

**HOSPITAL LA VICTORIA III NIVEL
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO**

**CONCURSO PÚBLICO DE OFERTAS
-CONVOCATORIA No. 01 DE 2006-**

**TERMINOS DE REFERENCIA
PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS
EN LOS DIFERENTES SERVICIOS DEL HOSPITAL**

El Hospital La Victoria III Nivel Empresa Social del Estado se permite invitar a las personas naturales o jurídicas nacionales y/o extranjeras, en forma individual o conjunta (Consortios o Uniones Temporales), interesadas en prestar el servicio de suministro de ALIMENTOS a pacientes hospitalizados, de acuerdo con las indicaciones establecidas en los presentes términos de referencia.

**CAPÍTULO I
ASPECTOS GENERALES DE LAS PROPUESTAS**

OBJETO: En virtud del contrato EL CONTRATISTA se obligará con sus propios medios, con plena autonomía técnica y administrativa a prestar los servicios calificados independientes de suministro de ALIMENTOS a pacientes Hospitalizados, cumpliendo a cabalidad con los presentes términos de referencia.

PRINCIPIOS y RÉGIMEN LEGAL APLICABLE: El proceso de contratación se orienta y rige por los principios generales de la contratación y cláusulas excepcionales estipulados en la ley 80 de 1993, y específicamente por lo reglamentado en el acuerdo 021 del 01 de Septiembre de 2.004, emanado de la Junta Directiva del Hospital La Victoria III Nivel ESE.

CONSULTA TERMINOS DE REFERENCIA: Los términos se publicarán en la página web del HOSPITAL LA VICTORIA III nivel E.S.E., www.esevictoria.gov.co el día 04 de enero 2006 a las 11:00 M y podrán ser consultados en la Subgerencia Administrativa y Financiera del 03 al 17 de enero de 2.006, en el horario de 07:00 A.M. a 4:00 P.M . (jornada continua).

APERTURA Y CIERRE: El Hospital recibirá ofertas en la Subgerencia Administrativa y Financiera hasta las 4:00 p.m. del día 18 de enero de 2.006, en jornada continua, el oferente o la persona designada por éste, antes de depositar la propuesta en la urna asignada, deberá registrarse en el formato que para tal fin disponga la Subgerencia Administrativa y Financiera del Hospital, dejando constancia de la fecha y hora exacta en que se presentó la oferta y el nombre del oferente, así como el nombre de la persona que la depositó y la identificación de la misma.

PROPUESTA QUE NO FUESE REGISTRADA NO SERÁ TENIDA EN CUENTA EN LA EVALUACIÓN.

NO SE ACEPTARAN PROPUESTAS PRESENTADAS FUERA DEL TERMINO ESTABLECIDO.

FECHA DE PUBLICACIÓN: Se realizará en la pagina web del HOSPITAL LA VICTORIA III nivel E.S.E., www.esevictoria.gov.co el día 04 de enero de 2.006 a las 11:00 m. Así mismo se publicará en la página web la respuesta a cada petición que por escrito haga algún (nos) interesado (s) sobre aclaraciones a los presentes términos de referencia.

DOCUMENTOS CONFIDENCIALES: Si se presenta información o documentación que el oferente considera que es confidencial, es necesario que en la carta de presentación de la oferta, (Anexo No. 1) indique tal carácter de confidencial de la misma, y cite la norma en que se apoya dicha confidencialidad y en el evento que proceda anexe el soporte. En caso contrario se entiende que ningún documento tiene tal carácter y por ende es documento público.

AUDIENCIA ACLARATORIA: Se llevará a cabo en el auditorio principal del hospital La Victoria III Nivel E.S.E., el día 12 de enero a las 10:00 a.m. y en esta misma se expedirán y entregarán las certificaciones de asistencia.

CRONOGRAMA: El desarrollo del presente proceso de selección se realizará así:

1	Publicación términos de referencia en la página web del Hospital www.esevictoria.gov.co y en carteleras.	11:00 m del día 04 de enero hasta las 4:00 p.m. del día 18 de enero 2006.
2	Visita a las instalaciones del Hospital y audiencia de aclaraciones. Expedición y entrega de certificación.	10:00 a.m. del día 12 de enero de 2006.
3	Recepción ofertas.	Hasta las 4:00 p.m. del día 18 de enero de 2006.
4	Evaluación jurídica	19 de enero de 2006
5	Evaluaciones técnica, financiera y económica.	Del día 20 al 24 de enero
6	Reunión comité evaluador–adjudicación contrato -.	1:00 p.m. del día 24 de enero de 2006
7	Informe de adjudicación. Presentación de calificaciones a los seleccionados y respuesta a objeciones.	8:00 a.m. del día 25 de enero de 2006
8	Elaboración y Entrega del contrato al seleccionado	12: 00 m. del día 25 de enero de 2006
9	Legalización del contrato.	30 de enero de 2006
10	Inicio de la ejecución	01 de febrero de 2006

Cualquier modificación al presente cronograma será informada mediante la publicación en la página web del Hospital, y de ser dentro del proceso de calificación se comunicará a aquellos que hayan sido seleccionados para la evaluación técnica y económica.

Cada petición o aclaración por los interesados deberá hacerse necesariamente por escrito.

ACLARACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LOS TÉRMINOS: El Hospital La Victoria III Nivel ESE, se reserva el derecho de modificar los términos de referencia del presente concurso público de ofertas, mediante ADENDOS aclaratorios y/o modificatorios, los cuales formarán parte integral de los mismos.

PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO: Para la presente contratación se tiene un presupuesto total oficial estimado de doscientos sesenta y cinco millones de pesos (\$265.000.000.00) MCTE, incluido IVA. para un periodo inicial de seis meses o hasta agotar los recursos, según Disponibilidad Presupuestal No.1839 de 2006.

FORMA DE PAGO: EL HOSPITAL LA VICTORIA III Nivel E.S.E pagará el valor contratado por mensualidades vencidas, dentro de los sesenta días siguientes, previa presentación del informe de actividades mensuales desarrolladas, al supervisor del contrato quien expedirá el certificado de cumplimiento una vez realice la verificación de cumplimiento de las actividades presentadas en el informe presentado por el contratista y las planillas de pago de parafiscales y seguridad social de las personas asignadas para el cumplimiento del objeto del contrato.

PLAZO: El plazo de ejecución del contrato será de seis meses iniciales o hasta agotar los recursos, no obstante una vez vencido este plazo y previa evaluación del servicio, si resultare que éste se desarrolla a total satisfacción con el cumplimiento pleno de las obligaciones y características establecidas por la Entidad, se podrán suscribir nuevos contratos hasta completar un (1) año, sin necesidad de desarrollar nuevo proceso de selección.

CAPÍTULO II PRESENTACIÓN Y CONTENIDO GENERAL DE LAS OFERTAS

ASPECTOS GENERALES DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:

1. El idioma oficial, durante el proceso de selección y la ejecución del contrato, será el español.
2. La moneda durante el proceso de selección y la ejecución del contrato, será en pesos colombianos.
3. La oferta debe presentarse en sobre cerrado, sellado y rotulado con el nombre del oferente, el servicio ofrecido, número de convocatoria, foliar uno a uno la propuesta total, indicar el número total de folios que contienen la propuesta y necesariamente

organizado acorde con los requisitos de los términos de referencia, separando cada una de las partes así: - 1) Información General y Jurídica; - 2) Información Financiera; 3) Propuesta Técnica; y 4) Propuesta económica. No se aceptarán las propuestas o ítems que no esté en el lugar que corresponda o debidamente separado de otro aspecto, ya que no podrán mezclarse los datos de cada uno de los numerales anteriores, toda vez que cada evaluación es independiente. No se aceptarán reclamaciones por no haberse tenido en cuenta aspectos que no estén en el sitio o numeral exigido.

4. La oferta deberá estar de acuerdo con las especificaciones exactas dadas para la contratación del servicio requerido.

5. Toda propuesta deberá estipular la vigencia de la oferta y el valor.

6. La oferta debe ser entregada foliada y con todas sus páginas consecutivamente numeradas.

7. No se permitirá el retiro ni adición de documentos durante el proceso de selección.

8. Con la presentación de las ofertas, los proponentes manifiestan el conocimiento de los términos de referencia y cumplimiento a todas las condiciones legales requeridas para contratar, tales como existencia legal, capacidad económica, representación legal, no estar incurso en inhabilidad e incompatibilidades y que aceptan la responsabilidad que se deduzca del incumplimiento a lo manifestado, con la consecuente indemnización.

9. Podrán participar en la presente Invitación Pública, las personas naturales o jurídicas nacionales y/o extranjeras, en forma individual o conjunta (Consortios o Uniones Temporales), que dentro de su actividad comercial u objeto social se halle comprendido el objeto de la presente invitación y que estén legalmente autorizadas para desarrollar esta actividad, lo cual demostraran con la documentación de la propuesta.

Las ofertas deben venir debidamente legajados en sobre sellado, numerados los folios que componen la oferta, y deberán ser depositadas exclusivamente en la urna que para tal fin se encuentra dispuesta en el Hospital La Victoria III Nivel E.S.E, Subgerencia Administrativa y Financiera, Diagonal 39 sur N° 3-20 Este, teléfono 2068516.

Las ofertas deben presentarse en forma impresa en original y una copia y debidamente separadas de acuerdo con lo requerido por el Hospital, incluyendo tabla de contenido.

CONTENIDO JURÍDICO DE LAS OFERTAS:

Los documentos que se relacionan deberán ser anexados a la propuesta en su totalidad (*Los cuales deberán relacionarse en su totalidad y contener índice*) los que serán evaluados por la Oficina Jurídica, la cual **se abstendrá** de remitir para evaluación a la Subgerencia Administrativa y Financiera, en caso de faltar alguno de los siguientes requisitos, por tanto en el evento de no estar obligado a presentar alguno de los referidos a continuación deberá manifestarlo y justificarlo legalmente, como soporte en el numeral respectivo:

1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA. El proponente deberá diligenciar el formato (**Anexo N.1**) carta de presentación de la propuesta, manifestando su conocimiento y conformidad con los términos del proceso de convocatoria y manifestando que no se encuentra incurso en causales de inhabilidad e incompatibilidad fijadas en la Constitución Política y la Ley; relacionando entre otros: valor total de la oferta, el número y valor de la garantía de seriedad de la propuesta y la capacidad residual de contratación. La carta debe estar debidamente firmada por el oferente si éste es persona natural, el representante legal o su(s) apoderado(s) si es persona jurídica o el representante del consorcio o unión temporal.

La presentación de la carta y la manifestación de su conformidad con los términos y documentos presentados por el oferente, no implica aceptación de la propuesta o su contenido.

2. REGISTRO DE PROPONENTES. Expedido por la Cámara de Comercio o por la Entidad equivalente con expedición no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de entrega de la propuesta, la inscripción debe estar debidamente renovada como proveedor en la especialidad y grupo correspondiente al objeto de la presente convocatoria, de conformidad con el artículo 26 del Decreto 92 de 1998.

3. CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL O CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL. Expedido con un plazo no mayor a treinta (30) días calendario a la fecha de entrega de la propuesta. La inscripción y registro en la Cámara de Comercio debe estar actualizada y, la vigencia de la persona jurídica no debe ser inferior al plazo del contrato y tres (3) años más.

