

 Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	INVITACIÓN A COTIZAR		CÓDIGO : AP-CT-F-04-04
			VERSIÓN : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 2
			FECHA : 12/06/2018

INVITACIÓN A COTIZAR No. 185-2018 S.NTE

OBJETO A CONTRATAR		CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES "				
10	Liquida total	A Demanda	Unidad	757	2400 Calorias	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno. Se permite todo tipo de alimentos. Alimentos deben ser preparados con leche entera. A menos de ser indicado lo contrario de presentación liquida espesa miel o néctar según requerimiento, si grumos ni residuos Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del desayuno Almuerzo y Cena debe tener un energético, un proteico y verdura con la cantidad indicadas
11	Complementaria 2	A Demanda	Unidad	885	800 Calorias	8 - 11 meses de Edad Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Frutas Dulces, en compotas; Verduras verdes y amarillas; Cereales, raices, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, vísceras y pollo, huevo tibio y Leguminosas. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones blandas, naco, puré, papilla, compota y zumos de frutas. No ofrecer en presentación decorificada.
12	Complementaria 3	A Demanda	Unidad	2.430	1200 Calorias	1 - 2 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional
13	Normal Pediátrica	A Demanda	Unidad	2.747	1600-1800 Calorias	2 - 8 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional.

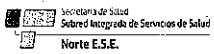
	INVITACIÓN A COTIZAR		CÓDIGO : AP-CT-F-04-04
			VERSIÓN : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 2
			FECHA : 12/06/2018

INVITACIÓN A COTIZAR No. 185-2018 S.NTE

OBJETO A CONTRATAR:		CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES "				
14	Refrigerios Adicionales	A Demanda	Unidad	10.725	250 Calorias	Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteos
15	Refrigerio HP-	A Demanda	Unidad	1.458	320 Calorias	Incluir alimentos con aporte alto de proteína, farináceos, bebidas lácteas. Nota Estos refrigerios serán distribuidos a las maternas y pacientes en tránsito de urgencias con previa autorización de nutrición clínica
16	Alimentos por porciones	A Demanda	Unidad			NA

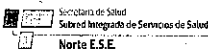
CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN	
PUBLICACIÓN APERTURA PROCESO DE SELECCIÓN	17/12/2018
CIERRE Y ENTREGA DE PROPUESTAS	Fecha: 18/12/2018 Hora: HASTA LAS 4:00 PM Lugar: PLATAFORMA SECOP II
APERTURA DE PROPUESTAS PRESENTADAS	Fecha: 18/12/2018 Hora: 4:10 PM Lugar: PLATAFORMA SECOP II
EVALUACIÓN CRITERIOS JURÍDICOS, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS	ENTRE EL 18/12/2018 Y EL 19/12/2018
PÚBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES	19/12/2018
FECHA DE REMISIÓN COMUNICADO ACEPTACIÓN DE PROPUESTA	20/12/2018

	JURÍDICOS: 1. A) CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA (MODELO ANEXO No. 3 ENTREGADO POR LA SUBRED) B) CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO APOORTE PARAFISCALES (MODELO ANEXO No. 4 ENTREGADO POR LA SUBRED) 2. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN (MODELO ANEXO No. 5 ENTREGADO POR LA SUBRED) 3. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL / MATRÍCULA MERCANTIL (EXPEDICIÓN NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS) 4. FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO - RUT 5. FOTOCOPIA DEL REGISTRO DE IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA - RIT 6. FOTOCOPIA DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL 7. FOTOCOPIA DE LA LIBRETA MILITAR DEL REPRESENTANTE LEGAL (OPCIONAL) 8. CERTIFICADO ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS - PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN DE LA EMPRESA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS 9. CERTIFICADO ANTECEDENTES - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DE LA EMPRESA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS 10. CERTIFICADO ANTECEDENTES - PERSONERÍA DE BOGOTÁ D.C. DE LA EMPRESA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS 11. CERTIFICADO ANTECEDENTES JUDICIALES - POLICÍA NACIONAL DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS 12. CERTIFICACIÓN BANCARIA 13. RUP. (REGISTRO UNICO DE PROPONENTES). ACTUALIZADO VIGENCIA 2018. CON INFROMACIÓN DE CIERRE CONTABLE DEL AÑO 2017 14. PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA. SU CUANTÍA NO SERÁ INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA PRESENTADA POR EL OFERENTE Y SU VIGENCIA SERÁ DE TRENTA (30) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA. A FAVOR DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. NIT. 900.971.006-4
	TÉCNICOS: VER ANEXO No 1 ECONÓMICOS:

	INVITACIÓN A COTIZAR		CÓDIGO : AP-CT-F-04-04
			VERSIÓN : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 2
			FECHA : 12/06/2018

INVITACIÓN A COTIZAR No. 185-2018 S.NTE

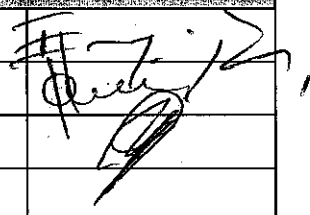
OBJETO DEL CONTRATO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES "		
CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN:	1. PRESENTAR PROPUESTA ECONÓMICA EN DONDE SE ESPECIFIQUE EL VALOR UNITARIO POR CADA UNO DE LOS ÍTEMS SEGÚN ANEXO 6. ANEXO ECONÓMICO . SIN EMBARGO PARA EFECTOS DE PROYECCIONES EL PROPONENTE DEBERÁ TENER EN CUENTA EL CONSUMO PROMEDIO MENSUAL, TODA VEZ QUE EL CONTRATO SE HARÁ A DEMANDA. 2. LA PROPUESTA DEBERÁ CONTENER LA FORMA DE PAGO A 90 DÍAS. 3. EL VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA NO PODRÁ SUPERAR EL VALOR DEL PRESUPUESTO ASIGNADO PARA EL PRESENTE PROCESO.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
REQUISITOS:	CUMPLE O NO CUMPLE CON LA TOTALIDAD DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS.		
REQUISITOS:	CUMPLE O NO CUMPLE CON LA TOTALIDAD DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS. PUNTAJE MAXIMO CALIFICABLE (500) PUNTOS		
CONDICIONES:	SE EVALUARÁN LAS PROPUESTAS QUE ESTÉN HABILITADAS JURÍDICA Y TÉCNICAMENTE. PARA EFECTOS DE CONSOLIDACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, EL PROPONENTE DEBERÁ INDICAR LOS VALORES CORRESPONDIENTES A CADA UNA DE LAS DIETAS DESCRITAS, INCLUIDOS LOS ALIMENTOS POR PORCIÓN, EN LA PARTE TÉCNICA COMO APARECE EN EL ANEXO NO 1. LA CALIFICACIÓN DE PRECIOS SERÁ EQUIVALENTE A UN PUNTAJE DE QUINIENTOS (500) PUNTOS MÁXIMO. LA CALIFICACIÓN DE PRECIOS SERÁ APLICADA POR FÓRMULA MATEMÁTICA (REGLA DE TRES) DONDE EL MAYOR PUNTAJE LO OBTENDRÁ EL MENOR PRECIO DE OFERTA PARA LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE. OBTENDRÁ QUINIENTOS (500) PUNTOS LA OFERTA DE MENOR VALOR Y EN FORMA INVERSAMENTE PROPORCIONAL LAS DEMÁS PROPUESTAS.		
CONDICIONES:	EN CASO DE PRESENTARSE EMPATE COMO RESULTADO DE LAS EVALUACIONES DESARROLLADAS A LAS PROPUESTAS PARTICIPANTES, ÉSTE SE RESOLVERÁ TENIENDO EN CUENTA LOS SIGUIENTES CRITERIOS Y ORDEN: 1. SE TENDRÁ EN CUENTA EL OFERENTE QUE SOPORTE EL CUMPLIMIENTO A LA CIRCULAR 22-2018 EMITIDA POR LA ALCALDÍA DE BOGOTÁ. 2. LA PROPUESTA RADICADA EN PRIMER LUGAR Y QUE SE ENCUENTRE HABILITADA.		
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DE LA PROPUESTA QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN			
Valor del contrato:	\$ 510.000.000	No.	2571
Objeto del contrato:	SUMINISTRO DE ALIMENTOS	Fecha del CDP:	13/12/2018
CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO			
Plazo de ejecución:	NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO, UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA JUNTO CON EL CERTIFICADO DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y DEMÁS DOCUMENTOS REQUERIDOS POR LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.	Plazo de decisión:	25 DÍAS
OBJETO DEL CONTRATO Y DE LOS BIENES O SERVICIOS			
Objeto del contrato:	EN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.		
CONDICIONES:	A) DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: PARA PRECAVER LOS PERJUICIOS QUE SE DERIVEN DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, INDEPENDIENTE DE LAS MULTAS Y LA CLÁUSULA PENAL QUE SE PACTE EN EL CONTRATO. SU CUANTÍA CORRESPONDERÁ A LA QUE EN CADA CASO SE DETERMINE, LA CUAL NO PODRÁ SER INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y UNA DURACIÓN IGUAL A LA DEL PLAZO MÁXIMO PREVISTO AL MOMENTO DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) MESES MÁS. B) DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES: El contratista, deberá constituir esta garantía para precaver los eventos en que incurra en el no pago de las obligaciones laborales respecto de los trabajadores relacionados con la ejecución del respectivo contrato. Por el 10% del valor del contrato. Igual al plazo del contrato y tres (3) años mas C) DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL: En los contratos a que haya lugar el contratista deberá constituir esta garantía para asegurar el pago de los perjuicios que el contratista ocasione a terceros por razón de la ejecución del contrato. No podrá ser inferior al 20% del valor del contrato. gual al plazo del contrato y tres (3) meses mas		
CONDICIONES:	GENERALES: 1. CUMPLIR A CABALIDAD CON EL OBJETO DEL CONTRATO, DE CONFORMIDAD A LA OFERTA Y CONDICIONES EXIGIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS. 2. ACTUAR DE BUENA FE Y ABSTENERSE DE REALIZAR CUALQUIER CAMBIO EN LAS CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO SIN PREVIO VISTO BUENO DEL SUPERVISOR DEL MISMO. 3. MANTENER DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, LAS MISMAS CONDICIONES EXIGIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS Y OFRECIDAS EN LA OFERTA . EN TÉRMINOS DE CALIDAD, PRECIO, CARACTERÍSTICAS ESPECIALES Y DISPONIBILIDAD. 4. SUSCRIBIR EL CONTRATO, EL ACTA DE INICIO DE EJECUCIÓN Y GARANTIA DENTRO DE LOS TIEMPO SOLICITADOS . 5. PRESENTAR ANTE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PARA LA GENERACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA, INFORMES, INGRESO AL ALMACEN Y CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES O DOCUMENTO EQUIVALENTE SUSCRITO POR EL REPRESENTANTE LEGAL, REVISOR FISCAL O QUIEN HAGA SUS VECES, DENTRO DE LOS PLAZOS ESTABLECIDOS.		

