

	INVITACIÓN A COTIZAR		CÓDIGO : AP-CT-F-04-03
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.		VERSIÓN : 3
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 1
			FECHA: 11/10/2017

INVITACIÓN A COTIZAR No. 039-2018

OBJETO A CONTRATAR		CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FORMACIÓN NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SUS REDES ASISTENCIALES			
ESPECIFICACIONES DEL BIEN O SERVICIO					
Item	Nombre / Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Especificación Técnica	Observaciones
1	NORMAL	UNIDAD	22.067	2,400 CALORIAS	15 % PROTEÍNAS 55% CHOS 30% GRASAS DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. SE PERMITE TODO TIPO DE ALIMENTOS.
2	HIPERPROTEICA/ HIPERCALÓRICA	UNIDAD	1.774	3,000 CALORIAS	18 % PROTEÍNAS, 52% CHOS, 30% GRASAS DIETA CON 5 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA. SE PERMITE TODO TIPO DE ALIMENTOS.
3	HIPERPROTEICA	UNIDAD	3.800	2,400 CALORIAS	18 % PROTEÍNAS, 52% CHOS, 30% GRASAS DIETA CON 6 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA Y REFRIGERIO. ALTA EN PROTEÍNA DE A/B 75%. SE PERMITE TODO TIPO DE ALIMENTOS
4	BLANDA CONSISTENCIA	UNIDAD	8.023	2,400 CALORIAS	15 % PROTEÍNAS, 55% CHOS, 30% GRASAS DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. SE PROHIBEN ALIMENTOS DUROS, DECORTICADOS, CRUDOS Y EN PRESENTACIÓN SÓLIDA. NO LÍQUIDOS CLAROS. SE PERMITEN ALIMENTOS LIQUADOS, PURÉ, MOLIDOS Y DESMECHADOS.
5	SEMIBLANDA	UNIDAD	1.185	2,400 CALORIAS	15% PROTEÍNAS, 55% CHOS, 30% GRASAS DIETA CON 6 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES COMIDA Y REFRIGERIO NOCTURNO. SE PROHIBEN ALIMENTOS DUROS, DECORTICADOS, CRUDOS Y EN PRESENTACIÓN SÓLIDA. NO LÍQUIDOS CLAROS. SE PERMITEN TODOS LOS ALIMENTOS LIQUADOS ESPESOS, PURÉ, MOLIDOS Y RALLADOS, PRESENTADOS EN RECIPIENTES INDIVIDUALES C/ UNO, POSTRES PUDINES, FLANES, JALEAS Y NATILLA.
6	HIPOSÓDICA	UNIDAD	7.111	2,400 CALORIAS	15 % PROTEÍNAS 55% CHOS 30% GRASAS DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. SE PROHIBEN ESPINACAS, ACELGAS, APIO, ENLATADOS, ENCURTIDOS, CARNES AHUMADAS, PRODUCTOS DE SALSAMENTARIA 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.
7	HIPOGLÚCIDA	UNIDAD	8.467	1,800 CALORIAS	20 % PROTEÍNAS, 50% 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.
8	HIPOGRASA	UNIDAD	999	2,400 CALORIAS	17 % PROTEÍNAS, 60 % DE CHOS, 23 % GRASAS DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. SE PROHIBEN PREPARACIONES FRITAS, LÁCTEOS ENTEROS, MAYONESA, SALSAS, ADEREZOS GRASOSOS, HOJALDRES, POSTRES LÁCTEOS, PRODUCTOS DE SALSAMENTARIA, CARNES EMBUTIDAS, VISCERAS, MENUDENCIAS. UTILIZAR LECHE DESCREMADA

9	ASTRINGENTE	UNIDAD	223	2,400 CALORIAS	15 % PROTEÍNAS, 55% DE CHOS, 30% GRASAS DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. SE PROHIBEN 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, VERDURAS COCIDAS, ADICIÓN DE SAL Y SOBRES DE EDULCORANTE.
10	LIQUIDA COMPLETA	UNIDAD	757	2,400 CALORIAS	15 % PROTEÍNAS, 55% DE CHOS, 30% GRASAS DIETA CON 6 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NIEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA Y REFRIGERIO NOCTURNO. SE PERMITE TODO TIPO DE ALIMENTOS. ALIMENTOS DEBEN SER DE PRESENTACIÓN LÍQUIDA ESPESA, LÍQUIDOS Y COLADOS. SE PROHIBE EL CAFÉ Y EL TÉ. LOS REFRIGERIOS DEBEN TENER LECHE O DERIVADOS. EL LÍQUIDO DEL ALMUERZO Y CENA DEBE TENER UN ENERGÉTICO, UN PROTEICO Y VERDURA.
11	LIQUIDA CLARA	UNIDAD	885	700 CALORIAS	20 % PROTEÍNAS, 80% DE CHOS, 0 % GRASAS DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. SE PERMITEN LÍQUIDOS CLAROS: CONSUMIR NATURAL, AROMÁTICA, GELATINA, AGUA DE PANELA, TÉ EN AGUA. SE PROHIBEN LECHE Y JUGOS DE FRUTA.
12	COMPLEMENTARIA 1	UNIDAD	170	760 CALORIAS	10 % PROTEÍNAS, 50% DE CHOS, 40% GRASAS 5 - 6 MESES DE EDAD. DIETA CON 4 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. OFRECER FRUTAS DULCES, EN COMPOTAS, VERDURAS VERDES Y AMARILLAS; CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS; CARNES ROJAS, VISCERAS Y POLLO. SOPAS LIGUADAS CON PROTEÍNA. SE PERMITEN PREPARACIONES EN PURÉ, PAPILLA, COMPOTA Y ZUMOS DE FRUTAS.
13	COMPLEMENTARIA 2	UNIDAD	627	940 CALORIAS	10% PROTEÍNAS, 55% DE CHOS, 35% GRASAS. 8 - 11 MESES DE EDAD. DIETA CON 5 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. FRUTAS DULCES, EN COMPOTAS, VERDURAS VERDES Y AMARILLAS; CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS; CARNES ROJAS, VISCERAS Y POLLO, HUEVO TIBIO Y LEGUMINOSAS. SOPAS LIGUADAS CON PROTEÍNA. SE PERMITEN PREPARACIONES BLANDAS, NACO, PURÉ, PAPILLA, COMPOTA Y ZUMOS DE FRUTAS. NO OFRECER EN PRESENTACIÓN DECORTICADA.
14	COMPLEMENTARIA 3	UNIDAD	2,430	1,200 CALORIAS	8% PROTEÍNAS, 57% CHOS, 36% GRASAS. 1 - 2 AÑOS DE EDAD. DIETA CON 5 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NIEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA. NO CALDOS, OFRECER BEBIDAS LÁCTEAS ACHOCOLATADAS, KUMIS O YOGURT, PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA COMO TORTAS, GALLITAS Y POSTRES APETITOSOS PARA ESTA POBLACIÓN.
15	NORMAL PEDIÁTRICA 1	UNIDAD	2,747	1,600 - 1,800 CALORIAS	7% PROTEÍNAS, 58% CHOS, 36% GRASAS. 2 - 8 AÑOS DE EDAD. DIETA CON 5 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NIEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA. NO CALDOS, OFRECER BEBIDAS LÁCTEAS ACHOCOLATADAS, KUMIS O YOGURT, PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA COMO TORTAS, GALLITAS Y POSTRES APETITOSOS PARA ESTA POBLACIÓN.

