



HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E
LERIDA – TOLIMA
NIT. 800116719-8

**INVITACIÓN PÚBLICA A CONTRATAR No. 011 DE 2016 PARA CONTRATAR EL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS HOSPITALIZADOS**

PLIEGO DE CONDICIONES

LÉRIDA
OCTUBRE DE 2016



**PLIEGO DE CONDICIONES INVITACIÓN PÚBLICA No. 011 DE 2016 PARA
CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS
HOSPITALIZADOS**

CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN A PÚBLICA		
Apertura de la invitación	04 de Octubre de 2016	9: 00 a.m.
Publicación de pliego de condiciones.	04 de Octubre de 2016	9:00 a.m.
Proposición de observaciones al de pliego de condiciones	04 de Octubre de 2016	9:00 a.m a 12:00 y de 2:00 a 5:00 p.m
Respuesta a observaciones	05 de Octubre de 2016	8:00 a.m
Presentación de propuestas	05 de Octubre de 2016	8:00a.m a 12:00 m y de 2:00 pm a 5:00 p.m.
Cierre de la invitación	05 de Octubre de 2016	5:00 p.m.
Proceso de evaluación	06 de Octubre de 2016	8:00a.m a 12:00 m y de 2:00 pm a 5:00 p.m.
Consulta al proceso de evaluación y proposición de objeciones	07 de Octubre de 2016	8:00 a.m a 12: 00 m
Respuesta a observaciones y Adjudicación	07 de Octubre de 2016	02:00 p.m.
Perfeccionamiento y Legalización del contrato	07 de Octubre de 2016	

El proyecto pliego de condiciones de la presente invitación Pública podrá ser consultado y retirado a partir de las 8:00 am del 04 de Octubre de 2016, en la página Web del Hospital <http://www.hegranjalerida.org>.

CLAUDIA AMPARO MEDINA SALAZAR
Gerente H.E.G.I.



1. RECOMENDACIONES

Leer cuidadosamente el pliego de condiciones y sus anexos antes de elaborar el contenido de la propuesta.

Queda entendido que una vez radicada la oferta se aceptan y acogen todas las condiciones estipuladas en la solicitud de propuesta preparada por el Hospital.

No olvidar que a la propuesta deben anexarse los documentos indicados en el pliego de condiciones, además de diligenciar los formularios anexos.

2. CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA

2.1. PUBLICACIÓN PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

A partir de las 09:00 a.m. del día 04 de Octubre de 2016, en la página Web de la Entidad <http://www.hegranjalerida.org> y en físico en la Oficina de Talento Humano de la E.S.E. podrán consultarse documentos contentivo del pliego de condiciones definitivo.

2.2. OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

El día 04 de Octubre de 2016 de de 9:00 a.m a 12:00 m y de 2:00 a 05:00 pm , los interesados podrán proponer observaciones al pliego de condiciones definitivo, a través del correo contratacion@hegranjalerida.org

2.3. RESPUESTA A OBSERVACIONES PROPUESTAS AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO, PUBLICACIÓN DE ADENDAS.

El día 05 de Octubre de 2016, a las 08:00 a.m la Entidad publicará la respuesta a las observaciones propuestas al pliego de condiciones definitivo y, de ser necesario, expedirá las adendas modificatorias del pliego de condiciones definitivo.

2.4. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Los interesados podrán presentar propuestas, a partir de las 8:00 a.m. a 12:00m y de 2:00 p.m. hasta las 5:00 pm del día 05 de Octubre de 2016, en las instalaciones de la Ventanilla Única del Hospital.

2.5. CIERRE DE LA INVITACIÓN

El cierre de la presente invitación será a las 05:00 pm del día 05 de Octubre de 2016, en la Oficina de Talento Humano.

Nota: Solo se aceptaran las propuestas presentadas personalmente, y no se aceptaran propuestas enviadas por fax o por correo electrónico. La hora será tomada del reloj que se encuentra Ubicado en la oficina de la Ventanilla Única del Hospital, cualquier propuesta que se presente después de la hora indicada en este punto no se recibirá, en caso que se insista en dejarla, se recibirá, pero no se destapará el sobre contentivo de la misma, por haber sido presentada extemporáneamente.



La propuesta debe venir en Original y una (1) copia en carpetas de tres argollas ordenadas, foliadas y serán entregadas en la VENTANILLA ÚNICA DEL HOSPITAL, en sobre cerrado, dentro del plazo estipulado y rotuladas así:

Señores

HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E. DE LÉRIDA – TOLIMA.
KILOMETRO UNO (1) CARRETERA VÍA IGUACITOS
LÉRIDA – TOLIMA

En el sobre deberá anotarse lo siguiente:

CONTIENE PROPUESTA INVITACION PÚBLICA No. 011 PARA CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS HOSPITALIZADOS ORIGINAL, (1 COPIA) NOMBRE DEL COTIZANTE

2.6. PROCESO DE EVALUACIÓN

Se llevará a cabo el día 06 de Octubre de 2016; durante la evaluación de las ofertas, el proceso estará sujeto a la reserva, y no se permitirá la injerencia de ningún participante, cuya intervención será sancionada con el rechazo de su propuesta. Dentro de dicho plazo el Hospital podrá requerir a los proponentes para que subsanen su propuesta, la cual deberá serlo en ese mismo periodo de tiempo. Si el Hospital lo considera pertinente, podrá solicitar aclaraciones y comprobaciones de la información suministrada en la propuesta.