	INVITACIÓN A COTIZAR		CÓDIGO : AP-CT-F-04-04
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN : 4
			PÁGINA : 1 DE 2
			FECHA : 12/06/2018

INVITACIÓN A COTIZAR No. 185-2018 S.NTE

OBJETO CONTRACTUAL	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES "
CONDICIONES DEL CONTRATO	6. PRESENTAR ANTE LA DIRECCIÓN FINANCIERA (CENTRAL DE CUENTAS POR PAGAR) DE LA SUBRED NORTE ESE, LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA Y SOPORTES RESPECTIVOS PARA SU CORRESPONDIENTE RADICACIÓN. 7. NOTIFICAR A LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. DE CUALQUIER INCONVENIENTE QUE IMPIDA LA DEBIDA EJECUCIÓN DEL CONTRATO YA SEA QUE PROVENGA DE CAUSAS EXTERNAS O DE SU PROPIA ORGANIZACIÓN, CON EL FIN DE TOMAR LOS CORRECTIVOS DEL CASO PARA GARANTIZAR LA ÓPTIMA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. 8. DAR CUMPLIMIENTO A LOS S PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INSTITUCIONALES, SISTEMA OBLIGATORIO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD INSTITUCIONAL DURANTE EL DESARROLLO DE LAS RESPONSABILIDADES ASIGNADAS, EN EL MARCO DE OPERACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL SISTEMA ÚNICO DE HABILITACIÓN, AUDITORIA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD, SISTEMA ÚNICO DE ACREDITACIÓN Y SISTEMA DE INFORMACIÓN. 9. EJECUTAR LAS ACCIONES PREVENTIVAS Y/O CORRECTIVAS, Y/O PLAN DE MEJORAMIENTO A QUE HAYA LUGAR DE ACUERDO A LAS EVALUACIONES Y RECOMENDACIONES EMITIDAS POR LOS ÓRGANOS EXTERNOS, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y/O DIRECTRICES INTERNAS. 10. LAS DEMAS QUE SE NECESITEN PARA EL DESARROLLO Y CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL. ESPECÍFICAS VER ANE3XO No 2

	FAVOR DILIGENCIAR LOS ANEXOS CORRESPONDIENTES: ANEXO 3: CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA. ANEXO 5: CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO APOORTE PARAFISCALES. ANEXO 5: COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN. ANEXO 6: ANEXO ECONÓMICO
--	--

AUTORIZACIÓN		
Nombre y Firma Responsable Proceso de Compras:	LUIS ENRIQUE PAEZ FALLA	
Nombre y Firma Dirección de Contratación:	DRA. LIDIA HEMILET CALA CELIS	
Nombre y Firma Vo. Bo. Subgerente Corporativo:	DR. ALVARO DE JESÚS GALVIS BARRIOS (E)	
Nombre y Firma Gerente:	DRA. YIDNEY ISABEL GARCÍA RODRÍGUEZ	

ANEXO TECNICO No 1

DOCUMENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO - FACTOR HABILITADOR

Para la verificación de la capacidad técnica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos en la presente Convocatoria.

A esta evaluación **NO** se le asignará puntaje, su resultado será **HABILITADO o NO HABILITADO**.

FACTORES HABILITANTES

Requisitos exigidos:

- ✓ Certificación médica: El personal encargado de manipulación de alimentos debe tener certificación médica vigente (dentro de la anualidad) que lo faculte para desempeñar tal función.
- ✓ Certificado de manipulador de alimentos vigente |: debe ser presentado para cada una de las personas que participen en la preparación de alimentos, mínimo una vez al año actualizado.
- ✓ Exámenes de laboratorio: deben presentarse para cada persona que manipule alimentos los siguientes exámenes y su resultado: frotis de garganta, frotis de uñas y coprológico, con una vigencia no mayor a seis meses.
- ✓ Programa de selección y Vinculación del personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.
- ✓ El oferente deberá presentar el concepto técnico favorable del centro de Producción con el que dispone , el cual debe contar con capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan
- ✓ Especificaciones Dietarias: El oferente deberá cumplir con las especificaciones que a continuación se exigen para cada dieta.

No	DIETA	CALORIAS	Distribución VCT	OBSERVACIONES
1 ✓	Normal	2.400	15 % Proteínas 55% CHOS 30% Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos
2	Hiperproteica e Hipercalórica	3.000	20 % Proteinas, 50% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos
3	Hiperproteica	2.400	20 % Proteinas, 50% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alta en proteína de AVB 75%. Se permite todo tipo de alimentos
4	Blanda Consistencia	2.400	15 % Proteínas, 55% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros.
				Se permiten alimentos licuados, puré, molidos y desmechados.
5	Blanda Posquirúrgica	2400	20% Proteínas 55% CHOS Y 25%	No alimentos crudos , lácteos, no productores de gases ni ácidos
6	Semiblanda o tipo puré	2.400	15 % Proteinas, 55% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y refrigerio nocturno. Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros. Se permiten todos los alimentos: licuados espesos, puré, molidos y rallados, presentados en recipientes individuales c/ uno. Postres pudines, flanes, jaleas y natilla. Para las dietas tipo túrmix se espesante autorizado por la subred.
7	Hiposódica	2.400	15 % Proteínas, 55% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.

No	DIETA	CALORIAS	Distribución VCT	OBSERVACIONES
				Se prohíben espinacas, acelgas, apio, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salsamentaría embutidos. Se estandariza un contenido de sodio de 2000 mgr diarios para todas las dietas hiposódica, la sal se añadirá en la preparación de los alimentos.
8	Hipoglúcida	1.800	18 % Proteínas, 52% de CHOS, 30% Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y Refrigerio. Se permite una porción de harina en cada comida. Las nueves y onces deben llevar fruta y derivado lácteo, el refrigerio nocturno una porción de proteína, 1 harina y una bebida láctea. Se debe adicionar sobres de edulcorante para las bebidas. En el almuerzo el postre debe estar elaborado sin azúcar simple..
9	Astringente	2.400	15 % Proteínas, 55% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben leche y derivados, bebidas azucaradas, jugos de fruta y fruta en porción excepto las astringentes, verduras crudas, salsas, fritos, leguminosas. Se permiten frutas astringentes, leche de soya, leche deslactosada, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.
10	Líquida total	2.400	15 % Proteínas, 55% de CHOS, 30 % Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno. Se permite todo tipo de alimentos. Alimentos deben ser preparados con leche entera. A menos de ser indicado lo contrario de presentación líquida espesa miel o néctar según requerimiento, si grumos ni residuos Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del desayuno Almuerzo y Cena debe tener un energético, un proteico y verdura con la cantidad indicadas

No	DIETA	CALORIAS	Distribución VCT	OBSERVACIONES
11	Complementaria 2	800	12% Proteínas, 53% de CHOS, 35% Grasas.	8 - 11 meses de Edad Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Frutas Dulces, en compotas; Verduras verdes y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, vísceras y pollo, huevo tibio y Leguminosas. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones blandas, naco, puré, papilla, compota y zumos de frutas. No ofrecer en presentación decorticada.
12	Complementaria 3	1.200	12% Proteínas, 53% CHOS, 35% Grasas.	1 - 2 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional
13	Normal Pediátrica	1.600-1.800	12% Proteínas, 53% CHOS, 35% Grasas.	2 - 8 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional.
114	Refrigerios Adicionales	250		Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteos.
15	Refrigerio Hiper Proteíco-	320		Incluir alimentos con aporte alto de proteína, farináceos, bebidas lácteas. Nota Estos refrigerios serán distribuidos a las maternas y pacientes en tránsito de urgencias con previa autorización de nutrición clínica
16	Alimentos por porciones	N/A		Conforme al siguiente listado:

ALIMENTO	CANTIDAD
CONSOME	240 CC
COMPOTA PARA ADULTO	180 G. 6 ONZAS
COMPOTA PARA NIÑO	120 G 4 ONZAS
VASO DE JUGO	240 CC
JARRA DE JUGO	1 LITRO
PORCIÓN DE CEREAL	100 G
PORCIÓN DE PROTEINA	100 G
GELATINA	180 G 6 ONZAS
SOPA DEL DÍA	240 CC
AROMATICA	240 CC
BEBIDA LACTEA	240 CC
PALETA EN AGUA	UNIDAD
PORCIÓN DE FRUTA	200 G

- ✓ Minuta Patrón: El oferente deberá cumplir con las características, medidas y porciones que a continuación se exigen para cada tiempo de comida y cada dieta.

DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc/8 Oz
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta o jugo	1 porción/ 1 vaso	100g/ 240cc-8Oz
	Acompañante dulce y graso	1 porción	15grs/ 10grs
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240 cc
	Postre (Solo se ofrece postre en el almuerzo)	1 porción	30g

Para la dieta semiblanda se utilizarán los aportes de una dieta normal pero fraccionándola en 6 tiempos de comida con el fin de asegurar que los pacientes reciban la totalidad de los alimentos.

- Dieta Normal incluye todo tipo de alimentos y preparaciones, cubriendo las recomendaciones de calorías y nutrientes.

Especificaciones:

La bebida en leche a suministrar será 100% leche deslactosada líquida.

PROTEÍNA: Se alternará entre carne roja y blanca para los tiempos de comida

de almuerzo y cena, los cortes de carnes a utilizar serán magros y para pollo será pechuga o pierna pernil, se prohíbe el uso de menudencias, alas de pollo y costillar. Para el pescado será sin espinas y sin cabeza, sin apanar.

FRUTA: Se ofrecerá sin cascara, entera o en porción.

JUGOS: deberán contener un 60% de fruta natural y como máximo serán endulzados con 10 g de azúcar. Se acepta el uso de pulpas de fruta para preparación de jugos, se aclara que deben ser productos registrados ante el INVIMA, no se acepta concentrados de frutas.

La verdura puede ser cruda o cocida.

Se prohíbe el uso de refrescos artificiales para los refrigerios.

- Dieta Blanda: incluye alimentos de consistencia blanda, de fácil masticación, indicada en pacientes con ausencia parcial de piezas dentarias y/o afecciones inflamatorias de la cavidad bucal, deberá guardar las especificaciones en consistencia y presentación.
- Dieta semiblanda – todo puré tipo turmix: la consistencia de los alimentos es tipo puré sólido, indicada para pacientes con disfagia, trastornos de la deglución o cuya patología de base presente riesgo de bronco aspiración; todas las preparaciones a ofrecer deben ser blandas, licuadas espesas, en forma de puré, utilizando el espesante autorizado por la Subred; se excluirán las frutas enteras, verduras crudas y leguminosas, los postres serán tipo pudines, flanes, jaleas y natillas. Las dietas semiblandas deben llevar los alimentos licuados espesos y servidos cada uno en recipiente individual.

El alimento fuente de proteína del desayuno se ofrecerá en licuado de carne de res magra o pollo o candil.

El cereal del desayuno será tipo papilla variando el tipo de cereal industrializado a utilizar (arroz y trigo)

Los jugos deben ser espesos y su contenido de fruta no será inferior a 80 g por porción. Tener en cuenta el porcentaje de desplazamiento.

Se debe utilizar espesantes comerciales (autorizados por la Subred) con el fin de asegurar la consistencia de la dieta y lograr el aporte calórico.

No se permite el uso de alimentos disgregantes, con el fin de prevenir bronco aspiración.

Dieta Hiposódica: indicada para pacientes hipertensos o aquellos que por su condición requieran restricción del contenido de sodio. Los componentes deben prepararse con sal, sin exceder 2 g de sodio en el día.

Contiene todo tipo de alimentos excepto espinacas, acelgas, apio, salmueras, enlatados, encurtidos y otros alimentos industrializados cuyo contenido de sodio sea significativamente alto.

Si la dieta hiposódica tiene prescrito restricción de líquidos el componente sopa se reemplaza por fruta, se estandariza una restricción de sodio moderada de (2.000mg/día), para la preparación se utiliza especias como ajo, tomillo, laurel, para afianzar el sabor y garantizar la aceptación por parte del usuario.

- **Dieta blanda Posquirúrgica.** Se utiliza para transición a la dieta normal, indicada para pacientes posquirúrgicos la cual debe llevar las mismas características de la dieta blanda pero excluyendo lácteos, alimentos ácidos, alimentos productores de gas, e irritantes gástricos y condimentos.

Al desayuno se ofrece como componente proteico caldo de carne o pollo desgrasado

DIETA ASTRINGENTE

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida de soya o deslactosada	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Compota	1 porción	80g
Almuerzo y Comida	Consomé o sopa permitida	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Jugo fruta Astringente	1 vaso	240cc

- Indicada para pacientes que por su condición requieran un contenido de residuos bajo o con enfermedad diarreica o aquellos.
- **Especificaciones:**
La bebida del desayuno debe ser con leche deslactosada o leche de soya, al 100% y tener en cuenta el porcentaje de desplazamiento.
Al desayuno se ofrece como componente proteico caldo de carne o pollo desgrasado.
Contendrá verduras y frutas únicamente astringentes.
No salsas, cremas ni alimentos productores de gas.
La leche deslactosada se debe analizar como leche entera pasteurizada de vaca,

DIETA HIPOGLUCIDA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g
Nueves y Onces	Bebida Láctea sin azúcar	1 vaso	240cc
	Fruta	1 porción	100g
Almuerzo y	Sopa o crema sin harina	1 taza	240cc
Comida	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Crudo	1 porción	70g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Agua / limonada natural sin azúcar	1 vaso	240cc
	Fruta entera	1 porción	50g
	Postre dietético	1 porción	30g
Refrigerio Nocturno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g

- Indicada para pacientes con diabetes mellitus tipo 1 y 2 o aquellos que requieran disminución del contenido de carbohidratos y/o calorías; es una dieta fraccionada, excluye el uso de azúcares simples.
- El energético del desayuno y refrigerios debe ser integral.
- Verdura y hortalizas: Debe contener verdura cocida y ensalada cruda. No ofrecer verduras como remolacha y ahuyama.
- Frutas: No se permite el uso de frutas con alto índice glicémico como manzana, uvas, banano, piña y durazno.
- El componente sopa o crema debe contener verduras variadas, sin adición de cereal o tubérculo.
- El postre debe ser dietético preparado con endulzantes artificiales.
- Todas las bebidas se ofrecerán sin azúcar, acompañadas de edulcorante en porción individual.
- En medias nueves, onces y refrigerio nocturno ofrecer bebidas sin dulce y con cereales integrales variados.

DIETA HIPERPROTEICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 uni.	100g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g
	Aderezo graso o dulce	1 porción	10 grs/ 10grs
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Proteico	1 porción	50g

	Energético	1 porción	40g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	150g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

HIPERPROTEICA e HIPERCALORICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 unidades.	100g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g
	Acompañante dulce y graso	1 porción	10 grs/ 10grs
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Energético	1 porción	40g
	Proteico	1 porción grande	50gr
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	200g
	Cereal	1 porción	120g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

- Especificaciones:
 Indicada para pacientes cuya condición requiere un alto contenido de proteína. Es una dieta fraccionada, con abundantes líquidos.
 El componente proteico será de dos porciones de alimento fuente de proteína diferente.

DIETA LIQUIDA TOTAL

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea 240 cc de leche	1 taza	270cc
	Licuado(proteína 50 g y tubérculo)	1 pocillo	270cc
	Sorbete de fruta con 240 cc de leche	1 vaso grande	270cc
Nueves y Onces	Derivado lácteo con 240 cc de leche	1 vaso grande	270g

Almuerzo y Comida	Crema(proteína 80 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	270cc
	SORBETE DE fruta con 240 cc de leche	1 vaso grande	240cc
	Gelatina Pudín o Flan	1 porción	100g

Especificaciones:

- Indicada para pacientes con compromiso de la masticación o deglución, siendo una dieta de transición, fraccionada incluye nueve, onces y refrigerio nocturno.
- Es aceptable el tetero con 100 % de leche.

La bebida láctea del desayuno debe ser de alta densidad energética, no se permite el uso de café o té.

Los refrigerios deberán ser una bebida láctea al 100%.

Cuando el paciente tenga restricción de lácteos el proponente debe completar el valor calórico total y de macronutrientes. Con adición de otro tipo de proteína

El licuado de almuerzo y cena debe contener un energético, proteico y verduras, con los gramajes establecidos en la minuta patrón.

DIETA COMPLEMENTARIA II (VCT 800 Cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 6 onzas	180cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	20 g
	Aderezo	1 porción	10g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza 6 onzas	180cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	30g
	Energético	1 porción	30g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta	1 vaso 6 onzas	180cc

Especificaciones

- Indicada para niños desde los 8 hasta los 11 meses, debe cubrir el 70% de la recomendación de calorías y nutrientes; la textura debe ser de alimento semiblando tipo compota
- No se permite el uso de leche de vaca para las diferentes preparaciones sino formula de continuación.

No ofrecer te, café, aromática, ni chocolate.