16	REFRIGERIO TIPO 1	UNIDAD	10.725	250 CALORIAS	INCLUIR FARINACEOS Y BEBIDAS LÁCTEOS O DERIVADOS LÁCTEOS.
17	REFRIGERIO TIPO 2	UNIDAD	1.458	350 CALORIAS	INCLUIR FARINACEOS, BEBIDAS LÁCTEOS Y ALIMENTOS PROTEICOS.
18	ALIMENTOS POR PORCIONES	UNIDAD		N/A	VER ANEXO NO 1 ALIMENTOS POR PORCIONES

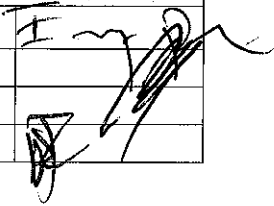
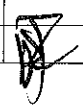
CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN

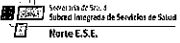
PUBLICACIÓN Y APERTURA EL PROCESO DE SELECCIÓN	23/02/2018
CIERRE PRESENTACIÓN Y RECEPCIÓN DE PROPUESTAS	27-02-18 HORA DE CIERRE: 11:00 A.M. LAS PROPUESTAS DEBERÁN PRESENTARSE EN LA CALLE 66 No. 15 - 41 PISO 3 OFICINA DE CORRESPONDENCIA, EN UNA (1) ORIGINAL Y UNA (1) COPIA FÍSICA Y UNA (1) EN MEDIO MAGNÉTICO.
EVALUACIÓN CRITERIOS JURÍDICOS, FINANCIEROS, TÉCNICO Y ECONÓMICO DE LAS PROPUESTAS	28/02/2018
PUBLICACIÓN RESULTADOS EVALUACIONES	01/03/2018
FECHA REMISIÓN COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTAS	02/03/2018

Documentos soportes que debe anexar el proponente	JURÍDICOS: 1. A) ROTULACIÓN DE LOS SOBRES DE PRESENTACIÓN (MODELO ANEXO NO. 1 ENTREGADO POR LA SUBRED) B) CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA (MODELO ANEXO No 2 ENTREGADO POR LA SUBRED) C) CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO APOORTE PARAFISCALES ANEXO No 3 ENTREGADO POR LA SUBRED) 2. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN (MODELO ANEXO NO. 4 ENTREGADO POR LA SUBRED) 3. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL / MATRÍCULA MERCANTIL (EXPEDICIÓN NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS) 4. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (EXPEDICIÓN NO MAYOR A NOVENTA (90) DÍAS) 5. FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO - RUT 6. FOTOCOPIA DEL REGISTRO DE IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA - RIT 7. FOTOCOPIA DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL 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 JUDICIALES - POLICÍA NACIONAL DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS 11. CERTIFICADO ANTECEDENTES - PERSONERÍA DE BOGOTÁ D.C. DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS 12. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL PAGO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES O DOCUMENTO EQUIVALENTE, DE LOS APORTES EFECTUADOS EN LOS ÚLTIMOS SEIS (6) MESES. ANEXO 3 13. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES: EL RUP DEBERÁ ESTAR VIGENTE Y EN FIRME DE CONFORMIDAD CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CONTENER INFORMACIÓN FINANCIERA CON FECHA DE CORTE MÍNIMO A DICIEMBRE 31 DE 2016. EL RUP SERÁ LA FUENTE DE INFORMACIÓN BASE PARA DETERMINAR LA HABILITACIÓN DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL DE LOS PROPONENTES 14. CERTIFICACIÓN BANCARIA 15. 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 TREINTA (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
	FINANCIEROS: 1. BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS DEBIDAMENTE DISCRIMINADOS CON FECHA DE CORTE 31 DE DICIEMBRE DE 2016. 2. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD Y TARJETA PROFESIONAL DEL CONTADOR PÚBLICO Y /O REVISOR FISCAL QUE FIRMAN EL BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS APORTADO. TÉCNICOS: REQUISITOS DE CARÁCTER TÉCNICO – FACTOR HABILITADOR ANEXO # 05 ECONÓMICOS: ECONÓMICOS EL OFERENTE DEBERÁ PRESENTAR VALORIZADO EL PRECIO DE TODOS Y CADA UNO DE LOS ITEMS REQUERIDOS EN ESTA INVITACIÓN A COTIZAR :

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Jurídicos	CUMPLE O NO CUMPLE. PRESENTACIÓN DE LA TOTALIDAD DE DOCUMENTOS SOLICITADOS
Financieros	1. CUMPLE O NO CUMPLE. PRESENTACIÓN DE LA TOTALIDAD DE DOCUMENTOS SOLICITADOS 2. CUMPLE O NO CUMPLE. PARA QUE LA PROPUESTA SEA ACEPTADA DEBERÁ CUMPLIR CON DOS (2) DE LOS TRES (3) FACTORES EVALUADOS. A) ÍNDICE DE LIQUIDEZ: MAYOR Ó IGUAL A UNO PUNTO CINCO (1,5), CALCULADO ASÍ: ÍNDICE DE LIQUIDEZ = ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE B) ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO: DEBERÁ ACREDITAR UN NIVEL DE ENDEUDAMIENTO, MENOR Ó IGUAL A CERO PUNTO SESENTA (0,60), CALCULADO ASÍ: ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO = PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL C) CAPITAL DE TRABAJO: DEBERÁ SER MAYOR O IGUAL AL 100% DEL PRESUPUESTO ASIGADO PARA ESTE PROCESO. ESTE FACTOR SE CALCULARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA: 1. CAPITAL DE TRABAJO = ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE
Técnicos	CUMPLE O NO CUMPLE. PRESENTACIÓN DE LA TOTALIDAD DE DOCUMENTOS SOLICITADOS EN ESTA INVITACIÓN A COTIZAR ANEXO # 05
Económicos	SE TENDRÁ EN CUENTA LA MEJOR PROPUESTA ECONOMICA CON RESPECTO AL PRECIO Y QUE SE ENCUENTRE HABILITADA DENTRO DE LOS FACTORES JURÍDICOS, FINANCIEROS Y TÉCNICOS