4. AUTORIZACIÓN JUNTA DE SOCIOS. Cuando sea requerido según los estatutos o cuando las atribuciones y facultades del Representante Legal para contratar no sean suficientes para comprometer a la empresa en la oferta que presenta, se requiere el certificado, extracto o copia del acta de asamblea, junta de socios y/o consejo directivo, en donde conste la autorización dada al representante legal para comprometer a la sociedad y contratar en el presente proceso, especificando que lo autorizan a suscribir el respectivo contrato en caso de salir favorecido.

5. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA. El oferente entregará debidamente firmada, una garantía de seriedad de la propuesta expedida por un banco o por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz haya sido aprobada debidamente por la Superintendencia Financiera, constituida a favor del HOSPITAL LA VICTORIA III NIVEL E.S.E., por un valor igual al 10% del valor total de la propuesta y por el término de tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega de la propuestas.

En los casos de Consorcios o Uniones Temporales, la garantía de seriedad deberá ser constituida y firmada por todos los miembros que la conformen.

En el evento de que el proponente seleccionado no suscriba el contrato en el término establecido en los presentes términos, se hará efectiva la cobertura amparada mediante esta póliza, en calidad de sanción, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la citada garantía.

6. CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES. Se deberá aportar el documento de constitución del consorcio o unión temporal, el cual debe contener:

- Objeto del consorcio y unión temporal, el cual será el mismo de la presente convocatoria.
- Tiempo de duración, que no será inferior al término del contrato que se celebra por esta Convocatoria y tres (3) años más.
- Nombre del representante del consorcio o unión temporal que para todos los efectos ante el Hospital La Victoria, estipulando sus facultades y limitaciones taxativamente.
- La manifestación clara y expresa de que responderán solidariamente por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado.
- El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del consorcio y unión temporal, según el caso.
- El número del NIT al cual deben hacerse los pagos.
- La manifestación expresa de que las partes integrantes no podrán revocar el consorcio o unión temporal durante el tiempo de vigencia y liquidación del contrato.
- La manifestación de que ninguna de las partes podrá ceder su participación en el consorcio o unión temporal a los demás integrantes de los mismos.

7. OTROS CERTIFICADOS. Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, que presenten propuestas, deben anexar un certificado expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, en el que conste su existencia, vigencia y el nombre del representante legal de la sociedad, o de la persona que tenga la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente que el representante tiene facultades y capacidad legal suficiente para presentar la propuesta, comprometer a la sociedad en este proceso y suscribir el contrato si hubiere lugar. Si dicha información no se encuentra incorporada en el certificado mencionado, de acuerdo con las leyes que rijan este tipo de actos en el país de origen, la información faltante deberá presentarse en documento independiente emitido por la sociedad, reconocido su contenido o autenticado por la autoridad

competente, salvo que sean documentos públicos evento en el cual se cumplirá con el requisito de "Apostille".

Además, el documento mediante el cual se acredite la constitución del apoderado domiciliado en Colombia, concedido por el término de duración del contrato y tres (3) años más, debidamente facultado para presentar la oferta, celebrar contrato y representar judicial y extrajudicialmente al oferente. En el documento deberá aparecer la constancia acerca de la existencia y representación de la persona jurídica extranjera expedida por el Cónsul colombiano, o en su defecto, por el de una Nación amiga, así como la facultad al Representante Legal para designar apoderados.

8. CAPACIDAD RESIDUAL DE CONTRATACIÓN. El oferente deberá diligenciar el formato (Anexo N.32) sobre información de los contratos en ejecución, donde consignara los contratos que se estén ejecutando a la fecha límite de presentación de las propuestas del presente proceso de convocatoria, indicando sus valores y comprendiendo contratos con particulares, con EPS e IPS públicas y privadas. La sumatoria de los valores de dichos contratos, expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, debe restarse de la capacidad de contratación para establecer su capacidad residual de contratación, la cual será evaluada por el área financiera del Hospital.

En todo caso el oferente debe contar con capacidad residual de contratación igual o superior al "VALOR TOTAL DE LA OFERTA".

9. CONTROL A LA EVASIÓN DE LOS RECURSOS PARAFISCALES.- EL PROPONENTE deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF, por los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre de la presente convocatoria, con el documento expedido por el Revisor Fiscal o el Representante Legal, según el caso, de conformidad con el Artículo 50 de la Ley 789 de diciembre 27 de 2002.

El (los) proponente (s) favorecido(s) con la adjudicación deben refrendar esta acreditación para el momento de la celebración del contrato y mensualmente deberá acreditar el cumplimiento de esta obligación.

10. CONSTANCIA DE VISITA: La cual será expedida por el encargado de la misma en las instalaciones del Hospital, al oferente directamente o en su defecto a la persona delegada por el oferente por escrito, quien deberá realizar la inspección en los sitios donde se deberá prestar el servicio de Alimentación para pacientes, la cual se realizará de conformidad con el cronograma establecido el día 12 de enero a las 10: 00 a.m.

11. CERTIFICACIONES: Deberán anexar los proponentes certificaciones que demuestren el cumplimiento de por lo menos tres (3) años, con anterioridad al inicio del presente proceso de selección. Las certificaciones deberán ser expedidas y firmadas por el representante legal o funcionario competente de la entidad pública y/o privada que expide la certificación y deberá contener como mínimo Nombre o razón social del contratante, Nombre o razón social del contratista, Objeto del contrato, Fecha de iniciación del contrato, Fecha de terminación del contrato, Valor del contrato y cumplimiento.

El Hospital LA VICTORIA III NIVEL E.S.E., se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información relacionada.

12. COPIA DEL NUMERO DE IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA NIT.

13.COPIA LEGIBLE DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA: o de extranjería, del representante Legal.

14. RUT: Fotocopia del Registro Único Tributario.

15. CERTIFICACIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA NACIÓN en donde conste que no se encuentra registrado en el Boletín de responsabilidad fiscal.

CONTENIDO FINANCIERO

Deberán anexarse para evaluación Financiera la totalidad de los siguientes documentos y en el mismo orden:

1. Balance General y Estado de Resultados a 30 de junio de 2004 y 30 de junio de 2005 firmado por el Representante Legal, Contador y Revisor Fiscal para los casos previstos por la Ley, con sus respectivas notas y acompañados del dictamen.
2. Certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, para el Revisor Fiscal y Contador.
3. Copia de la declaración del Impuesto de Renta y Complementarios de los dos últimos años presentados (2003 y 2004), para quienes estén obligados a declarar, o en su defecto la declaración de ingresos y patrimonio, de conformidad con lo preceptuado en el Artículo 620 del Estatuto Tributario, para lo cual mantendrá la reserva a que se refiere el Artículo 583 del mismo estatuto.
4. Fotocopias legibles de las tarjetas profesionales del Contador y Revisor Fiscal, este último para las empresas que lo requieran.
5. Anexo No. 33 debidamente diligenciado y en medio físico. Este anexo debe diligenciarse para los años (2004 y 2005), ambos con corte 30 de junio.

CONTENIDO TÉCNICO

La propuesta debe contener:

- ◆ La minuta patrón de la dieta normal y derivadas, ajustada al balance nutricional de acuerdo a especificaciones técnicas.
 - ◆ Ciclos de minutas
 - ◆ Manual de dietas
- ◆ Sistema de organización empresarial
 - ◆ Talento humano
 - ◆ ORGANIZACIÓN SUPERVISIÓN Y CONTROL
 - ◆ Control de procesos y auditoria de servicios
 - ◆ Descripción de sistemas de supervisión y control.
 - ◆ Programación, selección, capacitación y entrenamiento al personal
 - ◆ Condiciones higiénico sanitarios.
 - ◆ Relación de los equipos y elementos para prestar el servicio (Menaje).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

INSTITUCIÓN:	HOSPITAL LA VICTORIA
ENTIDAD:	Empresa Social del Estado.
NIVEL DE ATENCIÓN:	Nivel III
NÚMERO DE CAMAS:	204
PACIENTES ATENDIDOS:	Pacientes pediátricos de 0 a 14 años Pacientes adultos de todas las edades
DISTRIBUCIÓN POR SERVICIOS:	Gineco – Obstetricia: 36 Cirugía: 35 Pediatria: 40 Medicina Interna: 25 Recién Nacidos: 36 Psiquiatria: 15 Unidad Cuidado M. I: 9 Observación urgencias: 8
% OCUPACIONAL:	88.2 %

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

1. El servicio se elaborará y prestará dentro de las instalaciones del hospital previo acuerdo entre las partes o en la planta de producción del oferente.
2. El contratista debe asegurar el equipo necesario para la ejecución del contrato. (maquinaria, vajilla de porcelana blanca completa, menaje y demás accesorios que emplee 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 decreto 60 de 2002
4. Los servicios a suministrar diariamente son:

PACIENTES: Desayuno, almuerzo, comida, nueves, onces y refrigerio cuya dieta lo contemple o sea solicitado y líquidos adicionales.

RESIDENTES E INTERNOS ROTATORIOS: Almuerzo y comida.

NÚMERO DE COMIDAS PROMEDIO MES

Desayunos:	3610
Almuerzos:	3943
Comidas:	3471
Nueves:	1900
Onces:	990
Refrigerios:	407
Gastroclisis	80

Estos promedios diarios para pacientes hospitalizados se tiene únicamente como referencia para efectos de presentación de la propuesta como probable consumo diario, estimado con base en el nivel de ocupación y estancia del hospital y, por tanto, podrá variar de acuerdo con el índice ocupacional.

La distribución de dietas promedio mensual se encuentra en el anexo No.25

MODALIDAD DEL SERVICIO: Centralizado
CONDICIONES DEL MENÚ: No selectivo

5. Horario de prestación del servicio

PACIENTES:

Desayuno	8:00 a.m.
Nueves	10:00 a.m.
Almuerzo	11:30 a.m.
Onces	3:00 p.m.
Comida	5:30 p.m.
Refrigerios	8:00 p.m.

MENÚ EXTRA: A la hora que sea solicitado por la Nutricionista CLINICA.

INTERNOS Y RESIDENTES

Almuerzo	12:00 - 2:00 p.m.
Comida	6:30 - 7:30 p.m.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESPECIALES

1- DIETAS PARA PACIENTES

- ❖ Complementaria I (6 - 9 meses)
- ❖ Complementaria II (9 - 12 meses)
- ❖ Dieta blanda pequeña (13 a 24 meses)
- ❖ Dieta blanda mediana (25 a 48 meses)

- ❖ Dieta blanda bandeja pediátrica
- ❖ Dieta corriente pediátrica
- ❖ Dieta corriente
- ❖ Dieta semiblanda 2000 calorías
- ❖ Dieta blanda
- ❖ Dietas hiposódicas con 1,2,3,4 gramos de sal
- ❖ Dieta hiperprotéica - hipercalórica
- ❖ Dietas hipoglúcida (1.000 - 1.500 - 2.000 calorías)
- ❖ Dieta hipograsa
- ❖ Dietas hipoprotéica de 30 - 40 - 50 gramos de proteína de alto valor biológico para pacientes renales
- ❖ Dietas hipoprotéica de 30 - 40 - 50 gramos de proteína de origen vegetal para pacientes de falla hepática.
- ❖ Dietas hipocalóricas
- ❖ Dieta hipocalémica
- ❖ Dieta líquida clara
- ❖ Dieta líquida total
- ❖ Gastroclisis de líquidos claros
- ❖ Gastroclisis líquidos totales
- ❖ Dieta alta en fibra
- ❖ Dieta astringente
- ❖ Otras que los Médicos o las Nutricionistas soliciten.

OBSERVACIONES A LOS DIFERENTES TIPOS DE DIETAS

OBSERVACIONES DE LA MINUTA DE DIETA NORMAL Y/O PATRÓN PARA PACIENTES.