El alimento proteico será carne magra o pollo sin piel, la consistencia será molida, tipo puré o suflé. La verdura se ofrecerá en puré. Para este tipo de dieta no se evaluara el calcio, sin embargo se debe especificar el aporte en la minuta patrón, dado que hay preparaciones como las papillas que se debe preparar con leche de formula acorde a la edad.

DIETA COMPLEMENTARIA III (1200 Cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 5 onzas	150cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	40 g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y fruta/ Lácteo y energético	1 vaso/ porción	150 cc - 60g/ 180 cc- 30g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	150cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	30g
	Energético	1 porción	30g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso	150cc

Especificaciones:

Indicada para niños desde el 1 hasta los 3 años, cubre el 100% de las recomendaciones de calorías y nutrientes. Contiene alimentos en todas las preparaciones, de fácil masticación y deglución.

- Es una dieta fraccionada, los refrigerios están incluidos dentro del valor de la dieta.
- El alimento proteico del almuerzo y la cena debe ofrecerse picado o en trozos y solo el pollo en presa. Para este tipo de dieta no se evaluara el calcio, sin embargo se debe especificar el aporte en la minuta patrón, teniendo en cuenta que se ofrecerá bebida con leche al 100% en el desayuno y en un solo refrigerio o en preparación con leche ya sea fruta o cereal

DIETA NORMAL PEDIATRICA (1600 cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 7 onzas	210cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	30g
	Fruta	1 porción	60g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y frutal/ Lácteo y energético	1 vaso/ 7 onzas porción	210 c.c. - 80g/ 210 cc- 30g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza 7 onzas	210cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	60g
	Energético	1 porción	60g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso 7 onzas	210 cc
	Postre	1 porción	30g

- Indicada para niños desde los 3 hasta los 8 años
- Características del menú:
Incluye todo tipo de alimentos y preparaciones
En la bebida del desayuno no se permite ofrecer café o té o aromática.
Para este tipo de dieta no se evaluara el calcio, sin embargo se especificará el aporte en la minuta patrón, teniendo en cuenta que se ofrecerá bebida con leche en el desayuno y en un solo refrigerio en preparación con leche ya sea fruta o cereal .
- ✓ Los cambios al ciclo de menús estarán sujetos a la aprobación por el servicio nutrición de la Subred con 24 horas de anticipación E.S.E.
- ✓ Adicionalmente, debe presentar un ciclo de menús para refrigerios (medias nueves, onces y refrigerio nocturno).
- ✓ El proponente ofrecerá un menú especial para las fechas de día del enfermo, navidad, año nuevo, día del niño, Halloween, el cual estará sujeto a aprobación por el servicio de nutrición de la E.S.E que deben ser entregados con 8 días antelación a la fecha . Los días de vigilia se respetarán.
- ✓ El oferente se comprometerá a suministrar las dietas especiales prescritas por las nutricionistas de la E.S.E., cumpliendo las especificaciones técnicas en términos de calidad de alimentos y suministro de alimentación, que se requieran para el tratamiento terapéutico del paciente.

TABLA DE HABILITACION:
A continuación se relacionan los documentos que deberán ser presentados por el proponente para la evaluación Habilitante:

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.		
2	El oferente deberá presentar el concepto técnico favorable del centro de Producción con el que dispone , el cual debe contar con capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan. El oferente deberá anexar dirección del centro de producción para la respectiva visita técnica conforme a la fecha establecida en el cronograma.		
3	Personal: La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta		
	* Certificación médica		
	* Certificado de manipulador de alimentos.		
	* Exámenes de laboratorio		
4	Especificaciones Dietarias - Minuta patrón. Estas deberán cumplir los requisitos descritos en párrafos anteriores		

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS CALIFICABLES

EVALUACIÓN TECNICA (Quinientos 500 puntos)

Se presentará por el posible proponente una propuesta técnica en físico y medio magnético CD y/o USB, esta de manera íntegra donde se incluya toda la documentación e información requerida, deberá contener como mínimo los siguientes documentos y requisitos calificables, así:

FACTORES DE EVALUACION	Total
1. Ciclo de menús y derivaciones de dietas respectivas Esta evaluación se realizara en forma ponderada conforme al número de ítems presentados frente al total solicitado	280
2. MANUALES.	120
3.CALIDAD DEL SERVICIO Certificación ISO22000:2005	20
4.EXPERIENCIA	80
TOTAL	500

DESCRIPCION DE FACTORES DE EVALUACION

PROGRAMACIÓN DE MENÚS

Ciclo de menús y Derivaciones: 280 puntos. Se otorgaran 10 puntos por cada día del menú.

El oferente suministrará una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para los pacientes hospitalizados que cubra el rango de distribución aceptable de macronutrientes (AMDR) establecidas en la minuta patrón de las diferentes dietas terapéuticas , para lo cual se presentara un manual de dietas que incluya minuta patrón la cual llevara tiempo de comida, preparación , porción peso cocido y peso crudo, alimentos permitidos y no permitidos para las diferentes dietas terapéuticas establecidas en la presente invitación

Un ciclo de menús corresponde a 28 días (4 semanas) por tiempo de comida y tipo de dieta. Se otorgaran los 10 puntos diarios de acuerdo a la siguiente Indicación:

- 2 puntos: No repetir el mismo tipo de proteína al día.
- 2 Puntos: Cada plato debe tener mínimo tres colores.
- 2 Puntos: Balance de sabor en cada menú
- 2 Puntos: Combinación de formas (molido, entero, deshilachado)
- 2 Puntos: Variabilidad de la preparación No repetir la misma preparación en un ciclo de 7 días, ni la misma preparación el mismo día.

2. MANUALES: 120 puntos

El Oferente debe presentar los siguientes documentos dentro de la propuesta técnica:

- a) Listado de proveedores.
- b) Ficha técnica de productos. (Características del productos)
- c) Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- d) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- e) Programa de análisis organoléptico de los alimentos.
- f) Manual de funciones para cada cargo.

Plan de saneamiento que contenga los manuales de los cuatro programas a saber:

- g) Abastecimiento – Calidad de Agua
- h) anual de limpieza y desinfección de equipos, superficies, manos y Protocolo lavado y desinfección de frutas y verduras.
- i) Manual de control de plagas.
- j) Manual de control de residuos
- k) Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 60 de 2002. Este debe contener: Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP. Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador, Protocolo de toma de muestra testigo.
- l) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal.(Atención al Cliente)
- m) Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la Resolución 1111 de 2017 que incluya Política de Seguridad y salud en el trabajo, Matriz de Riesgos, plan de emergencias, plan de capacitación, Informe de condiciones de salud de los trabajadores.
- n) Programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.
- o) Programa de Bioseguridad.

Cada manual, plan, programa, proceso y cronograma tiene puntaje de 8 puntos = 120 PUNTOS

3. CALIDAD DEL SERVICIO

Certificación de Calidad del Servicio: 20 puntos

Certificación ISO 22000:2005

SI
NO

20 puntos
0 puntos

Sera valida únicamente la Certificación anterior, teniendo en cuenta que el desarrollo del objeto de la convocatoria, va desde la compra de materia prima, alistamiento, preparación, empaque, embalaje y distribución de los alimentos que deben ser entregados a los pacientes hospitalizados de la Subred Integrada de Servicios de salud Norte y es esta norma la que específicamente se dirige a empresas dedicadas a la comercialización de alimentos en cualquiera de sus presentaciones, lo que garantiza la contratación de un operador que cuenta no solo con experiencia sino con la aplicación del plan HACCP y que nos permite como IPS garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los pacientes y estándares de procesos operativos debidamente

certificados.

EXPERIENCIA (80) puntos

El proponente deberá presentar certificaciones de experiencia ejecutados en los últimos 4 años que tengan relación directa con la prestación del servicio de alimentación a usuarios hospitalizados, donde la sumatoria acredite un valor de 4.000 SMMLV los cuales serán evaluados de la siguiente manera:

Certificaciones entre 1 y 1000 SMMLV: 20 Puntos

Certificaciones entre 1001 y 2000 SMMLV: 40 Puntos.

Certificaciones entre 2001 y 3000 SMMLV: 60 Puntos

Certificaciones entre 3001 y 4000 SMMLV: 80 Puntos.

Las certificaciones deben contener la siguiente información:

- A. Nombre o razón social del contratante.
- B. Nombre o razón social del contratista.
- C. Fecha de iniciación y de terminación.
- D. Objeto del contrato.
- E. Valor del Contrato

ANEXO No 2

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

Cumplir cabalmente con el objeto del contrato con la oportunidad, cubrimiento, eficacia y calidad requeridos.

Abstenerse de realizar cualquier cambio en las condiciones del contrato sin previo visto bueno del supervisor del contrato manteniendo las características y calidades de los requerimientos.

Velar por mantener el buen nombre de la institución SUBRED NORTE E.S.E, obrando de manera honesta y responsable.

Notificar a la SUBRED NORTE E.S.E, cualquier inconveniente que impida la debida ejecución del contrato ya sea que provenga de causas externas o de su propia organización, con el fin de tomar los correctivos del caso para garantizar la óptima prestación del servicio.