Criterios de Desempate	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. LA PROPUESTA QUE MUESTRE EL MEJOR ÍNDICE DE LIQUIDEZ. 2. LA PROPUESTA PRESENTADA PRIMERO EN EL TIEMPO SEGÚN EL RADICADO DE CORRESPONDENCIA.		
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN			
Valor	DOSCIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$280.000.000)	No.	393
Rubro Presupuestal	SUMINISTRO DE ALIMENTOS	Fecha del CDP	22/02/2018
CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO			
Forma de pago	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 ejecución	QUINCE(15) DÍAS
FORMA DE ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS			
Siteo de entrega	EL SERVICIO SE PRESTARÁ PARA LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.		
Forma de entrega	LOS SERVICIOS SE PRESTARÁN DE MANERA PRESENCIAL EN LA SUBRED Y EN CONCORDANCIA CON EL SUPERVISOR DEL CONTRATO		
Garantías de exigibilidad	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 LA CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES: EL CONTRATISTA DEBERÁ CONSTITUIR ESTA GARANTÍA, PARA PRECAVER LAS FUTURAS EVENTUALIDADES EN QUE UNO O VARIOS BIENES DE LOS CONTRATADOS NO REÚNAN LAS ESPECIFICACIONES O CALIDADES EXIGIDAS PARA LA CONTRATACIÓN O QUE NO SEAN APTOS PARA LOS FINES PARA LOS CUALES FUERON ADQUIRIDOS, ASÍ COMO PARA PRECAVER TAMBIÉN LOS VICIOS DE FABRICACIÓN Y LA CALIDAD DE LOS MATERIALES O COMPONENTES. SU CUANTÍA NO PODRÁ SER INFERIOR AL 10% DEL MONTO DEL CONTRATO Y SU VIGENCIA SERÁ IGUAL O SUPERIOR AL PLAZO DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS. C) 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. SU CUANTÍA NO PODRÁ SER INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y SU VIGENCIA SERÁ DE TRES (3) AÑOS. D) DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL: 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. SU CUANTÍA NO PODRÁ SER INFERIOR AL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y SU VIGENCIA SERÁ IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) MESES MÁS. LAS PRÓRROGAS, ADICIONES O MODIFICACIONES QUE SE SURTAN EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DEBERÁN AMPLIAR LAS COBERTURAS EN TIEMPO Y EN VALOR DE LA PÓLIZA CORRESPONDIENTE DENTRO DEL TÉRMINO ESTABLECIDO.		
APROBACIÓN			
Firmas	Nombre y Firma Responsable Proceso de Compras:	ENRIQUE PÁEZ FALLA	
	Nombre y Firma Dirección de Contratación:	ALVARO DE JESÚS GALVIS BARRIOS	
	Nombre y Firma Vo. Bo. Subgerente Corporativo: (E)	ALVARO DE JESÚS GALVIS BARRIOS	
	Nombre y Firma Gerente:	YIDNEY ISABEL GARCIA RODRIGUEZ	

	SOLICITUD DE BIENES Y SERVICIOS	CODIGO : AP-CT-F-01-04
		VERSION : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	PAGINA : 1 DE 1
		FECHA : 11/10/2017

Fecha de Solicitud d/m/a 01/03/2018

Fecha de Recibido d/m/a

DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre del Solicitante: NANCY STELLA TABARES RAMÍREZ
Proceso: SUBGERENCIA DE SERVICIOS DE SALUD

OBJETO A CONTRATAR

SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

JUSTIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR

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 PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., necesarios para el funcionamiento de sus sedes asistenciales.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR

Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Promedio consumo	Especificación Técnica	Observación	*PAA
1	Normal	A Demanda	Unidad	22,067	2,400 Calorías	15 % Proteínas 55% CHOS 30% Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos.	
2	Hiperproteica / hipercalórica	A Demanda	Unidad	1,774	3,000 Calorías	18 % Proteínas, 52% CHOS, 30% Grasas 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	2,400 Calorías	18 % Proteínas, 52% CHOS, 30% Grasas Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio. Alta en proteína de AVB 75%. Se permite todo tipo de alimentos.	
4	Blanda Consistencia	A Demanda	Unidad	8,023	2,400 Calorías	15 % Proteínas, 55% CHOS, 30% Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben alimentos duros, descortados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros. Se permiten alimentos licuados, puré, molidos y desmechados.	
5	Semiblanda	A Demanda	Unidad	1,185	2,400 Calorías	15% Proteínas, 55% CHOS, 30% Grasas Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y refrigerio nocturno. Se prohíben alimentos duros, descortados, 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.	
6	Hiposódica	A Demanda	Unidad	7,111	2,400 Calorías	15 % Proteínas 55% CHOS 30% Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben espinacas, acelgas, apio, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salameñaría embutidos. Se estandariza un contenido de sodio de 2000 mgr diarios para todas las dietas hiposódicas, la sal se añadirá en la preparación de los alimentos.	
7	Hipoglúcida	A Demanda	Unidad	8,457	1,600 Calorías	20 % Proteínas, 50% 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.	
8	Hipograsa	A Demanda	Unidad	999	2,400 Calorías	17 % Proteínas, 60 % de CHOS, 23 % Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben Preparaciones fritas, lácteos enteros, mayonesa, salsas, aderezos grasosos, hojaldres, postres lácteos, productos de salameñaría, carnes embutidas, vísceras, menudencias. Utilizar leche descremada.	

OK
22-02-18
9-00
425
1

9	Astringente	A Demanda	Unidad	223	2,400 Calorías	15 % Proteínas, 55% de 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, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.
10	Líquida Completa	A Demanda	Unidad	757	2,400 Calorías	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 de presentación líquida espesa, licuados y colados. Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del Almuerzo y Cena debe tener un energético, un proteico y verdura.
11	Líquida Clara	A Demanda	Unidad	885	700 Calorías	20 % Proteínas, 80% de CHOS, 0 % Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permiten líquidos claros: consomé natural, aromática, gelatina, agua de panela, te en agua. Se prohíben leche y jugos de fruta.
12	Complementaria 1	A Demanda	Unidad	170	760 Calorías	10 % Proteínas, 50% de CHOS, 40% Grasas 6 - 8 meses de Edad Dieta con 4 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y comida. Ofrecer Frutas dulces, en compotas; Verduras verdes y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, vísceras y pollo. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones en puré, papilla, compota y zumos de frutas.
13	Complementaria 2	A Demanda	Unidad	627	940 Calorías	10% Proteínas, 55% de CHOS, 35% Grasas. 8 - 11 meses de Edad Dieta con 5 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 decoritada.
14	Complementaria 3	A Demanda	Unidad	2,430	1,200 Calorías	8% Proteínas, 57% CHOS, 35% Grasas. 1 - 2 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres apetitosos para esta población.
15	Normal Pediátrica 1	A Demanda	Unidad	2,747	1,600 - 1,800 Calorías	7% Proteínas, 56% 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, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres apetitosos para esta población.
16	Refrigerio Tipo 1	A Demanda	Unidad	10,725	250 Calorías	Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteos.
17	Refrigerio Tipo 2	A Demanda	Unidad	1,458	350 Calorías	Incluir farináceos, bebidas lácteas y alimentos proteicos.
18	Alimentos por porciones	A Demanda	Unidad		N/A	VER ANEXO No 1 ALIMENTOS POR PORCIONES