1. Diariamente debe aportar un mínimo de 540 cc de leche 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: chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola según tipo de preparación. No se permite el uso de carnes frías, vísceras o carnes con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas. El gramaje solicitado corresponde a las porciones ya preparadas.
 - La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse con poca anticipación para prevenir riesgos epidemiológicos y 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. Cuatro (4) veces pollo únicamente pierna, perrito o pechuga, el pescado (dos) veces por semana (filete de róbalo, bagre o trucha), la porción cocida debe ser de 70 gramos ya preparado sin piel y sin hueso (peso neto). Para las dietas de pediatría no se permite el pescado
3. El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, queso (2 ó 3 veces a la semana) y carnes. No se permite el uso de carnes frías.
4. El peso de la porción de fruta se toma sin cáscara, frutas como la patilla deben ofrecerse sin cáscara, picadas y sin semilla.
5. Se suministrara de manera alterna fruta y jugo en el desayuno, el almuerzo y la comida. La fruta se ofrecerá entera, porción, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación.
6. Las porciones de verduras se calculan ya preparadas y pueden ir crudas en ensaladas o cocidas.
7. Se debe dar variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresas, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos. Se dispondrá siempre de postres dietéticos para los pacientes diabéticos

8. Se alternaran bebidas calientes y frías en las nueves y las onces de los pacientes a quienes se les solicite.
9. Se debe disponer de sal y azúcar en sobres, según solicitud.
10. Se ofrecerá agua adicional a todos los pacientes hospitalizados que no tengan restricción de líquidos. Sobre la mesa de los pacientes se dejarán jarras con agua que debe ser cambiada en la mañana, al medio día y en la noche. Las jarras pueden ser de acero inoxidable o de plástico con tapa y debe ir siempre acompañada de vasos de material biodegradable no reutilizable, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado
11. Debe existir disponibilidad de leche en polvo adaptada, leche en polvo sin lactosa y leche de soya en polvo y leche baja en grasa, para cuando se requiera, así como cuajada y diferentes tipos de queso.
12. El peso en gramos de las porciones especificadas en el menú patrón corresponde a las porciones ya preparadas.
13. 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.
14. Los jugos deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con un 50% de fruta que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor.
16. Cuando se ordene dieta fraccionada su distribución calórica será: Desayuno 20%, Nueves 10%, Almuerzo 25%, Onces 10%, Comida 25%, Refrigerio 10%.
17. Cuando haya restricción de líquidos en cualquiera de las dietas se suministrará la fruta en porción a cambio del jugo.
18. EL azúcar a utilizar por bebida debe ser de 10 GRS para un total de 40 GRS máximo al día.
19. La grasa a utilizar debe ser de 30 GRS al día como máximo.

OBSERVACIONES PARA DIETA SEMIBLANDA

El menú debe presentar las siguientes características:

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 proteico 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 y leguminosas
9. Las sopas deben ser licuadas o sopas cremas naturales
10. Las verduras preferiblemente de tipo que se puedan ofrecer tipo 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
14. Los postres que se ofrecerán en esta dieta serán flanes, pudines, natillas, gelatinas de consistencia semiblanda o jaleas y mermeladas
15. Si la prescripción lo permite debe ir leche y /o jugo. Lo contrario se especificara por la Nutricionista Clínica.
16. 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 atractiva a la vista.
17. 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%.
18. El aporte nutricional debe ser de 2100 calorías.

OBSERVACIONES PARA LA DIETA BLANDA POST QUIRÚRGICA

Las frutas a utilizar debe ser NO ACIDAS, cocidas en forma de compotas o jugos (no banana).

Las carnes deben servirse en preparaciones sencillas y blandas.

No se deben ofrecer alimentos fritos.

El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro. NO YUCA, PAPA CRIOLLA NI LEGUMINOSA SECA.

No se ofrecerá bebidas como chocolate o chocolato.

Se ofrecerá té, agua de panela, aromática o gelatina como bebida a cambio de la leche y se ofrecerá gelatina sólida en nueves y onces.

OBSERVACIONES DE DIETA HIPOGLUCIDA

La dieta hipoglúcida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos de común acuerdo con la nutricionista clínica.

Las porciones deberán corresponder a las descritas en las dietas de 1.000 - 1.500 y 2.000 calorías.

Siempre que se ordene "Dieta Hipoglúcida" para paciente diabético debe llevar nueves, onces y refrigerios.

En las nueves de pacientes con dietas hipoglúcidas se ofrecerá porción de fruta (100 GRS) más queso, cuajada (50 GRS) o lácteo dietético kumis o yogur (200 C.C.). En onces y refrigerios se alternara bebidas calientes en leche, con bebidas frías en leche (200 C. C.) con acompañante integral panes, tostadas o galletas (40 GRS). Para todas las bebidas debe ofrecerse la presentación individual un edulcorante con base de aspartame. No sacarina.

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.

Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos de acuerdo a índice glucémico.

Las verduras deben incluir una en ensalada cruda y otra en preparación cocida.

OBSERVACIONES PARA DIETA ALTA EN FIBRA

El menú patrón para la dieta alta en fibra sigue el esquema presentado para dieta normal.

Debe preferirse la utilización de frutas con alto contenido de fibra y ofrecer frutas en porción, además de los jugos.

Las frutas deben presentarse en forma de salpicón, picada o entera.

Ofrecer un cereal con fibra al desayuno para que el paciente agregue a la bebida que prefiera como All bram, granola o musli. No salvado.

El energético del desayuno, onces y refrigerio debe ser alto en fibra

En la comida y el almuerzo debe ofrecerse verdura cocida y verdura en ensalada, con aderezos con crema o de aceite

Adicionalmente al menú debe ofrecerse líquidos. Se dejara siempre una jarra con agua o aromática.

OBSERVACIONES DE LA DIETA HIPOSÓDICA:

La alimentación debe prepararse toda sin sal y entregársele al paciente en el almuerzo y en la comida, en sobres individuales de un (1) gramo, los gramos de sal que le estén permitidos para que los distribuya en la comida como quiera.

Se omiten las verduras de alto contenido sódico, en salmueras, quesos, embutidos y alimentos industrializados con contenido de sal.

Si el paciente es renal y necesita algún otro tipo de ajuste, la Nutricionista podrá solicitar dietas hipocalémicas y la restricción de líquidos será calculado por ella.

Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo.

La restricción de líquidos se hará de la siguiente manera:

CONTROL DE LIQUIDOS

CANTIDAD DELIQUIDOS SUMINISTRAR	A	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	LIQUIDOS PARA MEDICAMENTOS
500 C. C.		100 C.C .BEBIDA	100 C, C . SOPA	100 C .CSOPA	200 C. C.
600 C. C.		200 C C .BEBIDA	100 C. C. SOPA	100 C.C.SOPA	200 C. C.
700 C. C.		200 C.C .BEBIDA	75 C. C. SOPA 75 C.C LECHE	150 C.C.SOPA	200 . .C.
800 C. C.		200 C.C. BEBIDA	100 C. C. SOPA 100 C. C. LECHE	100 C.C.SOPA 100 C.C JUGO	200 C. C.
900 C. C.		200 C.C .BEBIDA	150 C. C. SOPA 100 C. C. LECHE	125 C. CSOPA 125 C.C.JUGO	200 C. C.
1.000 C. C.		200 C.C. BEBIDA	150 C. C. SOPA 150 C. C. LECHE	150 C. CSOPA 150 C. CJUGO	200 C. C.
1.100 C. C.		200 C.C. BEBIDA	200 C. C. SOPA 150 C. C. LECHE	200 C. CSOPA 150 C. CJUGO	200 C. C.
1.200 C. C.		200 C.C .BEBIDA	220 C. C. SOPA 180 C. C. LECHE	200 C. CSOPA 200 C. CJUGO	200 C. C.
1.300 C. C.		240 C.C.BEBIDA	240 C. C. SOPA 180 C. C. LECHE	240 C. CSOPA 200 C. CJUGO	200 C. C.
1.400 C. C.		240 C.C. BEBIDA	240 C. C. SOPA 180 C. C. LECHE	240 C. CSOPA 200 C. CJUGO	300 C. C.
1.500 C. C.		240 C.C. BEBIDA	240 C. C. SOPA 180 C. C. LECHE	240 C. CSOPA 200 C. CJUGO	400 C. C.

Fruta en porción a cambio del jugo

El control de líquidos será calculado por la Nutricionista Dietista del área CLINICA

OBSERVACIONES DE LA DIETA LIQUIDA COMPLETA:

La bebida en leche debe tener la adición de café o té instantáneo, o productos como Chocolisto, Frescavena, coladas o bebidas tipo candil, malteadas o con cereales.

La sopa crema además de la porción proteica debe incluir energético (papa, tubérculos, cereales), verduras y sal si no hay restricción de sodio.

Cuando la líquida no es estricta y el uso de la leche no esta restringido se puede dar variedad a la dieta ofreciéndole al paciente flanes, pudines, gelatinas con leche condensada y esponjados.

Se debe disponer de suplementos nutricionales completos y módulos de proteínas para estas dietas.

Se suministrará nueve, onces y refrigerios a todos los pacientes con dietas líquidas totales y su costo estará incluido en el costo de desayuno, almuerzo y comida.

Las dietas líquidas completas hipoglúcidas, no deben contener azúcar refinado y se suministrará gelatinas y flanes dietéticos y edulcorantes con base de ASPARTAME en sobres individuales para todas las bebidas. No sacarina.

Las dietas líquidas totales se preparan con sal y azúcar si no se especifica lo contrario.

OBSERVACIONES DIETA LIQUIDA CLARA:

Esta dieta es normosódica, aporta electrolitos y es baja en calorías y grasas.

La presentación de la gelatina es sólida; si se requiere se ordenará líquida.

Las dietas líquidas claras hipoglúcidas no deben contener azúcar refinado y se suministrará gelatina dietética y edulcorante con base de ASPARTAME en sobres individuales para todas las bebidas. No sacarina.

Para ofrecer variedad se utilizará agua de manzana, consomés de pollo o carne, anís, té corriente y de frutas, aromáticas de diferentes sabores y se dejará adicional una jarra

de agua o aromática.

Nueves, onces y refrigerios serán suministrados a todos los pacientes con dietas líquidas claras cuyo costo estará incluido en el costo de desayuno, almuerzo y comida.

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 servirse la preparación.

OBSERVACIONES DIETA ASTRINGENTE:

Sigue el esquema de la dieta normal, solo que no se deben ofrecer bebidas con leche, derivados lácteos o verduras crudas; se deben ofrecer frutas en compotas o jugos previamente cocidos. Se suministrará leche sin lactosa o leche de soya según prescripción de la Nutricionista.

Las frutas que se pueden usar son guayaba, manzana, duraznos y pera, con ciclos elaborados para que las preparaciones no sean repetitivas.

No se ofrecerá huevo al desayuno, se ofrecerá caldo con carne o pollo sin piel agregándole algún energético astringente

No se suministraran alimento endulzados con azúcares, se utilizará edulcorante con base de ASPARTAME.

OBSERVACIONES LAS DIETAS HIPERPROTÉICAS - HIPERCALÓRICAS:

Sigue el patrón de la dieta normal.

Se adicionará una porción de alimento proteico en el desayuno, almuerzo y comida dando una porción adicional de queso o huevo. La porción será de 50 grs.

La nutricionista ordenará nueves y onces cuando lo considere necesario.

