



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

**HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E LERIDA –TOLIMA
NIT. 8001 16719-8**

INVITACION PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No. 003 DE 2019

PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

**INVITACION PÚBLICA PARA CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
PARA LOS USUARIOS HOSPITALIZADOS**

LÉRIDA, ENERO DE 2019



RECOMENDACIONES INICIALES

El proponente debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones, antes de diligenciar la información requerida:

1. El Hospital Publicará la información del presente proceso contractual en SECOP y página web del Hospital Especializado Granja Integral E.S.E, <http://www.hegranjalerida.org>.
2. Leer cuidadosamente estos términos de invitación y sus adendas si los llegare a tener, antes de elaborar de la propuesta.
3. Verificar que no esté incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales, ni especiales para contratar.
4. Cerciorarse de que cumple las condiciones y reúne los requisitos aquí señalados.
5. Proceder a reunir la información y documentación exigida, y verificar la vigencia de aquella que la requiera.
6. Seguir las instrucciones que en ellos se imparten en la elaboración de su propuesta.
7. Identificar su propuesta.
8. Tener presente la fecha y hora previstas para el cierre de la presente invitación, en ningún caso se recibirán propuestas fuera del tiempo previsto.
9. Toda consulta debe formularse por escrito, no se atenderán consultas personales ni telefónicas, ningún convenio o acuerdo verbal con personal del HOSPITAL, antes o después de la firma del contrato, podrá afectar o modificar los términos y obligaciones aquí estipuladas.
10. Los proponentes por la sola presentación de su propuesta, autorizan a la entidad a verificar toda la información que en ella suministren.
11. Queda entendido que con la presentación de la propuesta el proponente se acoge y acepta todas las condiciones estipuladas en los presentes términos invitación y en la ley.



1. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESENTE INVITACION

1.1 OBJETO

El Hospital Especializado Granja Integral de Lérica Tolima, está interesado en recibir propuestas para contratar el suministro de alimentación para los usuarios hospitalizados, durante 105 días a partir de la fecha de firma del acta de inicio, en la forma y términos establecidos en el presente pliego.

1.2 OFERENTES

Podrán participar en la presente invitación las Asociaciones de Profesionales, Cooperativas de Trabajo Asociado, Consorcios y Uniones Temporales y cualquier otro tipo de Persona natural o jurídica legalmente reconocida que cuente con la idoneidad, experiencia, capacidad y competencia para desarrollar el objeto de la presente invitación.

El Objeto se ejecutará con autonomía administrativa y financiera del contratista, bajo las condiciones generales y particulares establecidas en el presente pliego de condiciones y en el contrato que resulte del proceso y en ningún caso genera relación laboral con el Hospital y el personal que preste los servicios, relación que estará definida directamente por el contratista.

1.3 REGIMEN JURÍDICO APLICABLE

La presente invitación pública se encuentra regida por las normas del Derecho Privado de conformidad con el artículo 195 de la Ley 100 de 1993 y en cumplimiento del artículo 209 y 267 de la Constitución Política de Colombia, por el Acuerdo No. 05 del 3 de junio de 2014, de la Junta Directiva del Hospital y demás normas concordantes.

1.4 CRONOGRAMA DE CONVOCATORIA

AVISO DE APERTURA	16 de Enero de 2019
PUBLICACION PROYECTO DE PLIEGOS	17 de Enero de 2019
OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGOS	Hasta las 5:00 p.m del día 18 de Enero de 2019
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	21 de Enero de 2019



ACTO ADMINISTRATIVO DE APERTURA Y PUBLICACIÓN DE PLIEGOS DEFINITIVOS	21 de Enero de 2019
OBSERVACIONES A LOS PLIEGOS	Hasta el 22 de Enero de 2019 a las 4:00 pm
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	Durante la publicación de los pliegos y hasta el día 23 de Enero de 2019.
FECHA PARA PRESENTAR PROPUESTAS	24 de Enero de 2019 a las 3:00 p.m
ACTA DE CIERRE Y APERTURA DE SOBRES	24 de Enero de 2019 a las 3:00 p.m
PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN	28 de Enero de 2019.
OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN	29 de Enero de 2019 hasta las 4:00 p.m
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	30 de Enero de 2019
ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	30 de Enero de 2019
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	31 de Enero de 2019
LEGALIZACIÓN	31 de Enero de 2019
ACTA DE INICIO	01 de Febrero de 2019

1.5 AVISO DE INVITACION PÚBLICA

Para los efectos del presente proceso de contratación el Hospital publicará un aviso por el término de Un (01) día, en el cual se indicará de manera clara e inequívoca el objeto a contratar y el cronograma a seguir para la selección del contratista.



2. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

2.1 OBJETO DEL CONTRATO.

Suministro de alimentación para los usuarios hospitalizados, en la forma y términos establecidos en los pliegos de condiciones y en el contrato.

2.2 PLAZO DE CONTRATO.

Ciento Cinco (105) días contados a partir de la firma del acta de inicio.