REQUERIMIENTO DE PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA CADA PUNTO DE ATENCION:

PERFIL	UPSS CALL E 80	UPSS EMAÚS	UPSS SIMÓN BOLÍVA R	UPSS FRAY BARTOLO MÉ	UPSS CENTRO DE SERVICIOS ESPECIALIZAD OS	UPSS CHAPINE RO
Nutricionista Dietista Administrad ora	2	1	2	1	2	1
Auxiliar de Alistamiento	2		2	1	2	
Auxiliar de Refrigerios y Postres	2		2	1	2	
Camareras	10	2 (Auxiliar de distribuci ón de alimento s)	12	2	10	2 (Auxiliar de distribució n de alimentos)

Otros Requisitos exigidos:

- a) Se debe garantizar el cubrimiento del personal anteriormente mencionado y durante todo el tiempo que el servicio de alimentos esté funcionando. En caso de ausencia de personal, su reemplazo debe cumplir con los mismos requisitos que del personal exigidos, que sobre la materia este reglamentado.
- b) Es requisito indispensable la supervisión del funcionamiento dentro del servicio como en pisos de un profesional en Nutrición y Dietética de la empresa contratada en todos los tiempos de comidas principales: desayuno, almuerzo y comida de lunes a domingo.
- c) El proponente seleccionado, se comprometerá a no cambiar masivamente el personal a su cargo y a capacitar a los reemplazos, previo visto bueno del supervisor del contrato y previo entrenamiento en cada punto de atención.
- d) El proponente debe presentar un organigrama de asignación del personal propuesto para la prestación **del suministro de alimentos** en cada una de las UPSS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.
- e) El personal seleccionado por el proponente, deberá haber recibido capacitación en:
 - i. Higiene y conservación de alimentos.
 - ii. Manipulación de alimentos y menaje.
 - iii. Composición de las dietas.
 - iv. Protocolo de servicio.

y deberá presentar las certificaciones de las mismas.

- a) Cuando se incapaciten personas de este servicio, se debe cubrir con otra persona igualmente idónea, ya que se perjudicaría el desempeño del servicio. Dicha persona al inicio de su contrato debe llegar con la evidencia de capacitación de los diferentes programas mencionados anteriormente.
- b) Cuando el personal presente una infección que pueda provocar contaminación de alimentos debe presentar nuevamente certificación médica para continuar en el desempeño del cargo.
- c) Cuando el empleado necesite tratamiento farmacológico, se deben tomar los laboratorios de control una vez el mismo se haya terminado.
- d) El personal deberá hacer uso de un uniforme con el distintivo de la empresa que cumpla con las condiciones necesarias de higiene para el servicio de alimentos, así como los elementos básicos que contemplan las normas de bioseguridad.
- e) Las auxiliares de dietas encargados del alistamiento de los alimentos, preparación, distribución de dietas, lavado de menaje y manejo de desechos a los diferentes servicios de hospitalización estarán debidamente entrenados y capacitados a través de inducción antes de ingresar a la sede donde prestara sus servicios, la cual debe estar certificada por el oferente seleccionado.
- f) Presentar mensualmente el cronograma de capacitación del personal, registro de la asistencia y evaluación, los cuales deben permanecer a disposición de los funcionarios de la E.S.E. que lo requieran.

- g) Presentar el programa de salud ocupacional el cual debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario de la E.S.E. o ente de control.
- h) Designar como responsable a profesional (s) en Nutrición y Dietética del funcionamiento y operación del servicio en pisos en todos los tiempos de comidas principales: desayuno, almuerzo y comida de lunes a domingo.

PRESTACION DEL SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

La alimentación será suministrada por el oferente en las sedes indicadas por la Subred Norte E.S.E, en óptimas condiciones de presentación, calidad y temperatura y en los siguientes horarios.

Desayunos	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio nocturno
7:15 – 8:15 am	10:00AM	12:30– 1:30PM	3:30PM	5:30 - 6:30PM	7 P.M.

El horario establecido anteriormente es de estricto cumplimiento por parte del proponente seleccionado.

Las dietas hipoglúcidas, se distribuirán en piso con anterioridad a las otras, con el objetivo de lograr sincronía entre la toma de la glucometría y el suministro del medicamento. Se debe disponer del suministro de Refrigerios Nocturnos para dietas que así lo requieran.

TRANSPORTE: Para los puntos de todas las unidades de la Subred Norte E.S.E las dietas serán preparadas y empacadas en un centro de producción de alimentación y transportadas en una unidad de transporte para uso exclusivo de alimentos que cumpla con la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y avalado por el INVIMA. Además debe regirse por los lineamientos del artículo 33 del decreto 3075 de1997, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Protección Social y las demás normas concordantes.

El transporte deberá garantizar que se conserve la Temperatura exigida en normatividad según el tipo de componente, de acuerdo con lo ofertado por el proponente

Los conductores y ayudantes de los vehículos deben contar con la indumentaria apropiada, completa y en óptimo estado para la ejecución de las actividades de ejecución, la cual debe identificarlos como personal de transporte del contratista. De igual forma deben estar certificados como manipuladores de alimentos y deben recibir capacitación continua de manera tal que se garantice buenas prácticas de manufactura durante el transporte y la distribución.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ENSAMBLE: Para el efecto de la operación la institución entregara un área adecuada para realizar las actividades.

El ensamble se deberá realizar en el sitio asignado por la Subred Norte E.S.E y el

contratista deberá dotar a su costo, de estibas, canastillas, o elementos que permitan mantener las adecuadas condiciones de conservación de las diferentes preparaciones acorde a su naturaleza. El ensamble de las dietas se realizará de acuerdo al gramaje establecido en la minuta patrón por tipo de dieta y las derivaciones de las mismas presentadas en el ciclo de menús teniendo en cuenta cada una de las especificaciones solicitadas por el área de nutrición clínica.

EQUIPOS: El proponente debe contar con el equipo necesario para asegurar la prestación del servicio y que cumplan con los requisitos de habilitación impuestos por la Secretaría Distrital de Salud, tales como: Congelador, nevera, baño de maría, horno microondas, estufa según la necesidad del punto, licuadora y filtro de agua entre otros.

MENAJE PARA LA HOTELERIA

CUBERTERÍA DESECHABLE: Esta debe ser empacada en bolsa plástica con servilleta en su interior: cuchara sopera y cuchara postera, únicamente para los servicios de Salud Mental y quemados

VAJILLA: Las dietas deben ser suministradas en portaviandas o en bandeja cubierta con papel vinipel, al igual que los vasos, tazas y postres, los cubiertos deben colocarse en bolsa plástica individual con su respectiva servilleta.

El menaje para los servicios de hospitalización será suministrado por el contratista. Dicho menaje debe ser de porcelana o policarbonato.

Los cubiertos deben estar completos, cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita, para todos los pacientes y deben ser en acero inoxidable.

El material del menaje para los pacientes hospitalizados en el servicio de Salud Mental, debe ser resistente a golpes, choque térmico, que mantenga fácilmente el calor, de fácil lavado y de colores claros; se prohíbe el uso de materiales como acero inoxidable, cerámica y vidrio.

El menaje que presente deterioro debe ser cambiado de forma inmediata.

VAJILLA DESECHABLE: La loza desechable será solicitada por la nutricionista clínica a los pacientes que por su condición lo requieran.

Debe constar de plato hondo o taza, Bandeja con compartimentos y tapa, vaso de 10 onzas y plato de postre. Las dietas todo puré por su consistencia y presentación se servirá cada alimento en recipiente individual. Se deben desechar los que estén con imperfectos en los bordes.

PRODUCCIÓN: Se realizará de acuerdo al ciclo de menús de 4 semanas presentado por el proponente, los cambios realizados en el ciclo de menús serán aprobados por el servicio de nutrición clínica; durante este proceso se realizará recolección de muestra testigo de cada una de las preparaciones del día, las cuales se almacenarán en congelación por un periodo de tiempo no inferior a 72 horas, en cada unidad de servicios, con el fin de asegurar la trazabilidad de la alimentación.

DISTRIBUCIÓN: Los alimentos se distribuirán en carro transportador de alimentos, el cual tendrá una protección especial a fin de prever cualquier contaminación de los mismos y serán entregados a cada paciente por parte de la auxiliar de dietas designada por el

proponente seleccionado. En los servicios de salud mental de la **UPSS SIMÓN BOLÍVAR Y FRAY** los alimentos serán entregados en el comedor a cada paciente por la auxiliar de dietas designada por el proponente seleccionado. La bandeja deberá estar debidamente rotulada con el tipo de dieta y se entregará en los horarios establecidos; la temperatura de los alimentos no será inferior a 65°C, las ensaladas y bebidas frías no superarán los 4°C según lo establecido por la resolución 2674 de 2013.

RECOLECCIÓN DE BANDEJAS: Una vez el paciente haya consumido la alimentación suministrada, el proponente seleccionado deberá iniciar la recolección de bandejas y desechos de alimentos de acuerdo a las instrucciones del área de ingeniería ambiental de la Subred Norte. Durante la noche queda prohibido dejar bandejas en los diferentes servicios hospitalarios.

Los carros destinados para la recolección de bandejas no podrán ser los mismos utilizados para la distribución, adicionalmente, el proponente seleccionado contará con los utensilios necesarios para la separación de residuos. El proceso de recolección de residuos se dará bajo las normas ambientales vigentes en la materia, y su costo será asumido por el oferente seleccionado. La limpieza y desinfección de los equipos utilizados y el área destinada para el alistamiento de dietas, se realizará de acuerdo al manual de limpieza y desinfección presentado por el proponente seleccionado en el plan de saneamiento básico, el cual deberá cumplir los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen.