OBSERVACIONES DE LAS COMPLEMENTARIAS:

La alimentación complementaria debe ser iniciada hasta los seis (6) meses; sólo se inicia a los cuatro (4) si la Nutricionista o el Médico lo ordena. El huevo se inicia a partir de los 10 meses solamente con la yema.

Llevará leche y derivados lácteos sólo hasta después de los 12 meses.

Los jugos ácidos no se permiten para ninguna complementaria.

El pescado no debe ser utilizado en las dietas pediátricas.

Los licuados de las complementarias no pueden elaborarse con mucha anticipación y para su preparación se deben utilizar carnes blancas (pollo únicamente), cereales, tubérculos, leguminosas, vegetales (verdes y amarillas) y aceite de origen vegetal.

OBSERVACIONES PARA LA COMPLEMENTARIA ASTRINGENTE:

Puede cambiarse la bebida del desayuno por licuado de carne o pollo sin piel, agregándole algún energético astringente. No se incluirá huevo.

La fruta astringente puede darse en forma de compota.

Las preparaciones deben ser purés, excepto las pastas.

Las verduras preferiblemente del tipo que se puedan ofrecer en preparaciones tipo purés.

No se debe ofrecer verduras productoras de gases.

Las sopas deben ser licuadas o sopas cremas naturales.

Las bebidas se deben endulzar con edulcorantes (aspartame)

OBSERVACIONES MENÚ INFANTIL:

No se puede suministrar jugo ácidos para menores de un año.

No se permite el pescado para las dietas pediátricas.

Debe suministrar lo mismo que la dieta normal; sólo se modificarán las porciones.

ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las tres (3) comidas diarias: desayuno, almuerzo y comida. Igualmente se hará con las nueves, onces y refrigerios para aquellos pacientes que lo requieran. La alimentación se suministrará en vajilla de

porcelana blanca completa, dispuesta en bandejas individuales marcadas con el tipo de dieta según resolución 13437 de 1991 del Ministerio de Salud y los Decreto Ley 1757 y 1938 de 1994, en carros termos- bandejeros, que garantice el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones y eviten la posible proliferación de microorganismos patógenos y en las horas establecidas. La temperatura de los alimentos no debe bajar de 65 grados centígrados. Las ensaladas, bebidas y postres fríos deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados para lo cual se dispondrá de carros auxiliares. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este debe entregarse a la temperatura adecuada y cubierto con tapaviandas.

No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad específica de cada carro termo bandejero, para evitar la contaminación de los alimentos que van servidos por contacto con las bandejas. El almuerzo y comida de Internos y Residentes se distribuirá en los horarios establecidos y se servirá en el sitio acordado para este fin y debe llevar los alimentos descritos en la minuta patrón, medidas y cantidades para la dieta normal. El costo incluirá el valor de los recipientes desechables no reciclables (cuando sea necesario).

La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por los profesionales en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA.

Las preparaciones que no tengan aceptación por parte de los pacientes, tendrán que ser cambiadas.

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 28 días para los diferentes tipos de dietas, (que debe ser cumplido sin excepción) que tendrá que ser cambiado cada tres (3) meses; debe incluir ciclo de nueves y onces y ciclo de refrigerio para dietas hipoglúcidas. Durante la prestación del servicio, diariamente debe colocarse el menú patrón con la derivación de dietas en un lugar visible del área de producción y estar disponible la estandarización de recetas que todo el personal debe conocer y al que podrá tener acceso las Nutricionistas del hospital para verificar su cumplimiento.

Los cambios que se realicen a la minuta patrón durante la ejecución del contrato deben ser informadas a los Profesionales en Nutrición y Dietética del hospital La Victoria mínimo con un día de anticipación para su aprobación.

La firma contratante se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y las Nutricionistas.

HORARIO: El servicio de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en los horarios estipulados. A los pacientes en exámenes de Rayos X y procedimientos especiales se les guardará su respectivo servicio. Igualmente al paciente que le sea reestablecida la vía oral, se le suministrará la dieta en el horario que se le solicite y en condiciones óptimas para su consumo.

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 que debe llevar cada tiempo de comida.

PACIENTE ADULTO

Desayuno Dietas de consistencia sólida:

BANDEJA ADULTO

Vaso desechable para el jugo con capacidad de 240 C. C.

Plato para la fruta.

Plato para el alimento proteico.

Plato para el alimento energético.

Pocillo ó taza para bebida caliente con capacidad para 240 C. C.

Plato para pocillo.

Plato para mantequilla y mermelada (cuando no se suministre en empaque individual).

Cubiertos en acero inoxidable (cuchara dulcera, cuchillo y tenedor) empacados en bolsa de plástico transparente.

Servilleta completa.
Tarjeta de identificación de dietas.
Taza para bebida caliente (cuando sea necesario).
Cuchara sopera (cuando sea necesario).
Sal (cuando sea necesario) en empaque individual.
Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual.
Desayuno Dietas de consistencia líquidas:

BANDEJA ADULTO

Vaso desechable para jugo con capacidad de 240 C. C.
Plato para el vaso.
Pocillo para bebida caliente capacidad de 240 C. C.
Plato para el pocillo.
Taza para la bebida caliente capacidad para 240 C. C.
Plato para la taza.
Recipiente para el postre con capacidad de 100 C. C.
Cubiertos (Cuchara dulcera, cuchara sopera), Pitillo empacados en bolsa de plástico transparente.
Servilleta completa.
Tarjeta de identificación de dietas.
Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual.
Sal (cuando sea necesario) en empaque individual.

Almuerzo y comida de consistencia sólida:

BANDEJA ADULTO

Vasos desechables para jugo con capacidad de 240 C. C.
Plato para fruta.
Taza para sopa o crema con capacidad para 240 C. C.
Plato para la taza.
Plato pando para seco.
Plato para ensalada.
Recipiente pequeño para postre o dulce capacidad 100 C. C.
Cubiertos (cuchara sopera, cuchillo, tenedor y cuchara para postre) empacados en bolsa de plástico transparente.
Servilleta completa.
Tarjeta de identificación de dietas.
Sal (cuando sea necesario) en empaque individual.
Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual.

Almuerzo y comida de consistencia Líquida:

BANDEJA ADULTO

Vaso desechable para jugo capacidad 240 C: C:
Plato para el vaso.
Taza para sopa o crema capacidad 240 C. C.
Plato para la taza.
Recipiente pequeño para postre o dulce capacidad 100 C.C.
Cubiertos (cuchara dulcera, cuchara sopera), Pitillo empacados en bolsa de plástico transparente.
Servilleta completa.
Tarjeta de identificación de dietas.
Sal (cuando sea necesario) en empaque individual.
Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual.

Nueves, Onces y Refrigerio.

BANDEJA ADULTO

Vaso desechable para el jugo o bebida láctea con capacidad para 240 C. C.
Plato para el vaso.
Plato para fruta.
Plato para energético.
Recipiente para postre con capacidad de 100 C. C.
Cubiertos (cuchara dulcera), empacados en bolsa de plástico transparente.
Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual. Si se ofrece dieta de consistencia líquida debe ir pitillo.
Servilleta completa.
La taza para sopa debe ir siempre cubierta con un plato de loza pequeño o vinipelado y el vaso debe ir con tapa hasta el final del servicio.

Paciente pediátrico: De acuerdo al tiempo de la comida la bandeja debe llevar:

COMPLEMENTARIAS I –II

Compotera con capacidad para 120 C. C.
Pocillo con oreja Capacidad 90 C. C. – 150 C. C.
Porta huevo.
Plato con compartimentos.
Plato para cereal capacidad 180 C. C.
Copa para postre 120 GR.
Vaso capacidad 200 C. C. - 240 C.C.
Juego de cubiertos con empaque individual con servilleta de papel empacados en bolsa de plástico transparente

DIETA NORMAL, BLANDAS BANDEJA, MEDIANA Y PEQUEÑA.

Vasos para jugo capacidad 200 C. C. – 240 C. C.
Pocillo y plato para bebida caliente
Platos para fruta y ensalada.
Taza para sopa capacidad 200 C. C. – 240 C. C.
Plato para la taza
Plato para seco.
Plato para postre con capacidad para 100 C. C.
Cuchara dulcera, cuchara sopera, tenedor, cuchillo (empacados en bolsa de plástico transparente).
Servilleta completa.
Pitillo en empaque individual (cuando sea necesario).
Tarjeta de identificación de dietas
Sal (cuando sea necesario) en empaque individual.
Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual.

Material del menaje, utensilios y carros termos:

Bandejas: De acero inoxidable lisa o de fibra de vidrio reforzada que puedan soportar fuertes impactos, que sean resistentes a altas temperaturas. El tamaño será definido por el contratista de acuerdo a los carros termos disponibles.

Vajilla: De porcelana blanca (tipo hotelero): Plato pando 22,5 cm, plato para té 16 cm, plato tortero 18 cm, plato tintero 12.4 cm, pocillo chocolatero, taza consomé sin asa o plato para sopa. En pediatría: en porcelana blanca y en acrílico de colores, decorado con motivos infantiles (compotera, pocillo con oreja y porta huevo, plato mediano, plato con compartimentos, plato para cereal, copa para postre).

Vasos para bebidas frías: para paciente adulto vasos desechables con tapa. En pediatría vasos en acrílico con motivos infantiles.

Cubiertos: En acero inoxidable.

Jarras: En acero inoxidable ó acrílico 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, livianos, fáciles 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 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 y la tarjeta de identificación de las dietas es cartulina de colores. La bolsa para empacar los cubiertos es en plástico transparente.

El material de la vajilla y el carro termo debe conservar la temperatura óptima de los alimentos, para evitar reproducción de bacterias, (No menos de sesenta y cinco grados centígrados (65 C °), para las preparaciones calientes). La temperatura para las preparaciones frías no debe exceder de cuatro a seis grados centígrados (4 a 6 C °).

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 (H ACCP)

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.

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 tres (3) a alimentos (proteína, verdura, fruta, lácteos u otro), uno (1) a superficie y uno a manipulador de alimentos. Debe garantizar que se hagan mínimo cada mes, las interventoras podrá programar en cualquier momento toma de muestras. El CONTRATISTA deberá presentar a la oficina de Nutrición y de Epidemiología del hospital La Victoria 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 48 horas y rotularla con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la interventoria.

Si se presentará 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 el nombre del laboratorio que efectuará el examen y que debe estar inscrito en la red distrital de laboratorios de bromatología según Resolución No 16078 de 1985.

ANALISIS QUÍMICO: Por tabla de composición de alimentos colombianos de calorías y

nutrientes donde aporte 2.600 calorías con una distribución del valor calórico así: Proteína 13 a 15%, grasas 27 a 30%% y carbohidratos 55 a 60%, que resulte de la sumatoria de las tres comidas básicas: desayuno, almuerzo y comida; 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 Matrícula Profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de nutrición y Dietética y Registro Profesional ante la Secretaría Distrital de Salud (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 Matrícula 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 que lo requiera), así mismo es responsable de la recolección oportuna del menaje y los desechos 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.

PERSONAL:

Para el cálculo de necesidades de personal se tendrá en cuenta la resolución 10067/ nov. 79 del Ministerio de Salud (Vigente) .

Los profesionales Nutricionistas-Dietista deben tener mínimo 2 años de experiencia en el manejo de Servicios de alimentos y Nutrición Clínica y poseer Registro profesional. Debe estar todos los días presente para la distribución de dietas de las 3 (tres) comidas y en un horario de 7:00 a.m. a 7:00 p.m. y serán de dedicación exclusiva para el servicio de alimentos del hospital La Victoria.