2.3 CLASE DE CONTRATO.

Suministro

El presupuesto oficial para esta contratación es hasta la suma de Ciento Noventa y Un Millones Setecientos Diecinueve Mil Quinientos Pesos (\$ 191.719.500.00), valor que será asumido y cancelado con recursos del presupuesto del Hospital Especializado Granja Integral de Lérica Tolima, Empresa Social del Estado, según Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 116 de 14 de Enero de 2019, expedido por el Profesional Universitario Área Financiera del Hospital.

El HOSPITAL cancelará el valor del contrato resultante de la selección de la presente invitación, con cargo al rubro presupuestal 22010198, concepto otras compras de bienes para la venta.

3.1 Presentación de las propuestas.

Las propuestas deberán entregarse en la Ventanilla Única del Hospital, el cual se encuentra ubicado en la Avenida Vía Iguacitos Km 1 Lérica (Tolima), dentro del plazo establecido y antes de la hora fijada para el cierre de la misa.

La propuesta se presentará en original y una (1) copia en idioma castellano, foliada en orden consecutivo y con su respectivo índice, en sobre cerrado, indicando lo siguiente:

Señores
HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL LÉRIDA – TOLIMA
Lérica-Tolima.

Objeto: _____

PROPONENTE: _____



Dirección: _____
Teléfono: _____ Fax: _____

CONTIENE _____ FOLIOS

La información de la propuesta deberá contener:

1. Documentos legales o jurídicos.
2. Documentos financieros.
3. Propuesta Técnica
4. Propuesta Económica

De la misma manera el oferente **deberá presentar carta de presentación de la propuesta**, de acuerdo al modelo establecido en el **anexo 1** de la presente invitación.

3.1.1 Aclaración de Propuestas.

A fin de facilitar el examen, evaluación y comparación de propuestas, El HOSPITAL podrá solicitar a uno o varios proponentes que aclaren su propuesta, sin que ello implique modificación o adición de la misma.

La solicitud de aclaración y la respuesta correspondiente se hará por escrito, esta última dentro del término previsto en la respectiva solicitud. Si el proponente presenta las explicaciones o aclaraciones solicitadas en un término posterior al requerido o las presenta incompletas o la respuesta no corresponde a lo solicitado o no las presenta, El HOSPITAL entenderá que no hay lugar a la aclaración y rechazará la oferta.

El HOSPITAL no se hace responsable por la no apertura de una propuesta que no esté presentada y rotulada como aquí se especifica o que no sea entregada en el sitio señalado, dentro de los términos establecidos y antes de la hora de cierre o que esté incorrectamente dirigida o sin la identificación señalada.

Por el hecho de presentar la propuesta, el proponente acepta las condiciones y especificaciones de los términos de invitación, al igual que de cualquier modificación que realice el Hospital durante el proceso, modificaciones que se harán siempre mediante adenda.

Una vez presentadas, las propuestas no podrán ser adicionadas, modificadas o reemplazadas.



2.5 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.

Nota 1: Las dietas formuladas (hipocalórica, hiperproteica, hipoglucida, líquida completa) y suministrada a paciente que se encuentre en remisión a ciudades distantes tendrán un valor máximo del 25% adicional a la tarifa de la dieta normal.

Nota 2: Los desayunos y almuerzos suministrados a paciente ubicados en la granja (servicios larga estancia) se cancelarán un valor adicional de \$450.

Nota 3: los almuerzos especiales como incentivo a los pacientes se cancelaran a \$9.754

El contratista presentará factura mensual junto con la acreditación del pago de los aportes de seguridad social, parafiscales e informe de recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, donde se consigne el cumplimiento de las obligaciones contractuales, la cual se cancelará sesenta (60) días siguientes a su radicación y/o de acuerdo al flujo de caja del Hospital.

2.6 GARANTÍAS CONTRACTUALES

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones que asume el **CONTRATISTA** con la suscripción y ejecución del contrato, este se obliga a constituir dentro del término dispuesto en el cronograma para la legalización del mismo, póliza que ampare los siguientes riesgos:

- a. **Cumplimiento:** cuya cuantía será equivalente al 20% 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. **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.



2.7 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 estampillas, 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.

2.8 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.

2.9 OBLIGACIONES DEL 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, 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.- Implementar el protocolo de manejo de insumos y residuos sólidos.
- 8.- Implementar protocolo y manual de preparación de alimentos y de limpieza y desinfección de equipos y utensilios de cocina.
- 9.- Disponer de personal suficiente y dotado con sus implementos de protección y dotación correspondiente para la preparación de la alimentación a proporcionar a Los pacientes de esta Institución y demás necesaria para cumplir con los estándares de habilitación.
- 10.- Cumplir con las normas de salud ocupacional.
- 11.- Permitir y facilitar la práctica de auditorías que en cualquier momento se solicite por parte de autoridades de inspección y vigilancia. Así mismo la práctica de auditorías solicitadas por el HOSPITAL .



