



ESTUDIOS PREVIOS PROCESO DE SELECCIÓN MODALIDAD MINIMA CUANTIA	TIPO DE ACTO CONTRACTUAL
	CONTRATO DE SUMINISTRO
	PRESUPUESTO OFICIAL
	EL PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO DE SELECCIÓN ES LA SUMA DE CINCUENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS MCTE (\$56.454.970).
OBJETO: CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS HOSPITALIZADOS	
DEPENDENCIA EJECUTORA	HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL
<p>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.</p> <p>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, <i>"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"</i>.</p> <p>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, <i>"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)"</i>.</p>	
METODOLOGÍA A UTILIZAR PARA EL DESARROLLO DEL ESTUDIO PREVIO	
<p>De conformidad a lo establecido en el artículo 22 del Acuerdo No. 004 de 03 de junio de 2014, <i>"POR MEDIO DEL CUAL SE ADOPTA EL ESTATUTO DE CONTRATACIÓN PARA LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL DE LÉRIDA (TOLIMA)"</i>, se procede a realizar el presente documento de estudio previo.</p> <p>De acuerdo al presupuesto de la presente invitación superior a 100 SMLMV, correspondería realizar contratación directa pero debido a la importancia del objeto a contratar, la entidad estima conveniente realizar un proceso de convocatoria pública con el cual se puede garantizar mayormente la puridad de oferentes por lo cual se utilizara la modalidad establecida en el artículo 14 de estatuto de contratación se seguirá el de trámite para invitación a contratar cuando la cuantía supere 100 SMLMV y sea menor a</p>	



500 SMLMV.

Identificación y descripción de la necesidad que pretende satisfacer con el Proceso de Contratación.

El hospital especializado granja integral E.S.E. necesita contratar el servicio de alimentación para los usuarios hospitalizados

Objeto a contratar, con sus especificaciones.

Contratar el servicio de alimentación para los usuarios hospitalizados, Durante Treinta y Siete (37) días calendario.

Obligaciones del contratista que le permiten el adecuado desarrollo del objeto contractual.

Serán obligaciones de carácter general del futuro contratista:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

- Atender el servicio de alimentación en forma adecuada y directa a cada uno de los usuarios hospitalizados.
- Seguir las orientaciones del nutricionista - Dietista en el suministro de alimentos a los usuarios hospitalizados.
- 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.
- 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.
- La empresa contratista suministrará los elementos de aseo tales como: detergente, lava loza, esponjillas, detergente en polvo, escobas, traperos, baldes, cepillos, solución de hipoclorito y ambientadores para piso, así como todos los elementos que, no haciendo parte del inventario que le es entregado por el Hospital, se requieren para la correcta ejecución del contrato, los cuales, deberán ser recogidos por el contratista al momento de la finalización del contrato, toda vez que estos elementos, son de su propiedad.
- 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.

- Todos los insumos necesarios para la preparación de las dietas (alimentos perecederos y no perecederos) serán suministrados por el Contratista, previa revisión y recepción técnica por el supervisor del contrato.
- El contratista debe garantizar que el personal de manipuladores de alimentos que preste los servicios este uniformado en colores claros excepto el color blanco, y que cumpla con la reglamentación en cuanto a uso de uniforme, aseo personal y normas higiénicas.
- Garantizar la oportuna, buena y eficaz atención a los requerimientos de los diferentes servicios del Hospital.
- La empresa suministrará para el servicio contratado personal debidamente identificado con carné, con todos los elementos de seguridad necesarios para el desarrollo normal de las actividades, garantizándoles su seguridad social integral y todos los requisitos de Ley.
- En el caso de que haya cambios de personal que preste los servicios dentro de la institución, la empresa reportará oportunamente el cambio respectivo, presentando la hoja de vida del nuevo personal, y los documentos pertinentes el cual en todo caso deberá cumplir con el perfil del personal que se exige en el presente pliego.
- Se debe suministrar a cada usuario hospitalizado jarra con agua en el siguiente horario: 7: 00 am a 8:00 am, 1:00 pm a 2:00 pm, 6:30 pm a 7:30 pm.
- Realizar evaluación de desempeño al personal vinculado.
- Prestar el servicio de cafetería de Lunes a Domingo.
- Compromiso en ejecución de las políticas institucionales encaminadas al mejoramiento continuo y participación en los procesos de inducción y re inducción.
- Ciclo de alimentación de acuerdo a minuta patrón según anexo No.01

NOTA: El contratista cancelará mensualmente la suma de QUINIENTOS SESENTA Y SIETE MIL PESOS (\$567.000) a favor del Hospital, por concepto de contraprestación por usufructo de



las instalaciones del área de la cocina hospitalaria y de la cafetería de propiedad del hospital y por los servicios públicos de agua y energía que éste empleará, cancelara además el servicio de gas natural.

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.
- 1 Administrador de Empresas, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos o técnico o tecnólogo a fin, que se encargue de la coordinación general del servicio, con experiencia mínima de 1 año en la administración de servicios de alimentos.
- 1 Chef o Jefe de Cocina acreditado por una entidad de educación formal.
- Auxiliares de alimentos para producción de dietas. (auxiliares de parrilla y para cocina fría, el número que se requiera de acuerdo a las necesidades del servicio)
- Profesional o especialista en el área Salud Ocupacional el cual se encargará de supervisar las labores del personal en lo concerniente a planes de manejo de desechos, aseo del servicio y programas de Salud Ocupacional.