El personal asignado para la distribución de dietas comunes y especiales debe tener mínimo cuarto (4º) año de bachillerato y el del área de preparación de alimentos como mínimo quinto (5º) de primaria para ejercer su cargo y certificado de manipulador de alimentos. La interventoría interna podrá exigir la acreditación teórico - práctica de un mínimo de 60 horas, al personal de distribución de dietas.

Si durante la ejecución del contrato se presentan cambios de personal el contratista dará aviso a la auditoría interna de los cambios 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 ninguna área.

Entre el Hospital y el personal designado por el Contratista no existe vínculo laboral alguno.

DOTACIÓN DEL PERSONAL: El personal que el contratista escoja para desempeñar estas labores estará dotado de uniformes completos que constan de vestido camisero de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias, zapatos blancos cerrado de material resistente y botas de caucho, proporcionados por el licitante 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. Además suministrará la dotación especial para lugares especiales y determinados. 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 auditoría interna 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 a la interventoría del contrato de la nueva vinculación (aún en periodo de prueba), adjuntar los documentos exigidos, y portar el uniforme de la empresa.

Anexar Protocolo de uso de uniforme:

Descripción de color, material, dotación, rotación de prendas – frecuencia de uso –por persona.

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 requeridos 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 exámenes de:

Requerimientos mínimos de salud ocupacional

Presentación de programas de salud ocupacional.

Médico

Prueba de tuberculina

Coprológico seriado

Parcial de orina

Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas.

Serología.

Vacunas de Hepatitis B 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 se deberán practicar cada tres (3) meses y remitirse al Área de Nutrición y Departamento de Salud Ocupacional del Hospital. Cada vez que se vincule personal nuevo al servicio se deberá realizar estos exámenes.

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 y 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.

Las horas ofertadas por el contratista para el personal profesional, administrativo y operativos serán horas presenciales en el Hospital La Victoria y con dedicación exclusiva para el objeto 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, 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 ítem, 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 diario y mensual del servicio y 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, dos carros termos - bandejeros con capacidad para 30 bandejas adicionales con los que cuenta el hospital, licuadora industrial, horno industrial, horno microondas, neveras y congeladores, estufa industrial, ayudante de cocina, balanza y termómetros de punzó que sean necesarios.

Si en el transcurso de la ejecución del contrato y de acuerdo con la evaluación permanente del área de Nutrición y Dietética, 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), por tipo de dieta y minuta patrón, además deberá informar el costo de cada uno de los componentes de las comidas.

Es importante aclarar que el costo de las dietas derivadas a excepción de la hiperproteica hipercalórica nunca puede exceder el costo de la dieta normal, como tampoco el precio de la dieta hipoprotéica puede ser igual o mayor a la minuta patrón.

CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:

Desde el inicio del contrato la firma contratada se compromete con el hospital La Victoria a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de alimentos de pacientes hospitalizados internos y residentes y pacientes del hospital día. 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.

El hospital La Victoria Exige:

Leche y derivados: Todas las leches deben ser íntegras, pasteurizadas y/ o ultra-pasteurizadas, con fechas de vencimiento no mayor de un mes y registros sanitarios vigentes, se debe disponer diariamente de leche completa, descremada, de soya y deslactosada. El contratista puede utilizar leches en polvo con los sellos de calidad en empaques sellados y que debe ser reconstruida a la concentración adecuada para cada tipo de leche.

Yogurt o Kumis: El yogurt o kumis tanto normal como dietético debe tener fecha de vencimiento no mayor de un mes y registro sanitario .Debe suministrarse en empaque individual (vaso), presentación comercial.

Queso, quesito o cuajada: Debe ser de leche pasteurizada, con porcentaje normal de grasa (excepto para la dieta hipograsa); se debe utilizar quesos descremados para las dietas hipograsas, con fechas de vencimiento no mayor de un mes y registro sanitario vigente.

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: Contenido de grasa inferior al 14%. Contenido de agua entre el 65 y 75%..

Cortes a utilizar según preparación:

CORTE DE CARNE	PREPARACIONES
Bota	Asar, freír, cocer.
Bola de pierna	Asar, moler.
Sobrebarriga	Cocer, Hornear.
Bola de brazo	Asar, freír y cocer.
Muchacho	Cocer, rellenar, moler.
Cadera	Asar, Freír
Lomo ancho	Asar, freír , hornear.
Centro de pierna	Asar, freír, cocer.
Lomo fino	Asar, hornear.

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.

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.

Jugos: Deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con fruta natural 50% de sólidos, que permita la concentración de fruta adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor.

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.

Azúcar, sal, edulcorante artificial y salsas: Cuando se requiera debe presentarse en empaque individual con gramaje especificado. El edulcorante debe ser tipo ASPARTAME no sacarina.

Aderezos: Para la ensalada que requiera debe utilizarse aceite permitido, condimentos, especias y aderezos permitidos.

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 desinfección de las áreas de cocina y demás áreas asignadas en forma periódica, mínimo cada mes y de acuerdo con las normas establecidas por la Secretaria de Salud Pública. Capitulo VI Decreto 3075 de 1997 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO. La propuesta debe incluir el cronograma de fumigación para la vigencia del mismo.

SERVICIOS Y CONTROL

El Hospital a través del Área de Nutrición y Dietética y /o interventoria del contrato, ejercerá estricta supervisión y control al cumplimiento total del contrato, desde la 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 entregara una copia de todos los documentos de la propuesta técnica en la Oficina de Nutrición y Dietética.

CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO:

Mensualmente se realizará una reunión entre los profesionales Nutricionistas Dietistas del contratista y del Hospital La Victoria y /o interventoria responsable de la supervisión y control. 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 La Victoria Y /o interventoria del contrato.

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

El contratista deberá indicar en la oferta el control de calidad que durante el desarrollo del contrato ejerza sobre el personal, insumos, técnicas de conservación y preparación de los alimentos suministrados.

GENERALIDADES EN LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A

PACIENTES HOSPITALIZADOS.

Solicitud de Dietas: Diariamente la solicitud de dietas para los pacientes en cada tiempo de comida la realizara el profesional en nutrición CLINICA del Hospital La Victoria, por escrito en formatos diseñados para tal fin.

Distribución de dietas: Las Nutricionistas Dietistas del área CLINICA del Hospital entregarán los listados de dietas a medida que se va ir realizando la revista clínica e igualmente el personal del CONTRATISTA debe ir suministrando la dieta a los pacientes hospitalizados dentro de los horarios establecidos sin esperar que todos los listados hayan sido entregados para evitar el retraso en el suministro de las dietas a los pacientes.

Dietas adicionales o menús extras: este menú será solicitado por el profesional en nutrición y dietética del Hospital La victoria para pacientes con cirugías canceladas o exámenes pendientes. Se ensamblara en el momento de ser solicitado en condiciones de higiene y temperatura óptimas.

Solicitud de alimentos adicionales: Aparte del suministro de dietas, cada vez que se solicite un alimento o bebida adicional para paciente se debe servir de inmediato, previa solicitud del Nutricionista del área CLINICA. El menú extra o dieta adicional, se puede solicitar en cualquier hora del día. Solo podrá solicitarlo el profesional en Nutrición CLINICA

Identificación de dietas: El CONTRATISTA debe diligenciar en cada tiempo de Servicio, tarjetas de color, para identificar cada tipo de dieta a suministrar, donde se estipule fecha, tiempo de comida, número de la cama, tipo de dieta y posibles observaciones, la tarjeta será exclusiva de cada paciente y será marcada con lapicero sin enmendaduras y debe ser destruida cada vez que se retire al usuario la bandeja.

NOVEDADES:

Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de dietas para algún paciente, se debe consultar con el profesional en nutrición y dietética 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 dietarfa. Si se trata de una prescripción dietarfa diferente, el Nutricionista del área CLINICA, será el encargado de autorizar o no, la utilización de esta dieta.

OBSERVACIONES:

1. Si al momento de entregar la dieta, el paciente hospitalizado no se encuentra por algún procedimiento que se le este 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 la Nutricionista CLINICA o el personal de enfermería del respectivo servicio, en forma verbal o telefónica Igualmente al paciente que le sea restablecida la vía oral, se le suministrará la dieta en el horario que se solicite.

2. En caso de entregar una dieta luego del horario establecido, este debe entregarse a la temperatura adecuada con las debidas practicas 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 Si hay retraso en el suministro de las dietas por incumplimiento de los horarios por parte del contratista las dietas que no fueron suministradas no serán

facturadas.

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, 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 personas que deambulen por los pasillos. No se debe generar ruido, en los sitios destinados para descomidar, o al lavado de menaje.

CONDICIONES PARA SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DESDE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN.

Cuando el contratista prepare los alimentos en su planta de producción se comprometerá a acreditar la capacidad profesional, técnica e intelectual para desarrollar el objeto contratado, allegando las certificaciones y constancias que lo acrediten como tal.

Deberá cumplir con todas las Normas Nacionales de Calidad y aplicación del Decreto 3075 de 1997 y Decreto 60 de 2002.

Dispondrá de profesionales, nutricionistas – dietistas e ingenieros de alimentos que supervisen en los centros de producción para asegurar el cumplimiento de las minutas, supervisar las buenas practicas en el proceso de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.

Realizarán un control químico, bacteriológico y bromatológico de los alimentos cada mes en los centros de producción.

Realizar un control Microbiológico de alimentos transportados cada mes.

Suministrar la alimentación objeto del presente contrato, con los productos debidamente empacados y protegidos con las medidas de bioseguridad e higiénico sanitarias establecidas en la ley .

Cumplir con todas las especificaciones técnicas nutricionales de la presente contratación.

Propuesta económica

La propuesta económica debe contener los precios discriminados por cada dieta a suministrar, la cual debe ser presentada según los promedios mensuales señalados en el anexo 25 consolidado en el anexo 26.

CAPÍTULO III EVALUACIÓN

PARÁMETROS DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS: Estudios a realizar a cada propuesta, producto de los cuales se seleccionará la más favorable a la entidad, así:

EVALUACION JURÍDICA (SIN PUNTAJE): La Oficina Jurídica, evaluará y analizará el cumplimiento de los requisitos esenciales de orden legal exigidos en los términos de ésta Convocatoria. Por ser un factor habilitador para la participación ésta evaluación no tiene puntaje. El resultado de la evaluación será CUMPLE o NO CUMPLE.

Las propuestas con concepto jurídico desfavorable no continuarán proceso de evaluación.

EVALUACION FINANCIERA (SIN PUNTAJE): Para adelantar la evaluación financiera se calcularán los siguientes indicadores:

- $RazónCorriente = \frac{ActivoCorriente}{PasivoCorriente}$ Parámetro de evaluación >1
- $EndeudamientoTotal = \frac{PasivoTotal}{ActivoTotal} \times 100$ Parámetro de evaluación hasta el 60%
- $CapitaldeTrabajo = ActivoCorriente - PasivoCorriente$ Debe cubrir mínimo 3 meses de operación

Para pasar a la etapa de evaluación técnica, se tomarán las propuestas cuyos resultados de los indicadores arriba descritos sean iguales o mejores a la última mediana publicada por la Superintendencia de Sociedades en su página WEB para los productos alimenticios. El capital de trabajo deberá ser como mínimo el 50% del presupuesto de la oferta. Se debe diligenciar el anexo 33

La evaluación Financiera NO tiene puntaje alguno, su resultado será ADMITIDO o NO ADMITIDO.