- 12.-** La empresa contratista suministrará los elementos de aseo tales como: detergente, lavalozas, esponjillas, detergente en polvo, escobas, traperos, baldes, cepillos, solución de hipoclorito y ambientadores para piso.
- 13.-** La empresa contratista pagará cualquier daño a los elementos del menaje y utensilios de cocina que por mal uso se dañen o pierdan, estos elementos serán entregados con inventario y en caso de presentarse alguna ruptura o pérdida esta será subsanada durante el mes, previo concepto del supervisor del contrato quien garantizará el cumplimiento de esta norma.
- 14.-** Todos los insumos necesarios para la preparación de las dietas (alimentos perecederos y no perecederos) serán suministrados por el Contratista.
- 15.-** El contratista debe garantizar que el personal de manipuladores de alimentos que preste los servicios este uniformado de color blanco, cofia, y demás elementos de protección, y que cumpla con las normas de aseo personal y normas higiénicas.
- 17.-** El contratista deberá cumplir el horario establecido para entrega de los alimentos a los pacientes hospitalizados el cual es el siguiente: Desayuno 8:00 a.m, Refrigerio mañana: 10:00 a.m, Almuerzo 12:00 M., Refrigerio tarde 3:00 p.m y Cena 5:00 p.m.
- 16.-** El contratista deberá certificar por escrito, que la empresa se compromete a realizar los procesos de acuerdo a los protocolos elaborados por el contratista y avalados por el contratante y de acuerdo a los horarios que establezca la entidad contratante.
- 17.-** Garantizar las dietas a los pacientes que sean trasladados en ambulancia para valoraciones o exámenes médicos a ciudades distantes.
- 18.-** Servir en la mesa los alimentos a los pacientes que salen al comedor.
- 19.-** El contratista se compromete a cumplir con los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones en lo referente al equipo de trabajo que debe estar conformado por: Nutricionista Dietista, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos, un Chef de Cocina, Auxiliares de alimentos para producción de dietas y un Profesional en Salud Ocupacional y un supervisor.
- 20.-** El contratista cancelará por el mes la suma de Quietos Dos Mi Pesos (\$ 502.000) a favor del Hospital, por concepto de contraprestación por usufructo de las instalaciones del área de la Cocina hospitalaria de propiedad del hospital y por los servicios públicos de agua y energía que éste empleará, cancelara además el servicio de gas natural.
- 21.-** Realizar mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos utilizados y registrarlos en las respectivas hojas de vida.



3. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA INVITACIÓN

3.1.2 Aclaración y/o Modificación a los Términos de Invitación.

Mediante adendas, el HOSPITAL podrá hacer las modificaciones que considere convenientes a los términos de invitación. Estos adendas formarán parte integral de este documento y serán publicados en SECOP y en la página WEB <http://www.hegranjalerida.org> y serán remitidos a todos los que lo hayan adquirido y entregado la información solicitada.

Las propuestas deberán contener:

3.1.3 Documentos legales.

- a. Carta de ofrecimiento de servicios en la cual indicará la conformidad con los términos de la referencia, nombre del representante legal, identificación, dirección del oferente y teléfono. Así mismo, manifestar que no está incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Ley para la presentación de la propuesta, ni para la celebración del contrato, y que, en caso de sobrevenir alguna inhabilidad o incompatibilidad, se hará responsable frente al Hospital, y frente a terceros por los perjuicios que se ocasionen. **(Anexo 1)**
- b. Certificado de Existencia y Representación Legal vigente expedido por la Cámara de Comercio para Persona Jurídica con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta. Si de los documentos aportados se desprende que las facultades del Representante Legal están restringidas, el proponente deberá adjuntar el certificado de la Asamblea, Junta Directiva o Junta de Socios, según sea el caso, en donde conste la autorización dada al representante legal para comprometer a la persona jurídica según sus estatutos.
- c. Registro Único de Proponentes renovados a 2018, clasificado con mínimo dos (2) de los siguientes códigos 90101800, 42231800 o 90101600.
- d. Para el caso de Cooperativas de Trabajo Asociado adjuntar Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, Régimen de Compensaciones y régimen de previsión social debidamente inscritos ante la autoridad competente; certificación en la que conste que todos los cooperados han tomado cursos de formación en cooperativismo.



- e. En caso de uniones temporales o Consorcios: Indicar si su participación es a título de consorcio o de unión temporal. En ambos casos, indicar los términos y extensión de la participación de cada uno de los miembros en la propuesta y en su ejecución. No podrán darse cambios sin el consentimiento previo del HOSPITAL. Suministrar el documento de constitución del consorcio o unión temporal. Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o unión temporal y, señalar las reglas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad.

Las personas o firmas que integran el consorcio o unión temporal deben cumplir requisitos legales y habilitantes. Al igual que acompañar los documentos requeridos en los pliegos de condiciones. La propuesta debe estar firmada por el representante que hayan designado para tal efecto las personas naturales o jurídicas que lo integran, caso en el cual deberá adjuntarse el documento que lo acredite como tal. Los integrantes del consorcio o unión temporal no pueden ceder sus derechos a terceros sin obtener la autorización previa o expresa del Hospital. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal. Cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal deberán tener por objeto la prestación de los servicios indicados en el objeto contractual.