2.7. CONSULTA DE LA EVALUACION Y PROPOSICIÓN DE OBSERVACIONES

El informe de la evaluación de las propuestas estará a disposición de los interesados el día 07 de Octubre de 2016, en la Oficina de Talento Humano de la Institución, en el horario de 08:00 am a 12:00m y en la página Web de la entidad, para que los oferentes realicen la revisión a la evaluación respectiva, y presentar las objeciones u observaciones que consideren dentro del mismo periodo de tiempo al correo electrónico contratacion@hegranjalerida.org, así como dentro de las horas previstas para los fines en la ventanilla única del Hospital.

2.8. RESPUESTA A OBSERVACIONES Y ADJUDICACIÓN

A las 02:00 pm del día 07 de Octubre de 2016, la Entidad dará respuesta a las observaciones presentadas por los proponentes al informe de evaluación de las propuestas. Igualmente, mediante acto administrativo motivado del día 07 de Octubre de 2016 a las 3:00 p.m se adjudicará el contrato e inmediatamente se comunicará al proponente adjudicatario a través de escrito, o, contrario censu, se declarará desierto el mismo.



3. PRESUPUESTO OFICIAL

El Hospital Especializado Granja Integral E.S.E. tiene proyectado, para efectos fiscales, un presupuesto oficial de Sesenta y Tres Millones Quinientos Cincuenta y Cuatro Mil Cuatrocientos Pesos (63.554.400)¹, para un contrato de suministro de alimentación para los usuarios hospitalizados, con una duración 40 días calendario, contados desde la suscripción del acta de inicio del contrato el cual está establecido para un promedio de 126 pacientes diarios, fijada un valor de ración ordinaria de \$12.610 Es por ello que de la realización de la siguiente operación 126 (raciones diarias) X 40 (días) = \$63.554.400.

Se cancelará efectivamente al contratista, en la forma descrita en el numeral de *“forma de pago”* del presente pliego de condiciones, **de acuerdo al número efectivo de raciones diarias suministradas durante cada mes.**

El valor del contrato se imputará al presupuesto de gasto de la presente vigencia 2016, código 22010198 concepto Otras compras de bienes para la venta, amparado con el certificado de Disponibilidad Presupuestal No.567 de 29 de Septiembre de 2016.

4. PARTICIPANTES

Podrán participar como proponentes en este proceso de invitación pública No. 011 de 2016, cualquier tipo de persona natural o jurídica legalmente reconocida que cuente con la capacidad financiera, de organización, jurídica y la experiencia para desarrollar el objeto del contrato, incluidos los consorcios y las Uniones temporales en las cuales, siquiera uno de los sus miembros integrantes, cumpla a cabalidad con los requisitos de habilitación que serán dispuestos como necesarios en el presente pliego de condiciones.

5. FORMA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA:

En caso de que haya posibilidad de atender el objeto contractual, la propuesta debe ajustarse a los requerimientos exigidos en la presente invitación, en **ORIGINAL Y 1 COPIA**, sellados, firmados por los representantes legales y marcados como original y copia, de idéntico contenido y con los mismos anexos, presentados en sobre cerrado. Además, debe estar escrita en idioma castellano, sin tachaduras ni enmendaduras y cada página deberá estar debidamente foliada.

No se aceptaran propuestas extemporáneas.

¹ Se dispone esta suma como valor del presupuesto oficial, como quiera que, de conformidad con la ley 1508 de 2013, el presupuesto de las Empresas Sociales del Estado se elabora teniendo en cuenta los valores efectivamente recaudados durante el año inmediatamente anterior al año del cual se elabora el presupuesto. En ese sentido, en la medida en transcorre el año de ejecución del presupuesto elaborado, el Hospital va recibiendo más recurso, cualquiera sea su origen, de manera concomitante debe ir incorporándolos a su presupuesto, a través de Acuerdo de Junta Directiva. Es por ello que, a pesar de que el servicio de alimentación es de carácter permanente, no se contrata para que se lleve a cabo su ejecución durante los meses que restan para la finalicen de la vigencia, toda vez que, no se cuenta con la disponibilidad presupuesta suficiente para ello.



6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

6.1 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.
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, comida, 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 hiposodica
- 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:
 - 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 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.0
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, 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 fósforo 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 onces 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 glicémico. 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 alto contenido de sodio y potasio: Espinaca, acelga, plátano, papaya, melón, banano, etc.
3. La porción proteica será del 50 % Y se compensará 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 mejorada 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.
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 hipoglúcida, 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
- 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.

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 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.

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 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.

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 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:

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.

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.