- EVALUACION TECNICA TOTAL DE PUNTAJE 55 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE			
	Parcial	Subtotal1	Subtotal2	TOTAL
CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO				55
1. PROGRAMACIÓN DE MINUTAS			25	
1.1 DISEÑO DE MINUTAS		10		
1.1.1 En un 100% ajustadas a las minutas	4			
1.1.2 CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	6			
- Glosario de preparaciones				
- Estandarización de recetas				
- Aporte nutricional promedio de grupos de alimentos propuestos				
1.2. BALANCE NUTRICIONAL		9		
- Del 80% al 100% de los menús analizados que cumplan con esta distribución porcentual	3			
- Análisis completos y adecuados	3			
- Si de los menús propuestos, el 80 % al 100% están dentro del rango de adecuados	3			
1.3 CICLO DE MENÚS		4		
1.4. MANUAL DE DIETAS		2		
2. SISTEMA DE ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL			30	
2.1 RECURSO HUMANO		12		
- Personal ofrecido	5			
- Requisitos del personal	5			
- Manual de funciones por área	1			
- Manual de funciones por cargo	1			
2.2. ORGANIZACIÓN SUPERVISIÓN Y CONTROL		13		
- Estructura orgánica	1.0			
- Manual de procesos y funcionamiento	1.0			
- Manual de control de Procesos y auditoria de servicios	1.0			
- Normas de circulación	1.0			
- Normas de control de insectos y roedores	1.0			
- Normas de desinfección y aseos de servicios	1.0			
- Guías de almacenamiento, conservación y manejo de alimentos	1.0			
- Manual (normas) de bioseguridad	1.0			
- Manual (normas) de control de calidad externa para garantizar la calidad de los productos.	1.0			
- Manual de equipos y utensilios	1.0			
- Registros asistenciales	1.0			
- Registros financieros y de costos	1.0			

- Registro de inventarios y alimentos almacenados	1.0			
2.3 Relación de los equipos y elementos para prestar e servicio (Menaje).		5.0		
TOTAL				55

CALIDAD EN PRESTACIÓN DEL SERVICIO

50 puntos

1. PROGRAMACIÓN DE MENÚS

25 puntos

1.1. Diseño de minutas

10 puntos

1.1.1 Ajuste a la minuta patrón

4 puntos

Las minutas planteadas por el proponente deben ajustarse en un 100% a las especificaciones dadas en los términos de referencia con respecto a la minuta patrón, medidas y cantidades tanto para la dieta normal como para las dietas especiales.

En un 100 % ajustadas a la minuta patrón 4 puntos

El proponente cuyas minutas patrón no se ajusten en un ciento por ciento (100%) a las minutas patrón propuestas por el hospital se le otorgará una calificación de cero (0) y no será tenido en cuenta para los otros criterios de calificación técnico nutricional.

1.1.2. Características organolépticas

6 puntos

En el diseño de los menús el proponente debe tener en cuenta las características organolépticas como son apariencia, sabor, color, forma y preparación, igualmente deberá presentar las estandarizaciones de recetas que conforman el ciclo de minutas, el glosario de preparaciones y aporte nutricional promedio por grupo de alimentos.

- ☞ Presentación completa de la estandarización de recetas que conforman el ciclo de menús. 2 puntos
- ☞ Presentación completa del glosario de preparaciones que conforman el ciclo de menús. 2 puntos
- ☞ Presentación completa del aporte nutricional promedio de los grupos de alimentos propuestos. 2 puntos

El proponente que no presente completamente los items anteriormente señalados tendrán una calificación de cero en el item respectivo.

1.2 Balance Nutricional

9 puntos

El valor calórico y análisis nutricional se hará sobre la minuta patrón propuesta por el hospital y debe aportar 2600 calorías por día, sin nueves, onces y refrigerios.

Para pacientes pediátricos se solicita el valor calórico total así:

Complementaria I (6 - 9 meses)	300 calorías
Complementaria II (9 - 12 meses)	600 calorías
Blanda pequeña (13 - 24 meses)	1.000 calorías
Blanda mediana (25 - 48 meses)	1.400 calorías
Blanda bandeja pediátrica	1.800 calorías
Corriente pediátrica	2.400 calorías

1.2.1. El Valor Calórico Total debe tener la siguiente distribución porcentual:

Proteínas	13% -15%
Grasas	27% -30%
CHO	55% -60%

- ☞ Entre el 90% y 100% de los menús analizados que cumplan con esta distribución porcentual 3 puntos
- ☞ Entre el 80% y el 90% de los menús analizados que cumplan con esta distribución porcentual 1 puntos
- ☞ Menos del 80% de los menús analizados que cumplan con esta distribución porcentual 0 puntos

1.2.2. Análisis Químico

Según la tabla de composición de alimentos Colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, versión 1999 (documento oficial) peso en crudo parte comestible y en caso de que algún alimento no se encuentre en esta tabla, se puede utilizar la del Centro de Atención Nutricional de Medellín 2001.

El aporte de calorías y nutrientes debe hacerse de acuerdo a la Minuta Patrón y a los grupos de alimentos propuestos y no a alimentos específicos, éste análisis debe incluir:

Calorías

Proteína

Grasas

Carbohidratos

Contenido de sodio

Contenido de potasio

Colesterol

Contenido de fibra

Subtotales de calorías y nutrientes por tipo de comida.

Totales de calorías y porcentajes de proteínas, grasas y carbohidratos por minuta patrón

Porcentaje de grasa de origen vegetal

Porcentaje de proteína de origen animal

Relación de proteína de origen vegetal y proteína de origen animal.

(Con este documento la propuesta debe contener la lista de alimentos y/o preparaciones que agruparon para sacar el promedio del valor nutricional de los alimentos)

- ❖ Análisis completo y adecuado 3 puntos
- ❖ Análisis incompleto o inadecuado 0 puntos

1.2.3 Porcentaje de adecuación de cada menú

El porcentaje de adecuación se mide en términos de cantidad de nutrientes proporcionados por la dieta relacionado con lo recomendado, en este caso se tendrá en cuenta la relación entre lo aportado y lo recomendado.

$$\% \text{ adecuación} = \frac{\text{aportado}}{\text{recomendado}} \times 100$$

Entre 90 y 110 % de adecuación = Adecuado

Menos del 90% = Inadecuado

- ☞ Sí de los menús propuestos, más del 80% están dentro del rango de adecuados 3 puntos
- ☞ Si de los menús propuestos, más del 20% son inadecuados 0 puntos

1.3. Ciclo de menús 4 puntos

La Propuesta debe presentar ciclo de menús para 28 días de la dieta normal y de las derivadas para paciente adulto y pediátrico hospitalizado y ciclo de menús para cinco (5) días para la dieta líquida clara, se deben programar de acuerdo a la Minuta Patrón establecida para cada dieta. El ciclo de menús debe especificar el nombre de todas las preparaciones incluidas en el glosario de preparaciones.

- ❖ Presentación completa del ciclo de menús 4 puntos
- ❖ Presentación incompleta del ciclo de menús 0 puntos

1.4. Manual de dietas 2 puntos

Tiene como fin servir de referencia a quien administre el servicio de alimentación, a quien prescriba la dieta y supervise la distribución de éstas, debe ser diseñado y elaborado con terminología técnica, precisa y confiable, que garantice una óptima atención nutricional a los pacientes adultos y pediátricos, según el caso.

a. Tabla de contenido

Generalidades del manual
Tabla de recomendaciones de calorías y nutrientes (ICBF)
Determinación de necesidades de nutrientes
Menú patrón para paciente adulto y pediátrico en hospitalización
Nutrición en el adulto y en el niño
Características de la nutrición en embarazo y lactancia
Nutrición en geriatría
Modificaciones en consistencia
Restricción de fibra

b. Dieta terapia
Dieta normal
Dieta blanda
Dieta semiblanda
Dieta líquida clara
Dieta líquida completa
Dieta hipoglúcida
Dieta hipograsa
Dieta hipoprotéica
Dieta hiposódica
Dieta Hipocalémica
Dieta alta en fibra
Dietas pediátricas

c. Bibliografía

NOTA: Cada dieta debe incluir, propósito, características, comentarios, alimentos recomendados y alimentos contraindicados.

☞ Si el manual presentado tiene todos los ítems anteriormente anotados 2 puntos

☞ Si el manual esta incompleto 0 puntos

2. SISTEMA DE ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL 25 puntos

Se evaluará de acuerdo con:

2.1. Recurso Humano 12 puntos

Según Planificación de personal para la prestación del servicio de alimentación (Res 10067 del 14 de Noviembre de 1979 Min. Salud).

2.1.1 Personal ofrecido 5 puntos

Se analizará la calidad de la planta de personal ofrecida por la empresa para el Hospital de la Victoria en cuanto a personal profesional, administrativo y operativo.

Profesional	EI 100%	2.4 puntos
Administrativo	EI 100%	0.2 puntos
Operativo	EI 100%	2.4 puntos

*Se otorgará calificación de cero punto seis (0.6) por cada profesional ofrecido.

*Se otorgará calificación de cero punto dos (0.2) por cada persona del nivel administrativo y operativo ofrecido.

2.1.2 Requisitos de personal: 5 puntos

Se analizarán los siguientes requisitos:

Personal Profesional:**2.4 puntos**

Hojas de vida

Fotocopia de Diploma

Fotocopia de Certificado de inscripción en la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, para Nutricionista Dietista.

Tarjeta profesional para Ingeniera de alimentos.

Certificado de experiencia profesional mínima de 2 años

Para Nutricionistas: Certificado de experiencia de 2 años en el manejo de servicio de Alimentos y Nutrición Clínica y Certificado de Manipulación de Alimentos.

- Se dará una calificación del cero punto seis (0.6) puntos por cada profesional que cumpla con todos los requisitos.
- Se dará una calificación del cero (0) puntos al profesional que no cumpla con todos los requisitos.

No se tendrá en cuenta la experiencia no profesional

Personal Administrativo:**0.2 puntos**

Hojas de vida

Certificado de escolaridad

Certificado de experiencia mínima de 1 año en cargos similares

Certificado de exámenes de laboratorio y vacunas.

- Cumple con todos los requisitos 0.2 puntos
- No cumple con todos los requisitos 0 puntos

Personal Operativo:**2.4 puntos**

✓Hojas de vida

✓Personal de dietas: Certificado de escolaridad, mínimo 9º Bachillerato

✓Personal de alistamiento: Certificado de escolaridad mínimo 5º de primaria.

✓Certificado de Manipulador de Alimentos.

✓Certificado de exámenes de laboratorio y vacunas.

✓Certificación de 60 horas como mínimo de capacitación teórica - práctica para personal de distribución de dietas.

- Se dará una calificación de cero punto dos (0.2) a cada una de las personas del nivel operativo que cumpla con todos los requisitos.
- Se dará una calificación de cero puntos (0) a cada una de las personas del nivel operativo que no cumpla con todos los requisitos

El proponente deberá diligenciar el cuadro de personal mínimo requerido, estipulando el horario y los turnos correspondientes. (Anexo no.2).

Cuando el proponente ofrezca dedicación parcial de tiempo del personal mínimo requerido, su calificación se ponderará sobre 48 horas de trabajo semanal y esto deberá quedar estipulado en las observaciones del anexo.

✓**Manual de funciones por área**

Su contenido debe incluir:

Diagramas de procesos y de flujo, con actividades específicas por área (adquisición, recibo, conservación, almacenamiento, producción, pre-preparación y preparación por grupo de alimentos) según normatividad vigente de Minsalud.