Cada uno de los miembros del Consorcio o unión Temporal debe cumplir todos los requisitos habilitantes.

- f. Certificación del revisor Fiscal y/o Representante legal de paz y salvo del proponente por pagos de aportes parafiscales y/o aportes especiales según el caso y al sistema de seguridad social (Persona Jurídica). Y/o pagos de seguridad Social en Salud Pensiones, Riesgos Laborales, y Parafiscales del Proponente y de sus Trabajadores (Personas Naturales), al momento de la presentación de la propuesta. Dicha certificación debe corresponder a los pagos de los últimos seis (6) meses.
- g. Copia del RUT actualizado con uno de las siguientes actividades económicas clasificadas en uno de los siguientes códigos 5611, 5629 o 5619
- h. Hoja de Vida persona jurídica o natural (Departamento Administrativo de la Función Pública DAFP)
- i. Fotocopia de la Cédula del Representante Legal.
- j. Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Representante Legal expedido por la Procuraduría General de la Nación, vigente.
- k. Certificado de Antecedentes Fiscales del Representante Legal expedido por la Contraloría General de la República, vigente.



- I. Antecedentes Judiciales expedidos por la policía nacional.
- m. Certificación de no estar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas, ley 1801 de 2016.
- n. Garantía de Seriedad de la Oferta: Esta garantía deberá ser expedida a favor del Hospital Especializado Granja Integral E.S.E, por un valor equivalente al 10% del valor total de la oferta y con una vigencia mínima de dos (2) meses contados a partir del día de cierre de esta invitación.

PARAGRAFO. El proponente podrá allegar en su defecto Certificado expedido por el SIRI de la Procuraduría General de la Nación, el cual permite consultar los antecedentes disciplinarios, penales, contractuales, fiscales y de pérdida de investidura. Con una expedición no mayor a un mes a la fecha de cierre de la presente invitación.

3.1.4 Documentos financieros.

- a. Estados Financieros con corte a treinta y uno (31) de diciembre 2017 el cual debe ser concordante del R.U.P renovado en la vigencia 2018.
- b. Fotocopia de las tarjetas profesionales del Contador y del Revisor Fiscal o del Contador Público independiente y Certificado de Antecedentes Profesionales expedido por la Junta Central de Contadores no mayor a tres (03) meses.

3.1.5 Documentos que acreditan experiencia.

El proponente deberá acreditar diez (10) certificaciones de contratos ejecutados durante los últimos Tres (3) años, cuyo objeto sea la prestación del servicio o suministro de alimentación, con entidades hospitalarias de segundo (2º) y/o tercer (3º) nivel de complejidad.

El proponente deberá acreditar en máximo dos certificaciones de contratos ejecutados durante los últimos Tres (3) años, cuyo objeto sea la prestación del servicio o suministro de alimentación, con entidades hospitalarias de segundo (2º) y/o tercer (3º) nivel de complejidad, que la sumatoria de los valores sea igual o superior al **200% del presupuesto oficial de la presente invitación.**

3.1.6 Aspectos Técnicos.

La propuesta debe contener:



Las especificaciones técnicas para la ejecución del objeto contractual son las que aparecen en los anexos 04, 05 y 06 de la presente invitación.

3.2 Propuesta económica.

Descripción del valor de la propuesta económica en pesos colombianos, especificando el valor de la propuesta mes según anexo No. 2.

3.3 Rechazo de la propuesta

Habrà lugar al rechazo:

3.3.1 La propuesta se presente extemporáneamente.

3.3.2 La propuesta no sea presentada en pesos colombianos.

3.3.3 El proponente se encuentre bajo causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar.

3.3.4 Los documentos necesarios para la comparación de las propuestas tengan tachones, enmendaduras, correcciones que no permitan establecer con claridad la información contenida y que no estén salvados con la firma del proponente.

3.3.5 Al momento de efectuar la evaluación se adviertan presuntas falsedades en la documentación presentada por los oferentes, previa verificación de la entidad.

3.3.6 El valor de la propuesta supere el 100% del presupuesto.

3.3.7 La propuesta esté incompleta por no incluir alguno de los documentos habilitantes que sean criterio de evaluación.

3.3.8 No subsane correctamente y dentro del término fijado, la documentación o información solicitada por el HOSPITAL.

3.3.9 Cuando no se cumpla con el factor jurídico o financiero.

Las demás omisiones en la presentación de documentos que no estén contempladas como causales de rechazo en el contenido de los términos, no darán lugar al rechazo de la oferta y el Hospital podrá solicitarlos al proponente, salvo que se trate de documentos necesarios para la verificación del cumplimiento de los factores de selección, caso en el cual se dará lugar a tener como no cumplido.