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. La interventoría interna podrá exigir la acreditación teórico - práctica de un mínimo de 60 horas, al personal de distribución de dietas.

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.



Tipo de proceso contractual y su justificación, incluyendo los fundamentos jurídicos

El contrato que se celebre será un **CONTRATO DE SUMINISTRO**, el cual se registrará por el derecho privado, Código de Comercio y Código Civil, aplicándose igualmente las cláusulas excepcionales contempladas en la Ley 80 de 1993.

El Plazo de ejecución del contrato será de Treinta y Siete días (37) contados a partir del acta de inicio del contrato.

Valor estimado para contratar y la justificación del mismo. Presupuesto.

El Hospital Especializado Granja Integral E.S.E. tiene proyectado, para efectos fiscales, un presupuesto Oficial de CINCUENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS MCTE (\$56.454.970), Con una duración de Treinta y Siete (37) días, contados desde la suscripción del acta de inicio del contrato.

Garantías a exigir en el Proceso de Contratación.

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:

- 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.
- 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.
- 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.

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 de Suministros al Auxiliar Administrativo de Recursos Físicos y Suministros y con el apoyo del Coordinador de Salud Ocupacional.



Forma de pago

El Hospital pagará al contratista, mes vencido y de acuerdo al flujo de caja del Hospital, previa presentación de la factura junto con la acreditación del pago y de estar al día en el cumplimiento de los aportes de seguridad social, parafiscales y certificación suscrita por la supervisión del contrato donde se consigne el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Se cancelará efectivamente al contratista, de acuerdo al número efectivo de raciones diarias suministradas durante cada mes a la tarifa de dieta normal establecida en la propuesta.

Por el suministro de dietas especiales ordenadas por el médico general del hospital o nutricionista y las de incentivos para los pacientes se cancelará al contratista un 25% adicional al valor de la ración diaria ordinaria. Para alimentación que se requiera en el servicio ubicado en la granja, se cancelará un adicional de \$600 por la ración diaria.

Funcionario responsable de la estructuración del Estudio previo,

ROCIO CABEZAS MARTINEZ
Profesional Área De Contratación

Lérida, 15 de Abril de 2016



ANEXO No.01

MINUTA PATRON

TIPOS DE COMIDAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN PESO NETO
DESAYUNO		
PORCION DE FRUTA	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana Pera, Mango, Naranja	1 porción 60 gr
BEBIDA CON LECHE	Leche pasteurizada o leche en polvo.	90 CC o 20 gr en polvo
ALIMENTO PROTEICO	Huevo, Queso campesino, Pollo (sin hueso) Carne de res magra	1 unidad, 50 gr, 1 porción, Porción servida 50 gr (caldo)
ALIMENTO ENERGETICO Cereal, raíces, tubérculos, plátano	Pan, Galletas 2-4 unidades, Arepa mediana, Papa mediana	1 unidad
HORTALIZAS Y VERDURAS	Cebolla cabezona, tomate, pimentón etc.	1 porción
GRASAS	Grasas Vegetal	1 porción
AZUCARES Y DULCES	Azúcar o panela	1 porción
ALMUERZO Y COMIDA		
FRUTA	Mora, Lulo, Piña, Fresa etc.	1 porción 40 gr o 1 vaso de jugo 200 c.c
SOPA O CREMA	Sopa: Papa, arroz, Pasta, plátano etc. Crema: Carmelita Zanahoria, Tómate,	1 Taza 240 c.c 80 gr de solidos
ALIMENTO PROTEICO	Huevos, Carnes, Pollo sin hueso, Filete Pescado	2 unidades, 1 porción 100 gr en cocido. 1 porción 100 gr cocido sin hueso 1 porción 100 gr cocido
CEREAL	Arroz	1 porción 100 gr en cocido
HORTALIZAS , VERDURAS , LEGUMINOSAS	Zanahoria, Habichuela Acelga, Tomate, frijol, lenteja, etc.	1 porción, 80 gr en cocido sin salsas ni aderezos
ALIMENTO ENERGETICO	tubérculos, raíces, plátano, pasta Papa Yuca, Plátano verde o maduro, Espaguetis	1 porción, 80-100 gr
GRASAS	vegetal	1 porción de 5 c.c.
AZUCARES Y POSTRE	Azúcar, Panela postre	1 porción, 1 porción 60 gr
NUEVES / ONCES /REFRIGERIOS NOCHE Debe incluir dos o varios de los		



siguientes grupos de alimentos		
ALIMENTO ENERGETICO	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Avena, Galletas, Torta	1 vaso de 200 c.c.(15 gr) 1 porción 2-4 unidades 1 tajada
FRUTA	Mora, patilla, melón, piña, mandarina, manzana, pera, mango, naranja.	1 porción 60 gr
BEBIDA CON LECHE O LACTEOS	Leche pasteurizada Queso	90c.c. 1 tajada 50 gr

Nota: El aporte diario de leche debe ser de 180 cc al día, distribuido así:

- 180 cc al desayuno si en nueves, onces o refrigerio no se aporta leche.
- 90 cc en nueves, onces o refrigerio. Cuando en el desayuno la bebida con leche aporte los restantes 90 c.c

SANDRA JULIET CARVAJAL CASTRO
Nutricionista Dietista T.P 04-390
PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA