento probablemente ocurrirá en la mayoría de las circunstancias
5	Certero (Casi seguro)	Más de una vez al año.	Se espera que el evento ocurra en la mayoría de las circunstancias

Impacto		
Calificación	Descriptor	Descripción
1	Insignificante	Si el hecho llegara a presentarse, tendría consecuencias o efectos mínimos sobre la entidad.
2	Menor	Si el hecho llegara a presentarse, tendría bajo impacto o efecto sobre la entidad.
3	Moderado	Si el hecho llegara a presentarse, tendría medianas consecuencias o efectos sobre la entidad.
4	Mayor	Si el hecho llegara a presentarse, tendría altas consecuencias o efectos sobre la entidad
5	Catastrófico	Si el hecho llegara a presentarse, tendría desastrosas consecuencias o efectos sobre la entidad.

	Impacto	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
Probabilidad		1	2	3	4	5
Certero	5	5	10	15	20	25
Probable	4	4	8	12	16	20
Moderado	3	3	6	9	12	15
Rara vez	2	2	4	6	8	10
improbable	1	1	2	3	4	5

Ubicación	Zona de Riesgo	Medida de Respuesta (Tratamiento)
Verde	Baja	Asumir el riesgo
Amarillo	Moderada	Asumir el riesgo, Reducir el riesgo

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



Rojo	Alta (Extrema)	Reducir el riesgo, Evitar, Compartir o Transferir
GARANTÍAS A EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN		
<p>Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones que asume el CONTRATISTA por medio del contrato, este se obliga a constituir dentro del término dispuesto en el cronograma para la legalización del contrato, las siguientes garantías:</p> <p>a. Cumplimiento: cuya cuantía será equivalente al 10% del valor del contrato, que avalará el cumplimiento de cada una de las obligaciones contraídas, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.</p> <p>b. Póliza para amparar el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de sus operarios: en una cuantía igual al 10% del valor total del contrato y con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.</p> <p>c. Póliza de Responsabilidad civil extracontractual: Para asegurar los perjuicios patrimoniales que cause el asegurado a la salud o bienes de terceros, por el diez por ciento (10%) del valor del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato</p>		
DESIGNACIÓN DEL SUPERVISOR (ES) DEL PROCESO CONTRACTUAL		
Teniendo en cuenta el objeto contractual; el Hospital Especializado Granja Integral E.S.E designará como supervisor del contrato al Enfermero Especialista con el apoyo del Coordinador de Salud Ocupacional.		
CONTENIDO DE LA PROPUESTA		
Este ítem se desarrolla en los pliegos de condiciones.		
IMPUESTOS TERRITORIALES		
No requiere el pago de estampillas.		
Funcionario responsable de la estructuración del Estudio previo,		
ORIGINAL FIRMADO		
_____ AMIRA ESNEDA LIEVANO RAMIREZ Profesional Universitario		
Lérida, 17 de Abril de 2017.		

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”



APROBACIÓN	NOMBRE	CARGO	FECHA
ELABORO	Amira Lievano Ramírez	Profesional Universitario Área de Talento humano	29/12/2016
REVISO Y VALIDO	Claudia Amparo Medina Salazar	Gerente	29/12/2016
APROBO	Magaly Quimbayo Guzmán	Profesional Gestión de Calidad	29/12/2016

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	CAMBIO	VERSIÓN
__/__/__	Se creó documento	01
29/12/2016	Se ajustó estructura del formato y asignó codificación	02

“Trabajamos por una atención segura, humanizada y con calidad”