CALIDAD NUTRICIONAL

Se deberá realizar análisis químico de los 28 ciclos de menús establecidos en el ciclo, de acuerdo a las minutas patrón por cada una de las dietas del presente pliego, utilizando la tabla de composición de alimentos de ICBF de 2015, referenciando el código de cada alimento utilizado, con una adecuación entre 90 – 110% para calorías, macronutrientes, micronutrientes en la población colombiana (calcio, hierro, zinc, vitamina A y vitamina C) según las recomendaciones de ingesta diaria del ICBF y fibra, además para la dieta hiposódica se deberá incluir el sodio.

La propuesta técnica deberá estar aprobada y firmada por todas sus partes por un profesional en Nutrición y Dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio profesional de nutrición y dietética y registro ante la secretaria distrital de salud de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética en sus artículos 9, 11 y 12.

La no presentación o diligenciamiento incompleto de lo anterior dará lugar a rechazo de la Propuesta técnica.

Esta propuesta debe incluir:

- Minuta patrón para cada tipo de dieta que contenga: Tiempo de comida, Grupo de alimentos, tamaño de porción en cocido y medida casera e intercambios.
- Análisis Químico que contenga. Peso bruto neto y aportes de calorías y nutrientes de acuerdo con lo estipulado en la resolución 3803 de 2016 y GABAS 2015.

Los ciclos de minutas para Pediatría deben contener alimentos de preferencia para esas edades como son: bebidas achocolatadas, yogurt y productos de pastelería. Las verduras

se deben ofrecer en preparaciones más apetitosas como ensaladas frescas dulces, tortas, croquetas, soufflés, etc.

Se pueden hacer ajustes al menú patrón por sugerencias de la E.S.E. o por necesidad del contratista, con previo aviso y aval del supervisor del contrato. Para pacientes particulares del programa de Cirugía Plástica se debe ofrecer un menú con preparaciones y presentaciones diferentes a la minuta diaria, con aporte calórico similar a las dietas hiperproteicas en la UPSS Calle 80.

Los almuerzos deben incluir postre, adicionalmente en la dietas hiperproteica e hipercalorica- hiperproteica se incluirá postre en la cena.

Para una mayor variabilidad y satisfacción dentro de las dietas hipoglúcida se requiere el empleo de productos dietéticos como edulcorantes (sobre) cero azúcar y no BAJO EN AZUCAR, postres dietéticos y lácteos dietéticos. Los alimentos dietéticos se manejarán con la ficha técnica que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto y se hará un anexo técnico.

El servicio de alimentación debe disponer de leche deslactosada y derivados lácteos deslactosados para todos los servicios excepto Pediatría.

Para el alimento proteico se tendrá en cuenta la parte comestible según la tabla de composición de alimentos colombiana ICBF 2015, no se permite el empleo de hueso, alas de pollo y vísceras en general. Todas las proteínas suministradas en Salud Mental y Quemados sin importar el tipo de dieta deben ir decorticadas o desmechadas.

Se debe disponer de jarras de 2 litros con líquidos (infusiones naturales de aromáticas y frutas) en cada servicio. En los servicios de maternidad y sala de lactancia deberá suministrarse una jarra de 1 litro en cada turno como parte de la política de fomento de la lactancia materna, para Quemados se deberá ofrecer jarra de 2 litros de jugo natural en cada turno; cada jarra incluye los vasos desechables para cada paciente en cada turno.

Se suministrará botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros juntos con vasos desechables suficiente para cubrir necesidades de los pacientes de Salud Mental.

En las UPSS que tengan sala de extracción de leche materna se suministrarán refrigerios a las madres usuarias mañana y tarde, igualmente en los servicios de Sala de Partos y hospitalización de Maternidad.

Toda sugerencia debe ser acatada por el proponente seleccionado, a fin de mejorar la calidad del servicio, debiendo este comunicar a su personal las instrucciones y observaciones impartidas por los funcionarios autorizados de la UPSS correspondiente y vigilar su aplicación.

Desde el inicio del contrato, se realizarán comités entre el contratista seleccionado y los funcionarios de la E.S.E responsables de la supervisión y control del contrato, en la cual se evaluará la ejecución para establecer los correctivos del caso, levantándose actas suscritas por los participantes, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas, siempre dentro de los términos contractuales.

El proponente seleccionado se compromete a adquirir insumos de óptima calidad para la producción de alimentación. Se debe tener en cuenta utilizar productos de marca debidamente reconocida por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulado Según Resolución 2652 del 2004 y Resolución 5109 de 2005, utilizando tamaño y empaque que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

El proponente seleccionado se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes. Además asegurará los equipos e insumos necesarios para la prestación del servicio para la ejecución del contrato.

El proponente seleccionado suministrará a diario los tiempos de comida de Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, Cena y Refrigerios Nocturnos adicionales solicitados en cada Servicio de Hospitalización

Se debe trabajar con Gastronomía hospitalaria para asegurar la ingesta de dietas terapéuticas, se debe proveer al paciente de sobre de sal de 1 gramo de acuerdo al requerimiento de Nutrición Clínica.

El uso de espesantes industrializados debe estar incluido en las dietas semiblandas, todo puré y requeridas por Nutrición Clínica con costo a cargo del Proveedor.

Las UPSS de la subred Norte E.S.E devolverán las dietas que no cumplan con las especificaciones o indicaciones de la Nutricionista Clínica sin que el proponente seleccionado tenga derecho a efectuar el cobro correspondiente.

La actividad de control de ingesta será realizado en cada tiempo de alimentación por la camarera quienes serán entrenadas para tal fin por la Nutricionista del Servicio de Alimentación y la información recolectada debe ser entregada a la Nutricionista Clínica. En los casos que se evidencie disminución en la ingesta alimentaria se generará una alerta para Nutrición Clínica y la Nutricionista del Servicio de Alimentación deberá visitar al paciente con el ánimo de conocer sus motivos y optimizar la ingesta

INDICADORES

El proponente seleccionado presentará indicadores mensuales de satisfacción del usuario y de seguridad del paciente así:

1. Acciones inseguras: Número de incidentes o acciones inseguras presentadas en el día / Promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero 0)
2. Eventos adversos: Numero de eventos adversos / promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero (0)
3. Oportunidad de entrega: Numero de servicios entregados tarde por número de dietas entregadas en ese tiempo de comida/ total de pacientes con dieta al mes por 100. Estándar esperado (Ver Horario de entrega de dietas)
4. Calidad de la dieta: Mensualmente se realizarán muestreos aleatorios para verificar el gramaje establecido en la minuta patrón en cada tiempo de comida.
5. Este busca verificar el porcentaje de cumplimiento por componente de la dieta ofertada en la presente convocatoria Pública; el número de componentes que cumplen cada tipo de dieta ofertada sobre el total de cada tipo de dietas ofertadas en el periodo, donde el estándar esperado es el 100% del cumplimiento.

en el análisis de cada mes en la hoja de vida del indicador se debe relacionar las causas y acciones de mejora pertinentes para las entregas fuera de horario.

6. Cada indicador se debe presentar en la hoja de vida del indicador aprobada por Calidad de la Subred Norte.

7. Encuesta de satisfacción mensual en una (1) de las UPSS, seleccionada por el supervisor del contrato de acuerdo al cronograma.

Para la aplicación de la encuesta se tendrá en cuenta el aval del área de calidad

tanto del contratista como del contratante previa aplicación. La aplicación debe tener acompañamiento del área clínica y su análisis será entregado por el contratista al supervisor del contrato y al área de Calidad de la Subred Norte E.S.E

SUPERVISION DEL CONTRATO

En cada una de las sedes donde se preste los servicios de alimentación habrá un profesional del área de nutrición de la E.S.E como apoyo a la supervisión, esto para reportar al supervisor designado el cumplimiento del contrato y posterior facturación.

El control de la facturación estará a cargo del supervisor designado para el efecto. Los ítems a tener en cuenta para dicha facturación son:

- Liquidación de residuos por pesaje, información suministrada por gestión ambiental.
- Presentación de indicadores
- Encuestas de satisfacción y análisis
- Certificados de análisis microbiológicos
- Planes de mejoramiento a los servicios no conformes con su respectiva evidencia
- Relación mensual de dietas descontadas por incumplimiento.

Las cuentas de cobro y/o facturas no se certificarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado

CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

- El proponente seleccionado mantendrá en refrigeración por espacio de 72 horas una muestra testigo de las preparaciones del menú del día, del tamaño de porción estándar. Ante la presentación de un posible brote de intoxicación el contratista responderá por los pagos de las pruebas realizadas a dichos alimentos.
- Se deberá hacer chequeos microbiológicos de acuerdo a la normatividad vigente a los alimentos de alto riesgo epidemiológico o crítico de la minuta, frotis de manos a los manipuladores y para los equipos ofertados por el proponente ; **EL CONTRATISTA** se hará responsable del pago de las pruebas realizadas y los resultados de dichas pruebas serán entregadas al supervisor del contrato de la E.S.E

MANEJO DE DESECHOS

- El proponente seleccionado deberá presentar un plan de gestión integral de residuos de acuerdo al decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, demás normas que lo regulen y la normatividad interna de la E.S.E.
- El proponente seleccionado será responsable del manejo y disposición final de los residuos que genere la actividad y dará el tratamiento a los sobrantes de alimentos según la normatividad vigente ; queda prohibida su venta para compostaje.