4. EVALUACIÓN DE LA OFERTA

La ponderación de los factores de evaluación se aplicará a las propuestas no descartadas, es decir, a aquellas que cumplieron con los requisitos de presentación, mediante la aplicación del siguiente puntaje:

4.1 Factores de verificación

ASPECTOS	CRITERIOS	PUNTAJE MÁXIMO
JURÍDICO	Para la evaluación jurídica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales establecidos en los presentes términos de referencia, su incumplimiento acarreará el RECHAZO de la propuesta. A esta evaluación no se le asignará puntaje.	ADMITIDA O RECHAZADA
FINANCIERO	Análisis de los documentos financieros y soportes, la capacidad económica y financiera de acuerdo con la información solicitada con corte al 31 de diciembre del año que acredite el RUP (2017 o 2018) y cumplimiento de indicadores financieros.	ADMITIDA O RECHAZADA
EXPERIENCIA	Se verificará el cumplimiento de los documentos que acreditan la experiencia del oferente y del equipo.	ADMITIDA O RECHAZADA
TÉCNICOS	Se verificará por parte del hospital el cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos y especificaciones técnicas contenidas en los presentes pliegos, al igual que en los anexos 4, 5 y 6 de la presente invitación.	ADMITIDA O RECHAZADA

4.1.1 Verificación Jurídica (ADMITIDA O RECHAZADA)

Basado en la revisión de la totalidad de requisitos y documentos que contiene el original de la propuesta, de acuerdo con los requerimientos de los términos de la propuesta y de las disposiciones legales de la propuesta. Se verificarán las causales de exclusión y rechazo establecidas en forma taxativas en los presentes términos de referencia.

El Hospital evaluará los demás criterios de las propuestas cuando el resultado de la evaluación jurídica considere la propuesta ADMITIDA conforme a los términos de la presente invitación.



El Hospital se reserva el derecho de solicitar posteriormente al cierre, por escrito y dentro del período de evaluación de las propuestas, los documentos formales que considere necesarios y no constituyan corrección o modificación de las propuestas o solicitar aclaraciones o explicaciones sobre aspectos que dentro de la propuesta no sean claros o considere incompletos, sin que por ello pueda el proponente adicionar o modificar las condiciones o características de su oferta.

4.1.2 Verificación Financiera y Organizacional

INDICADOR	DESCRIPCION	VALOR
LIQUIDEZ	Determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo	Igual o Mayor a 9.1
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente, A mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos	Igual o menor a 0.49
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras	Igual o mayor a 1,3
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.	Igual o Mayor a 0.26
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del	Igual o Mayor a 0.13



	proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio.	
--	--	--

NOTA: La información financiera será extraída por el Hospital únicamente de la información que conste en el R.U.P renovado en la vigencia 2018. Sin perjuicio de que el Hospital pueda confrontar la información con los estados financieros solicitados.

El Hospital evaluará los demás criterios de las propuestas cuando el resultado de la evaluación Financiera considere la propuesta ADMITIDA conforme a los términos de la presente invitación.

4.1.3 Verificación de Experiencia.

El Hospital verificará la experiencia hasta el año 2017, en el RUP y certificaciones del contratante, se aceptará la experiencia de la vigencia 2018 únicamente con certificación expedida por la entidad contratante.

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, en la experiencia se tendrá en cuenta el porcentaje de participación en cada uno de los contratos.

Los contratos que sirvan para acreditar la experiencia, deberá encontrarse clasificado en el Registro Único de Proponentes con cualquiera los siguientes códigos 90101800, 42231800, 90101600.

4.1.4 Verificación Técnica.

El hospital verificará todos y cada uno de los requisitos y especificaciones técnicas previstas y contenidas en la presente invitación y ante la ausencia de uno o más requisitos de los aquí establecidos se rechazará la propuesta.



5. FACTORES DE EVALUACIÓN

Las propuestas serán estudiadas por el comité técnico económico, luego de haber sido declarado hábiles los proponentes y procederá a 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
TÉCNICA	700 PUNTOS
VALOR AGREGADO	300 PUNTOS

5.1 TECNICA

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; Con menos de dos (02) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional.	75 PUNTOS
	Nutricionista Dietista; Con más de dos (02) y hasta Díez (10) 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.	100 PUNTOS



NUTRICIONISTA DIETISTA	Nutricionista Dietista; Con más de Díez (10) años y hasta veinte (20) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Experiencia especifica de más de un (1) año y hasta dieciocho (18) meses como nutricionista dietista en Hospitales o Empresas Sociales del Estado.	120 PUNTOS
	Nutricionista Dietista; Con más de veinte (20) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Experiencia especifica de más de 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.	200 PUNTOS
COORDINADOR	Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con menos de seis (06) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional.	10 PUNTOS
	Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con más de seis (06) meses y hasta doce (12) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional.	20 PUNTOS
	Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con más de doce (12) meses y hasta dieciocho (18) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional.	40 PUNTOS
	Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con más de Dieciocho (18) meses y hasta Veinticuatro (24) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional.	80 PUNTOS



	<p>Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con más de Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada en procesos de gestión de calidad.</p> <p>Formación como Auditor Interno Sistemas de Gestión Integrados HSEQ NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 y NTC OHSAS 18001:2007.</p>	150 PUNTOS
PROFESIONAL SALUD OCUPACIONAL	<p>Profesional en salud ocupacional con menos de seis (06) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional. Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.</p>	10 PUNTOS
	<p>Profesional en salud ocupacional con más de seis (06) meses y hasta (12) meses de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.</p>	20 PUNTOS
	<p>Profesional en salud ocupacional con más de Doce (12) meses y hasta Dieciocho (18) meses de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.</p>	40 PUNTOS
	<p>Profesional en salud ocupacional con más de Dieciocho (18) meses y hasta Dieciocho (24) meses de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.</p>	80 PUNTOS
	<p>Profesional en salud ocupacional con más de Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con procesos de calidad.</p>	



	Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Formación de Auditor Interno Sistemas de Gestión Integrados HSEQ NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 y NTC OHSAS 18001:2007.	150 PUNTOS
CHEF DE COCINA	Chef de Cocina acreditado por una entidad de educación formal o no formal; Con menos de dos (02) años de experiencia general. Contados a partir de la obtención del título.	20 PUNTOS
	Chef de Cocina acreditado por una entidad de educación formal o no formal, con más de dos (02) años y hasta Diez (10) años de experiencia general, contados a partir de la obtención del título.	50 PUNTOS
	Chef de Cocina acreditado por una entidad de educación formal o no formal, Con más de dos (10) y hasta veinte (20) años de experiencia general, contados a partir de la obtención del título.	100 PUNTOS
	Chef de Cocina acreditado por una entidad de educación formal o no formal; Con más de veinte (20) años de experiencia general, contados a partir de la obtención del título.	200 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:

- 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.
- Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán



- acompañarse de la traducción oficial 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 relacionada o específica establecida en la descripción, debe acreditarse a través de certificación expedida por la entidad contratante para la cual ejecutó sus actividades a favor.

5.2 VALOR AGREGADO: 300 PUNTOS: Se calificará de acuerdo al siguiente cuadro:

CRITERIOS	PUNTOS
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. Compromiso ambiental	50 puntos
D. Compromiso de entrega diario de café para los colaboradores del Hospital	50 puntos
E. Equipo de cocina industrial	100 puntos
TOTAL VALOR AGREGADO	300 puntos

5.2.1 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.

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.

5.2.2 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.

5.2.3 Compromiso ambiental.

El proponente que presente una comunicación en la cual se comprometa a evitar al máximo el uso y manejo de elementos que atenten contra el medio ambiente, tales como desechables, entre otros se le asignará una puntuación de 50 puntos.

5.2.4. Servicio de Cafetería

El proponente que presente junto a su propuesta una carta de compromiso donde se obliga a suministrar diariamente diez (10) termos con café, requeridos por los colaboradores de la Institución obtendrá 50 puntos; quien así no lo haga, no obtendrá puntaje.

5.2.5 Equipo Industrial

El contratista que se comprometa a adquirir, para la prestación del servicio en el Hospital los siguientes equipos industriales, obtendrá 100 puntos, quien no se comprometa o lo demuestre no obtendrá puntos en este ítem.



Los equipos mínimos serán: 2 Licuadoras industriales, 2 neveras y 5 congeladores, 2 estufas Industriales, 1 freidor industrial, 1 ayudante de cocina industrial, 1 filtro de agua industrial, si en el transcurso de la ejecución del contrato se requiere de equipos adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento que el Hospital lo requiera, o las necesidades del servicio lo demanden.

5.3 Procedimiento para la evaluación:

Una vez presentadas las ofertas, se dejará constancia del número de propuestas presentadas, para ser abiertas en reunión de comité evaluador, el cual estará integrado por:

El Profesional de apoyo en el área de contratación
El Profesional Universitario Área Talento Humano
El Asesor Jurídico Externo

Una vez realizado la evaluación, de lo cual se elevará el acta respectiva, se procederá a disponer del orden de elegibilidad de las propuestas presentadas, y se publicará en la página Web del Hospital. Una vez notificado el proponente ganador deberá celebrar el contrato dentro de los plazos establecidos en el cronograma de la convocatoria.

5.5 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.



5.5 Selección.

La selección se efectuará en consonancia con el deber de selección objetiva, esto es, escogiendo el ofrecimiento más favorable al HOSPITAL y a los fines que el mismo persigue, sin tener en consideración factores de afecto o interés ni motivación subjetiva alguna, conforme a lo establecido en el manual de contratación del hospital.

5.6 Declaratoria de desierta de la invitación

El HOSPITAL declarará desierta la invitación, por motivos o causas que impidan la selección objetiva, o cuando no se presenten ofertas o ninguna propuesta se ajuste a los términos de invitación, y se declarará en acto administrativo en el que señalará en forma expresa y detallada las razones que han conducido a esa decisión.

5.7 Veedurías Ciudadanas

Las veedurías ciudadanas, podrán desarrollar su actividad durante la etapa pre contractual, contractual y post contractual en el presente proceso de selección, de conformidad con lo establecido en la Ley. Los presentes términos de Referencia se publicarán en la siguiente página Web: www.hegranjalerida.org

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



ANEXO No. 1

INVITACION PÚBLICA No. 003 DE 2019
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. _____, ofrece el suministro de los servicios objeto de la presente invitación pública.

En caso de que me sea adjudicada, la presente invitación pública No. 003 de 2019, 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.



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

Proponente	
NIT	
Dirección	
Teléfono (s)	
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 003 DE 2019
OFERTA ECONOMICA

DISTRIBUCION DE DIETAS

DIETA	TARIFA BÁSICA DIETA POR PACIENTE	VALOR TOTAL (105) DIAS POR NUMERO DE PACIENTES
DESAYUNO (DIETA NORMAL) 100 PACIENTES		
REFRIGERIO MAÑANA (DIETA NORMAL) 100 PACIENTES		
ALMUERZO(DIETA NORMAL) 100 PACIENTES		
REFRIGERIO TARDE (DIETA NORMAL) 100 PACIENTES		
CENA (DIETA NORMAL) 100 PACIENTES		
DESAYUNO (DIETA FORMULADA)15 PACIENTES		
REFRIGERIO MAÑANA (DIETA FORMULADA) 15 PACIENTES		
ALMUERZO ((DIETA FORMULADA) 15 PACIENTES		
REFRIGERIO TARDE (DIETA FORMULADA) 15 PACIENTES		
CENA ((DIETA FORMULADA) 15 PACIENTES		
TOTAL:		

NOTA: PARA CALCULAR VALOR TOTA MULTIPLICAR POR 100
PACIENTES DIETA NORMAL y 15 PACIENTES DIETA FORMULADA X
TARIFA POR PACIENTE X 105 DÍAS



ANEXO No.3
INVITACION PÚBLICA No. 003 DE 2019
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 105 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. 003 DE 2019
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.

Se deben anexar los documentos que acreditan los estudios y la experiencia de acuerdo a lo establecido en el numeral 5 del anexo 5 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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

En este cuadro se muestra la distribución de las camas y los servicios

<u>SERVICIO</u>	<u>NUMERO CAMAS APROX</u>
Hospitalización hombres	32
Hospitalización mujeres	20
UAICA	30
Larga Estancia	27
Agudos	6

1. 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 de la Resolución 2674 de 2013 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)

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.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESPECIALES

2.1 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.

2.1.2 IDENTIFICACIÓN DE DIETAS: El CONTRATISTA debe rotular o utilizar diferenciador en cada tiempo de servicio, la dieta a suministrar y número de la cama.

2.1.3 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.

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



2.1.4 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 pérdida esta será subsanada durante el mes, previo concepto del supervisor del contrato quien garantizara el cumplimiento de esta norma.

2.2 OBSERVACIONES A LOS DIFERENTES TIPOS DE DIETAS

2.2.1 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.
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.

2.2.2 OBSERVACIONES PARA LA DIETA BLANDA (POST QUIRÚRGICA)

1. Las frutas a utilizar deben 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 chocolato.
6. Se ofrecerá té en agua, agua de panela, aromática, jugos o gelatina como bebida a cambio de la leche.

2.2.3 OBSERVACIONES PARA DIETA SEMIBLANDA

El menú debe presentar las siguientes características (pacientes con problemas de dentición)

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

2.2.4 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.

2.2.5 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.

2.2.6 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.

2.2.7 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 nueves, onces y refrigerio nocturno o trasncho.
3. En las nueves 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. La condición enunciada para el alimento proteico aplica también para esta dieta.
5. Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos de acuerdo a índice glicérico. Las verduras deben incluir una en ensalada cruda y otra en preparación cocida.

2.2.8 OBSERVACIONES DE LA DIETA PARA PACIENTE RENAL:

1. La alimentación debe prepararse baja en sal.
2. Se omiten alimentos con de alto contenido de sodio y potasio: Espinaca, acelga, plátano, papaya, melón, banano, etc.
3. La porción proteica será del 50 % Y se compensara ese aporte con otros alimentos, solo si el paciente no se encuentra en diálisis o hemodiálisis, de lo contrario el aporte será del 100%. Esta dieta puede ser mejorado su aporte nutricional con complemento nutricional específico para la patología (opcional).
4. Se debe tener en cuenta las restricciones hídricas ordenadas por el médico tratante o la nutricionista para controlar el suministro de líquidos en la dieta.
5. Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo.

2.2.9 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.

2.2.10 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.

3. 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 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 y un ciclo de menús para 30 días (4 semanas) debe incluir ciclos de nueves, onces y refrigerio nocturnos en los casos que aplique, y para dietas blanda, hiperproteica, hipoglucida, hiposodica. 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.
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.

3.1 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 dentro de los servicios 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 empaçar los cubiertos es en plástico transparente.

3.2 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

3.2.1 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.

3.2.2 INOCUIDAD: El contratista debe garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, por lo tanto debe cumplir con los lineamientos establecidos en el CAPITULO IV “REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN” Resolución 2674 de 2013 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.

3.2.3 ANALISIS 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 seguridad del paciente y supervisor del contratos, 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.

3.2.4 DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y RECOLECCIÓN DE DESECHOS: Será responsabilidad del proveedor la correcta y oportuna distribución de todas las dietas indicadas según prescripción dietaría (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.

3.2.5 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 para el lavado del menaje.

3.2.6 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.



4.TALENTO HUMANO:

4.1 EQUIPO PROFESIONAL MÍNIMO:

El oferente deberá acreditar, mediante la presentación de las hojas de vida (Formato Único de Hoja de Vida), que cuenta con un equipo de trabajo conformado por los siguientes profesionales:

4.1.1 PERSONAL:

- Un Nutricionista Dietista para el control de calidad del servicio de alimentos en la distribución de las dietas hospitalarias durante la prestación del servicio.
- Un Coordinador Ingeniero Industrial o de Alimentos, que se encargue de la coordinación general del servicio e implementar procesos de calidad en el servicio.
- Un Coordinador de personal, Bachiller con un año de experiencia Laboral.
- Un Chef de Cocina.
- Cuatro Auxiliares de alimentos para producción de dietas. (auxiliares de parrilla y para cocina fría)
- Profesional 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, e implementar procesos de calidad en el servicio.

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 auxiliar de cocina debe tener certificado de manipulador de alimentos, expedido por una entidad competente.

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 el proponente 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.

4.2 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 a lo establecido en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.

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.

5. CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD

Para todo el personal se exigirá la hoja de vida en formato función pública con los respectivos anexo descritos el cuadro del ítem 5.1 Equipo de trabajo para cada perfil y diligenciamiento de formato No. 4 y para los manipuladores de alimentos además deberán contar con:

1. Carnet de manipulador de alimentos
2. Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas



3. 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.

Los citados exámenes deberán tener una expedición vigente no mayor a Seis (06) meses, antes de la fecha de cierre de la presente invitación.

Los exámenes de laboratorio se deberán practicar cada seis (6) meses y remitirse a la oficina 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.

5.1 PRESENTACIÓN DE PROGRAMAS DE SALUD OCUPACIONAL.

El proponente deberá anexar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, debidamente firmado por Profesional de Salud Ocupacional, quien debe anexar Tarjeta Profesional y curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

5.2 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, los parámetros establecidos en los capítulos III y IV de la Resolución 2674 de 2013.

5.3 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.

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.

5.4 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 Resolución 2674 de 2013 “SANEAMIENTO”. 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.

6. 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, horno, hornos microondas, neveras, congeladores, estufa, 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.

7. ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA:

El proponente debe anexar la organización específica para le 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 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.



7.1 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)

8. 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 Lérica 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, preferiblemente 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.

8. 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 del supervisor.

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.

8.1 CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO:

Mensualmente se realizará una reunión entre la supervisoría del contrato y el contratista y se evaluarán los servicios prestados y se establecerán los correctivos pertinentes si fuere necesario, levantándose actas firmadas por los participantes.

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



**ANEXO No.06
MINUTA PATRON**

TIPOS DE COMIDAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN PESO NETO
<u>DESAYUNO</u>		
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
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
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
<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



ANEXO 7
LISTADO DE INVENTARIO ENTREGADO POR EL HOSPITAL AL
CONTRATISTA

CODIGO	DETALLE	CANT
1524053	ADITAMIENTO DE PARED EN TUBO EN ACERO	1
1524054	COLGAR GANCHOS DE PARED	1
1524055	REPISA DE PARED SENCILLA EN ACERO	2
1524056	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1
1524057	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1
1524058	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1
1524059	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1
15240510	MESA PARA LAVAR LOSA EN ACERO INOX	1
15240511	SUMIDERO PARA LAVAR LOZA EN ACERO INX	1
15240512	ARMARIO ACERO INOXIDABLE PUERTA CORR	1
15240513	SUMIDERO 2 COMPORMINETOS EN ACERO INOXIDABLE	1
15240514	SUMIDERO ACERO INOXIDABLE	2
15240516	CARRO RECOLECTOR EN ACERO 2 COMPART	1
15240517	EXTRACTOR TIPO HONGO	1
15240521	MESAS EN PLASTICO COLOR BLANCO HUESO NUEVA	1
15240522	MESAS EN PLASTICO COLOR BLANCO HUESO	8
15240523	SILLAS RIMAX	80
15240524	ESTANTE METALICO 5 COMPARTIMIENTOS	1
15240525	ESTANTE METALICO 5 COMPARTIMIENTOS	1
15240526	ESTANTE METALICO 5 COMPARTIMIENTOS	1