CALCULO PARA LA MINUTA PATRON

La alimentación suministrada debe ajustarse a los siguientes parámetros:

Valor Calórico Total	2200 calorías	
Proteína	15 a 20%	
Grasa	25 a 30%	
CHO	55 a 60%	

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.

El Hospital Especializado Granja Integral E.S.E. de Lérica – Tolima entregará al oferente seleccionado el inventario de elementos en servicio de propiedad de la institución. Los equipos y elementos que hagan falta para la buena prestación del servicio serán suministrados por el oferente seleccionado. **Según anexo 06**

NOTA 2: Para dar cumplimiento con lo aquí dispuesto, el proponente debe ajustarse al **Anexo No. 5. REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTENIDO TÉCNICO**, que hacen parte integral del proceso.

6.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

Serán obligaciones de carácter general del futuro contratista:

- 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, **anexo 2.**-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.
- 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.- Diligenciar en las Hojas de vida de los equipos las labores de mantenimiento que realice.
- 8.- Presentar y Hacer adecuado uso del protocolo de manejo de insumos y residuos sólidos.
- 9.- Presentar protocolo y manual de preparación de alimentos y de limpieza y desinfección de equipos y utensilios de cocina.
- 10.- 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.
- 11.- Cumplir con las normas de salud ocupacional.
- 12.- 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.
- 13.- 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.



14.-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.

15.-Todos los insumos necesarios para la preparación de las dietas (alimentos perecederos y no perecederos) serán suministrados por el Contratista.

16.-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.

18.- 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.

19.- Garantizar las dietas a los pacientes que sean trasladados en ambulancia para valoraciones o exámenes médicos a ciudades distantes.

20.- Servir en la mesa los alimentos a los pacientes que salen al comedor.

21.-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.

22.- 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.

23.- Se requiere disponibilidad de la cafetería entre las 10:00 y las 13:00 horas para garantizar la venta a funcionarios y pacientes que se encuentran recibiendo visitas.

24.- Se requiere funcionamiento de la cafetería los sábados y domingos desde las 9:00 am hasta las 5:00 pm, puesto que se reciben visitas de familiares de los pacientes.

25.- El contratista debe garantizar oferta variada de productos comestibles; entre estas una adecuada tabla nutricional que favorezca la ingesta de calorías, azúcares y carbohidratos (frutas, jugos naturales o envasados, tortas caseras y demás).

- **Ciclo de alimentación de acuerdo a minuta patrón según anexo No.05**

7. DOCUMENTOS

La carpeta de la propuesta deberá estar totalmente diligenciada, foliada y legajada respetando el siguiente orden:



- 7.1. Índice de la información contenida en la oferta.
- 7.2. Carta de presentación de la propuesta. Firmada por el representante legal, o por quien este facultado para la presentación de la propuesta, indicando:
 - a. El nombre y número de documento de identidad, donde se indica que conoce y acepta los términos y condiciones de la presente Invitación pública No. 011 de 2016, así como de las adendas que se produzcan a lo largo del proceso contractual,
 - b. No estar incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución y en la Ley para la presentación de la propuesta ni para la celebración del contrato y que en caso de sobrevenir alguna inhabilidad a incompatibilidad, se hará responsable frente al HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E. y frente a terceros por los perjuicios que se ocasionen,
 - c. El nombre a Razón Social de la empresa, la dirección, números telefónicos y de fax y dirección de correo electrónico. **Anexo No. 1.**

8. REQUISITOS HABILITANTES

8.1. REQUISITOS HABILITANTES DE CARACTER JURÍDICO

- 8.1.1. Garantía de seriedad de la propuesta constituida a favor del Hospital, con vigencia de noventa (90) días contados a partir de la fecha de cierre de la invitación pública y valor mínimo equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la oferta; deberá estar debidamente firmada por el representante del oferente.
- 8.1.2. Oferta económica detallando el costo de cada uno de los servicios requeridos por el Hospital y ofrecidos por el proponente incluido el I.V.A., de conformidad con la legislación tributaria vigente. La oferta debe cubrir todos los costos en que incurra el oferente durante el desarrollo del contrato expresándolos en letras y números; en caso de existir discrepancias entre lo establecidos en letras y lo establecido en números, prevalecerá el valor expresado en letras, el cual no estará sujeto a cambios o ajustes. **NO PODRÁ SOBREPASAR EL PRESUPUESTO OFICIAL, SO PENA DE SER INHABILITADA PARA SU CALIFICACIÓN. Anexo No. 2**
- 8.1.3. Certificado de existencia y representación legal, con fecha de expedición por la Cámara de Comercio no superior a treinta días (30) calendario contados hacia atrás desde el momento de presentación de la propuesta, donde conste que la persona tiene una existencia mínima de seis (06) años a la fecha de cierre del proceso de selección y que la duración de la persona no es inferior a un (01) año contado a partir de la fecha de cierre del proceso de selección.
- 8.1.4. Anexar autorización al Gerente o Representante legal para contratar, en caso en que el certificado de existencia y representación consagre alguna restricción al representante legal; igual condición se exige para los consorcios o uniones temporales.



8.1.5. Documento de constitución del consorcio o unión temporal, si es del caso, el cual debe contener como mínimo los requisitos del artículo 7 de la Ley 80 de 1.993 y las autorizaciones al Representante Legal de cada una de las personas naturales y jurídicas que hacen parte de tal, en caso de que así lo requieran los estatutos del (a) misma.

La OFERTA formulada por consorcio o unión temporal deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Los miembros del Consorcio o Unión Temporal deberán designar la persona que, para todos los efectos, representará al Consorcio o Unión Temporal y señalarán las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, especificando taxativamente sus facultades y limitaciones.
- El Consorcio o Unión Temporal deberá presentar documentos que indiquen **a.** la constitución del Consorcio o Unión Temporal en los cuales debe constar el objeto del Consorcio o Unión Temporal, **b.** su duración que no podrá ser inferior a un año contado a partir de la creación del mismo, **c.** las limitaciones del Representante Legal, **d.** el porcentaje de participación de cada una de las partes, **e.** que ninguna de las partes podrá ceder su participación en el Consorcio o Unión Temporal, ni a los demás participantes, ni a terceros, sin autorización previa del Hospital Especializado Granja Integral .E.S.E., **f.** Manifestación clara y expresa de que responderán solidariamente por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado. Para efecto de esta invitación al menos uno de los integrantes del Consorcio a Unión Temporal debe cumplir con todos los requisitos de habilitación exigidos en el presente pliego de condiciones.

8.1.6 Se considera la experiencia mediante la presentación de máximo tres (03) certificaciones en donde se demuestre experiencia en contratos de suministro de alimentación cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial ejecutadas durante el último año y que cumplan con los siguientes requisitos mínimos:

- a) Al menos una de las certificaciones aportadas, deberá acreditar que el contrato fue celebrado, ejecutado y liquidado con entidades hospitalarias de segundo (2º) y/o tercer (3º) nivel de complejidad.
- b) Las certificaciones que acrediten la experiencia del proponente deberán contener:

- Nombre de la persona natural o jurídica certificada
- Nombre de la persona natural o jurídica contratante.
- Objeto del contrato.
- Fecha de suscripción.
- Fecha de inicio y/o terminación del contrato (día, mes y año).



- Para contratos ejecutados en consorcios o uniones temporales se debe especificar el porcentaje de participación.
- Fecha, ciudad y firma del funcionario competente.

NOTA: Para el caso de consorcios y uniones temporales, la experiencia será la sumatoria de las experiencias de los integrantes que la tengan sin importar su porcentaje de participación.

- c) Al menos uno de los contratos que sirvan para acreditar la experiencia, deberá encontrarse clasificado en el Registro Único de Proponentes con los siguientes códigos UNSPSC: 90101800 o 42231800
- d) En caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los miembros de la forma plural de participación, debe aportar su R.U.P. en los términos exigidos en el pliego de condiciones.

8.1.6. Certificación del Revisor Fiscal o del Representante Legal donde conste que el proponente se encuentra a Paz y Salvo en el pago de aportes al Sistema de Seguridad social y obligaciones parafiscales, de conformidad a lo establecido en el artículo 50 ley 789 de 2002, artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.

8.1.7. Registro Único Tributario (R.U.T.), en el cual el oferente deberán estar inscrito en al menos una clasificación económica que guarden relación con el objeto del presente proceso.

En caso de que la propuesta sea presentada por un Consocio o Unión Temporal, cada uno de sus miembros integrantes deberá presentar su R.U.T. con cumplimiento de las condiciones en el inciso anterior requeridas, como quiera que se trata de una obligación de carácter tributario.

8.2. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER FINANCIERO COMO PROVEEDOR

INDICADOR	PORCENTAJE
LIQUIDEZ	Igual o Mayor a 7
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	Igual o Menor a 0.7
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	Igual o Mayor a 1

NOTA: La información financiera será extraída por el Hospital únicamente de la información que conste en el R.U.P. presentado por el proponente individual o plural, y cuya información haya sido verificada por la Cámara de Comercio con corte a 31 de diciembre de 2015. Dicha información se ha basado en sondeos de empresas de la región cuyo objeto guarda relación con el de la presente invitación.



8.3. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER ORGANIZACIONAL COMO PROVEEDOR

INDICADOR	PORCENTAJE
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Igual o mayor a 1
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Igual o mayor a 1

NOTA: La información sobre la capacidad organizacional será extraída por el Hospital únicamente de la información que conste en el R.U.P. presentado por el proponente individual o plural, y cuya información haya sido verificada por la Cámara de Comercio con corte a 31 de diciembre de 2015. Dicha información se ha basado en sondeos de empresas de la región cuyo objeto guarda relación con el de la presente invitación.

9. FACTORES DE SELECCIÓN – CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán estudiadas por el comité técnico económico. El comité llevará a cabo en primer lugar la verificación del cumplimiento por parte de los proponentes de todos y cada uno de los requisitos habilitantes (de carácter jurídico y financiero), así como también, una vez se cuente con los proponentes cuya propuesta ha sido declarada hábiles desde los dos caracteres, realizar la evaluación de sus propuestas, con base en los factores que a continuación se discriminan.

La calificación se efectuará teniendo en cuenta los siguientes factores:

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO
ECONÓMICA	500 PUNTOS
TÉCNICA	500 PUNTOS

9.1. ECONÓMICA: 400 PUNTOS: Se calificará de acuerdo al siguiente cuadro:

PRECIO DEL SERVICIO	500 puntos
TOTAL	500 puntos

A la oferta que tenga el precio más favorable incluyendo I.V.A. se le asignarán los 400 puntos y en adelante de la siguiente manera:

VALOR OFRECIDO	PUNTAJE
Menor Valor Total	500 puntos
Siguiente valor por encima del 1°	450 puntos
Siguiente valor por encima del 2°	400 puntos



Siguiente valor por encima del 3°	350 puntos
Siguiente valor por encima del 4°	300 puntos
Siguiente valor por encima del 5°	250 puntos

9.2. TÉCNICA: 500 PUNTOS: Se calificará de acuerdo al siguiente cuadro:

A. Compromiso de adquisición de los productos de la granja del hospital para ser utilizados en la preparación de los alimentos.	50 puntos
B. Compromiso de responsabilidad social	50 puntos
C. Equipo de trabajo.	400 puntos

A. COMPROMISO DE ADQUISICIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA GRANJA DEL HOSPITAL PARA SER UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

El proponente que adquiera el compromiso de adquirir los productos que son producidos en la Granja del Hospital por los pacientes en el marco del tratamiento que reciben, para la preparación de los alimentos, obtendrá un puntaje de cincuenta (50) puntos, el que no se comprometa a ello, obtendrá 0 puntos.

Los productos serán vendidos a precio de mercado más el valor adicional que los reviste como consecuencia de ser productos 100% artesanales.

El proponente que se comprometa a adquirir los productos de la granja, solo podrá comprar en el lugar diferente al Hospital, los productos que el hospital produzca, en los eventos en los cuales la E.S.E. no los tenga disponibles.

La E.S.E. cataloga este ítem como un factor de calidad, como quiera que se logrará, esencialmente, que los alimentos sean preparados con insumos de producción 100% artesanales, sin preservantes que tornan de un mayor margen de salubridad las comidas preparadas, así como también, que con ello se contribuye a incentivar la actividad de los pacientes, en la participación en su actividad terapéutica.

B. COMPROMISO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL.

El proponente que presente junto a su propuesta una carta de compromiso, donde se compromete a integrar a los pacientes con un grado de funcionalidad en tareas sencillas en el proceso a contratar; facilitando la integración socio-laboral progresiva del paciente; obtendrá 50 puntos; quien así no lo haga, no obtendrá puntaje.



La E.S.E. cataloga este ítem como un factor de calidad, como quiera que se logrará con ello incentivar la actividad de los pacientes, en la participación en su actividad terapéutica.

C. EQUIPO DE TRABAJO.

Teniendo en cuenta el equipo de trabajo atrás referenciado, se evaluarán algunos de los perfiles propuestos, a efectos de consolidar ofrecimientos de mayor calidad:

CARGO	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
NUTRICIONISTA DIETISTA	Nutricionista Dietista; Con más de diez (10) y hasta quince (15) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Experiencia específica de más de seis (6) meses y hasta un (1) año como nutricionista dietista en Hospitales o Empresas Sociales del Estado. Con curso o estudios de actualización en políticas de seguridad alimentaria y nutricional.	50 PUNTOS
	Nutricionista Dietista; Con más de quince (15) y hasta veinte (20) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Experiencia específica de más de un (1) año y hasta dieciocho (18) meses como nutricionista dietista en Hospitales o Empresas Sociales del Estado. Con curso o estudios de actualización en políticas de seguridad alimentaria y nutricional.	75 PUNTOS



HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E
LERIDA – TOLIMA
NIT. 800116719-8

	<p>Nutricionista Dietista; Con más de veinte (20) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional.</p> <p>Experiencia específica de más de dieciocho (18) meses como nutricionista dietista en Hospitales o Empresas Sociales del Estado.</p> <p>Con curso o estudios de actualización en políticas de seguridad alimentaria y nutricional.</p>	100 PUNTOS
COORDINADOR	<p>Administrador de Empresas, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos; Con más de ocho (08) y hasta doce (12) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional.</p>	50 PUNTOS
	<p>Administrador de Empresas, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos; Con más de doce (12) y hasta quince (15) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional.</p>	75 PUNTOS
	<p>Administrador de Empresas, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos; Con más de quince (15) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional.</p>	100 PUNTOS
	<p>Profesional en seguridad industrial y salud ocupacional o Nutricionista Dietista o Profesional de la Ingeniería con especialización en Salud</p>	



PROFESIONAL ESPECIALISTA EN EL AREA DESALUD OCUPACIONAL	<p>Ocupacional; Con más de cinco (05) y hasta siete (07) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional.</p> <p>Experiencia específica como coordinadora en salud ocupacional en proyectos de suministro de alimentación.</p>	50 PUNTOS
	<p>Profesional en seguridad industrial y salud ocupacional o Nutricionista Dietista o Profesional de la Ingeniería con especialización en Salud Ocupacional; Con más de siete (07) y hasta diez (10) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional.</p> <p>Experiencia específica como coordinadora en salud ocupacional en proyectos de suministro de alimentación.</p>	75 PUNTOS
	<p>Profesional en seguridad industrial y salud ocupacional o Nutricionista Dietista o Profesional de la Ingeniería con especialización en Salud Ocupacional y especialización en gerencia de la calidad; Con más diez (10) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional.</p> <p>Experiencia específica como coordinadora en salud ocupacional en proyectos de suministro de alimentación.</p>	100 PUNTOS
	<p>Chef o Jefe de Cocina acreditado por una entidad de educación formal; Con más de diez (10) y hasta quince (15)</p>	50 PUNTOS



CHEF O JEFE DE COCINA	años de experiencia general. Contados a partir de la obtención del título.	
	Chef o Jefe de Cocina acreditado por una entidad de educación formal; Con más de quince (15) y hasta veinte (20) años de experiencia general. Contados a partir de la obtención del título.	75 PUNTOS
	Chef o Jefe de Cocina acreditado por una entidad de educación formal; Con más de veinte (20) años de experiencia general. Contados a partir de la obtención del título.	100 PUNTOS

FORMA DE ACREDITACIÓN Y EVALUACIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO

Para efectos de la evaluación, el proponente deberá presentar, junto con su oferta, la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos para el equipo de trabajo señalado en la tabla anterior.

La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas para el equipo de trabajo se sujetará a las siguientes reglas especiales:

- a. Para la acreditación de la experiencia de cada uno de los integrantes del equipo de trabajo principal deberán presentar la matrícula o tarjeta profesional vigente (cuando aplique, de acuerdo con la normatividad vigente) y certificaciones de los proyectos ejecutados y terminados, debidamente expedida por la entidad contratante para la cual ejecutó sus actividades a favor.
- b. Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción correspondiente.
- c. Para el caso de los profesionales cuya tarjeta o matrícula profesional no indique la fecha de su expedición, deberán aportar el documento expedido por el ente correspondiente en donde se indique la fecha de expedición de la misma.
- d. Los estudios de educación superior (pregrado y postgrado), así como los estudios técnicos se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. El proponente que ofrezca personal con títulos académicos otorgados en el exterior, no requerirá acreditar la convalidación y homologación de estos títulos ante el Ministerio de Educación Nacional, pero deberá acreditar el trámite de consularización o apostille cuando éste provenga de uno de los países signatarios de la Convención de La Haya del 5 de



octubre de 1961.

- e. La experiencia específica establecida en la descripción, debe acreditarse a través de certificación expedida por la entidad estatal contratante para la cual ejecutó sus actividades a favor.

9.3. FACTORES DE DESEMPATE

En caso tal, de que se presentare empate en una o varias propuestas, la entidad utilizará el siguiente sistema para el desempate de éstas, según el consecuente orden:

1. Escoger el oferente que tenga mayor puntaje en el factor técnico.
2. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
3. Preferir las ofertas presentada por una Mipyme nacional.
4. Dependiendo el objeto contractual, si en los pliegos de condiciones se establece, se dará prelación a la propuesta que brinde condiciones económicas adicionales que representen ventajas en términos de economía, eficiencia y eficacia, o que ofrezca condiciones técnicas adicionales que representan ventajas de calidad o funcionamiento, o servicio adicional plenamente detallado. Esta Ventaja adicional deberá ser debidamente justificada y en ningún momento podrá representar precios artificialmente bajos, o productos de mala calidad, según corresponda.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley por lo menos el 10% de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la ley 361 de 1997.

10. INDEMNIDAD

El contratista mantendrá indemne al Hospital por razón de reclamos, demandas, acciones legales y costos que surjan o en que incurra en ejecución del contrato a celebrar. En caso de que se entable un reclamo, demanda o acción legal contra el municipio, por asuntos que, según este contrato, sean de responsabilidad del contratista, éste será notificado lo más pronto posible de ellos por la E.S.E. para que adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al Hospital y adelante las negociaciones que sean necesarias para llegar a un pronto arreglo del conflicto. Si, en cualesquiera de los eventos previstos en esta cláusula el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del municipio, éste podrá hacerlo directamente, previa notificación escrita al Hospital, quien pagará todos los gastos en que incurra la E.S.E.; en este caso, el Hospital tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones, de cualquier suma que adeude al contratista, por razón o con ocasión del presente contrato o a utilizar cualquier otro medio legal. En caso de que el Hospital sea condenado judicial o administrativamente, el contratista deberá responder por la satisfacción y pago de la condena.

11. MARCO JURÍDICO



Al proceso de contratación se aplicará el ordenamiento constitucional, el Reglamento Interno de contratación del Hospital, y demás normas concordantes.

Serán invalidadas las propuestas presentadas por personas naturales o jurídicas que se encuentren inhabilitadas de conformidad a lo establecido en la Constitución Política de Colombia, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Estatuto anticorrupción, ley 1474 de 2011, el Acuerdo No. 05 de 2014 por medio de la cual se adopta el estatuto de contratación para la ESE; y demás normas concordantes. Lo mismo aplicará para las propuestas presentadas por consorcios o uniones temporales conformadas por personas naturales o jurídicas que se encuentren en situación legal de inhabilidad.

La invalidez tendrá efecto desde el momento en que se descubra dicho hecho, sin importar la etapa en la cual se encuentre el proceso de adjudicación de la convocatoria.

Además, cualquiera de las siguientes causas será motivo de rechazo de la propuesta:

- Cualquier falsedad que se determine en la propuesta;
- Alteraciones o modificaciones de la propuesta;
- No cumplir con alguno de los requisitos habilitantes establecidos dentro del presente pliego de condiciones, después de vencido el plazo para subsanar.
- Propuestas que se aparten de las especificaciones exigidas en el pliego de condiciones.

12. TIPO DE CONTRATACION

El contrato que se celebre será un **CONTRATO DE SUMINISTRO**, el cual se regirá 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 40 días calendario, contados desde la suscripción del acta de inicio del contrato.

13. GARANTÍAS

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.

14. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

Si el proponente favorecido no suscribe el contrato dentro de los términos de legalización dispuestos en el cronograma del proceso de selección; rehúsa o descuida otorgar las pólizas requeridas en el presente pliego de condiciones el Hospital hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta, sin perjuicio de la persecución del pago de la indemnización de perjuicios que con ello se haya causado.

A los proponentes no favorecidos se les devolverá, si así lo solicitan, la garantía de seriedad de la oferta, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación.

15. CESIÓN DEL CONTRATO

El proponente que sea seleccionado no podrá ceder las obligaciones adquiridas en virtud del contrato, salvo el consentimiento expreso y escrito de la Gerencia del Hospital.

16. FORMA DE PAGO

El Hospital cancelará de acuerdo al número de dietas efectivamente suministradas, las dietas normales a la tarifa presentada por el contratista en la propuesta económica.

Las dietas especiales (hipocalórica, hierproteica, hipoglucida, líquida 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 \$300 y los almuerzos especiales como incentivo a los pacientes se cancelaran a \$8.000.

Se realizaran pago por la proporción de días del mes de octubre y el excedente una vez terminado el plazo, del contrato. los pagos se efectuaran 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.

ORIGINAL FIRMADO

CLAUDIA AMPARO MEDINA SALAZAR
Gerente H.E.G.I.



HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E
LERIDA – TOLIMA
NIT. 800116719-8



ANEXO No. 01
INVITACION PÚBLICA No. 011 DE 2016
MODELO CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

Señores
HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E.
LÉRIDA – TOLIMA

El suscrito _____ identificado con C.C. No. _____ de _____, obrando en _____ nombre de _____, y de acuerdo con las reglas que se estipulan en el pliego de condiciones y demás documentos de la Invitación pública No. 011 de 2016, ofrece el suministro de los servicios objeto de la presente invitación pública.

En caso de que me sea adjudicada, la presente invitación pública No. 006 de 2016, me comprometo a firmar el contrato correspondiente y a cumplir con todas las obligaciones señaladas en el pliego de condiciones y en mi propuesta.

Dejo constancia de lo siguiente:

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo comprometen a los firmantes de esta carta
2. Que conozco y acepto cada una de las condiciones fijadas en el pliego de Condiciones de la presente invitación pública, así como las adendas y aclaraciones que se generen y garantizo que los servicios ofrecidos, cumplen con los requisitos exigidos, y me comprometo a prestar los servicios en la forma y dentro de los plazos señalados por el pliego.
3. Que conozco las normas legales vigentes sobre convocatoria con entidades públicas y no estoy impedido para contratar con ellas.
4. Que ni el suscrito ni la sociedad que represento se hallan incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Constitución Política de Colombia, Ley 190 de 1995 (Estatuto Anticorrupción), ley 1474 de 2011, Ley 80 de 1993 y demás normas sobre la materia
5. Que soy prestador de los servicios ofrecidos y anexo la respectiva autorización para contratar.
6. Que incluyo los documentos en la propuesta, relacionándolos según el orden dispuesto en el pliego de condiciones.

Proponente	
NIT	
Dirección	
Teléfono (s)	



HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E
LERIDA – TOLIMA
NIT. 800116719-8

Fax	
Correo electrónico	
Página web	
Representante Legal	
Documento de identificación	
Dirección	
Teléfono (s)	
Fax	

FIRMA _____
C.C. No. _____ de _____



ANEXO No.2
INVITACION PÚBLICA No. 011 DE 2016
OFERTA ECONOMICA

DISTRIBUCION DE DIETAS NORMALES

DIETA	TARIFA BÁSICA DIETA POR PACIENTE	VALOR TOTAL POR CUARENTA Y CUATRO (40) DIAS PARA 126 PACIENTES
DESAYUNO		
REFRIGERIO MAÑANA		
ALMUERZO		
REFRIGERIO TARDE		
CENA		
TOTAL:	\$	\$



ANEXO No.3
INVITACION PÚBLICA No. 011 DE 2016
RESUMEN DE LA PROPUESTA

El Hospital Especializado Granja Integral E.S.E. de Lérica – Tolima, requiere contratar el servicio de alimentación para los usuarios hospitalizados, durante los Treinta y Siete días que durará el contrato, término que se contará desde la legalización del contrato.

Nombre o razón social del proponente _____

Representante Legal _____

Domicilio Legal _____

Teléfono (s) _____

VALOR DE LA PROPUESTA _____

Valor Garantía de seriedad de la oferta _____

Compañía aseguradora _____

Póliza No. _____

Vigencia de la Garantía desde _____ hasta _____.

Firma del Representante Legal
C.C. No. _____ de _____



ANEXO No.4
INVITACION PÚBLICA No. 011 DE 2016
FORMATO DE IDONEIDAD DEL RECURSO HUMANO OFRECIDO

Este anexo debe ser diligenciado para todo el personal que conforma el Recurso Humano ofertado.

Para cada funcionario deberá diligenciarse un formato.

El Hospital Especializado Granja Integral E.S.E., se reserva el derecho de verificar la información plasmada en este formato.

FORMATO DE IDONEIDAD DEL RECURSO HUMANO OFRECIDO	
Ciudad y Fecha	
Nombres y Apellidos	
Cedula de Ciudadanía	
Fecha de Nacimiento	
Estudios	
Experiencia	
_____	_____
Firma del Trabajador	Firma del Representante Legal



ANEXO NO.5
INVITACION PÚBLICA No. 011 DE 2016

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 1porción 100 gr cocido
CEREAL	Arroz	1 porción 100 gr en cocido
HORTALIZAS , VERDURAS , LEGUMINOSAS	Zanahoria, Habichuela Acelga, Tomate,	1 porción, 80 gr en cocido sin salsas ni aderezos



HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E
LERIDA – TOLIMA
NIT. 800116719-8

	frijol, lenteja, etc.	
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
<u>NUEVES / ONCES</u> <u>/REFRIGERIOS NOCHE</u> 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



**HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E
LERIDA – TOLIMA
NIT. 800116719-8**

**ANEXO 6
LISTADO DE INVENTARIO DEL HOSPITAL**

CODIGO	DETALLE	CANT	MARCA	MODELO	SERIE	ESTADO		
						BUENO	REGULAR	MALO
152405	MUEBLES Y ENSERES							
1524053	ADITAMIENTO DE PARED EN TUBO EN ACERO	1	NA	NA	NA	X		
1524054	COLGAR GANCHOS DE PARED	1	NA	NA	NA	X		
1524055	REPISA DE PARED SENCILLA EN ACERO	2	ADRIA	NA	NA	X		
1524056	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1	NA	NA	NA	X		
1524057	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1	NA	NA	NA	X		
1524058	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1	NA	NA	NA	X		
1524059	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1	NA	NA	NA	X		
15240510	MESA PARA LAVAR LOSA EN ACERO INOX	1	ADRIA	NA	NA	X		
15240511	SUMIDERO PARA LAVAR LOZA EN ACERO INX	1	ADRIA	NA	NA	X		
15240512	ARMARIO ACERO INOXIDABLE PUERTA CORR	1	NA	NA	NA	X		
15240513	SUMIDERO 2 COMPORTIMINETOS EN ACERO INOXIDABLE	1	ADRIA	NA	NA	X		
15240514	SUMIDERO ACERO INOXIDABLE	2	ADRIA	NA	NA	X		
15240515	MESA PARA CALENTAR ALIMENTOS ACERO INOXIDABLE 5 PUESTOS	1	ADRIA	NA	NA	X		
15240516	CARRO RECOLECTOR EN ACERO 2 COMPART	1	ADRIA	NA	NA	X		
15240517	EXTRACTOR TIPO HONGO	1	NA	NA	NA	X		
15240518	BANDEJA EN ALUMINIO	5	NA	NA	NA	X		
15240521	MESAS EN PLASTICO COLOR BLANCO HUESO NUEVA	1	NA	NA	NA	X		
15240522	MESAS EN PLASTICO COLOR BLANCO HUESO	8	NA	NA	NA	X		
15240523	SILLAS RIMAX	80	NA	NA	NA	X		



**HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E
LERIDA – TOLIMA
NIT. 800116719-8**

15240524	ESTANTE METALICO 5 COMPARTIMIENTOS CUARTO FRIO	1	NA	NA	NA	X		
15240525	ESTANTE METALICO 5 COMPARTIMIENTOS CUARTO FRIO	1	NA	NA	NA	X		
15240526	ESTANTE METALICO 5 COMPARTIMIENTOS CUARTO FRIO	1	NA	NA	NA	X		
1520	MAQUINARIA Y EQUIPOS							