¿Se anexa documento de detalle de descripción? SI_ X_ NO_

REQUISITOS TÉCNICOS ESPECIALES A SOLICITAR	
VER ANEXO No 2	
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	

GENERALES:	
1. CUMPLIR CABALMENTE CON EL OBJETO DEL CONTRATO CON LA OPORTUNIDAD, CUBRIMIENTO, EFICACIA Y CALIDAD REQUERIDOS.	
2. ABSTENERSE DE REALIZAR CUALQUIER CAMBIO EN LAS CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO SIN PREVIO VISTO BUENO DEL SUPERVISOR DEL MISMO.	
3. MANTENER DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO LAS MISMAS CONDICIONES OFRECIDAS EN LA OFERTA, EN TÉRMINOS DE CALIDAD, PRECIO, CARACTERÍSTICAS ESPECIALES Y DISPONIBILIDAD.	
4. SUSCRIBIR EL CONTRATO Y CUANDO A ELLO HUBIERA LUGAR EL ACTA DE INICIO DE EJECUCIÓN DEL MISMO, ASÍ COMO LOS DEMÁS OTROS QUE SE REQUIERAN PARA EL DEBIDO DESARROLLO DEL OBJETO CONTRACTUAL.	
5. PRESENTAR ANTE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PARA LA GENERACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO LA FACTURA 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. VELAR POR MANTENER EL BUEN NOMBRE DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., OBRANDO DE MANERA HONESTA Y RESPONSABLE.	
8. 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.	
ESPECÍFICAS:	
1. Se solicita ciclo de minutas y refrigerios respectivos de veintiocho (28) días para los servicios de pediatría y adultos por separado, regido por las Guías Alimentarias para la Población Colombiana del ICBF por grupos de edad para personas sanas y con los ajustes respectivos para las patologías más frecuentes según los lineamientos técnicos. Este debe incluir:	
o Menú patrón para cada tipo de dieta.	
o Tamaño de porción en crudo y cocido.	
o Derivaciones de dieta respectivas.	
o Tiempo de comidas.	
o Contenido de calorías y nutrientes. Dentro de análisis químico.	
2. Los ciclos de minutas para Pediatría debe contener alimentos de preferencia para esas edades como son: bebidas azucaradas, yogurt y productos de pastelería. Las verduras se deben ofrecer en preparaciones más apetitosas como ensaladas frescas dulces, tortas, croquetas, soufflés, etc.	
3. 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 Cingula 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 Engativá.	
3 Los almuerzos deben incluir postre.	
4. 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 AZÚCAR, postres dietéticos y lácteos dietéticos. Los alimentos dietéticos se manejarán con la tabla de composición de cada producto y se hará un anexo técnico.	
5 El servicio de alimentos debe disponer de leche deslactosada y derivados lácteos deslactosados para todos los servicios excepto Pediatría.	
6 Para el alimento proteico se tendrá en cuenta la parte comestible según la tabla de composición de alimentos colombiana ICBF 2005, 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 decoradas o desmechadas.	
7 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.	
8 Se suministrará botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros juntos con vasos desechables suficiente para cubrir necesidades de los pacientes de Salud	
9 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.	
10 Toda sugerencia debe ser aceptada 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.	
11 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.	
12 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, 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.	
13 El proponente seleccionado suministrará a diario los tiempos de comida de Desayuno, Nueves, Almuerzo, Ocas, Cena y Refrigerios Nocturnos adicionales solicitados en cada Servicio de Hospitalización	
14 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.	
15 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.	
16 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.	
17 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 Alimentos 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 Alimentos deberá visitar al paciente con el ánimo de conocer sus motivos y optimizar la ingesta.	
18 La preparación de menor aceptación será evaluada a final de mes con revisión de ingredientes, ajuste de receta y quedara en evaluación para definir si continua en el menú establecido.	
19 El proponente seleccionado presentará indicadores mensuales de satisfacción del usuario y de seguridad del paciente:	
19 Porcentaje de Adecuación Dieta: $\text{Peso (grs) alimento servido} / \text{peso (grs) alimento indicado} \times 100$	
20 Total de pacientes con dieta en el mes/ No. incidentes o acciones inseguras x 100	
21 Total de pacientes con dieta en el mes/ No. Eventos adversos x 100	
22 Encuesta de satisfacción mensual en una (1) de las UPSS, seleccionada por el supervisor del contrato.	
23 Oportunidad en los tiempos de entrega de acuerdo con el horario previamente pactado.	
24 De igual manera la nutricionista del Servicio de Alimentos deberá reportar los incidentes o eventos adversos al Servicio de Nutrición y realizar la consolidación mensual.	
25 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.	
26 El control de la facturación estará a cargo del supervisor designado para el efecto. Los ítems a tener en cuenta para dicha facturación son:	
27 Liquidación de residuos por pesaje información suministrada por gestión ambiental.	
28 Las cuentas de cobro y/o facturas no se certificarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado.	
Plazo estimado de ejecución del contrato (indicar para cuanto tiempo)	
15 días	

Firmas	Nombre y Firma del solicitante:	DANIEL ISIDRO BLANCO	
	Nombre y Firma del Director que revisa:	ALVARO DE JESÚS GALVIS BARRIOS	
	Nombre y Firma VoBo. Subgerente Servicios de Salud:	NANCY STELLA TABARES RAMIREZ	
	Nombre y Firma Gerente:	YIDNEY ISABEL GARCIA RODRIGUEZ	

* Este campo es diligenciado por la Dirección receptora: ¿El bien o servicio solicitado se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad?

Observaciones:

	ANÁLISIS DE RIESGOS	CÓDIGO : AP-CT-F-02-03
		VERSIÓN : 3
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	PÁGINA : 1 DE 1 FECHA : 11/10/2017

CLASE DEL RIESGO GENERAL	TIPIFICACIÓN (EJEMPLOS PARA TIPIFICAR LOS RIESGOS GENERALES DE LA COLUMNA ANTERIOR)	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA				IMPACTO				ESTIMACIÓN	ASIGNACIÓN DEL RIESGO (DEFINICIÓN)	QUIÉN ASUME EL RIESGO
		4	3	2	1	4	3	2	1			
		ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA	ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA			
Casilla de selección	Casilla de diligenciamiento	Casilla de selección (Escala solo una)				Casilla de selección (Escala solo una)				Generación automática	Generación automática	Generación automática
AMBIENTALES:	Malta gestion de residuos			2				2		4	MEDIO BAJA - CONTROLARLO	CONTRATANTE
OPERACIONAL:	Se supere el monto del contrato			2				2		4	MEDIO BAJA - CONTROLARLO	CONTRATANTE
ECONÓMICOS:	Se supere el valor en la La proyeccion de menus		3				3			6	MEDIO ALTO - ADMINISTRARLO	CONTRATANTE
										0		
										0		
										0		
										0		
										0		
										0		
										0		
										0		
										0		

ELABORADO POR:	
Firma:	
Nombre:	NANCY STELLA TABARES RAMIREZ
Cargo:	SUBGERENTE DE SERVICIOS DE SALUD
Fecha Elaboración d/m/a	26 DE FEBRERO DE 2018

DANCY

ANEXO No. 01
ROTULACIÓN DE LOS SOBRES DE PRESENTACIÓN

SEÑORES

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

DIRECCION DE CONTRATACIÓN - COMPRAS

compras@subrednorte.gov.co

comprasrednorte3@gmail.com

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

Bogotá D.C

Referencia: Propuesta para "La Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E, se permite invitar a presentar propuestas para: CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SUS REDES ASISTENCIALES

Documento: ORIGINAL No. FOLIOS _____

Anexos: _____ folios, Medios Magnéticos _____

Proponente: Nombre de la Persona Natural, Jurídica, Consorcio o Unión Temporal.

Representante Legal:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

ANEXO No. 2

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

comprasrednorte3@gmail.com

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

Bogotá D.C

Referencia: La Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E, se permite invitar a presentar propuestas para: CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SUS REDES ASISTENCIALES

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: CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SUS REDES ASISTENCIALES

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. 3
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 4

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)

ANEXO No 5

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

- **LINEAMIENTOS TECNICOS GENERALES EN LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS**
- **CONDICIONES ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS CON EL RECURSO HUMANO**
- **PROGRAMA DE SELECCIÓN Y CAPACITACION DEL PERSONAL**
 - a) Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.
 - b) Programa de inducción, adiestramiento y capacitación permanente al personal que labora con el proveedor, relacionado con el servicio de alimentos, manejo de desechos hospitalarios, limpieza y desinfección de áreas estériles y no estériles, atención al cliente, seguridad industrial y calidad del servicio.
 - c) La persona deberá estar capacitada y ser idónea, con experiencia, de manera que garantice un adecuado desempeño, de acuerdo con el decreto 3075 de 1997 y demás concordantes, se deberá mantener actualizado. La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses.

Los requisitos referidos a:

- ✓ **Certificación médica:** El personal encargado de manipulación de alimentos debe tener certificación médica anual que lo faculte para desempeñar tal función. De la misma manera, cuando el personal presente una infección que pueda provocar contaminación de alimentos debe presentar nuevamente certificación médica para continuar en el desempeño del cargo.

- ✓ Certificado de manipulador de alimentos: 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 cada seis meses los siguientes exámenes: frotis de garganta, frotis de uñas y coprológico y los cultivos necesarios. Cuando el empleado necesite tratamiento farmacológico, se deben tomar los laboratorios de control una vez el mismo se haya terminado.

Serán exigidos al proponente seleccionado en el proceso de convocatoria pública que se adelanta, al momento de la suscripción del respectivo contrato.

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

UPSS ENGATIVÁ

Nutricionista Dietista Administradora supervisora (2) desde que se abre el turno hasta el cierre

Auxiliar de Alistamiento..... (2)

Auxiliar de Refrigerios y Postres..... (2)

Camareras..... (10)

UPSS EMAÚS

Nutricionista Dietista Administradora (1) desde que se abre el turno hasta el cierre

Auxiliar para la distribución de alimentos (2)

UPSS SIMÓN BOLÍVAR

Nutricionista Dietista Administradora (2) desde que se abre el turno hasta el cierre

Auxiliar de Alistamiento..... (2)

Auxiliar de Refrigerios y Postres..... (2)

Camareras..... (12)

UPSS FRAY BARTOLOMÉ

Nutricionista Dietista Administradora (1) desde que se abre el turno hasta el cierre

Auxiliar de Alistamiento..... (1)

Auxiliar de Refrigerios y Postres..... (1)

Camareras..... (2)

UPSS SUBA

Nutricionista Dietista Administradora (2) desde que se abre el turno hasta el cierre

Auxiliar de Alistamiento..... (2)

Auxiliar de Refrigerios y Postres..... (2)
Camareras..... (10)

UPSS CHAPINERO

Nutricionista Dietista Administradora (1) desde que se abre el turno hasta el cierre
Auxiliar para la distribución de alimentos (2)

UPSS VERBENAL

Nutricionista Dietista Administradora (1) desde que se abre el turno hasta el cierre
Auxiliar para la distribución de alimentos (2)

- a) Se debe garantizar el cubrimiento del personal anteriormente mencionado todo el tiempo que el servicio de alimentos esté funcionando, es requisito indispensable la supervisión del funcionamiento dentro del servicio como en pisos de un profesional en Nutrición y Dietética en todos los tiempos de comidas principales: desayuno, almuerzo y comida de lunes a domingo.
- b) 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.
- c) 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.
- d) 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.
- e) Cuando se incapaciten personas de este servicio, se debe cubrir con otra persona igualmente idónea, ya que se perjudicaría el desempeño del servicio.
- f) Igualmente deberán 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.
- g) 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 debidamente entrenados y capacitados a través de inducción antes de ingresar al Hospital, la cual debe estar certificada por el oferente seleccionado.
- h) 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.

- i) 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.

HORARIO DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

Desayunos	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio nocturno
8:15– 9:15AM	10:00A M	12:30– 1:30PM	3:30P M	5:30 -6:30PM	7 P.M.

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

Las dietas hipoglúcida, 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.

EQUIPOS Y MENAJE PARA LA HOTELERIA

TRANSPORTE: Para los puntos de todas las unidades de la Subred Norte E.S.E las dietas serán preparadas y empacadas en una planta procesadora de alimentos y transportadas en un vehículo para uso exclusivo de transporte de alimentos, avalado por el INVIMA. Según los lineamientos regidos por el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Protección Social y las demás normas concordantes. Los conductores de los vehículos deben contar con el curso de manipulación de alimentos, el cual debe ser presentado al momento de la suscripción del contrato.

CUBERTERÍA DESECHABLE: Esta debe ser empacada en bolsa plástica con servilleta en su interior: cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara postera. Para los servicios de Salud Mental, quemados y Cirugía se utilizara solo cuchara y cuchara postera.

VAJILLA DESECHABLE: 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- a) **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 Secretaria 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.

Para el efecto la institución entregará un área adecuada para realizar la operación.

- b) **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.
- c) **ENSAMBLE:** El ensamble de las diferentes 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.
- d) **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 CLÍNICA 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.
- e) **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. Durante la noche queda prohibido dejar bandejas en los diferentes servicios hospitalarios.
- f) 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 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, decreto 60 de 2002 y demás normas que lo regulen.

CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

- El proponente seleccionado mantendrá congelada por espacio de 72 horas una muestra testigo de las preparaciones críticas 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.
- El proponente seleccionado debe hacer chequeos microbiológicos de acuerdo a la normatividad vigente a un alimento de alto riesgo epidemiológico o crítico de la minuta, frotis de manos a los manipuladores y superficies; el proponente seleccionado será responsable del pago de las pruebas realizadas y los resultados de dichas pruebas estarán disponibles para el personal de la E.S.E que lo requieran o ente de control.

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 a los sobrantes de alimentos se les dará el tratamiento según la normatividad vigente y 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

El proponente seleccionado deberá presentar el plan de saneamiento básico y estar disponible en la institución, 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 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.
- 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.
- Programa de control de plagas incluirá la periodicidad y procedimiento de desinsectación, desratización, y desinfección de áreas de cocina, de acuerdo a las normas establecidas por la Secretaría Distrital de Salud, Ministerio de Salud e INVIMA.
- Abastecimiento de agua. El proponente seleccionado debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable y su 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 cualquier funcionario del UPSS o ente de control.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

El proponente seleccionado se compromete a la calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de infraestructura y equipos, 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 2

EVALUACIÓN TECNICA (Quinientos 500 puntos)

Se presentará por el oferente una propuesta técnica en físico y medio magnético USB que deberá contener como mínimo los siguientes documentos y requisitos calificables, así:

FACTORES DE EVALUACION	Parcial	Subtotal
1. PROGRAMACION DE MENUS		
a) a Análisis Químico	150	
b) Ciclo de menús	150	300
2. MANUALES	85	85
3. CALIDAD DEL SERVICIO		
Certificación ISO 9001: 2000	15	15
4. EXPERIENCIA	100	100
TOTAL		500

CALIDAD NUTRICIONAL

PROGRAMACIÓN DE MENÚS

a. Análisis Químico: CIEN (100) Puntos

El análisis químico presentado por el proponente será de acuerdo a la tabla de composición de alimentos colombianos del 2005, con la distribución del valor calórico total especificado para cada una de las diferentes dietas terapéuticas establecidas en la presente convocatoria; el proponente presentará análisis químico con una adecuación entre 90 – 110% para calorías, macronutrientes, micronutrientes en la población colombiana (calcio, hierro, vitamina A y vitamina C) según las recomendaciones de ingesta diaria del ICBF y fibra.

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.

La leche deslactosada se debe analizar con leche entera pasteurizada de vaca.

b. Ciclo de menús: OCHENTA Y CUATRO (84) puntos.

CICLOS DE MENUS

El oferente suministrará una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para los pacientes hospitalizados que cubra las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas en la minuta patrón de las diferentes dietas terapéuticas, para lo cual presentará un manual de dietas que incluya las minutas patrón, indicación, alimentos permitidos y no permitidos para las diferentes dietas terapéuticas establecidas en la presente convocatoria; junto con un ciclo de menús de 28 días (4 semanas) por tiempo de comida y tipo de dieta.