- El proponente seleccionado contará con los implementos necesarios para la recolección de sus residuos siguiendo el código de colores de la Institución. No podrán mezclarse con otros residuos hospitalarios.
- El proponente seleccionado asume los costos del manejo de los desechos en general ante las empresas recolectoras.
- El plan de gestión integral de residuos debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario de la E.S.E o ente de control

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Los posibles proponentes deberán presentar el plan de saneamiento básico y estar disponible en cada sede de la subred, el cual constituye la base fundamental para la garantía de la calidad de la alimentación suministrada y seguridad alimentaria de los pacientes hospitalizados, de acuerdo a lo establecido por el Decreto 3075 de 1997 la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen, dicho plan deberá contener los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección el cual incluirá todos los procedimientos para cada uno de los procesos y productos que se traten, detallando los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, equipos e insumos requeridos para efectuar los procesos de limpieza y desinfección y la periodicidad de realización de los mismos. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren en cada una de las sedes de la Subred Norte.
- Programa de desechos sólidos el cual incluirá los procedimientos de recolección, manejo, almacenamiento interno, clasificación y transporte de acuerdo a la normatividad vigente y los lineamientos establecidos por gestión ambiental de la E.S.E. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren con la empresa proponente en cada una de las sedes de la Subred Norte.
- Programa de control de plagas incluirá la periodicidad y procedimiento de desinsectación, desratización y desinfección de áreas de cocina del centro de producción, de acuerdo a las normas establecidas por la Secretaría Distrital de Salud, Ministerio de Salud e INVIMA. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que labore con la empresa proponente que se encuentre en cada una de las sedes de la Subred norte.
- Programa de abastecimiento de agua, el proponente seleccionado debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable, ahorro y uso eficiente, dicho programa incluirá los procedimientos de manipulación del agua.
- El plan de saneamiento básico debe estar disponible para verificación continua por parte del Área correspondiente de la SUBRED NORTE ESE o ente de control.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

El proponente seleccionado se compromete a la calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y al mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura dispuesta para la ejecución del contrato, dejando el debido registro en las respectivas hojas de vida, para lo cual debe establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos minimizando en todo momento factores de riesgo derivados de estos. Para el cumplimiento de lo anterior el proponente seleccionado deberá disponer de un manual de equipos y utensilios utilizados de acuerdo con los lineamientos dados en la Resolución 2674 del 2013.

ANEXO No. 03

CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

SEÑORES

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

DIRECCION DE CONTRATACIÓN - COMPRAS

compras@subrednorte.gov.co

comprasrednorte@gmail.com

CL 66 No. 15 – 41, Sede Administrativa, piso 1 Correspondencia

Bogotá D.C

Referencia: CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES "

Nosotros los suscritos: _____ (Nombre del proponente) de acuerdo lo establecido en la invitación a cotizar, hacemos la siguiente propuesta y declaramos así mismo:

Que ésta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete a quien suscribe ésta carta.

Que ninguna entidad o persona distinta a los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.

Que conocemos la información general y demás documentos de la invitación a cotizar y aceptamos los requisitos en ellos contenidos.

Así mismo declaro que:

No nos hallamos incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la Ley.

Aceptamos las condiciones de pago a 90 días, de acuerdo con lo estipulado en el contrato a suscribir.

Que la cotización tiene un valor total de _____.

Que la presente propuesta se presenta en _____ folios.

Que esta cotización tiene una vigencia acorde con lo regulado por las autoridades competentes en lo concerniente a la prestación del servicio de suministro y dispensación de dietas hospitalarias para las unidades que conforman la sub red integrada de servicios de salud norte E.S.E., así como alimentación para médicos en formación de los convenios docente asistenciales en las diferentes sedes "

Que el contrato que llegase a celebrar en caso de adjudicación será firmado por el representante legal o quien haga sus veces.

Atentamente

Firma Representante Legal o quien haga sus veces _____

ANEXO NO. 4
CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO APOORTE PARAFISCALES

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002

Yo, _____ Identificado con la
Cédula de Ciudadanía No. _____ expedida en _____, en
mi condición de
Revisor Fiscal o Representante Legal, según sea el caso, de la empresa
_____ con NIT No. _____ (en adelante la empresa), en
cumplimiento a lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en
concordancia con el Artículo 1º. De la Ley 828 de 2003, manifiesto bajo la
gravedad del juramento que la empresa ha cumplido a la fecha de la entrega
de la presente certificación, con los pagos al Sistema de Seguridad Social
en Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales y con los aportes
correspondientes a todos sus empleados vinculados por contrato de trabajo,
por lo que declaro que se encuentra a PAZ Y SALVO, con las Empresas
Promotoras de Salud (EPS), Fondos de Pensiones, Administradoras de
Riesgos Laboral (ARL), Cajas de Compensación Familiar, Instituto
Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje
(SENA).

FIRMA

Nombre de Quien Firma
Cédula de Ciudadanía No.
En Calidad de

Ciudad y fecha _____

Nota: la presente certificación debe ser firmada por el Representante Legal
de la Empresa o por el Revisor Fiscal, en caso que la empresa tenga ese
cargo y se enuncie en la respectiva cámara de comercio.

En caso que la empresa tenga menos de seis (6) meses de creada, deberá
certificar el cumplimiento a partir de la fecha de su constitución.

ANEXO 5

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

(Ciudad) (fecha)

Señores

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

Ciudad

Asunto: Presentación de Compromiso Anticorrupción

El suscrito _____, identificado (a) como se indica al pie de mi firma, actuando en nombre y representación de _____, manifiesto la voluntad de apoyar la acción del Estado colombiano y de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., para fortalecer la transparencia en los procesos de selección y la responsabilidad de rendir cuentas, por lo tanto, de manera unilateral en nombre de mi(s) representado(s) suscribo el presente Compromiso Anticorrupción, asumiendo los siguientes compromisos:

1. No ofrecer ni dar sobornos ni dar o entregar cualquier otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario, miembro, trabajador o subcontratista de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., o cualquier otro funcionario del Estado que tenga o haya tenido que ver con el proceso, en relación con su propuesta.
2. No permitir que nadie en su nombre, bien sea empleado, agente o comisionista independiente incurra en las conductas indicadas en el numeral anterior.
3. Impartir instrucciones a todos sus empleados, subcontratistas y agentes y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles en todo momento el cumplimiento de las Leyes de la República de Colombia, y especialmente de aquellas que rigen el presente proceso.
4. No efectuar acuerdos o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como consecuencia la colusión del proceso o el fraude en su resultado y no realizar conductas que tengan como efecto la desviación de la adjudicación del contrato.

(Firma)

(Nombre Representante Legal)

(No. Identificación representante Legal)

Representante Legal

(Nombre empresa)

(NIT empresa)

(Dirección empresa)

(Teléfono empresa)

(Dirección correo electrónico de la empresa)

FECHA DE EXPEDICIÓN: Diciembre 13 De 2018

CDP. No. 2571

EL SUSCRITO RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO CERTIFICA:

ORIGINAL

QUE EN LA FECHA LOS REGISTROS DE EJECUCION PRESUPUESTAL MUESTRAN EL SIGUIENTE SALDO DE APROPIACION:

DEPENDENCIA : T01 GERENCIA Y JUNTA DIRECTIVA

CODIGO RUBRO.....: 232103030000000000000003
CODIGO PRESUPUESTAL.....: 3210303
NOMBRE RUBRO.....: SUMINISTRO DE ALIMENTOS

SALDO DE DISPONIBILIDADES :	1,166,400,549.00
PRESUPUESTO DISPONIBLE :	539,288,342.00
SALDO DE APROPIACION :	1,705,688,891.00

SE EXPIDE ESTE CERTIFICADO A SOLICITUD DE: GARCIA RODRIGUEZ YIDNEY ISABEL ,
EL OBJETO DE ESTA DISPONIBILIDAD SE PERFECCIONARA CON GIRO RESERVADO,
PARA RESPALDAR EL COMPROMISO:
SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS
PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED

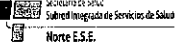
POR UN VALOR INICIAL DE :	510,000,000.00
CON UN VALOR REINTEGRADO DE :	.00
PARA UN VALOR ACTUAL DE :	510,000,000.00

QUINIENTOS DIEZ MILLONES DE PESOS CON 00/100 M/CTE

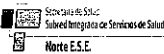
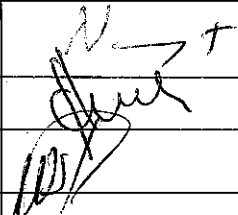
SOBRE ESTA MISMA APROPIACION SE HAN EXPEDIDO A LA FECHA CERTIFICADOS DE
DISPONIBILIDAD PARA COMPROMISOS POR VALOR DE: 1,166,400,549.00
LOS CUALES NO HAN SIDO RESERVADOS NI ANULADOS.
DISPONIBILIDAD NETA : 29,288,342.00

ESTA DISPONIBILIDAD TIENE UNA VIGENCIA DE (19) DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN.


NESTOR JAVIER RODRIGUEZ MENDEZ
RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO

	ESTUDIOS PREVIOS DE BIENES Y SERVICIOS					CÓDIGO : AP-CT-F-01-05	
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.					VERSIÓN : 5	
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					PÁGINA : 1 DE 2	
					FECHA : 12/06/2018		
		14-dic-18					
OBJETOS DE LOS SERVICIOS							
NANCY STELLA TABARES RAMIREZ							
SUBGERENCIA DE PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD							
subservicios@subrednorte.gov.co							
Director Servicios Complementarios							
OBJETO A CONTRATAR							
CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES "							
La SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E. S. E., a fin de dar cumplimiento a los postulados de la Ley 100 de 1993, Ley 1122 de 2007 y sus Decretos reglamentarios y en ejercicio de la función misional que le compete, requiere contratar el SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS EN LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E." para los usuarios en las diferentes sedes.							
Ítem	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Promedio consumo mensual	Especificación Técnica	Observación	*PAA
1	Normal	A Demanda	Unidad	22.067	2400 Calorias	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos	
2	Hiperproteica/ Hipercalorica	A Demanda	Unidad	1.774	3000 Calorias	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos	
3	Hiperproteica	A Demanda	Unidad	3.800	2400 Calorias	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alta en proteína de AV8 75%. Se permite todo tipo de alimentos	
4	Blanda Consistencia	A Demanda	Unidad	8.023	2400 Calorias	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros. Se permiten alimentos licuados, puré, molidos y desmechados.	
5	Blanda Posquirúrgica	A Demanda	Unidad		2400 Calorias	No alimentos crudos , lácteos, no productores de gases ni ácidos	
6	Semiblanda	A Demanda	Unidad	1.185	2400 Calorias	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y refrigerio nocturno. Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros. Se permiten todos los alimentos: licuados espesos, puré, molidos y rallados, presentados en recipientes individuales c/ uno. Pastres pudines, flanes, jaleas y natilla. Para las dietas tipo túrmix se espesante autorizado por la subred.	
7	Hiposódica	A Demanda	Unidad	7.111	2400 Calorias	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben espinacas, acelgas, apio, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salemataria embutidos. Se estandariza un contenido de sodio de 2000 mgr diarios para todas las dietas hiposódica, la sal se añadirá en la preparación de los alimentos.	

8	Hipoglúcida	A Demanda	Unidad	8.457	1800 Calorías	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces - Comida y Refrigerio. Se permite una porción de harina en cada comida. Las nueves y onces deben llevar fruta y derivado lácteo, el refrigerio nocturno una porción de proteína, 1 harina y una bebida láctea. Se debe adicionar sobres de edulcorante para las bebidas. En el almuerzo el postre debe estar elaborado sin azúcar simple	
9	Astringente	A Demanda	Unidad	223	2400 Calorías	Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben leche y derivados, bebidas azucaradas, jugos de fruta y fruta en porción excepto las astringentes, verduras crudas, salsas, fritos, leguminosas. Se permiten frutas astringentes, leche de soya, leche deslactosada, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.	
10	Líquida total	A Demanda	Unidad	757	2400 Calorías	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno. Se permite todo tipo de alimentos. Alimentos deben ser preparados con leche entera. A menos de ser indicado lo contrario de presentación líquida espesa miel o néctar según requerimiento, si grumos ni residuos. Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del desayuno Almuerzo y Cena debe tener un energético, un proteico y verdura con la cantidad indicadas	
11	Complementaria 2	A Demanda	Unidad	885	800 Calorías	8 - 11 meses de Edad Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Frutas Dúces, en compotas; Verduras verdes y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, vísceras y pollo, huevo tibio y Leguminosas. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones blandas, naco, puré, papilla, compota y zumos de frutas. No ofrecer en presentación decorticada.	
12	Complementaria 3	A Demanda	Unidad	2.430	1200 Calorías	1 - 2 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional	
13	Normal Pediátrica	A Demanda	Unidad	2.747	1600-1800 Calorías	2 - 8 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional.	
14	Refrigerios Adicionales	A Demanda	Unidad	10.725	250 Calorías	Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteas	

15	Refrigerio HP-	A Demanda	Unidad	1.458	320 Calorias	Incluir alimentos con aporte alto de proteína, farináceos, bebidas lácteas. Nota Estos refrigerios serán distribuidos a las maternas y pacientes en tránsito de urgencias con previa autorización de nutrición clínica
16	Alimentos por porciones	A Demanda	Unidad		Ver anexo	NA
¿Se anexa documento de detalle de descripción? SI ☒ NO ☐						
REQUISITOS TÉCNICOS ESPECIALES A SOLICITAR						
Ver Anexo Tecnico No 1						
TÉCNICOS : X		ECONÓMICOS : X		OTROS		CUALES:
SI ☒				NO ☐		
Patrimonio Autónomo	Póliza Seriedad de la Oferta	Póliza Calidad y Correcto Funcionamiento de Bienes	Póliza Pago de Salario, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones	Póliza Seguro de Manejo de Recursos Públicos para Particulares		
☐	☒	☐	☒	☐		
Garantía Bancaria	Póliza Cumplimiento del Contrato	Póliza Estabilidad de Obra	Póliza Responsabilidad Civil Extracontractual	Póliza Provisión de Repuestos , Accesorios y Correcto Funcionamiento de Equipos		
☐	☒	☐	☒	☐		
 Ministerio de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	ESTUDIOS PREVIOS DE BIENES Y SERVICIOS					CÓDIGO : AP-CT-F-01-05
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE.					VERSIÓN : 5
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					PÁGINA : 2 DE 2
						FECHA : 12/06/2018
CONDICIONES DEL CONTRATO						
GENERALES:						
1. CUMPLIR A CABALIDAD CON EL OBJETO DEL CONTRATO, DE CONFORMIDAD A LA OFERTA Y CONDICIONES EXIGIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS. 2. ACTUAR DE BUENA FE Y ABSTENERSE DE REALIZAR CUALQUIER CAMBIO EN LAS CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO SIN PREVIO VISTO BUENO DEL SUPERVISOR DEL MISMO. 3. MANTENER DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO, LAS MISMAS CONDICIONES EXIGIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS Y OFRECIDAS EN LA OFERTA . EN TÉRMINOS DE CALIDAD, PRECIO, CARACTERÍSTICAS ESPECIALES Y DISPONIBILIDAD. 4. SUSCRIBIR EL CONTRATO, EL ACTA DE INICIO DE EJECUCIÓN Y GARANTIA DENTRO DE LOS TIEMPO SOLICITADOS . 5. PRESENTAR ANTE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PARA LA GENERACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA, INFORMES, INGRESO AL ALMACEN Y CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES O DOCUMENTO EQUIVALENTE SUSCRITO POR EL REPRESENTANTE LEGAL, REVISOR FISCAL O QUIEN HAGA SUS VECES, DENTRO DE LOS PLAZOS ESTABLECIDOS. 6. PRESENTAR ANTE LA DIRECCIÓN FINANCIERA (CENTRAL DE CUENTAS POR PAGAR) DE LA SUBRED NORTE ESE, LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA Y SOPORTES RESPECTIVOS PARA SU CORRESPONDIENTE RADICACIÓN. 7. NOTIFICAR A LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. DE CUALQUIER INCONVENIENTE QUE IMPIDA LA DEBIDA EJECUCIÓN DEL CONTRATO YA SEA QUE PROVENGA DE CAUSAS EXTERNAS O DE SU PROPIA ORGANIZACIÓN, CON EL FIN DE TOMAR LOS CORRECTIVOS DEL CASO PARA GARANTIZAR LA ÓPTIMA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. 8. DAR CUMPLIMIENTO A LOS S PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INSTITUCIONALES, SISTEMA OBLIGATORIO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD INSTITUCIONAL DURANTE EL DESARROLLO DE LAS RESPONSABILIDADES ASIGNADAS, EN EL MARCO DE OPERACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL SISTEMA ÚNICO DE HABILITACIÓN, AUDITORIA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD, SISTEMA ÚNICO DE ACREDITACIÓN Y SISTEMA DE INFORMACIÓN. 9. EJECUTAR LAS ACCIONES PREVENTIVAS Y/O CORRECTIVAS, Y/O PLAN DE MEJORAMIENTO A QUE HAYA LUGAR DE ACUERDO A LAS EVALUACIONES Y RECOMENDACIONES EMITIDAS POR LOS ÓRGANOS EXTERNOS, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y/O DIRECTRICES INTERNAS. 10. LAS DEMAS QUE SE NECESITEN PARA EL DESARROLLO Y CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL.						
ESPECÍFICAS: Las Oligaciones específicas se incluyen en el Anexo No 2						
PLAZO ESTIMADO DE EJECUCION DEL CONTRATO (en días hábiles)						
CAUSALES DE RECHAZO DE UNA OFERTA						
1. Cuando las condiciones técnicas, económicas, financieras y legales de la propuesta no lo permita. 2. Cuando se demuestre la participación de un oferente en varias propuestas. 3. Cuando se solicite alguna aclaración y no sea enviado en dicho termino. 4. Cuando la propuesta sea presentado en lugar o fechas diferente al cronograma. 5. Cuando el oferente presente información inexacta o no corresponda a la verdad. 6. Cuando existan motivos que impidan la escogencia objetiva de la oferta y proponente.						
 Firmas	Nombre y Firma del solicitante:	NANCY STELLA TABARES RAMIREZ				
	Firma del Director de la Oficina de Contratación :	LIDIA HEMILETH CALA CELIS				
	Nombre y Firma VoBo. Subgerente Corporativo y/o de Servicios de Salud:	ALVARO DE JESUS GALVIS				
	Nombre y Firma Gerente:	YIDNEY ISABEL GARCIA RODRIGUEZ				