- Sí 1 puntos
- No 0 puntos

✓ **Manual de funciones por cargo.**

Debe ser coherente con los cargos estipulados en la estructura organizacional y debe contener para cada cargo:

Título del cargo
Nivel de autoridad
Nivel de supervisión
Objetivo del cargo
Funciones del cargo
Requerimientos

Habilidades

1. Requisitos educativos
2. Experiencia requerida
3. Conocimientos

Responsabilidades

1. Por personas
2. Por equipos
3. Por información confidencial

- Sí 1 punto
- No 0 puntos

2.2. ORGANIZACIÓN, SUPERVISIÓN Y CONTROL

13 puntos

Se evaluará mediante el análisis comparativo de las ofertas respecto a la estructura organizacional de la empresa, mecanismos, frecuencias, tipo de seguimiento, registros y reportes de actividades que se proponga, para la evaluación permanente de la calidad del servicio de alimentos que se prestara en el hospital La Victoria.

✓ Estructura orgánica. Niveles de autoridad en el organigrama presentado para ser aplicado en el servicio de alimentos del hospital La victoria.

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓ Manual de procesos de funcionamiento

Especificar:

- ☞ Procesos de adquisición
- ☞ Recibo
- ☞ Almacenamiento (productos perecederos y no perecederos) o Preparación (pre - preparación y preparación)
- ☞ Distribución

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓ Manual de control de procesos y auditoria de servicios

- ❖ Especificar controles para las diferentes actividades de cada procedimiento
- ❖ El origen de la actividad según unidad funcional
- ❖ Actividad a la cual se aplica
- ❖ Responsable de la ejecución
- ❖ Resultados esperados
- ❖ Mecanismos de control utilizados
- ❖ Actividad de control y periodicidad
- ❖ Descripción de indicadores de control de gestión específico para el servicio de alimentos del hospital La Victoria.

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓ Normas de circulación

El personal encargado de la distribución de dietas debe regirse por las normas de circulación en áreas hospitalarias tanto restringidas (cirugía, sala de partos, etc.) como no restringidas (pisos). Establecer un diagrama de procesos y de flujo que permita saber como van a disponer las dietas desde su elaboración hasta su distribución para garantizar temperatura, tiempo y condición higiénica.

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓ Normas de control de insectos y roedores

Especificar:

- ❖ Objetivo general
- ❖ Objetivos específicos
- ❖ Cronograma de fumigación específica para el servicios de alimentos (Anexar cronograma)
- ❖ Normas según Minsalud y Secretaria Distrital de Salud, Decreto 3075 de diciembre de 1997

- Si 1 puntos
- No 0 puntos

✓ Normas de desinfección y aseo de servicios

Especificar:

- ☞ Objetivo general
- ☞ Objetivos específicos
- ☞ Protocolo de manejo de basuras
- ☞ Protocolo de uso de desinfectantes y detergentes
- ☞ Normas según Minsalud y Secretaria Distrital de Salud, Decreto 3075 de diciembre de 1997, Ministerio del medio ambiente
- ☞ (Res 00300 del 1 de abril de 1998 Decreto 2676 de Diciembre de 2000 y Manual de procedimientos para la gestión integral de residuos hospitalarios y similares en Colombia, Ministerio del medio ambiente y salud, junio de 2002).

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓ Guías de almacenamiento, conservación y manejo de alimentos.

Especificar:

- ☞ Objetivo general
- ☞ Objetivos específico
- ☞ Normas de manejo general de almacenamiento, conservación y manejo
- ☞ Tabla de precauciones con algunos alimentos
- ☞ Tabla de vida útil de alimentos de origen animal y vegetal a temperatura ambiente
- ☞ Tabla de temperatura de conservación de alimentos

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓ Manual (normas) de Bioseguridad específico para el servicio de alimentos del hospital La Victoria.

Especificar:

- ☞ Objetivo general
- ☞ Objetivos específicos

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓Manual (normas) de control de calidad externa para garantizar la calidad de los productos.

Especificar:

- ☞ Objetivo general
- ☞ Objetivos específicos
- ☞ Sistema de aseguramiento de control de calidad a usar en el servicio de alimentos del Hospital (HACCP) con cronograma respectivo.
- ☞ Nombre de la firma que hará el análisis
- ☞ Periodicidad de análisis
- ☞ Tipo de análisis según alimento y /o preparación

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓ Manual de equipos y utensilios: la propuesta de contener la relación pormenorizada de los equipos y elementos que el oferente ofrece para el buen funcionamiento del servicio de alimentación.

Especificar:

- ☞ Tecnología de apoyo que usará el contratista durante la ejecución de contrato.
- ☞ Equipos y menaje que aportará el contratista en la ejecución del contrato.
- ☞ Manual de dotación de equipos de mantenimiento.

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓Registros asistenciales

Se refiere al número de dietas distribuidas por área y tipo de dieta por día. Formas estadísticas que acompañan la factura mensual de cobro.

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓Registros financieros y de costos

Se refiere a los sistemas de seguimiento y control de los costos y estados financieros con que cuente la entidad. Descripción de los sistemas.

- Si 1 punto
- No 0 puntos

✓Registro de inventarios y alimentos almacenados

Discrimina el sistema de inventarios y alimentos almacenados

- SI 1 punto
- No 0 puntos

2.3 Relación de los equipos y elementos (Menaje)

5 Puntos

- CUMPLE 5 puntos
- NO CUMPLE 0 puntos

CONDICIONES PARA CALIFICAR MINUTA PATRON

La minuta patrón de la dieta normal y derivadas no se tendrán en cuenta para calificar en los siguientes casos:

- ❖ Cuando el aporte de calorías y nutrientes no se haga de acuerdo a la Minuta Patrón y a los grupos de alimentos allí propuestos, sino con base a alimentos específicos.
- ❖ Omitir o agregar algún tipo de preparación que no este establecida dentro del formato de Minuta Patrón, exceptuando las preparaciones que admiten reemplazo.
- ❖ La omisión o registro errado de valores nutricionales en el análisis cuantitativo así no afecte los parámetros totales o porcentajes de adecuación establecidos en la recomendación dietaria.
- ❖ Cuando el análisis nutricional no coincida con el gramaje ofertados del alimento.
- ❖ El no utilizar dentro del ciclo de menús ofertados un alimento analizado en la minuta patrón.

MENÚS

Los menús de la dieta normal y derivadas no obtendrán puntaje y a su vez no serán tenidos en cuenta para los demás criterios de calificación cuantitativa cuando:

- ☞ Cuando el aporte de calorías y nutrientes no se haga de acuerdo a la Minuta Patrón y a los grupos de alimentos allí propuestos, sino con base a alimentos específicos.
- ☞ No cumpla con los rangos establecidos para porcentajes de adecuación en calorías y macro nutrientes calculados con relación a los valores obtenidos en la minuta patrón ofertada.
- ☞ Cuando el análisis nutricional no coincida con el gramaje ofertado del alimento
- ☞ Cuando se utilice un alimento con su gramaje que no se encuentre analizado en la minuta patrón.
- ☞ La omisión o registro errado de valores nutricionales en el análisis cuantitativo, así no afecte los parámetros totales o porcentajes de adecuación propuestos en la Minuta patrón.
- ☞ Cuando en el menú se omita o se agregue uno de los tipos de preparación establecidos en el formato de la Minuta patrón, exceptuando las preparaciones que admiten reemplazo.
- ☞ Cuando se encuentre un menú con una preparación que no este estandarizada.
- ☞ Cuando un menú se encuentre repetido en su totalidad (Desayuno, almuerzo y comida)

EVALUACION ECONOMICA (45 puntos)

Se otorgarán 45 puntos a la propuesta más económica contemplando los promedios mensuales señalados por el hospital en el anexo 25 y consolidados en el anexo 26. Las demás se calificarán proporcionalmente.

PUNTAJE TOTAL DE EVALUACION: Evaluación Técnica +Evaluación Económica

El puntaje mínimo para continuar en el proceso y evaluación por parte del comité de adjudicación es de ochenta (80) puntos. En caso de que ningún proponente cumpla con el puntaje mínimo exigido será declarada desierta.

EXPERIENCIA HOSPITALARIA

A este factor de selección no se le asigna puntaje, pero para continuar en el proceso, el proponente deberá presentar certificaciones expedidas por las entidades contratantes, donde se acredite su experiencia en el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados, en entidades con un número de camas superior a 100 y como mínimo de tres (3) años.

CAPÍTULO IV

ASPECTOS GENERALES DE LA EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

1. CAUSALES DE EXCLUSIÓN DE OFERENTES:

Además de la ausencia de algún requisito establecido en el título CONTENIDO DE LAS OFERTAS, se considerará como justa causa para excluir del proceso cualquiera sea el estado de evaluación en el que se encuentre y debidamente soportado, cuando:

- Algún oferente trate de intervenir, influenciar o informarse indebidamente, valiéndose de cualquier medio de la actividad de la administración sobre el análisis y evaluación de las propuestas.
- Cuando las propuestas no cumplan en su totalidad con algún documento no subsanable o algún requisito solicitado en los términos de referencia y/o se alleguen documentos falsos necesarios para la comparación objetiva de las propuestas solicitadas en los presentes términos de referencia.

2. COMITÉ EVALUADOR:

Las propuestas serán evaluadas por la oficina de Jurídica en Primera instancia, dentro del día hábil siguiente al cierre quien remitirá a la Subgerencia Administrativa y Financiera al segundo día hábil. Las ofertas aceptadas jurídicamente serán evaluadas por un comité integrado por el Subgerente Administrativo y Financiero, las profesionales del área de nutrición del Hospital, Subgerente de Servicios de Salud, Profesional especializado de la Oficina Financiera, Profesional de Epidemiología, de Salud Ocupacional y los miembros del comité de adjudicaciones. Quienes mediante decisión motivada previa revisión jurídica y financiera y evaluación técnica y económica, seleccionaran la propuesta más favorable y establecerán el orden de prelación de los demás oferentes. Una vez seleccionado el contratista la dependencia que origina la contratación, se procederá a informar a los proponentes que hayan superado la calificación jurídica, en la audiencia de presentación de calificaciones y respuesta a objeciones. Una vez agotado este trámite se remitirá a la oficina Jurídica para que proceda a la elaboración del contrato sin requisitos adicionales.

La adjudicación del contrato que resulte de la presente invitación se hará teniendo en cuenta la propuesta más favorable para la entidad, entendiendo por tal, aquella que evaluada frente a los factores de evaluación y sus ponderaciones, y que frente a las demás propuestas recibidas, a la consulta a los precios de mercado y a los estudios de la entidad, ofrezca las mejores condiciones para el Hospital LA VICTORIA III NIVEL E.S.E.

3. IMPOSIBILIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA:

El comité de selección designado por el Hospital la Victoria III nivel E.S.E considerará imposible la selección del contratista en los siguientes casos:

- a) La falta de presentación completa de ofertas o que no contengan precisión del valor o soportes requeridos.
- b) Cuando conforme con los parámetros establecidos para la selección objetiva que se fijan en los presentes términos de referencia, no exista propuesta que implique un ofrecimiento favorable para el Hospital.
- c) Cuando las propuestas superen el presupuesto oficial estimado, acorde con la disponibilidad presupuestal emitida por la oficina de presupuesto del Hospital.

4. ADJUDICACION:

Se comunicara al proponente favorecido a mas tardar el día 25 de enero de 2006, y en todo caso el día hábil siguiente al que se produzca la calificación y remisión a la oficina de Jurídica.

5. EFECTOS DE NO SUSCRIBIR EL CONTRATO:

Si el adjudicado no suscribe el contrato dentro de los dos (2) días calendario siguientes a la fecha de comunicación, el Hospital podrá adjudicar el contrato dentro de los dos (2)

días hábiles siguientes, al proponente calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para la entidad, todo ello sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados, para lo cual bastará el acta de evaluación del Comité Evaluador.

5. CRITERIOS DE DESEMPATE:

Ante la eventualidad de un empate en puntos en la ponderación de los factores de evaluación entre dos (2) o más ofertas, el Hospital LA VICTORIA III NIVEL ESE, seleccionará al oferente teniendo en cuenta los puntajes obtenidos en los factores que se describen a continuación, los cuales se aplicarán en estricto orden de numeración y de forma excluyente:

- El oferente que demuestre mayor número de contratos con entidades hospitalarias.
- Si persiste el empate, se optará por la oferta que haya obtenido el mayor puntaje en el factor técnico.
- Por último y de persistir el empate, se optará por efectuar un sorteo entre los participantes que se encuentren empatados, el cual será en audiencia pública mediante balota.

7. SELECCIÓN EN CASO DE UNA OFERTA:

Cuando solo se presente una propuesta hábil y ésta puede ser considerada como favorable para el Hospital La Victoria III Nivel E.S.E., de conformidad con los criterios de selección objetiva, así lo decidirá el Comité, para lo cual procederá a remitir la documentación completa junto al acta del Comité a la Oficina Jurídica para que proceda a la contratación, en caso contrario se considerara desierta la invitación.

CAPÍTULO V

GARANTIAS Y OBLIGACIONES DEL PROPONENTE SELECCIONADO

1. GARANTÍAS CONTRACTUALES:

El proponente seleccionado para legalizar el contrato, deberá constituir una garantía única con una compañía de seguros o entidad bancaria debidamente establecida en el país, según póliza matriz que haya sido aprobada por la Superintendencia Financiera, que ampare: **1) Cumplimiento** del contrato por veinte por cientos (20%) del valor contratado, y con una vigencia igual a la duración del mismo y cuatro meses más. **2) la calidad del servicio** por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato vigente, por la vigencia del contrato y cuatro meses más. **3) De pago de las Prestaciones Sociales e Indemnizaciones laborales** del personal empleado para la prestación del servicio que se está contratando por un valor igual al cinco por ciento (5%) del valor del contrato y tres años más. **4) De responsabilidad civil extra-contractual:** el proponente seleccionado deberá constituir póliza adicional de responsabilidad civil extra contractual por el diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis meses más.

PARÁGRAFO: El proponente constituirá las garantías exigidas y deberá presentarlas y entregarlas en la Oficina Jurídica de la Entidad para su respectiva aprobación, una vez firmado el contrato.

2. GASTOS:

Los gastos que implique la legalización del contrato serán por cuenta del CONTRATISTA.

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

El desarrollo de todas las actividades objeto del contrato deberá efectuarse autónomamente por el contratista, pero debidamente ajustadas a las normas, procesos y procedimientos, guías de manejo, políticas y lineamientos los cuales deben estar ajustados a lo reglamentado por el Hospital, Secretaria Distrital de Salud, INVIMA, Superintendencia Nacional de Salud, y las especificaciones que se estipulen en el contrato, y aquellas normas legales que las aclaren, modifiquen, adicionen o sustituyan.

FACTURACIÓN DE DIETAS: Facturación de dietas a paciente: Se debe facturar todas las dietas y alimentos solicitados por los profesionales en nutrición y dietética del

hospital La Victoria, que estén relacionados en los formatos destinados para tal fin, los cuales son el soporte para la factura que debe ser avalada por las nutricionistas del hospital o interventoría delegada.

Facturación de dietas de internos y residentes: Se elaborará una planilla que debe llevar la fecha, tiempo del servicio y firma de quienes tomaron el servicio y que debe ser avalada por las nutricionistas del Hospital para su facturación.

Los diferentes tipos de dietas deben facturarse, de acuerdo a su costo individual por tipo de comida, al igual que los productos adicionales.

Las nutricionistas del CONTRATISTA y del Hospital la Victoria deben relacionar diariamente lo suministrado, soporte que debe ser revisado por las nutricionistas del hospital o supervisor del contrato, antes de la 1:00 p.m. y 7:00 p.m.

A fin de mes o a la culminación del contrato, las nutricionistas del CONTRATISTA y las nutricionistas del hospital o interventoría del contrato, deben condensar la información, teniendo en cuenta los soportes y generando la factura correspondiente. Las nutricionistas del CONTRATISTA deben entregar a las nutricionistas del hospital o a la interventoría del contrato la factura original y 3 (tres) copias, fotocopia del contrato, 2 (dos) copias del consolidado de dietas y fotocopia del pago de parafiscales para la radicación de la cuenta.

FIN TERMINOS DE REFERENCIA

ANEXOS

**HOSPITAL LA VICTORIA III NIVEL ESE
 CONTRATACION SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES
 ANEXO No. 32
 CAPACIDAD RESIDUAL DE CONTRATACION**

		VALOR EN SMMLV *	VALOR EN SMMLV *
1	CAPACIDAD MAXIMA DE CONTRATACION (K)		
2	CONTRATOS EN EJECUCIÓN		
	a. CONTRATO 1		
	b. CONTRATO 2		
	c. CONTRATO 3		
	d. CONTRATO 4		
	VALOR TOTAL CONTRATOS EN EJECUCION		
3	CAPACIDAD RESIDUAL DE CONTRARACION (1-2)		

*** SMMLV SALARIOS MINIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES**

CERTIFICAMOS QUE LOS DATOS CONSIGNADOS EN ESTE ANEXO SON VERIDICOS

CONTADOR

NOMBRE _____

FIRMA _____

T.P. No.

REVISOR FISCAL

NOMBRE _____

FIRMA _____

C.C.No.

REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE _____

FIRMA _____

C.C. No.

HOSPITAL LA VICTORIA III NIVEL ESE
CONTRATACION DE SUMINISTROS DE ALIMENTACION PARA PACIENTES
ANEXO No. 33

EVALUACION FINANCIERA ESTANDARIZADA

INFORMACION FINANCIERA	AÑO 2003	AÑO 2004					
1 TOTAL ACTIVO CORRIENTE							
2 CUENTAS POR COBRAR							
3 INVENTARIOS							
4 TOTAL ACTIVO			PUNTAJE SEG. PERIODO CON RELACION PRIMER PERIODO				
5 TOTAL PASIVO CORRIENTE							
6 TOTAL PASIVO							
7 TOTAL PATRIMONIO							
8 VENTAS NETAS							
9 UTILIDAD NETA			INCREMENTO	PUNTAJE	PUNTAJE	PUNTAJE	PUNTAJE
			POR 100	RAZONES	VARIACION	POR	POR
			MENOS 100	SEG. PERIO	CUADRO	RAZONES	RAZONES
RAZONES FINANCIERAS					No.2		
RAZON CORRIENTE							
PRUEBA ACIDA							
RAZON DE ENDEUDAMIENTO							
RAZON T. PASIVO/T. PATRIMONIO							
ROTACION DE CARTERA							
ROTACION DEL CAPITAL NETO DE TRABAJO							
ROTACION DE ACTIVOS							
RENTABILIDAD DEL TOTALACTIVO							
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO							
	PUNTAJE TOTAL						
	INDICADOR GLOBAL						

CERTIFICAMOS QUE LOS DATOS CONSIGNADOS EN ESTE ANEXO FUERON TOMADO FIELMENTE DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

CONTADOR

REVISOR

NOMBRE _____

NOMBRE _____

FIRMA _____

FISCAL REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE _____

FIRMA _____

T.P. No. _____

C.C. No. _____

NOTA: Este anexo no reemplaza los Estados Financieros solicitados para la evaluación Financiera.

MODELO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

(Lugar y Fecha)

Señores

HOSPITAL LA VICTORIA III NIVEL DE ATENCIÓN E.S.E.

Bogotá D.C.

Ref. Propuesta CONVOCATORIA No. 01-2006.

Respetados señores:

La presente tiene por objeto ofrecer al HOSPITAL LA VICTORIA III NIVEL DE ATENCION E.S.E. (detallar el bien el servicio que se ofrece)

Así mismo, el (los) suscrito (s) declara(n) que:

- Tengo (tenemos) el (los) poder (es) y/o representación legal para firmar y presentar la propuesta.
- Esta propuesta y el contrato que se llegare a celebrar en caso de adjudicación, me comprometo totalmente¹ (o) comprometo a la(s) firma(s) que legalmente represento². De la misma manera, en caso de adjudicación, el contrato será firmado por la (s) siguiente (s) persona(s)³ en representación de la(s) firma(s)⁴:

NOMBRE: _____

CEDULA: _____

CARGO: _____

NOMBRE DE LA FIRMA: _____

- Igualmente declaro que en caso de sobrevenir alguna inhabilidad, me haré responsable ante el Hospital y ante terceros, por los perjuicios que se ocasionen y me comprometo a ceder el contrato, previa autorización escrita del Hospital, si ello fuere necesario y de no ser posible, renunciaré a su ejecución.

Nuestra Capacidad Residual de contratación en salarios mínimos legales vigentes a la fecha es de _____ y en \$ _____.

- He estudiado cuidadosamente los documentos de los términos de referencia y renuncio a cualquier reclamación por ignorancia o errónea interpretación de los mismos.

He revisado detenidamente la propuesta adjunta y no contiene ningún error u omisión.

- No me encuentro incurso en ninguna causal de INHABILIDAD o INCOMPATIBILIDAD establecida en el reglamento de Contratación del Hospital La victoria III Nivel de atención E.S.E. y demás normas legales pertinentes.
- El término de validez de nuestra propuesta es de tres (3) meses contados a partir de la fecha de presentación de la oferta.
- Que conozco y asumo las normas legales que reglamentan los procesos de contratación de Hospital La Victoria III Nivel ESE.
- Que la presente propuesta consta de _____ folios debidamente numerados.
- Que el valor total de la presente propuesta es de \$ _____
- Que anexamos la garantía de seriedad de la propuesta identificada con el número _____, expedida por _____, el día _____ de _____ de 2005.
- El Régimen al que pertenezco o pertenece la persona jurídica que represento es (marque con una X)

Autoretenedor	Gran Contribuyente	Régimen Común	Régimen Simplificado	Actividad Económica No.
---------------	--------------------	---------------	----------------------	-------------------------

- En la eventualidad de que me sea adjudicado el objeto del contrato en la convocatoria de la referencia me comprometo a:
 - Establecer y presentar oportunamente al HOSPITAL LAVICTORIA III NIVEL DE ATENCION E.S.E. las garantías contractuales que se pacten
 - Realizar, dentro del plazo máximo que fije el HOSPITAL LAVICTORIA III NIVEL DE ATENCION E.S.E., todos los trámites necesarios para la firma y legalización
 - Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con los términos y condiciones de los términos de referencia correspondientes y con lo establecido en la propuesta adjunta.
 - Cumplir con los plazos establecidos por el HOSPITAL LAVICTORIA III NIVEL DE ATENCION E.S.E. para la ejecución del objeto del contrato.

Atentamente,

Firma de la(s) persona(s) autorizadas

Nombre completo

Dirección Comercial

Teléfono

Anexo(....) folios

¹ En caso de ser persona natural el proponente

² En caso de ser persona jurídica el proponente o de ostentar la representación de un Consorcio o Unión Temporal

³ Hasta aquí la frase si es persona natural

⁴ Finalizar la frase si es persona jurídica