La combinación de colores en la presentación y preparación de los platos debe ser adecuada, no repetitiva y dar un buen aspecto visual.

Los cambios al ciclo de menús estarán sujetos a la aprobación por el servicio nutrición de 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. 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 alimentos, que se requieran para el tratamiento terapéutico del paciente.

ESPECIFICACIONES DIETARIAS

N o	DIETA	CALORIA S	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 hipercalórica	3.000	18 % Proteínas, 52% 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	18 % Proteínas,	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo,

			52% CHOS, 30% Grasas	Onces y Comida y refrigerio.. 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	Semiblanda	2.400	15% Proteínas, 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.
6	Hiposódica	2.400	15 % Proteínas 55% CHOS 30% Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben espinacas, acelgas, apio, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salsamentaria 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.
7	Hipoglúcida	1.800	20 % Proteínas, 50% 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.
8	Hipograsa	2.4000	17 % Proteínas, 60 % de CHOS, 23 % Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben Preparaciones fritas, lácteos enteros, mayonesa, salsas, aderezos grasosos, hojaldres, postres lácteos, productos de salsamentaría, carnes embutidas, vísceras, menudencias. Utilizar leche descremada
9	Astringente	2.400	15 % Proteínas, 55% de 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, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.
10	Líquida Completa	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 de presentación líquida espesa, licuados y colados. Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del Almuerzo y Cena debe tener un energético, un proteico y verdura.
11	Líquida Clara	700	20 % Proteínas, 80% de CHOS, 0 % Grasas	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permiten líquidos claros: consomé natural, aromática, gelatina, agua de panela, té en agua. Se prohíben leche y jugos de fruta.
12	Complementaria 1	760	10 % Proteínas, 50% de	5 - 6 meses de Edad Dieta con 4 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y comida.

			CHOS, 40% Grasas	Ofrecer Frutas dulces, en compotas; Verduras verdes y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, vísceras y pollo. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones en puré, papilla, compota y zumos de frutas.
13	Complementaria 2	940	10% Proteínas, 55% de CHOS, 35% Grasas.	8 - 11 meses de Edad Dieta con 5 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.
14	Complementaria 3	1.200	8% Proteínas, 57% CHOS, 35% Grasas.	1 - 2 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres apetitosos para esta población.
15	Normal Pediátrica 1	1.600- 1.800	7% Proteínas, 58% 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, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres apetitosos para esta población.
16	Refrigerios Tipo 1	250		Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteos.
17	Refrigerio Tipo 2	350		Incluir farináceos, bebidas lácteas

				y alimentos proteicos.
18	Alimentos por porciones	N/A		Conforme al siguiente listado:

ALIMENTO	CANTIDAD
CONSOME	240 CC
COMPOTA	120 G
VASO DE JUGO	240 CC
JARRA DE JUGO	1 LITRO
PORCIÓN DE CEREAL	100 G
PORCIÓN DE PROTEINA	100 G
GELATINA	240 CC
SOPA DEL DÍA	240 CC
AROMATICA	240 CC
BEBIDA LACTEA	240 CC
PALETA EN AGUA	UNIDAD
PORCIÓN DE FRUTA	200 G

MINUTA PATRON

DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta o jugo	1 porción/ 1 vaso	100g/ 240cc
	Aderezo graso /dulce	1 porción	10 grs/ 15grs
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	1 porción	30g

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

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.

El peso en cocido de la proteína no será inferior a 100 g.

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.

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 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, 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 recipientes individuales

El proteico del desayuno se ofrecerá en licuado de carne de res magra o pollo o candil.

El energético 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.

Se debe utilizar espesantes comerciales 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.

Características del menú:

La alimentación debe prepararse baja en 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 se reemplazará sopa por fruta, se estandarizará una restricción de sodio moderada

(2.000mg/día), para afianzar el sabor y garantizar la aceptación por parte del usuario.

DIETA ASTRINGENTE

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida de soya	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Compota	1 porción	80g
Almuerzo y Comida	Consomé, 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 con diarrea o aquellos que por su condición requieran un contenido de residuos bajo.
- Características del menú:
No se deben ofrecer bebidas con leche entera, derivados lácteos o verduras crudas.
La bebida del desayuno debe ser a base de leche deslactosada o leche de soya.
Verduras y frutas únicamente astringentes.
No salsas, cremas ni alimentos productores de gas.
Al desayuno el proteico se ofrece como caldo de carne o pollo.

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
	Aderezo graso	1 porción	10g
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Fruta	1 porción	100g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin	1 porción o unidad	100g

	hueso)		
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Crudo	1 porción	70g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Fruta entera	1 porción	50g
Refrigerio Nocturno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g

- Indicada para pacientes diabéticos 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 debe ser integral.
- La porción de verdura sea cruda o cocida deberá ser mayor a la suministrada en la dieta normal.
- No se permite el uso de frutas con alto índice glicémico como manzana, uvas, banano, piña y durazno.
- No ofrecer remolacha y ahuyama.
- La sopa en almuerzo y cena debe ser de verduras variadas en tipo de verduras preparación.
- 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.
- A cambio de la fruta del Almuerzo, puede ofrecer postre dietético.

DIETA HIPERPROTEICA HIPERCALORICA

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 /dulce	1 porción	10 grs/ 15grs
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Energético	1 porción	40g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	120g

	Cereal	1 porción	120g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

- Indicada para pacientes cuya condición requiere un alto contenido de energía y proteína. Es una dieta fraccionada, con abundantes líquidos.
- Características del menú:
Se ofrecerá doble proteína en el desayuno y el pesaje de las otras comidas se seguirá según las indicaciones.

DIETA LIQUIDA CLARA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Consomé sin grasa	1 pocillo	240cc
	Te, agua de panela, aromática	1 taza	200cc
	Gelatina	1 porción	80g
Almuerzo y Comida	Consomé sin grasa	1 pocillo	240cc
	Te, agua de panela, aromática	1 taza	200cc
	Gelatina	1 porción	80g

- Indicada para pacientes en los cuales se requiere evaluar la tolerancia a la vía oral, produciendo una mínima estimulación del tracto gastrointestinal. Los alimentos se presentan de forma líquida, con un mínimo aporte de glucosa, es una dieta fraccionada.
- Características del menú:
La gelatina se presentará de forma sólida y se utilizará gelatina dietética para los pacientes con indicación hipoglucida.
El consomé será de pollo o carne magra, sin grasa.
Se utilizarán aromáticas, te o agua de anís.

DIETA LIQUIDA TOTAL

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza	240cc
	Licuada(proteína 50 g y tubérculo)	1 pocillo	240cc
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
Nueves y Onces	Derivado lácteo	1 vaso	240g

Almuerzo y Comida	Crema(proteína 80 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	240cc
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Gelatina	1 porción	100g

- Indicada para pacientes con compromiso de la masticación o deglución, siendo una dieta de transición, fraccionada incluye nueve, onces y refrigerio nocturno.
- Características del menú:
La bebida láctea del desayuno debe ser de alta densidad energética, no se permite el uso de café o té.
Los refrigerios deberán contener leche, yogurt o coladas.
Cuando el paciente tenga restricción de lácteos el proponente debe completar el valor calórico total y de macronutrientes.
El licuado de almuerzo y cena debe contener un energético, proteico y verduras, con los gramajes establecidos en la minuta patrón.

DIETA HIPOGRASA

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CANTIDADES
Desayuno	Jugo de fruta o fruta entera	240 cc 100 g
	Bebida en leche descremada	240 cc
	Proteico	50 g
	Energético	30 g
Almuerzo	Sopa	240 cc
	Proteína	100 g
	Cereal	100 g
	Energético	100 g
	Verdura	100 g
	Jugo de fruta	240 cc
	Postre	30 g
Cena	Sopa	240 cc
	Proteína	100 g
	Cereal	100 g
	Energético	100 g
	Verdura	100 g
	Jugo de fruta	240 cc

- Indicada para pacientes con patologías coronarias u otros que por su condición así lo requieran; es una dieta modificada en grasa, el aporte de grasas saturadas será inferior al 10% del VCT y el de colesterol menor a 300 mg/día. En el análisis químico se presentará dicha discriminación.
- Características del menú:

No se permite el huevo como proteico en el desayuno, ni embutidos.

Los lácteos serán descremados.

No se permiten fritos, ni aderezos como mayonesa, salsa de tomate, crema de leche.

Las preparaciones a suministrar serán al horno, al vapor o cocidas.

Las verduras serán crudas o cocidas, no se permite suministrarlas en torta.

Las carnes deben ser magras y el pollo y/o pescado se ofrecerá sin piel, las carnes blancas 5 veces a la semana.

DIETA COMPLEMENTARIA I

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Licuada(proteína 15grs y tubérculo)	1 pocillo	150cc
	Compota	1 porción	90g
Almuerzo y cena	Crema(proteína 15 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	150cc
	Jugo de fruta	1 vaso	150cc

- Indicada para niños desde los 5 hasta los 8 meses, debe cubrir el 40% de la recomendación de calorías y nutrientes; la textura de los alimentos debe ser suave de tipo puré y papillas
- Características del menú
No se permite el uso de leche de vaca para las diferentes preparaciones sino formula de continuación, solo se permite el uso de frutas no acidas.

DIETA COMPLEMENTARIA II

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Proteico	1 porción	30g
	Energético	1 porción	15g
	Jugo de fruta	1 vaso	150cc
Almuerzo y Comida	Crema(proteína 15 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	150cc
	Proteína	1 porción	30g
	Energético	1 porción	40g
	Regulador	1 porción	40g
	Jugo de fruta	1 vaso	150cc

- Indicada para niños desde los 8 hasta los 11 meses, debe cubrir el 70% de la recomendación de calorías y nutrientes; la textura de
- Características del menú :

No se permite el uso de leche de vaca para las diferentes preparaciones sino formula de continuación.

No ofrecer te, café ni chocolate.

El alimento proteico será carne magra o pollo sin piel, la consistencia será molida o desmechada, albóndiga o suflé. La verdura se ofrecerá en puré o cocida o torta.

DIETA COMPLEMENTARIA III

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Jugo de fruta o fruta entera	1 vaso o 1 porción	180cc - 80g/
	Bebida láctea	1 taza	180cc
	Proteico	1 porción	50g
	Energético	1 porción	20g
Nueves y Onces	Lácteo y fruta/ Lácteo y energético	1 vaso/ 1porción	120cc - 20g
Almuerzo y Comida	Sopa	1 taza	150g
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	40g
	Energético	1 porción	40g
	Regulador	1 porción	40g
	Jugo de fruta	1 vaso	200cc
	Postre (solo almuerzo)	1 vaso	20g

- Indicada para niños desde el 1 hasta los 2 años, cubre el 100% de las recomendaciones de calorías y nutrientes. Contiene alimentos en todas las preparaciones, de fácil masticación y deglución.
- Características del menú :
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.

NORMAL PEDIATRICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Jugo de fruta o Fruta entera	1 vaso o 1 porción	180cc - 80g
	Bebida láctea	1 taza	180cc

	Proteico	1 porción	50g
	Energético	1 porción	30g
Nueves y Onces	Lácteo y frutal/ Lácteo y energético	1 vaso/ porción	180cc - 20g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	180cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	60g
	Energético	1 porción	50g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso	200cc
	Postre (solo almuerzo)	1 porción	20g

- 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

Manuales: OCHENTA Y CINCO (85) puntos

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

- Listado de proveedores.
- Ficha técnica de productos.
- Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Programa de análisis organoléptico de los alimentos.
- Manual de funciones para cada cargo.
- Plan de saneamiento.
- Manual de limpieza y desinfección de equipos.
- Protocolo lavado y desinfección de frutas y verduras.
- Manual de plagas y roedores.
- Manual de control de desechos.
- Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP.
- Programa de capacitación y normas de cortesía para personal.
- Programa de salud ocupacional.
- Programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.
- Programa de Bioseguridad.
- Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador.

Cada manual, plan, programa, proceso y cronograma tiene puntaje de 5 puntos = 85 PUNTOS

CALIDAD DEL SERVICIOS

Certificación de Calidad del Servicio: QUINCE (15) puntos

Certificación ISO 9001-2000:

Si
No

15 Puntos

15 puntos
0 puntos

Experiencia: CIEN (100) puntos

El proponente deberá acreditar experiencia, dentro los últimos CINCO AÑOS, contados a partir de la fecha inicialmente prevista para el cierre del presente proceso, de contratos ejecutados que tengan relación directa con la prestación del servicio de alimentación a usuarios hospitalizados, por un valor igual o superior 5.000 SMMLV. Para lo anterior, el proponente, debe anexar máximo CINCO (05) contratos certificados, iniciados y ejecutados en su totalidad, dentro de los últimos cinco (5) años mencionados, que sumen como mínimo, la experiencia exigida en SMMLV, La verificación de la experiencia de los proponentes se realizará en el Registro Único de Proponentes conforme al Decreto 1082 de 2015.

Criterios de Verificación y Evaluación

Serán objeto de evaluación únicamente las propuestas que cumplan la totalidad de los requisitos mínimos de orden jurídico, técnico y financiero establecidos en el presente Pliego de Condiciones.

Deberá presentar certificaciones expedidas por las entidades contratantes (públicas o privadas), en servicios de alimentación hospitalaria desde I a IV nivel de atención, durante los últimos 5 años a la fecha de la entrega de las propuestas de contratos ejecutados y que se encuentren soportados en el RUP.

EVALUACIÓN ECONÓMICA: QUINIENTOS (500) PUNTOS.

• **Información de Precios**

Para efectos de consolidación de la propuesta económica, el proponente deberá indicar los valores correspondientes a cada una de las dietas descritas en la parte técnica y conforme a las características allí definidas.

La calificación de precios será equivalente a un puntaje de quinientos (500) PUNTOS máximo. La calificación de precios será aplicada por fórmula matemática donde el mayor puntaje lo obtendrá el menor precio de oferta para la Sub Red Integrada De Servicios En Salud Norte ESE.

Obtendrá quinientos (500) puntos la oferta de menor valor y en forma inversamente proporcional las demás propuestas.

En la propuesta económica el proponente deberá describir de manera detallada los valores del servicio y/o bien ofrecido y debidamente totalizada incluidos impuestos.

1. El valor de la propuesta debe incluir la totalidad de los costos directos e indirectos que genere el servicio y/o bien a ofertar. El oferente deberá presentar su oferta en pesos colombianos, sin anotar centavos, aproximando por exceso o por defecto al entero más cercano y debidamente totalizado. El valor de las dietas para los UPSS debe incluir el costo del transporte especializado en alimentos.
2. Al presentar la oferta, el proponente deberá tener en cuenta todos los gastos, impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental y municipal que se causen en razón de la suscripción, legalización, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales serán a cargo del contratista.
4. Cuando el proponente omita diferenciar el IVA de un servicio que esté gravado, se entiende que está incluido dentro del valor presentado.
5. Los precios consignados en la propuesta se mantendrán vigentes durante el término de ejecución del contrato, adiciones, prórrogas y hasta la liquidación del contrato, por lo tanto, no habrá lugar a reajustes.
6. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

ANEXO 3

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Se solicita ciclo de minutas y refrigerios respectivos de veintiocho (28) días para los servicios de pediatría y adultos por separado, regido por las Guías Alimentarias para la Población Colombiana del ICBF por grupos de edad para personas sanas

y con los ajustes respectivos para las patologías más frecuentes según los lineamientos técnicos. Este debe incluir:

- Menú patrón para cada tipo de dieta.
- Tamaño de porción en crudo y cocido.
- Derivaciones de dieta respectivas.
- Tiempo de comidas.
- Contenido de calorías y nutrientes. Dentro de análisis químico.

Los ciclos de minutos para Pediatría debe 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 Engativá.

Los almuerzos deben incluir postre.

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 manejan con la tabla de composición de cada producto y se hará un anexo técnico.

El servicio de alimentos 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 2005, 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, 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 Alimentos 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 Alimentos deberá visitar al paciente con el ánimo de conocer sus motivos y optimizar la ingesta.

La preparación de menor aceptación será evaluada a final de mes con revisión de ingredientes, ajuste de receta y quedará en evaluación para definir si continúa en el menú establecido.

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

- Porcentaje de Adecuación Dieta: $\text{Peso (grs) alimento servido} / \text{peso (grs) alimento indicado} \times 100$
- Total de pacientes con dieta en el mes/ No. incidentes o acciones inseguras $\times 100$
- Total de pacientes con dieta en el mes/ No. Eventos adversos $\times 100$
- Encuesta de satisfacción mensual en una (1) de las UPSS, seleccionada por el supervisor del contrato.
- Oportunidad en los tiempos de entrega de acuerdo con el horario previamente pactado.

De igual manera la nutricionista del Servicio de Alimentos deberá reportar los incidentes o eventos adversos al Servicio de Nutrición y realizar la consolidación mensual.

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

INVITACION A COTIZAR 036-2018

ANEXO 6 PROPUESTA ECONOMICA

Item	Nombre / Descripción	Unidad de medida	Promedio consumo mensual	Especificación Técnica	Observación	V/R UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL	GRAN TOTAL
1	Normal	UNIDAD	22.067	2,400 Calorías	15 % Proteínas 55% CHOS 30% Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
2	Hiperproteica / hipercalórica	UNIDAD	1.774	3,000 Calorías	18 % Proteínas, 52% CHOS, 30% Grasas Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
3	Hiperproteica	UNIDAD	3.800	2,400 Calorías	18 % Proteínas, 52% CHOS, 30% Grasas Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio. Alta en proteína de AVB 75%. Se permite todo tipo de alimentos		\$0,00	\$0,00	\$0,00
4	Blanda Consistencia	UNIDAD	8.023	2,400 Calorías	15 % Proteínas, 55% CHOS, 30% Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben alimentos duros, decaricados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros. Se permiten alimentos licuados, puré, molidos y desmechados.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
5	Semiblanda	UNIDAD	1.185	2,400 Calorías	15% Proteínas, 55% CHOS, 30% Grasas Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y refrigerio nocturno. Se prohíben alimentos duros, decaricados, 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.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
6	Hiposódica	UNIDAD	7.111	2,400 Calorías	15 % Proteínas 55% CHOS 30% Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben espinacas, acelgas, aplo, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salsa mentaria 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.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
7	Hipoglúcida	UNIDAD	8.457	1,800 Calorías	20 % Proteínas, 50% 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.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
8	Hipograsa	UNIDAD	999	2,400 Calorías	17 % Proteínas, 60 % de CHOS, 23 % Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben Preparaciones fritas, lácteos enteros, mayonesa, salsas, aderezos grasosos, hojaldres, postres lácteos, productos de salsa mentaria, carnes embutidas, vísceras, menudencias. Utilizar leche descremada		\$0,00	\$0,00	\$0,00
9	Astringente	UNIDAD	223	2,400 Calorías	15 % Proteínas, 55% de 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, fillos, leguminosas. Se permiten frutas astringentes, leche de soya, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.		\$0,00	\$0,00	\$0,00

10	Líquida Completa	UNIDAD	757	2,400 Calorías	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 de presentación líquida espesa, licuados y colados. Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del Almuerzo y Cena debe tener un energético, un proteico y verdura.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
11	Líquida Clara	UNIDAD	885	700 Calorías	20 % Proteínas, 80% de CHOS, 0 % Grasas Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permiten líquidos claros: consomé natural, aromática, gelatina, agua de panela, te en agua. Se prohíben leche y jugos de fruta.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
12	Complementaria 1	UNIDAD	170	760 Calorías	10 % Proteínas, 50% de CHOS, 40% Grasas 5 - 6 meses de Edad Dieta con 4 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y comida. Ofrecer frutas dulces, en compotas; Verduras verdes y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, vísceras y pollo. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones en puré, papilla, compota y zumos de frutas.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
13	Complementaria 2	UNIDAD	627	940 Calorías	10% Proteínas, 55% de CHOS, 35% Grasas. 8 - 11 meses de Edad Dieta con 5 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 frito y leguminosas. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones blandas, naco, puré, papilla, compota y zumos de frutas. No ofrecer en presentación decaféica.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
14	Complementaria 3	UNIDAD	2.430	1,200 Calorías	8% Proteínas, 57% CHOS, 35% Grasas. 1 - 2 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, kumis o yogur, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres apetitosos para esta población.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
15	Normal Pediátrica 1	UNIDAD	2.747	800 - 1.800 Caloría	7% Proteínas, 58% 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, kumis o yogur, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres apetitosos para esta población.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
16	Refrigerio Tipo 1	UNIDAD	10.725	250 Calorías	Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteos.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
17	Refrigerio Tipo 2	UNIDAD	1.458	350 Calorías	Incluir farináceos, bebidas lácteas y alimentos proteicos.		\$0,00	\$0,00	\$0,00
18	Alimentos por porciones	UNIDAD		N/A	VER ANEXO No 1 ALIMENTOS POR PORCIONES		\$0,00	\$0,00	\$0,00
								TOTAL	\$0,00

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

FECHA DE EXPEDICIÓN: Febrero 22 De 2018

CDP. No.

393

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 : 110,000,000.00

PRESUPUESTO DISPONIBLE : 1,910,000,000.00

SALDO DE APROPIACION : 2,020,000,000.00

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 LA SUBRED NORTE ESE

POR UN VALOR INICIAL DE : 280,000,000.00

CON UN VALOR REINTEGRADO DE : .00

PARA UN VALOR ACTUAL DE : 280,000,000.00

DOSCIENTOS OCHENTA 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: 110,000,000.00
LOS CUALES NO HAN SIDO RESERVADOS NI ANULADOS.

DISPONIBILIDAD NETA : 1,630,000,000.00

ESTA DISPONIBILIDAD TIENE UNA VIGENCIA DE (180) DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN.

NESTOR JAVIER RODRIGUEZ MENDEZ
RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO