

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.		INVITACIÓN A COTIZAR.				CÓDIGO: AP-CT-F-04-05
		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.				VERSIÓN: 5
		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				PÁGINA: 1 DE 3
FECHA: 22/05/2020						
INVITACIÓN A COTIZAR No. 013-2021 S.NTE						
OBJETO A CONTRATAR	*CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FOTRMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E					
ESPECIFICACIONES DEL BIEN O SERVICIO						
ITEM	NOMBRE / DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO PROMEDIO CONSUMO MENSUAL	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA / CALORIAS	OBSERVACIÓN
1	Normal 1	A Demanda	Unidad	13.000	2.400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo y Comida Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos
2	Normal 2	A demanda	Unidad	7.000	1.800	Población objetivo: Mayores de 60 años Tiempo de consumo: Cinco Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos, los cuales deben tener textura blanda.
3	Hiperproteica e Hipercalórica	A demanda	Unidad	200	3.500	Tiempo de consumo: Cinco Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos
4	Hiperproteica	A Demanda	Unidad	3.500	3.000	Tiempo de consumo: Cinco: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alimentos: 75% de proteína de AVB. Incluye todo tipo de alimentos.
5	Blanda Consistencia 1	A Demanda	Unidad	4.250	2.400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo, y Comida. Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos, en textura y consistencia blanda.
	Blanda consistencia 2	A Demanda	Unidad	2.125	2.400	Preparaciones permitidas: Licuados, majados (puré), molidos y desmechados Preparaciones Prohibidas: Suministro de alimentos decorticados, crudos y líquidos claros
	Blanda Posquirurgica	A Demanda	Unidad	2.125	2.400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo, y Comida. Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos, en textura y consistencia blanda. Preparaciones permitidas: Licuados, majados (puré), molidos y desmechados Preparaciones Prohibidas: Suministro de alimentos decorticados, crudos y líquidos claros
6	Semiblanda o tipo puré	A Demanda	Unidad	1.900	1.800	Tiempo de consumo: seis: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, comida y Refrigerio Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos, en textura y consistencia semiblanda. Los postres deben ser en pudín, flan, natilla, jalea Preparaciones permitidas: Licuados espesos, majados (puré), molidos, rallados. Preparaciones Prohibidas: Suministro de alimentos decorticados, crudos, sólidos y líquidos claros. Presentación: cada preparación se debe servir en recipiente individual. Para las dietas tipo túrmix, se debe utilizar el espesante autorizado por la Subred.
7	Hiposódica	A Demanda	Unidad	3.000	2.400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo, y Comida. Alimentos: Incluye el suministro de alimentos en preparaciones sin sal. Se prohíbe hortalizas como Espinaca, Acelga, Apio. Contenido de sodio: Ver cuadro de restricción en el Anexo. Los alimentos deben ser preparados con especias en lugar de sal, para dar sabor. Si se requiere Adicionar sal, esta se adiciona en la preparación, de tal forma que las preparaciones tengan sabor. Preparaciones Prohibidas: Encurtidos, enlatados, carnes ahumadas, salsamentaria, embutidos
		A Demanda	Unidad	2.750	1.800	Tiempo de consumo: seis: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, comida y Refrigerio Alimentos: Incluye alimentos sin adición de azúcar. La textura y la consistencia depende de lo que indique nutrición clínica. Preparaciones permitidas: Sin azúcar adicionada. En cada tiempo de suministro se debe ofrecer un carbohidrato

		INVITACIÓN A COTIZAR.				CÓDIGO: AP-CT-F-04-05 VERSIÓN: 5	
		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				PÁGINA: 1 DE 3 FECHA: 22/05/2020	
INVITACIÓN A COTIZAR No. 013-2021 S.NTE							
OBJETO A CONTRATAR		CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FOTRMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E					
8	Modificada en CHOS 1,2	A Demanda	Unidad	2.750	1.500	complejo. Nueves y onces deben estar compuestas por un derivado lácteo y una fruta y en el refrigerio una porción de proteína, una bebida láctea y un cereal. Suministrar sobres de edulcorante para las bebidas Preparaciones Prohibidas: con azúcar adicionado.	
9	Astringente	A Demanda	Unidad	160	2.400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo y Comida. Preparaciones permitidas: frutas astringentes leche de soya, leche deslactosada, frutas y verduras cocidas. Sobres de edulcorante Preparaciones Prohibidas: Azúcar adicionada, Leche y derivados, bebidas azucaradas, verdura y frutas crudas (excepto las astringentes), salsas, fritos, leguminosas.	
10	Liquida total	A Demanda	Unidad	470	1.800	Tiempo de consumo: seis: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, comida y Refrigerio. Preparaciones permitidas: Todo tipo de alimentos en textura líquida espesa, miel o néctar, sin grumos, ni residuos visibles. Deben ser preparados con leche entera, excepto indicación contraria dada por nutrición clínica. El refrigerio debe contener leche o derivados lácteos. Los licuados deben contener todos los grupos de alimento, (proteína, cereal, verdura) Esta dieta debe contener complemento nutricional adicionado en bebidas y licuados, acorde con lo descrito en la minuta de esta dieta. Preparaciones Prohibidas: café, té.	
11	Complementaria 1	A Demanda	Unidad	500	400		
12	Complementaria 2	A Demanda	Unidad	1.000	700	Población objetivo 8 a 11 meses de edad Tiempo de consumo: Tres Desayuno, Almuerzo y Comida. Preparaciones permitidas: Incluye todos los grupos de alimentos: Preferir: frutas dulces y hortalizas y verduras. Preferir preparaciones en compota, colores verdes y amarillo intenso. Sopas licuadas con porción de proteína. Consistencia blanda y en compota y zumos de fruta Preparaciones Prohibidas: decorticadas. Se restringe uso de miel y leche de vaca.	
13	Complementaria 3	A Demanda	Unidad	2.700	1.200	Población objetivo: 1 a 2 años 11 meses Tiempo de consumo: Cinco: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Preparaciones permitidas: Incluye todos los grupos de alimentos. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, acidificadas (kumis, yogurt), cereales y derivados de panadería.	
14	Normal Pediátrica	A Demanda	Unidad	1.800	1.500 - 1.800	Población objetivo: 4 a 8 años Tiempo de consumo: Cinco: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Preparaciones permitidas: Incluye todos los grupos de alimentos. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, acidificadas (kumis, yogurt), cereales y derivados de panadería Preparaciones Prohibidas: Caldos.	
15	Refrigerios Adicionales	A Demanda	Unidad	10.000	250	Incluir bebidas lácteas, farináceos y derivados de panadería.	
16	Refrigerio Hiper Proteico-	A Demanda	Unidad	5.500	350	Población objetivo: Maternas y pacientes en tránsito de urgencias, con previa autorización de nutrición clínica. Incluir alimentos fuente de proteína y de AVB, además de farináceos y derivados de panadería.	
17	Alimentos por Porción	A Demanda	Unidad	N/A	N/A	A demanda de acuerdo a la unidad.	
CRONOGRAMA DE LA INVITACIÓN							
SEGÚN ANEXO							
JURÍDICOS:		1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA (MODELO ANEXO No. 1 ENTREGADO POR LA SUBRED) 2 CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO APOORTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES (MODELO ANEXO No. 2 ENTREGADO POR LA SUBRED)					

	INVITACIÓN A COTIZAR.		CÓDIGO: AP-CT-F-04-05	
			VERSIÓN: 5	
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA: 1 DE 3 FECHA: 22/05/2020	
INVITACIÓN A COTIZAR No. 013-2021 S.NTE				
OBJETO A CONTRATAR	CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FOTRMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E			
DOCUMENTOS SOPORTES QUE DEBE ANEXAR EL PROPONENTE	3 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN (MODELO ANEXO No. 3 ENTREGADO POR LA SUBRED) 4 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL / MATRÍCULA MERCANTIL (EXPEDICIÓN NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS) 5 FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO - RUT 6 FOTOCOPIA DEL REGISTRO DE IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA - RIT 7 FOTOCOPIA DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL AMPLIADA AL 150% 8 CERTIFICADO ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS - PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN DE LA EMPRESA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS 9 CERTIFICADO ANTECEDENTES - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DE LA EMPRESA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS 10 CERTIFICADO ANTECEDENTES - PERSONERÍA DE BOGOTÁ D.C. DE LA EMPRESA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS. 11 CERTIFICADO ANTECEDENTES JUDICIALES - POLICÍA NACIONAL DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DÍAS. 12 CERTIFICADO DE REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS - POLICIA NACIONAL DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DIAS. 13 CERTIFICACIÓN BANCARIA POLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA: EN LAS OFERTAS CUYA CUANTÍA SEA IGUAL O SUPERIOR A 150 S.M.M.L.V., EL OFERENTE DEBERÁ CONSTITUIR ESTA GARANTÍA, PARA PRECAVER LOS PERJUICIOS QUE SE PRESENTEN EN CASO DE QUE EL SELECCIONADO NO SE ALLANE A LA CELEBRACIÓN DEL RESPECTIVO 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 DE LA PROPUESTA Y TENDRÁ UNA DURACIÓN IGUALA LA DEL PLAZO MÁXIMO PREVISTO PARA LA ACEPTACIÓN O SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS. 15 RUP (REGISTRO UNICO DE PROPONENTES), ACTUALIZADO VIGENCIA DE 2019. CON INFORMACIÓN DE CIERRE CONTABLE DEL AÑO 2019.			
	FINANCIERA: 1. BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS DEBIDAMENTE DISCRIMINADOS CON FECHA DE CORTE 31 DE DICIEMBRE DE 2019. 2. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD Y TARJETA DE PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO Y/O REVISOR FISCAL QUE FIRMAN EL BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS APORTADOS.			
	SARLAFT: 1 AP-GF-F-23-02 FORMULARIO PARA EL CONOCIMIENTO DEL CLIENTE O CONTRAPARTE - EMPRESA; EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CIRCULAR EXTERNA No. 009 - 2016 DE LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD (ANEXO No. 4 ENTREGADO POR LA SUBRED). 2 ESTADOS FINANCIEROS DEL ÚLTIMO PERIODO DISPONIBLE, EXPEDIDOS DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES, CERTIFICADOS Y/O DICTAMINADOS SEGÚN SEA EL CASO. (SOLO LOS OBLIGADOS A LLEVAR CONTABILIDAD). 3 FOTOCOPIA DECLARACIÓN DE RENTA DEL ULTIMO PERIODO GRAVABLE DECLARADO.			
	NOTA: SE DEBE DILIGENCIAR EN SU TOTALIDAD, NO DEJAR ESPACIOS EN BLANCO, EN ESE CASO DE QUE NO APLIQUE DILIGENCIAR (N/A). SI REQUIERE APODERADO, ADJUNTAR PODER DEBIDAMENTE FIRMADO CON RECONOCIMIENTO ANTE NOTARIO PÚBLICO.			
	TÉCNICOS: 1 PRESENTAR JUNTO CON LA PROPUESTA DOCUMENTO CON LA INFORMACION CONTENIDA EN EL ANEXO TECNICO DE ESTA INVITACION - LINEAMIENTOS TECNICOS GENERALES EN LA PRESTACION DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE. EL PROPONENTE DEBERÁ ACREDITAR EXPERIENCIA, CON CONTRATOS EJECUTADOS QUE TENGAN RELACIÓN DIRECTA CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS A USUARIOS HOSPITALIZADOS. PARA LO ANTERIOR, EL PROPONENTE, DEBE ANEXAR MÁXIMO TRES (03) CERTIFICACIONES DE CONTRATOS INICIADOS Y EJECUTADOS EN SU TOTALIDAD, CON ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS, Y QUE SUMADAS SEAN IGUALES O SUPERIORES AL PRESUPUESTO OFICIAL. LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA EN ESTAS CERTIFICACIONES 2 •LAS CERTIFICACIONES DEBEN CONTENER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: A. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL CONTRATANTE. B. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL CONTRATISTA. C. FECHA DE INICIACIÓN Y DE TERMINACIÓN. D. OBJETO DEL CONTRATO. E. VALOR DEL CONTRATO 3 CUMPLIR CON EL REQUISITO DE VISITA TECNICA EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN EL ANEXO TECNICO DADO POR LA ENTIDAD Y QUE HACE PARTE DE LA INVITACION A COTIZAR DEL PROCESO DE SELECCIÓN 4 LOS PROPONENTES DEBERÁN DEMOSTRAR QUE CUMPLEN CON EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA MITIGAR, CONTROLAR Y REALIZAR EL ADECUADO MANEJO DE LA PANDEMIA DEL CORONAVIRUS COVID 19, EN CUMPLIMIENTO CON LAS RESOLUCIONES Nos. 666 Y 667 DEL 24 DE ABRIL DE 2020.			
	ECONÓMICOS: 1 PRESENTAR PROPUESTA ECONÓMICA EN DONDE SE ESPECIFIQUE EL VALOR UNITARIO, Y VALOR TOTAL DE LOS ÍTEMS. (ANEXO No. 5 ENTREGADO POR LA SUBRED). 2 LA PROPUESTA DEBERÁ CONTENER LA FORMA DE PAGO A 90 DÍAS. 3 LA PROPUESTA NO PODRÁ SUPERAR EL VALOR DEL PRESUPUESTO ASIGNADO PARA EL PRESENTE PROCESO. 4 LA PROPUESTA DEBE SER FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL.			
	CRITERIOS DE EVALUACIÓN			
	JURÍDICOS	CUMPLE O NO CUMPLE CON LA TOTALIDAD DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS		

	INVITACIÓN A COTIZAR.		CÓDIGO: AP-CT-F-04-05	
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN: 5	
			PÁGINA: 1 DE 3	
				FECHA: 22/05/2020
INVITACIÓN A COTIZAR No. 013-2021 S.NTE				
OBJETO A CONTRATAR	CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FOTRMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E			
FINANCIERO	1. CUMPLE O NO CUMPLE. PRESENTACIÓN DE LA TOTALIDAD DE DOCUMENTOS SOLICITADOS 2. CUMPLE O NO CUMPLE CON DOS (2) DE LOS TRES (3) INDICADORES FINANCIEROS REQUERIDOS: 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 ASIGNADO PARA ESTE PROCESO. ESTE FACTOR SE CALCULARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA: 1. CAPITAL DE TRABAJO = ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE.			
SARLAFT	CUMPLE O NO CUMPLE CON LA TOTALIDAD DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS			
TÉCNICOS	CUMPLE O NO CUMPLE Y/O CALIFICACIÓN			
ECONÓMICOS- PONDERABLE Y/O PUTUABLE	LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE, OTORGARA 40 PUNTOS AL PROponente QUE PRESENTE EL MENOR VALOR DE LA SUMATORIA DEL VALOR UNITARIO DE LAS DIETAS			
VALORES AGREGADOS PONDERABLE Y/O PUNTUABLE	LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE, OTORGARA 50 PUNTOS AL PROponente QUE PRESENTE CON SU PROPUESTA VALORES AGREGADOS ASI: DVALORES AGREGADOS – 50 PUNTOS 10 puntos al proponente que ofrezca sin costo adicional, un menú especial para el día del niño (Último Sábado del mes de abril), el día de la madre, el día del padre, el día de Halloween, Navidad (24 de diciembre) y año nuevo (31 de diciembre). Estos menús estarán sujetos a la aprobación por el supervisor del contrato y deben ser entregados con 15 días de antelación a la fecha. 20 puntos al Proponente que ofrezca sin costo adicional dos opciones de menú para las dietas terapéuticas normal y modificada en carbohidratos. 10 puntos al Proponente que ofrezca sin costo adicional la implementación de un programa de educación nutricional encaminado a la promoción de hábitos de alimentación saludable. 10 puntos al Proponente que ofrezca sin costo adicional un menú mensual para máximo (20) personas para la atención de las reuniones estratégicas de la gerencia, previa aprobación del menú por parte del supervisor.			
	-----APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 PUNTOS) Dando cumplimiento a la ley 816 de 2003, la Subred podrá asignar el siguiente puntaje: --- Ofertas de origen nacional: 10 PUNTOS --- Incentivo a la incorporación de componente nacional Hasta 5 PUNTOS Para efectos del presente proceso de contratación se tendrán las siguientes definiciones: OFERTA DE ORIGEN NACIONAL: Se otorgarán diez (10) puntos al proponente que acredite el origen nacional de la oferta, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:			
	1) que la persona jurídica extranjera provenga de un país con el cual exista algún Acuerdo Comercial de los señalados en el numeral 1.2.2. del presente pliego de condiciones; 2) que exista certificado de Trato Nacional por Reciprocidad expedido por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia con el país del cual es originario la persona jurídica extranjera; o 3) que la persona jurídica extranjera provenga de un país miembro de la Comunidad Andina. El origen de la Persona Jurídica Extranjera se verificará del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la autoridad competente o de los documentos que hagan sus veces. Para el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, se otorgarán los diez (10) puntos cuando todos los miembros hayan acreditado el origen nacional de la oferta en las condiciones señaladas. En el caso de Consorcios o Uniones Temporales conformados por integrantes nacionales y extranjeros sin derecho a trato nacional, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación del integrante nacional. INCENTIVO A LA INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL: 5 PUNTOS Cuando se presenten ofertas de origen extranjero sin derecho a trato nacional, que ofrezcan servicios profesionales de origen colombiano, se le otorgará puntaje de conformidad con la tabla de componente nacional que se establece a continuación. ÍTEM CRITERIO DE EVALUACIÓN PUNTAJE 1) Que la totalidad del recurso humano requerido para la prestación del servicio sea de origen nacional: 5 Puntos 2) Cuando el recurso humano requerido para la prestación del servicio incluye personal extranjero.: cero puntos INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL ponderable y/o puntuable En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0) puntos:			
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	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 RADICADA EN PRIMER LUGAR Y QUE SE ENCUENTRE HABILITADA.			
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN				
VALOR	OCHOCIENTOS MILLONES DE PESOS (\$800.000.000)	CDP No.	294	
RUBRO PRESUPUESTAL	SUMINISTRO DE ALIMENTOS	FECHA DE CDP	29/01/2021	
CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO				
FORMA DE PAGO	EL PAGO SE HARA DENTRO DE LOS (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. NO OBSTANTE, PARA EFECTO DEL PAGO SE TENDRÁ EN CUENTA EL FLUJO DE CAJA DE LA ESE.		PLAZO DE EJECUCIÓN APROXIMADO	CUARENTA Y CINCO (45) DÍAS CALENDARIO
FORMA DE ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS				
SITIO DE ENTREGA	DEACUERDO CON EL ANEXO TECNICO QUE HACE PARTE DE LA INVITACION			

	INVITACIÓN A COTIZAR.		CÓDIGO: AP-CT-F-04-05
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN: 5
			PÁGINA: 1 DE 3 FECHA: 22/05/2020
INVITACIÓN A COTIZAR No. 013-2021 S.NTE			
OBJETO A CONTRATAR	"CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FOTRMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E		
GARANTIAS DE ECIGIBILIDAD	A) DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: EL CONTRATISTA DEBERA CONSTITUIR ESTA GARANTIA PARA PRECAVER LOS PERJUICIOS QUE SE DERIVEN DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, INDEPENDIENTE DE LAS MULTAS Y CLAUSULA PENAL QUE SE PACTE EN EL CONTRATO Y SU CUANTIA 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 CUATRO (4) MESES MÁS.		
	B) DE LA CALIDAD DEL SERVICIO: EL CONTRATISTA DEBERÁ CONSTITUIR ESTA GARANTÍA, PARA PRECAVER LAS FUTURAS EVENTUALIDADES EN QUE EL BIEN O SERVICIO CONTRATADO NO REÚNA LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD EXIGIDAS EN EL CONTRATO O QUE LOS BIENES O SERVICIOS NO SEAN APTOS NI APROPIADOS PARA LOS FINES PARA LOS CUALES FUERON ADQUIRIDOS, Y SU CUANTÍA NO PODRÁ SER INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y SU VIGENCIA SERÁ IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS.		
	C) DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL: EL CONTRATISTA DEBERA CONSTITUIR A FAVOR DE LA ENTIDAD CONTRATANTE UNA POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL QUE CUBRA LOS PERJUICIOS QUE EL CONTRATISTA OCASIONE A TERCEROS POR RAZON DE LA EJECUCION DEL CONTRATO, CUYO VALOR ASEGURADO MINIMO SEA DE DOSCIENTOS (200) SMMLV Y CON UNA VIGENCIA IGUAL AL PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO Y TRES MESES MAS.		
	D) 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 CON UNA CUANTÍA QUE NO PODRÁ SER INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO CON UNA VIGENCIA IGUAL AL PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS.		
	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.		
CRITERIOS DE RECHAZO DE UNA OFERTA			
1. CUANDO LAS CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS, FINANCIERAS Y LEGALES DE LA PROPUESTA NO PERMITA SU ADJUDICACIÓN . 2. CUANDO LOS PROponentes PRESENTEN DOCUMENTOS DOCUMENTOS CON INCONSISTENCIAS SUSTANCIALES QUE IMPIDAN LA SELECCION OBJETIVA DEL CONTRATISTA.. 3. CUANDO SE SOLICITE ALGUNA ACLARACIÓN Y ESTA NO SEA ATENDIDA DENTRO DEL TERMINO ESTABLECIDO O LO RESPONDA DE MANERA INSATISFACTORIA O INCONSISTENTE O LO HAGA MODIFICANDO LA OFERTA. 4. CUANDO LA PROPUESTA SEA PRESENTADO EN LUGAR O FECHAS DIFERENTE AL CRONOGRAMA. 5. CUANDO EL OFERENTE PRESENTE INFORMACIÓN INEXACTA O NO CORRESPONDA A LA VERDAD. 6. CUANDO EXISTAN MOTIVOS QUE IMPIDAN LA ESCOGENCIA OBJETIVA DE LA OFERTA Y PROponente. 7. CUANDO LA PROPUESTA NO SEA PRESENTADA EN PESOS COLOMBIANOS. 8. CUANDO EL VALOR DE LA OFERTA ECONOMICA SE COLOQUE DE MANERA DIFERENTE EN LOS DOCUMENTOS ENVIADOS POR EL OFERENTE Y LA COLOCADA EN EL PORTAL SECOP II. 9. QUIENES SEAN CONYUGES O COMPAÑEROS PERMANENTES Y QUIENES SE ENCUENTRREN DENTRO DEL 2o GRADO DE CONSANGUINIDAD Ó 2o DE AFINIDAD CON CUALQUIER OTRA PERSONA QUE FORMALMENTE HAYA PRESENTADO PROPUESTA PARA EL MISMO PROCESO DE SELECCION DE CONTRATISTA. 10. QUIEN SE ENCUENTRE EN CUALQUIER GRADO DE INHABILIDAD, INCOMPATIBILIDAD O PROHIBICION DE LAS DISPUESTAS EN LA LEY Y LA CONSTITUCION.			
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	GENERALES: 1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de conformidad a la oferta y condiciones exigidas en los estudios previos." 2. Actuar de buena fe y abstenerse de realizar cualquier cambio en las condiciones iniciales del contrato sin previo visto bueno del supervisor del mismo. 3. Mantener durante la ejecución del contrato, las mismas condiciones exigidas en los estudios previos y ofrecidas en la oferta. En términos de calidad, precio, características especiales y disponibilidad.¶ 4. Suscribir el contrato, el acta de inicio de ejecución y garantía dentro de los tiempos solicitados.¶ 5. Presentar ante el supervisor del contrato para la generación de la certificación de cumplimiento, la factura, informes, ingreso al almacén y certificación de pago de aportes parafiscales o documento equivalente suscrito por el representante legal, revisor fiscal o quien haga sus veces, dentro de los plazos establecidos.¶ 6. Presentar ante la dirección financiera (central de cuentas por pagar) de la subred norte ese, la certificación de cumplimiento, la factura y soportes respectivos para su correspondiente radicación. 7. Notificar a la subred integrada de servicios de salud norte E.S.E de cualquier inconveniente que impida la debida ejecución del contrato ya sea que provenga de causas externas o de su propia organización, con el fin de tomar los correctivos del caso para garantizar la óptima prestación del servicio. 8. Dar cumplimiento a los protocolos, procesos y procedimientos institucionales, sistema obligatorio de garantía de la calidad institucional durante el desarrollo de las responsabilidades asignadas, en el marco de operación de los componentes del sistema único de habilitación, auditoria para el mejoramiento de la calidad, sistema único de acreditación y sistema de información. ¶ 9. Ejecutar las acciones preventivas y/o correctivas, y/o plan de mejoramiento a que haya lugar de acuerdo a las evaluaciones y recomendaciones emitidas por los órganos externos, supervisor del contrato y/o directrices internas. 10. Es obligación del contratista conocer, divulgar y aplicar la política ambiental establecida por la subred integrada de servicios de salud norte E.S.E. 11. Las demás que se necesiten para el desarrollo y cumplimiento del objeto contractual. ESPECÍFICAS 1. Pagar por concepto de servicios públicos (agua, luz y gas), según criterios establecidos por la Subred Norte. 2. El resto de obligaciones especificas se encuentran contenidas en el anexo 1 "Anexo Técnico No. 1"¶		
ACLARACIONES			
EN CASO DE ACLARACIONES	EL OFERENTE PODRÁ REMITIR SUS OBSERACIONES A TRAVÉS DE SECOP II.		
ANEXOS	Favor diligenciar los anexos correspondientes ANEXO 1 : CARTA DE PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS ANEXO 2 : CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL EN SALUD Y PARAFISCALES ANEXO 3 : COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN ANEXO 4 : SARLAFT EMPRESA ANEXO 5 : ANEXO ECONOMICO		

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	INVITACIÓN A COTIZAR.		CÓDIGO: AP-CT-F-04-05
			VERSIÓN: 5
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA: 1 DE 3 FECHA: 22/05/2020
INVITACIÓN A COTIZAR No. 013-2021 S.NTE			
OBJETO A CONTRATAR	CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FOTRMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E		
APROBACIÓN			
FIRMAS	Coordinador de Bienes y Servicios:	LUIS ENRIQUE PAEZ FALLA	ORIGINAL FIRMADO
	Nombre y Firma Dirección de Contratación:	DRA. MONICA BRIGETTE CELY RAMOS	ORIGINAL FIRMADO
	Nombre y Firma Vo. Bo. Subgerente Corporativo:	DR FABIO CORTEZ CRUZ	ORIGINAL FIRMADO
	Nombre y Firma Gerente:	DR JAIME HUMBERTO GARCIA HURTADO	ORIGINAL FIRMADO

		ESTUDIOS PREVIOS DE BIENES Y SERVICIOS			CÓDIGO: AP-CT-F-01-06 VERSIÓN: 6	
		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			PÁGINA: 1 DE 2 FECHA: 22/05/2020	
FECHA DE SOLICITUD D/M/A		19/01/2021		FECHA DE RECIBIDO D/M/A		
DATOS DEL SOLICITANTE						
NOMBRE DEL SOLICITANTE:		RICARDO ROJAS HIGUERA				
PROCESO:		SUBGERENTE DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD (E)				
CORREO ELECTRÓNICO Y TELÉFONO:		subservicios@subrednorte.gov.co				
NOMBRE SUPERVISOR DEL CONTRATO PERFIL O CARGO		DIRECTOR DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS			PAA (X) PROYECTO ()	
OBJETO A CONTRATAR						
Contratación del suministro y dispensación de dietas hospitalarias y alimentación para médicos en formación (SUBA) de la Subred Norte E.S.E.						
JUSTIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR						
La Organización Mundial de la Salud establece que alcanzar el grado máximo de salud es uno de los derechos fundamentales de todo ser humano, y que por consiguiente los Estados deben crear las condiciones, instituciones y políticas que le permitan a toda la población acceder a este derecho. Es así como en Colombia dentro del texto de la constitución política señala en el "Artículo 49. La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad. También, establecer las políticas para la prestación de servicios de salud por entidades privadas, y ejercer su vigilancia y control. Así mismo, establecer las competencias de la Nación, las entidades territoriales y los particulares, y determinar los aportes a su cargo en los términos y condiciones señalados en la ley. Los servicios de salud se organizarán en forma descentralizada, por niveles de atención y con participación de la comunidad. La ley señalará los términos en los cuales la atención básica para todos los habitantes será gratuita y obligatoria. Toda persona tiene el deber de procurar el cuidado integral de su salud y la de su comunidad". Principio fundamental que busca cumplirse a través de la expedición de la Ley 100 de 1993 con el artículo 195 con la creación de las empresas sociales del Estado, como una categoría especial de entidad pública descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, quienes a través de un régimen de contratación de derecho privado, hace que con mayor agilidad pueda dar cumplimiento a las necesidades de toda una población bajo el postulado de hacer una efectiva y eficiente garantía al Derecho a la Salud y saneamiento ambiental, poniendo de plano en forma clara la primacía de la vida humana sobre cualquier formalidad normativa. La SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E. S. E., a fin de dar cumplimiento y en ejercicio de la función misional que le compete, requiere contratar el SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS EN LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E." para los usuarios en las diferentes sedes.						
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR						
Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Promedio consumo mensual	Especificación Técnica/Calorías	Observación	*PAA
Normal 1	A Demanda	Unidad	13.000	2400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo y Comida Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos	
Normal 2	A Demanda	Unidad	7.000	1800	Población objetivo: Mayores de 60 años Tiempo de consumo: Cinco Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos, los cuales deben tener textura blanda.	
Hiperproteica e Hipercalórica	A Demanda	Unidad	200	3500	Tiempo de consumo: Cinco: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos	
Hiperproteica	A Demanda	Unidad	3.500	3.000	Tiempo de consumo: Cinco: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alimentos: 75% de proteína de AVB. Incluye todo tipo de alimentos.	
Blanda Consistencia 1	A Demanda	Unidad	4.250	2.400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo, y Comida. Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos, en textura y consistencia blanda. Preparaciones permitidas: Licuados, majados (puré), molidos y desmechados Preparaciones Prohibidas: Suministro de alimentos decorticados, crudos y líquidos claros	
Blanda consistencia 2			2.125	2.400		



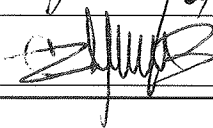
Blanda Posquirurgica	A Demanda	Unidad	2.125	2.400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo, y Comida. Alimentos: No incluye el suministro de alimentos crudos, lácteos, ácidos, ni productores de gas.	
Semiblanda o tipo puré	A Demanda	Unidad	1.900	1.800	Tiempo de consumo: seis: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, comida y Refrigerio Alimentos: Incluye todo tipo de alimentos, en textura y consistencia semiblanda. Los postres deben ser en pudín, flan, natilla, jalea Preparaciones permitidas: Licuados espesos, majados (puré), molidos, rallados. Preparaciones Prohibidas: Suministro de alimentos descortados, crudos, sólidos y líquidos claros. Presentación: cada preparación se debe servir en recipiente individual. Para las dietas tipo túrmix, se debe utilizar el espesante autorizado por la Subred.	
Hiposódica	A Demanda	Unidad	3.000	2.400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo, y Comida. Alimentos: Incluye el suministro de alimentos en preparaciones sin sal. Se prohíbe hortalizas como Espinaca, Acelga, Apio. Contenido de sodio: Ver cuadro de restricción en el Anexo. Los alimentos deben ser preparados con especias en lugar de sal, para dar sabor. Si se requiere Adicionar sal, esta se adiciona en la preparación, de tal forma que las preparaciones tengan sabor. Preparaciones Prohibidas: Encurtidos, enlatados, carnes ahumadas, salsamentaría, embutidos	
Modificada en CHOS 1,2	A Demanda	Unidad	2.750	1.800	Tiempo de consumo: seis: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, comida y Refrigerio Alimentos: Incluye alimentos sin adición de azúcar. La textura y la consistencia depende de lo que indique nutrición clínica. Preparaciones permitidas: Sin azúcar adicionada. En cada tiempo de suministro se debe ofrecer un carbohidrato complejo.	
	A Demanda	Unidad	2.750	1.500	Nueves y onces deben estar compuestas por un derivado lácteo y una fruta y en el refrigerio una porción de proteína, una bebida láctea y un cereal. Suministrar sobres de edulcorante para las bebidas Preparaciones Prohibidas: con azúcar adicionado.	
Astringente	A Demanda	Unidad	160	2400	Tiempo de consumo: Tres: Desayuno, Almuerzo y Comida. Preparaciones permitidas: frutas astringentes leche de soya, leche deslactosada, frutas y verduras cocidas. Sobres de edulcorante Preparaciones Prohibidas: Azúcar adicionada, Leche y derivados, bebidas azucaradas, verdura y frutas crudas (excepto las astringentes), salsas, fritos, leguminosas.	
Liquida total	A Demanda	Unidad	470	1800	Tiempo de consumo: seis: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, comida y Refrigerio. Preparaciones permitidas: Todo tipo de alimentos en textura líquida espesa, miel o néctar, sin grumos, ni residuos visibles. Deben ser preparados con leche entera, excepto indicación contraria dada por nutrición clínica. El refrigerio debe contener leche o derivados lácteos. Los licuados deben contener todos los grupos de alimento, (proteína, cereal, verdura) Esta dieta debe contener complemento nutricional adicionado en bebidas y licuados, acorde con lo descrito en la minuta de esta dieta. Preparaciones Prohibidas: café, té.	
Complementaria 1	A Demanda	Unidad	500	400		

Complementaria 2	A Demanda	Unidad	1,000	700	Población objetivo: 8 a 11 meses de edad Tiempo de consumo: Tres Desayuno, Almuerzo y Comida. Preparaciones permitidas: Incluye todos los grupos de alimentos: Preferir: frutas dulces y hortalizas y verduras. Preferir preparaciones en compota, colores verdes y amarillo intenso. Sopas licuadas con porción de proteína. Consistencia blanda y en compota y zumos de fruta Preparaciones Prohibidas: decorticadas. Se restringe uso de miel y leche de vaca.	
Complementaria 3	A Demanda	Unidad	2,700	1200	Población objetivo: 1 a 2 años 11 meses Tiempo de consumo: Cinco: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Preparaciones permitidas: Incluye todos los grupos de alimentos. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, acidificadas (kumis, yogurt), cereales y derivados de panadería.	
Normal Pediátrica	A Demanda	Unidad	1,800	1.500-1.800	Población objetivo: 4 a 8 años Tiempo de consumo: Cinco: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Preparaciones permitidas: Incluye todos los grupos de alimentos. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, acidificadas (kumis, yogurt), cereales y derivados de panadería Preparaciones Prohibidas: Caldos.	
Refrigerios Adicionales	A Demanda	Unidad	10,000	250	Incluir bebidas lácteas, farináceos y derivados de panadería.	
Refrigerio Hiper Proteico-	A Demanda	Unidad	5,500	350	Población objetivo: Maternas y pacientes en tránsito de urgencias, con previa autorización de nutrición clínica. Incluir alimentos fuente de proteína y de AVB, además de farináceos y derivados de panadería.	
Alimentos por Porción	A Demanda	Unidad	NA	NA	A demanda de acuerdo a la unidad.	

Se anexa documento de detalle de descripción? SI __X__ NO ____

CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA				
TÉCNICOS (X)	ECONÓMICOS (X)	OTROS (X)	CUALES: SERLAF/JURÍDICOS	
CRITERIOS TÉCNICOS ESPECIALES A SOLICITAR				
Anexo Técnico No. 1 y Anexo No. 2 Evaluación Técnica				
SE REQUIERE VISITA TÉCNICA				
SI (X)		NO ()		
GARANTÍAS DEL CONTRATO				
PATRIMONIO AUTÓNOMO ()	PÓLIZA PAGO DE SALARIO, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES (X)	PÓLIZA CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE BIENES (X)	PÓLIZA SERIEDAD DE LA OFERTA (X)	PÓLIZA SEGURO DE MANEJO DE RECURSOS PÚBLICOS PARA PARTICULARES ()
GARANTÍA BANCARIA ()	PÓLIZA PROVISIÓN DE REPUESTOS , ACCESORIOS Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS ()	PÓLIZA CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (X)	PÓLIZA ESTABILIDAD DE OBRA ()	PÓLIZA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL (X)

	ESTUDIOS PREVIOS DE BIENES Y SERVICIOS		CÓDIGO: AP-CT-F-01-06
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN: 6 PÁGINA: 2 DE 2 FECHA: 22/05/2020

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA			
GENERALES: 1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de conformidad a la oferta y condiciones exigidas en los estudios previos." 2. Actuar de buena fe y abstenerse de realizar cualquier cambio en las condiciones iniciales del contrato sin previo visto bueno del supervisor del mismo. 3. Mantener durante la ejecución del contrato, las mismas condiciones exigidas en los estudios previos y ofrecidas en la oferta. En términos de calidad, precio, características especiales y disponibilidad. 4. Suscribir el contrato, el acta de inicio de ejecución y garantía dentro de los tiempos solicitados. 5. Presentar ante el supervisor del contrato para la generación de la certificación de cumplimiento, la factura, informes, ingreso al almacén y certificación de pago de aportes parafiscales o documento equivalente suscrito por el representante legal, revisor fiscal o quien haga sus veces, dentro de los plazos establecidos. 6. Presentar ante la dirección financiera (central de cuentas por pagar) de la subred norte ese, la certificación de cumplimiento, la factura y soportes respectivos para su correspondiente radicación. 7. Notificar a la subred integrada de servicios de salud norte E.S.E. de cualquier inconveniente que impida la debida ejecución del contrato ya sea que provenga de causas externas o de su propia organización, con el fin de tomar los correctivos del caso para garantizar la óptima prestación del servicio. 8. Dar cumplimiento a los protocolos, procesos y procedimientos institucionales, sistema obligatorio de garantía de la calidad institucional durante el desarrollo de las responsabilidades asignadas, en el marco de operación de los componentes del sistema único de habilitación, auditoría para el mejoramiento de la calidad, sistema único de acreditación y sistema de información. 9. Ejecutar las acciones preventivas y/o correctivas, y/o plan de mejoramiento a que haya lugar de acuerdo a las evaluaciones y recomendaciones emitidas por los órganos externos, supervisor del contrato y/o directrices internas. 10. Es obligación del contratista conocer, divulgar y aplicar la política ambiental establecida por la subred integrada de servicios de salud norte E.S.E. 11. Las demás que se necesiten para el desarrollo y cumplimiento del objeto contractual.			
ESPECÍFICAS: 1. Pagar por concepto de servicios públicos (agua, luz y gas), según criterios establecidos por la Subred Norte. 2. El resto de obligaciones específicas se encuentran contenidas en el anexo 1 "Anexo Técnico No. 1"			
PLAZO ESTIMADO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (en días o meses)			
Tres meses (1 mes y 10 días)			
CAUSALES DE RECHAZO DE UNA OFERTA			
Firmas	NOMBRE Y FIRMA DEL SOLICITANTE:	RICARDO ROJAS HIGUERA	 
	NOMBRE Y FIRMA DEL DIRECTOR ÁREA	IVAN DARIO OCHOA PELAEZ	
	NOMBRE Y FIRMA DEL DIRECTOR DE CONTRATACIÓN:	MONICA BRIGETTE CELI RAMOS	
OBSERVACIONES:			

ANEXO TÉCNICO No 1

DOCUMENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO - FACTOR HABILITADOR

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

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

FACTORES HABILITANTES

1. LINEAMIENTOS TÉCNICOS GENERALES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

- 1.1. **Disponibilidad de Centro de Producción (CEPRO)** El proponente debe contar mínimo con un Centro de Producción -CEPRO-, el cual debe estar ubicado en el Distrito Capital y cercano a las Unidades de Atención en aras de cumplir con la oportunidad del servicio, en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad, que represente riesgo para la contaminación de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

El proponente, puede presentar más de un CEPRO y debe consignar en la propuesta (CARTA DE PRESENTACIÓN DEL O LOS CEPRO OFERTADO(S)) , La cual contendrá información concerniente al o los CEPRO disponible(s) para el procesamiento y ensamble de alimentación con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte, durante la ejecución del contrato, indicando: dirección física, electrónica y teléfonos de contacto. **Este aspecto se verificará durante la visita técnica que se realice durante la evaluación de la propuesta.**

Requisitos a Evaluar.

- **Carta de presentación del o los CEPRO ofertados**
 - **Concepto Higiénico Sanitario Favorable.**
- 1.2. **Diseño y construcción del CEPRO.** El diseño y construcción del CEPRO debe poseer diversos ambientes o sectores, los cuales deben:
- Tener tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.
 - Estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado a las USS de la Subred Norte, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y minimicen los riesgos de contaminación cruzada.

- Los sectores, deben contar con las condiciones de temperatura y humedad necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción, conservación, ensamble y distribución del alimento y/o preparación, los cuales deben estar identificados. La propuesta debe contener un esquema del plano del CEPRO o CEPROS ofertados, en el cual se indique los flujos de materia prima, personas, entre otra ubicación de equipos por sector/sección y centro de trabajo.

Requisitos a Evaluar: Esquema del plano del o los CEPRO ofertados.

- 1.3. Equipos y utensilios** El proponente debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Requisitos a Evaluar: En la propuesta debe relacionar, el equipo disponible para las operaciones, tales como recibo y almacenamiento de insumos, materias primas, alimentos componentes de las dietas, procesamiento, ensamble y distribución de alimentación con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE.

- 1.4. Talento Humano.** El proponente debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, así pues, durante la ejecución del contrato, debe aplicar las medidas que garanticen, el cumplimiento de los requisitos del personal a su cargo, en el desarrollo de los procesos, que aseguren la inocuidad del alimento y el seguimiento de los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria, en cuanto a estado de salud, uso del uniforme, medidas de protección, adopción de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, formación y capacitación en materia sanitaria.

El certificado médico de cada funcionario, debe estar vigente al momento del inicio de operaciones y debe ser expedido con una antelación no superior a sesenta (60) días calendario al cierre de la licitación, debe estar acompañado de los resultados de las pruebas de laboratorio (frotis de garganta, frotis de uñas y coprológico). El certificado de manipulador de alimentos de cada funcionario, debe estar vigente al momento del inicio de operaciones y debe ser expedido con una antelación no superior a sesenta (60) días calendario al cierre de la licitación.

Nota 1. Durante la ejecución del contrato, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, debe efectuarse reconocimiento médico, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

Nota 2: El proveedor debe contar con:

- Un programa de selección y vinculación de personal.
- Un programa de inducción, entrenamiento y capacitación permanente, al personal que labora en los servicios de suministro de alimentación, de cada una de las USS de la Subred Norte. Dentro de la temática a desarrollar en los programas deben estar, aparte de la formación en materia sanitaria, aspectos particulares de los servicios de alimentación de cada USS, como los programas del plan de saneamiento, calidad sensorial de las dietas terapéuticas, atención al cliente, seguridad industrial y calidad en la prestación del servicio.

Nota 3. En el caso que el proponente salga favorecido, al inicio de la operación en los diferentes S.A. de las USS, las personas a su cargo deben ser idóneas en el manejo de alimentos, de manera que se garantice un adecuado desempeño y la aplicación de la normatividad sanitaria y de alimentos vigente.

Requisitos a Evaluar:

- La propuesta debe relacionar el personal profesional y operativo que oferta, para la ejecución del contrato, **teniendo en cuenta el perfil y la cantidad descrita en la Tabla 3. “Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE”.**
- Copia de los certificados de formación sanitaria.
- Un programa de selección y vinculación de personal.
- Un programa de inducción, entrenamiento y capacitación permanente, al personal que labora en los servicios de suministro de alimentación, de cada una de las USS de la Subred Norte.

- 1.5. Capacidad de producción, ensamble y distribución.** El proponente deberá acreditar que como mínimo al mes, puede producir, ensamblar y distribuir la cantidad de dietas que se indican en:

Tabla 1. Estimación promedio mes de No. de dietas por USS para producción, ensamble y distribución

Nota 1: La cantidad que se indica, puede variar durante la ejecución del contrato.

Nota 2. Las condiciones de producción, ensamble y distribución de dietas descritas en la propuesta para el presente numeral, deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales deben mantenerse durante la ejecución del contrato, en el caso de salir favorecido. Dicha condición será verificada por la supervisión del contrato, durante la ejecución del mismo.

Tabla 1. Estimación promedio mes de No. de dietas por USS para producción, ensamble y distribución

TIPO DE DIETA	USS CSE	USS CALLE 80	ESS EMAUS	USS CHAPINERO	USS SIMON BOLIVAR Y FRAY
NORMAL	6713	5360	156	750	16186
BLANDA	8077	1829	1	162	4021
	159	1309	1	5	237
SEMIBLANDA	423	1051	5	157	883
HIPOSODICA	683	1057	234	434	882
HIPOGLUCIDA	608	1453	56	187	2711
ASTRINGENTE	92	164	1	37	287
HIPERPROTEICA	428	891	1162	16	862
HIPERPROTEICA HIPERCALORICA	120	186	8	0	21
LIQUIDA TOTAL	251	303	3	105	381
NORMAL PEDIATRICA	453	311	1	67	1155
COMPLEMENTARIA 2	137	18	1	0	782
COMPLEMENTARIA 3	447	31	1	1	1989
REFRIGERIO NORMAL PEDIATRICA	296	207	0	1	677
REFRIGERIO COMPLEMENTARIA 3	322	102	0	5	274
REFRIGERIO LIQUIDA TOTAL	234	211	3	0	295
REFRIGERIO HIPOGLUCIDO	592	1409	14	183	2753
REFRIGERIO HIPERPROTEICO	1029	1417	1121	13	1270
REFRIGERIO NORMAL Y BLANDO	50	426	12	9	17
REFRIGERIO SEILANDA	343	849	25	17	339

Nota 3: El promedio que se relaciona en la tabla anterior, es de tipo informativo y puede presentar variación de acuerdo a los índices de ocupación de los servicios de hospitalización de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

Requisitos a Evaluar:

- La propuesta debe contener registros de producción de dietas terapéuticas de los últimos tres meses, antes del cierre de la licitación.

1.6. Transporte de alimentos y producto terminado (preparaciones) con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE. Para el transporte de alimentación hospitalaria desde el o los **CEPROS**, a cada una de las USS de la

Subred de Servicios de Salud Norte ESE, se requiere las unidades de transporte que se relacionan en la tabla 2

Tabla 2. Requerimiento de unidades de transporte para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE.

USS Subred Norte	Unidad de Transporte
Calle 80 y EMAUS	1
Simón Bolívar	1
Fray Bartolomé	1
CES SUBA	1
Chapinero	1

Los componentes de cada una de las minutas de las dietas hospitalarias, a ser suministradas en cada USS de la Subred Norte ESE, deben ser empacados en contenedores isotérmicos y dispuestos en unidades de transporte, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004, del Ministerio de Transporte y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, de tal forma que se garantice la cadena de temperatura, y los parámetros de calidad físicoquímica, microbiológica, sensorial y nutricional propia a la naturaleza del producto.

Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire y la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

Nota 1. La unidad de transporte debe garantizar durante el trayecto a cada una de las USS, que se conserve la T° de los productos, según su naturaleza. La T° para los productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C. Por lo anterior se debe establecer un sistema de control de calidad que permitan el monitoreo de la cadena de T°, durante la ruta, el cual debe ser presentado a la supervisión del contrato, a los 30 días de inicio del contrato.

Nota 2. Los vehículos ofertados deben poseer concepto higiénico sanitario favorable, y deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. **El cual debe ser presentado en la propuesta y a la supervisión, al inicio del contrato de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte y estar disponible durante la ejecución**

del mismo.

Requisitos a Evaluar:

- La propuesta debe relacionar las unidades de transporte que oferta, para la ejecución del contrato, **teniendo en cuenta lo descrito en la Tabla 2. “Requerimiento de unidades de transporte para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE”.**

1.7. Visita técnica a los CEPRO OFERTADOS: En el período de evaluación de las propuestas, la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte. ESE, realiza visita técnica a los CEPRO ofertados; la visita se documenta y emite un concepto; dicho concepto, hace parte de los requisitos habilitantes. El cronograma de visitas a los CEPRO, se informa al momento del cierre de la licitación. En la visita debe estar el representante legal o la persona natural que éste delegue mediante autorización escrita. Durante la vista técnica se verifica:

a. Condiciones básicas de ubicación, diseño y construcción de los CEPRO: Los CEPRO ofertados, deben estar ubicados en el Distrito Capital, y cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, a saber:

Se verifica que el CEPRO, cuente con sectores, secciones y centros de trabajo, los cuales deben estar ubicados en forma secuencial, para el desarrollo de los procesos operativos, separados, delimitados, señalizados y demarcados, así: Sector de suministro, secciones de recibo, almacenamiento en seco, almacenamiento en frío (refrigeración y congelación); sector de producción con las secciones de preparación, cocción, mantenimiento térmico y porcionado para la servida; sector de servicio, sección de pacientes, para la disposición de las preparaciones para ellos; y sector de lavado con las secciones de lavado de canastillas, ollas y otros utensilios.

Nota 1. Debe contar con sistemas ahorradores de luz y agua y con un sector para almacenamiento de insumos necesario para la prestación del servicio de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE, la cual debe cumplir con lo establecido por la normatividad sanitaria vigente y un sector para el almacenamiento temporal de residuos, con capacidad suficiente para la adecuada disposición de éstos y en las condiciones exigidas por la normatividad sanitaria vigente.

b. Condiciones básicas para la manipulación de alimentos durante el desarrollo de los procesos operativos de suministro (compras, recibo, almacenamiento en frío y en seco), producción (transformación térmica y en frío, preparación preliminar y fundamental), servicio (ensamble y distribución – transporte (cargue y descargue) y saneamiento (L&D, manejo y control de pérdidas y desperdicio de alimentos (sobras, residuos)), se verifica las condiciones sanitarias, de limpieza, conservación, y los controles implementados para minimizar riesgos de deterioro de las características propias del producto y evitar la contaminación del alimento. Lo anterior con base en lo estipulado en la Resolución 2674

de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Nota. Para la compra de la materia prima que se utilice para la producción de la alimentación con destino a pacientes y médicos en formación, se debe incluir a los pequeños y medianos productores de alimentos para reducir la intermediación, acorde a la Comisión Intersectorial para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital y el Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá.

Requisitos a Evaluar:

- Concepto de visita técnica realizada por la Subred Norte en la etapa de evaluación de las propuestas.

La propuesta será **RECHAZADA TÉCNICAMENTE** sí, en la visita técnica que se realice durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verifica que:

- El o los CEPRO no están ubicados en el Distrito Capital.
- El o los CEPRO NO cuentan con **Concepto Higiénico Sanitario, FAVORABLE** o la fecha de expedición es superior a sesenta días (60) calendario.
- El o los CEPRO no cuenta con los diferentes sectores, secciones y centros de trabajo, que permiten un flujo secuencial.
- NO se evidencia la implementación de los procesos de control de calidad de agua, de limpieza y desinfección de manos, equipos, superficies, alimentos, pérdida y desperdicio de alimentos, manejo de residuos, control de plagas, conservación de los parámetros de calidad física, sanitaria, nutricional, organoléptica, propias del producto.

- 1.8. Aseguramiento y control de calidad.** El proponente debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos, desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución de productos terminados, según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Nota 1. En caso de ser favorecido, el contratista, debe presentar un documento con la descripción detallada del sistema de aseguramiento de la calidad que establecerá en cada USS de la Subred Norte, a los 30 días calendario del inicio del contrato y debe aplicarlo durante la ejecución del mismo, lo cual será verificado por la supervisión del contrato.

Requisitos a Evaluar:

- **Sistema de Gestión de la Calidad y de Seguridad Alimentaria.**

- 1.9. Laboratorio para la vigilancia de la calidad del suministro de alimentación hospitalaria de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud ESE.** El proponente debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo, que no sea de su propiedad, para ejecutar la vigilancia de la calidad en todo el proceso de elaboración de la alimentación terapéutica, con destino a los pacientes hospitalizados en la Subred Norte. El o los laboratorios, deben estar inscritos en la Red Distrital o Departamental de Laboratorios de Bromatología y/o microbiología, para lo cual se debe indicar en la propuesta la siguiente información:

Requisitos a Evaluar:

- Certificado de inscripción a la Red.
- Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio. Durante la ejecución del contrato, se verificará que el concepto higiénico sanitario se mantenga favorable, de lo contrario se solicitará al contratista el cambio del laboratorio, previo estudio del caso.
- Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique su compromiso de prestar sus servicios, para el control de calidad de las materias primas y productos terminados que se suministrarán a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

Nota 1. El laboratorio que realice el análisis de los productos, no puede ser de propiedad del proponente, ni tampoco del cónyuge o compañera(o) permanente, o de y quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad y primero civil.

2. REQUERIMIENTO DEL PERSONAL PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN CADA UNIDAD DE SERVICIOS DE SALUD DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE.

Para el suministro de alimentación hospitalaria en cada una de las USS de la Subred de Servicios de Salud Norte ESE, se requiere el personal que se relaciona en la Tabla 3.

Tabla 3. Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE.

CARGO/ CANTIDAD USS	CEPR O	CALLE 80	EMAÚS	SIMON BOLÍVAR	FRAY BARTOLOME	CES SUBA	CHAPINERO
Coordinador del o los CEPRO	1						
Coordinador general Nutrición	1						
Cheff	1						
Profesional de Calidad	1						
Nutricionista -ND de CEPRO	1						

CARGO/ CANTIDAD USS	CEPRO	CALLE 80	EMAÚS	SIMÓN BOLÍVAR	FRAY BARTOLOME	CES SUBA	CHAPINERO
Administrador SA de las USS		2		2	2	2	2
Auxiliar de Ensamble de dietas	3						
Auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres	2	2		2	2	2	
Auxiliares de dieta y distribución de los alimentos		8	2	10	6	6	2
Auxiliar distribución refrigerios Unidad Renal				2			
Auxiliar de servicios varios	0	1		1	1	1	0
Auxiliar Nutrición	0	1		1	1	1	0
Conductor		1		1	1	1	1
Supernumerario	El operador del servicio de alimentación, cuenta con 2 auxiliares manipuladores de alimentación y 1 Nutricionista Dietista, quien debe cubrir los descansos de la Nutricionista de la USS Fray Bartolomé los fines de semana y las incapacidades o novedades que se presenten.						

Nota 1. El proyecto de necesidades del talento humano, se hace teniendo en cuenta las siguientes premisas:

- **Coordinador del o los CEPROS:** Garantiza el desarrollo de los procesos de compras, suministros, producción y distribución de la alimentación con destino a pacientes hospitalizados.
- **Coordinador general de nutrición:** Garantiza los procesos de ensamble y distribución interna en cada una de las USS de la Subred Norte.
- **Chef:** Garantiza la oferta de preparaciones que cumplan con atributos de calidad nutricional y sensorial.
- **Profesional de calidad:** Profesional del área de alimentos con formación en sistemas de control de calidad en alimentos (**Nutricionista Dietista -ND o Microbióloga o Ingeniero de Alimentos**) que contribuya a Garantiza la seguridad alimentaria (inocuidad) de los alimentos durante toda la cadena de producción y suministro.
- **Profesional en Nutrición y Dietética asignado a CEPRO:** Contribuye a garantizar los atributos de calidad nutricional, sensorial y de inocuidad de los componentes de las dietas de cada tipo y cumplimiento del ciclo de menús, además debe supervisar el suministro de alimentación en la USS Chapinero.
- **Profesional en Nutrición y Dietética asignado a la administración de los Servicios de Alimentación -SA de las USS Calle 80:** Asume también la supervisión del ensamble y suministro de la alimentación en la USS EMAÚS.

- **Auxiliar de ensamble de dietas asignadas a CEPRO:** Desarrollan en CEPRO tareas de ensamble del producto terminado (frío o caliente) de los componentes de las dietas terapéuticas, asegurando que se mantengan los atributos de calidad sanitaria y organoléptica, durante el transporte del CEPRO a la USS.
- **Auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres asignadas a CEPRO:** Asignadas a la producción de ensaladas y postres.
- **Auxiliar de dieta y distribución de los alimentos:** Responsables del ensamble de los componentes de las dietas terapéuticas y distribución interna en cada una de las USS de la Subred Norte, además de las operaciones de limpieza. En FRAY la Auxiliar tendrá horario de 7:00 a 4:00 pm y se encarga de limpieza y desinfección.
- **Auxiliar de refrigerios de Unidad Renal:** Asignada al ensamble y distribución de refrigerios para la unidad renal.
- **Auxiliar de oficios varios:** Asignada a tareas de limpieza y desinfección, entre otros
- **Auxiliar de nutrición:** Apoya actividades del proceso administrativo.
- **Conductor:** responsable del transporte de la alimentación con destino a los pacientes y médicos en formación, en adecuadas condiciones de calidad sanitaria.

2.1. Profesional en el área de alimentos Coordinador del o los CEPROS: El proponente debe postular un coordinador del o los CEPROS, que garantice el desarrollo de los procesos administrativos y operativos inherentes a la producción y suministro de alimentación con destino a los pacientes y médicos en formación de las USS de la Subred Norte. El profesional propuesto debe reunir los siguientes requisitos:

- Ser profesional en el área de alimentos (Nutricionista – Dietista o Ingeniero de alimentos) con formación en administración, gestión y manejo de personal, manejo de inventarios, entre otros.

Poseer experiencia profesional certificada mínimo de **tres años supervisando y controlando producción de alimentación, en empresas de alimentos.**

2.2. Profesional en Nutrición y Dietética -ND coordinador de nutrición del contrato de suministro de alimentación hospitalaria para las USS de la Subred Norte ESE. El proponente debe postular un coordinador de Nutrición general, para que contribuya a gestionar actividades administrativas, inherentes al contrato de suministro de alimentación, y a coordinar las actividades de los ND administradores de cada USS. La persona propuesta como Coordinador de Nutrición, debe reunir los siguientes requisitos:

- Ser profesional en Nutrición y Dietética.

- Poseer experiencia profesional certificada mínimo de **dos años** en temas relacionados con administración, gestión, manejo de personal, en contratos de suministro de alimentación.
- 2.3. Chef.** El proponente debe postular un chef que contribuya a mantener los atributos de calidad sensorial y nutricional de las preparaciones que componen los menús de las dietas hospitalarias. La persona propuesta como chef, debe reunir los siguientes requisitos:
- Ser Chef.
 - Poseer experiencia certificada mínimo de **dos años** en contratos de suministro de alimentación a colectividades.
- 2.4. Profesional de calidad.** El proponente debe postular **un profesional del área de alimentos (Nutricionista Dietista o Ingeniera de alimentos o microbióloga o tecnóloga de alimentos)** con formación en Sistemas de Gestión de Calidad en inocuidad alimentaria, quien debe poseer experiencia mínima de un año y ser responsable de todos los controles, para mitigar riesgos de contaminación del alimento o producto terminado (preparaciones)
- 2.5. Profesional en Nutrición y Dietética de CEPRO** quien contribuye a garantizar los atributos de calidad nutricional, sensorial y de inocuidad de los componentes de las dietas de cada tipo, desde la producción hasta el cargue en cada una de las unidades de transporte, debe certificar experiencia mínima de un **(1) año** a partir de la fecha de grado, en temas relacionados con suministro de alimentación a colectividades.
- 2.6. Profesional en Nutrición y Dietética Administrador del servicio de alimentación de la USS de la Subred Integrada de Salud Norte ESE.** El proponente debe postular un administrador del SA, en el turno de la mañana y en el turno de la tarde, por cada USS de la Subred Norte (Excepto en las USS EMAUS. y CHAPINERO, las cuales serán asumidas por los administradores de Calle 80 y CEPRO respectivamente), para que desempeñe funciones relacionadas con la planeación, dirección y control de actividades administrativas y técnicas, para el cumplimiento de las condiciones pactadas, en el contrato de suministro de alimentación. Su dedicación debe ser del 100% de tiempo. Dentro de las funciones principales, está la supervisión del personal, la implementación de medidas de control que minimicen los riesgos de contaminación física, química, biológica de los alimentos, y que mantengan los parámetros de calidad nutricional, sensorial y sanitaria; además de la supervisión de la entrega de la alimentación a los pacientes hospitalizados, en los tiempos de consumo principales, en todos los servicios, de lunes a domingo.

La persona propuesta como administrador de las USS de la Subred Norte ESE, debe reunir los siguientes requisitos:

- Ser profesional en Nutrición y Dietética.
- Poseer experiencia profesional certificada de **un año** a partir de la fecha de grado, en temas relacionados con manejo de personal, producción y distribución de alimentación a colectividades.

2.7. El proponente debe postular a un ND como supernumerario, para que reemplace las novedades de este profesional y cubrir los descansos de fin de semana de la nutricionista administradora de Fray.

Nota 1. En el caso de ser profesional Nutricionista Dietista, extranjero se debe anexar documentos que demuestren su idoneidad.

Nota 2. No se tendrán en cuenta las certificaciones de actividades relacionadas con asesorías empresariales y los tiempos traslapados se considerarán una sola vez.

2.8. Personal manipulador de alimentos: Las persona propuestas para desempeñarse como manipuladores de alimentos, en los SA de las USS de la Subred Norte ESE, deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

La propuesta debe contener documentos por cada manipulador de alimentos que acredite:

- Documento de identidad que acredite que es mayor de 18 años.
- Certificado de Curso de Manipulación de Alimentos vigente no mayor a un (1) año, con relación al inicio de la operación del suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE.

2.9. El proponente debe postular dos auxiliares manipuladores de alimentación como supernumerarios quienes deben cubrir novedades de personal que se presenten durante la ejecución del contrato y deben cumplir con los requisitos descritos para dicho perfil.

Nota 2. Durante la ejecución del contrato si el manipulador, cursa con un episodio de enfermedad, debe ser retirado de la operación y cuando se recupere debe presentar certificación médica, que lo faculte para desempeñar su labor. Esto será supervisado durante la ejecución del contrato.

Nota 3. Tanto el personal administrativo como los manipuladores, deben presentar aval médico, **al momento de iniciar las operaciones**, para lo cual deben presentar: certificación médica vigente, resultado de exámenes de laboratorio, vacunas de Hepatitis A y B, Tétano e influenza.

Nota 4. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de consumo, los funcionarios del contratista, deben portar uniforme y credencial que lo identifique como

funcionario del servicio de alimentación contratado, además de portar los elementos de protección sanitaria y de bioseguridad.

Nota 5. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de consumo se debe garantizar la totalidad del talento humano, expuesto en la **Tabla 2. Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE.** En caso de ausencia de personal, su reemplazo debe cumplir con los mismos requisitos del personal ausente, **toda persona que se incapacite, debe ser reemplazada.**

Nota 6. El proponente seleccionado, se comprometerá a no cambiar masivamente el personal a su cargo. En el caso de requerir reclutar a un funcionario, se debe presentar los documentos descritos en los apartes anteriores, para tener visto bueno del supervisor del contrato. Todo trabajador debe tener entrenamiento previo en cada servicio de alimentación a donde vaya a desarrollar las funciones.

Nota 7. Al inicio del contrato el contratista, debe presentar al supervisor del contrato la relación del personal, que prestará sus servicios en cada SA de la USS, con los certificados médicos y de laboratorio y la copia de dicha relación, reposará en el SA, respectivo.

Nota 8. El personal que desarrolla los procesos de suministro de alimentación debe tener formación en:

- Prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
 - Medidas de protección.
 - Puntos críticos de control.
 - Composición y tipos de dietas.
 - Protocolo de servicio para la entrega de dietas a pacientes.
 - Programas de saneamiento básico.
- **Nota 9.** El personal administrador del Servicio de Alimentos y el manipulador de alimentos debe pasar por un programa de inducción y entrenamiento en las particularidades del SA de la USS de la Subred Norte ESE, en donde va a desarrollar las funciones, antes de iniciar sus actividades. Esta capacitación debe estar documentada, para ser evidenciada por el supervisor del contrato, durante la ejecución del mismo. Treinta (30) días posterior al inicio del contrato se presenta al supervisor del contrato la evidencia de la inducción y capacitación en temas de formación sanitaria y aspectos específicos de cada servicio de alimentación de las USS de la Subred Norte, que incluye puntos críticos de control, composición y tipos de dietas, protocolo de servicio, entre otros.

Nota 10. El contratista debe tener un programa de capacitación de 10 horas, como mínimo al año, el cual debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituya. El cronograma de capacitación, el registro de asistencia y la evaluación, deben permanecer a disposición del supervisor y de los funcionarios de la E.S.E. que lo requieran, estos documentos se entregarán 30 días posterior al inicio de operaciones.

Nota 11. El contratista debe implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, propio a cada Servicio de Alimentos de cada USS, el

cual debe estar disponible para verificación continua del supervisor y de los funcionarios de calidad de la USS de la Subred Norte o de los entes de control.

Requisitos a Evaluar: La propuesta debe contener:

- Hoja de vida con el resumen de los datos del recurso humano que formará parte del equipo para la Subred Norte, a saber:

Coordinador del o los CEPRO	1
Coordinador general Nutrición	1
Cheff	1
Profesional de Calidad	1
Nutricionista CEPRO	1
Administrador SA	10
Auxiliar de Ensamble de dietas	3
Auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres	10
Auxiliares de dieta y distribución de los alimentos	34
Auxiliar distribución refrigerios Unidad Renal	2
Auxiliar de servicios varios	4
Auxiliar Nutrición	4
Profesional en Nutrición y Dietética (Supernumerario)	1
Auxiliar de dieta y distribución de dietas (Supernumerario)	2
Conductor	5

- A la hoja de vida de los profesionales se debe adjuntar la siguiente documentación:
 - Copia **legible ampliada en tamaño carta** de la Matricula Profesional, para aquellos nutricionales que lo requieran, expedida por el Consejo o Comisión Profesional, en la cual sea clara la fecha de expedición. Si no aparece la fecha, debe anexarse certificación que así lo demuestre.
 - Copia del diploma o acta de grado.
 - Certificaciones laborales que acrediten la experiencia de tres años en plantas de producción de alimentos para consumo humano, para el coordinador de CEPRO, de dos años para el coordinador de Nutrición, en cargos directivos u operativos en servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano y para los administradores de los SA de las USS, de un año en cargos administrativos. Las certificaciones deben incluir la siguiente información:
 - Empresa contratante.
 - Funciones o en su defecto el cargo debe relacionarse con las funciones que se solicitan en la presente licitación.
 - Fecha de iniciación y de terminación de la relación laboral o fecha de inicio y número de años o meses que estuvo vinculado a la empresa, en general, los datos que permitan verificar plazo, iniciación y terminación de la relación laboral.
- A la hoja de vida del manipulador se debe adjuntar la siguiente documentación:
 - Copia **legible del certificado de manipulador de alimentos**, expedida por una entidad competente, en la cual sea clara la fecha de expedición.

- Certificaciones laborales que acrediten la experiencia en manipulación de alimentos. Las certificaciones deben incluir la siguiente información:
 - Empresa contratante.
 - Funciones o en su defecto el cargo debe relacionarse con las funciones que se solicitan en la presente licitación.
 - Fecha de iniciación y de terminación de la relación laboral o fecha de inicio y número de años o meses que estuvo vinculado a la empresa, en general, los datos que permitan verificar plazo, iniciación y terminación de la relación laboral.
- Vacunas de Hepatitis A y B, Tétano e influenza (carné de vacunas).
- Programa y cronograma de Capacitación para la vigencia 2021, temas relacionados a la prestación del Servicio en las diferentes USS de la Subred Norte.
- Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Empresa.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1. DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL INTERIOR DE LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD.

Los componentes de las dietas serán transportados desde el o los CEPRO del contratista a las USS indicadas por la Subred Norte ESE, en unidades de transporte, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004, del Ministerio de Transporte y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Durante el proceso de transporte y descargue de los componentes de las dietas hospitalarias, los conductores de los vehículos deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado, para la ejecución de estas actividades, la cual debe identificarlos como personal de transporte del contratista. Así mismo, deben estar certificados como manipuladores de alimentos y deben recibir capacitación continua de tal manera que se garantice el manejo apropiado de las dietas durante el transporte y la distribución.

El conductor responsable de la entrega de las dietas y la administradora del Servicio de Alimentación, de cada una de USS, debe verificar que el número de componentes entregados, y la calidad de los mismos, corresponda a lo establecido por la Subred Norte. La unidad de transporte debe llegar con antelación al horario de distribución de las dietas en las USS, con el fin de tener el tiempo suficiente, para ensamblar cada una de las dietas. **Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.**

En los Servicios de Alimentación de las USS, se ensamblarán las dietas hospitalarias, con destino a los pacientes internados, por lo cual los alimentos y preparaciones deben cumplir con los parámetros de calidad sanitaria, nutricional y sensorial acorde a la naturaleza del producto, teniendo especial cuidado en el mantenimiento de temperatura y ensamble de la dieta.

3.2. PROCESO OPERATIVO DE PRODUCCIÓN

El proceso de producción de las dietas con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte, se debe realizar teniendo en cuenta lo estipulado en la minuta patrón, establecida para cada tipo de dieta y al ciclo de menús de 2 semanas, presentado por el proponente y aprobado por la supervisión del contrato.

Requisitos Higiénicos de Producción. Todas las materias primas e insumos que se utilicen para la producción de la alimentación, con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE, deben cumplir los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, de tal forma que se garantice la inocuidad de los componentes de las dietas.

Por lo anterior el proponente seleccionado, se compromete a adquirir insumos de óptima calidad para la producción de alimentación, los cuales deben ser de marca debidamente reconocida por el INVIMA, utilizando tamaño y empaque que aseguren el menor riesgo epidemiológico y garantizando la inocuidad alimentaria. En caso de cambio de proveedores para la operación del servicio, deberá cumplir con los mismos estándares mencionados previamente e informarse al supervisor del contrato.

Nota 1. 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. Lo anterior para atender peticiones extemporáneas desde las áreas de hospitalización.

Nota 2. Se debe cumplir estrictamente los estándares de calidad en los alimentos clasificados de **alto riesgo** en salud pública, por la Resolución No. 719 de 2015, por su alta probabilidad de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud, de tal forma que se garantice en todo momento la calidad del alimento y/o componente.

Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.

Nota 3. Las materias primas deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, aparte de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

Nota 4. Los utensilios, envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben ser en material que proteja al producto contra la contaminación y garantice la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

Nota 5. Se debe establecer durante el proceso de producción, de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados en la Subred Norte, incluyendo las operaciones de envasado, almacenamiento, transporte y distribución, procedimientos que reduzcan el crecimiento de microorganismos y eviten la contaminación del alimento, de tal forma que las dietas, cuenten con óptimas condiciones de calidad sanitaria, nutricional y organoléptica, para lo cual, el contratista debe desarrollar procedimientos que controlen factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (A_w), pH, y vigilar las operaciones de tratamiento térmico, congelación, refrigeración, entre otros, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otras variables, no contribuyan a la alteración o contaminación de las dietas o sus componentes.

El proponente, en el caso de salir favorecido, debe garantizar que las operaciones de producción se realicen en forma secuencial y continua, para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, o contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación de los componentes de las dietas, por lo tanto, cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, los alimentos y/o los componentes deben mantenerse protegidos y bajo temperaturas, acorde a su naturaleza; refrigeración, mantener T° no mayor a $4^\circ\text{C} \pm 2^\circ\text{C}$ y los componentes sometidos a tratamiento térmico, mantener T° altas $> 60^\circ\text{C}$, según sea el caso. **Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.**

Durante todos los procesos de la cadena de producción y suministro se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físico, químico, microbiológico, nutricional y organoléptico en los puntos críticos del proceso de producción, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento o el componente, materiales de envase y/o producto terminado.

Durante el proceso de producción en CEPRO, se realizará recolección de muestra testigo y contramuestras, en las cantidades establecidas por la normatividad vigente (200g), de cada una de los componentes (preparaciones) de las dietas, producidas en el día, las cuales serán almacenadas bajo refrigeración por un periodo de tiempo no inferior a 72 horas, con el fin de asegurar la trazabilidad de los alimentos entregados a los pacientes en caso de intoxicaciones alimentarias. Las muestras testigo deberán estar debidamente rotuladas con fecha del día de preparación, hora de toma de la muestra, nombre del alimento, sede, y nombre de quien toma la muestra.

Nota 6. En las USS de la Subred Norte, también se realiza recolección de contra muestra y seguirá el proceso descrito en el párrafo anterior.

Nota 7. En el caso de requerir cambiar algún menú propuesto, se debe solicitar la aprobación a la supervisión del contrato.

Nota 8. Para la producción de las dietas hospitalarias, se debe utilizar técnicas gastronómicas que favorezcan la calidad nutricional y sensorial de los platos ofrecidos, para asegurar la ingesta y por lo tanto la adherencia de dietas terapéuticas establecidas para cada paciente, contribuyendo a la mejora del estado nutricional.

En cuanto al sabor la dieta hiposódica debe ser preparada con especias. No se permite el empleo de hueso, alas de ave y vísceras en ningún servicio, excepto el hueso de carne de aves (pierna pernil, pechuga), además se debe tener en cuenta lo descrito en el manual gastronómico del ministerio de Salud de Colombia.

Nota 9. Para dar cumplimiento a las texturas tipo miel o néctar, o todo puré de las preparaciones de las dietas semiblandas, el contratista debe usar espesantes industrializados como (Enterex Espesante, Spezante Boydorr, entre otros disponibles en el mercado) con costo a cargo del Proveedor. Deberá contar con un stock de espesantes industrializados de 2 latas mínimo mensuales, dependiendo de la necesidad del servicio y de la solicitud de Nutrición Clínica. El análisis químico de este tipo de dietas, debe contemplar el aporte de estos productos.

Nota 10. El chef será el responsable de garantizar el cumplimiento de la calidad sensorial de las preparaciones preparadas. Para liberar los productos, se debe realizar análisis sensorial de las dietas tanto en CEPRO como en los SA de cada una de las USS de la Subred Norte, **liberación que se realizará por parte del nutricionista y el chef.**

Manual de estandarización de preparaciones: Al inicio del contrato, en o los CEPROS, debe estar el manual de estandarización de recetas de las preparaciones incluidas en el ciclo de menús y cada tipo de dieta debe tener la ficha técnica estandarizada, la cual debe incluir registro fotográfico, aporte nutricional y descriptores de la dieta que den a conocer la forma de ensamble y presentación y buenas prácticas de manipulación de alimentos, que garanticen el suministro de alimentación segura. Este manual junto con las fichas técnicas de las dietas, deben ser presentados al supervisor del contrato. En cada uno de los Servicios de Alimentos de las USS, debe estar el manual de estandarización de recetas de preparaciones sencillas, que requieran ser producidas en la USS, por ser parte de dietas especiales ordenadas por nutrición clínica, lo que permite a los manipuladores de alimentos, desarrollar productos estandarizados, garantizando la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y asegurando el aporte nutricional requerido

3.3. PROCESO OPERATIVO DE ENSAMBLE O SERVIDA O EMPLATADO

El ensamble de las dietas se realizará en el espacio destinado por cada una de las USS de la Subred Norte para ello, el contratista deberá dotar a su costo, el espacio, con los muebles, enseres, equipos, utensilios, entre otros que permitan mantener los parámetros de calidad fisicoquímica, sanitaria, organoléptica y nutricional, propia a la naturaleza del producto (frutas, productos de panadería, lácteos, preparaciones sometidas a tratamiento térmico o refrigeradas).

Los muebles, enseres, equipos, utensilios utilizados para la operación del servicio, deben cumplir en todo momento, los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, además de los requisitos de habilitación impuestos por la Secretaría Distrital de Salud, en la cantidad suficiente para cumplir con el objeto del contrato y mantener las condiciones de calidad, propias a la naturaleza del producto.

El ensamble de las dietas debe cumplir con lo establecido en la minuta patrón de cada tipo de dieta, tales como:

- Número de componentes.
- Tamaño de porción en gramos y en centímetros) especificaciones técnicas particulares a cada tipo de dieta (consistencia, alimentos permitidos y no permitido, etc), establecidas en este Pliego de condiciones. El ciclo de menús planeado para cada tipo de dieta, se debe cumplir en lo posible y cuando se presenten novedades al respecto, se deben informar al supervisor del contrato, para que del aval de cambio de la preparación o del menú.

Los tipos de dietas en el servicio de hospitalización de las diferentes USS, se ensamblan en bandejas y vajillas fabricadas con materiales que cumplan lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyen, los cuales pueden ser porcelana o policarbonato, o melamina, este último material para el caso de los servicios de pediatría, en donde la vajilla tendrá motivos infantiles.

Cada dieta se suministrará en bandeja: vajilla, acompañada de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita), en acero inoxidable, empacados en bolsa de papel con servilleta. Que garantice la protección del alimento y o preparación minimizando riesgo de contaminación del producto servido. La bandeja deberá estar marcada con rótulo impreso adhesivo; el cual debe contener: nombre del paciente, servicio con número de cama y tipo de dieta en el horario establecido (Tabla 3) y con la temperatura acorde a la naturaleza del producto, es decir: los alimentos sometidos a transformación térmica no será inferior a 60°C, y los alimentos fríos (ensaladas, postres, jugos, entre otros) permanecerán en temperatura de 4°C +/- 2°C.

Nota 1. Para el servicio de salud mental, el material del menaje, debe ser resistente a golpes, roturas, choque térmico, de fácil lavado y desinfección, de color claro, que mantenga la temperatura de los componentes, de acuerdo con su naturaleza. No se debe usar materiales como cerámica, vidrio o acero inoxidable.

Nota 2. Para los servicios de salud mental y quemados, se debe utilizar cuchara sopera y cuchara postrera, las cuales deben ser empacadas en bolsa de papel con servilleta en su interior.

Nota 3. Para los pacientes hospitalizados que se encuentren aislados, en los diferentes servicios, se entregará la dieta servida en menaje y cubiertos en material biodegradables de un solo uso completo (cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara postrera) empacado en bolsa de papel con servilleta en su interior. Para los pacientes en aislamiento, la dieta deberá estar marcada con el rótulo impreso (nombre, apellido, tipo de dieta, número de cama), teniendo en cuenta los requisitos establecidos para el etiquetado de alimentos que sobre la materia esté vigente.

Nota 4. El menaje y la cubertería debe mantener en todo momento, las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyen. No

se acepta vajilla o cubiertos en mal estado. **Estas condiciones se verifican durante la ejecución del contrato.**

Nota 5. La vajilla en material biodegradable, será solicitada por la nutricionista clínica a los pacientes que por su condición clínica lo requieran. Debe constar de plato hondo o taza, bandeja con compartimentos y tapa, vaso de 10 onzas y plato o vaso de postre en material biodegradable. Los componentes de las dietas tipo "todo puré" se servirá en recipientes individuales en vasos de 4 onzas, con tapa plástica. Todos los elementos deben estar en perfecto estado y con bordes lisos.

3.4. PROCESO OPERATIVO DE DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE DIETAS

Los componentes de las dietas serán transportados al interior de las USS, en carro termo y carros auxiliares, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Durante el proceso de distribución de las dietas hospitalarias, las camareras o auxiliares de suministro, deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado, la cual debe identificarlos como personal del contratista y deben adoptar las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, durante todo el proceso de distribución, además de conservar los componentes en la temperatura acorde con su naturaleza, con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos.

Las camareras o auxiliares de distribución, entregarán a cada paciente, la dieta relacionada, en el formato de solicitud de dietas.

Nota 1. En los servicios de salud mental de la **USS SIMÓN BOLÍVAR Y FRAY** los alimentos serán entregados en el comedor, a cada paciente.

Los horarios de distribución de las dietas al interior de las USS, se enuncian en la siguiente tabla.

Tabla 3. Horario de Distribución de dietas, al interior de las USS

Tiempo de comida	Desayuno	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio
Horario	7:15 a 8:15 hr	10:00 hr	12:30 a 13:30 hr	15:30 hr	17:30 a 6:30 hr	19:00 hr

Nota 1: En la USS Fray Bartolomé, el horario de distribución del desayuno es de 8:00 a 8:30hr y el de las onces 15:00 hr

Nota 2. El horario es de estricto cumplimiento.

Nota 3. La distribución de las dietas, inicia por las dietas modificadas en Carbohidratos, en todos los pisos en todas las USS, con el fin de lograr sincronía entre la toma de glucometría y el suministro de medicamento.

Nota 4. Las dietas que requieran el suministro de refrigerios, estos deben suministrarse acorde al horario establecido, en la **Tabla 3. Horario de Distribución de dietas, al interior de las USS**

Tabla 4. Horario de Distribución de dietas solicitadas en horario adicional, al interior de las USS

Tiempo de comida	Desayuno	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio
Horario	8:15 a 8:30 hr	10:00 a 10:30 hr	13:30 a 14:00 hr	15:30 a 16:00 hr.	18:30 a 19:00 hr	19:00 hr

El horario para solicitud de dietas adicionales, solo será activado en casos tales como: Cancelación de exámen o cirugía, restablecimiento de la vía oral. Por ningún motivo para cambio de dieta por mala solicitud.

Si el paciente viene remitido de urgencias, debe traer la alimentación ordenada en urgencias.

3.5. PROCESO OPERATIVO DE RECOLECCIÓN DE BANDEJAS.

La recolección de las bandejas, iniciará 45 minutos posterior a la entrega de la dieta, siguiendo las instrucciones del área de ingeniería ambiental de la Subred Norte, además de adoptar prácticas higiénicas, que minimicen el riesgo de contaminación cruzada.

Nota 1. Durante la noche queda prohibido dejar bandejas en los diferentes servicios hospitalarios.

Nota 2. Los carros destinados para la recolección de bandejas no podrán ser los mismos utilizados para la distribución de las dietas hospitalarias.

Nota 3. Para el proceso de descomide o desemplatado, el contratista debe contar con los utensilios e insumos necesarios para la separación de sobras de alimentos.

Nota 4. El proceso de segregación y disposición de sobras de alimentos, seguirá lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y los protocolos o normas ambientales de la Subred.

3.6. PLAN DE SANEAMIENTO

El contratista debe contar con un plan de saneamiento integral, el cual contendrá los cuatro (4) programas, a saber: programa de calidad de agua potable, programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos y programa de control de plagas, el cual será para CEPRO y para cada USS, de acuerdo con sus características particulares, los cuales estarán documentados con procesos, guías, manuales, instructivos y tendrán los cronogramas correspondientes, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituya. **Estas condiciones se verifican durante la ejecución del contrato.**

Requisitos a Evaluar:

- Rutas a seguir desde el o los CEPROS hasta cada USS de la Subred Norte, que garanticen el cumplimiento del horario establecido para la distribución de las dietas.
- Protocolo para garantizar la inocuidad y cantidad de componentes y los tamaños de porción de cada componente acorde a la minuta patrón de cada tipo de dieta que se entrega en el o los CEPRO y se recibe en los servicios de alimentación de la Subred Norte ESE.

- Protocolo para mantener temperatura de los componentes de la dieta durante la producción, ensamble en CEPRO y SA de las USS, transporte y distribución (productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C.).
- Protocolo para asegurar los componentes y tamaños de Porción de cada tipo de dieta terapéutica en cada tiempo de consumo, con las debidas normas que garanticen el suministro de alimentación segura.
- Carta de compromiso de adquirir materias primas que cumplan con lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.
- Carta de compromiso para 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.
- Carta de compromiso que indique el uso de sistemas y técnicas de transformación, que incluya técnicas gastronómicas que favorezcan la calidad nutricional y sensorial de los platos ofrecidos, para asegurar la ingesta y de dietas terapéuticas y uso de complementos nutricionales que se requieran para mejorar textura o aporte nutricional, según lo que se indique en el Anexo N°1.
- Plan de Saneamiento integral de CEPRO que contenga los programas de calidad del agua, limpieza y desinfección, manejo de residuos y control de plagas y cronogramas vigencia 2021, de cada uno.

4. CALIDAD NUTRICIONAL

4.1. Planificación dietética:

- ❖ **Minuta Patrón:** La propuesta debe contener: Minuta patrón para cada tipo de dieta, la cual debe declarar: Tiempo de comida, Grupo de alimentos, tamaño de porción en cocido y medida casera e intercambios.

Nota 1. La minuta patrón de los tipos de dieta normal y terapéutica, pueden ser ajustados, durante la ejecución del contrato, por necesidades de la Subred Norte o por necesidad del contratista, con previo aviso y aval del supervisor del contrato.

Nota 2. La propuesta debe contener las fichas técnicas de los alimentos a ser utilizados en las preparaciones de los ciclos de menús verdadero, de la dieta normal y dietas terapéuticas, en donde se identifique el registro sanitario.

- ❖ **Ciclo de menús.** La propuesta debe contener el diseño del ciclo de menús verdadero de 14 días, para las dieta normal y terapéuticas, para suministrar en la Subred Norte E.S.E. Todas las dietas deben cumplir con variables sensoriales de sabor, olor, color, por lo tanto, el ciclo de menús en cada plato, debe tener como mínimo tres colores

Nota 1. Los ciclos de menús, para el servicio de Pediatría deben contener alimentos

que se han encontrado que reducen la prevalencia de anemia y déficit de hierro, déficit de vitamina A; así como alimentos de preferencia para esas edades como son: frutas y verduras ricas en vitamina A, proteínas de alto valor biológico, bebidas achocolatadas, yogurt y productos de pastelería. Las verduras se deben ofrecer en preparaciones más apetitosas como ensaladas frescas dulces, tortas, croquetas, soufflés, y preparaciones infantiles disponibles en el mercado con 0% de azúcar añadido, entre otros.

Nota 2. La propuesta debe contener ciclo de menús de refrigerios normal e hiperproteico, para suministrar en los turnos en los que funcione los servicios de sala de partos, sala de extracción y unidad renal.

Nota 3. Para los pacientes del servicio de Ginecología de la USS en los ciclos de menús del desayuno no debe ser programado huevo duro.

❖ **Análisis químico de minuta patrón y ciclo de menús.** La propuesta debe contener.

- Análisis de la minuta patrón por cada tipo de dieta terapéutica, declarada en este pliego de condiciones.
- El análisis químico del ciclo verdadero de 14 menús, de acuerdo con lo planteado en la minuta patrón, de dieta normal y terapéutica, descrita en este pliego de condiciones. Cada minuta patrón de cada dieta debe declarar el aporte nutricional.

Nota 1. La principal fuente de información para realizar el análisis químico es la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF vigente, año 2018. Se debe tener en cuenta lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016 -RIEN, para las probabilidades de adecuación nutricional, es decir que tenga una probabilidad baja en adecuación por defecto o exceso de nutrientes, asegurando un porcentaje de cobertura del 100% Análisis Químico, del ciclo de menús de 14 días para cada tipo de dieta. En caso que el alimento requerido no se encuentre en dicho documento, se podrá incluir el aporte nutricional obtenido de una fuente secundaria, referenciando al final del documento, la fuente correspondiente.

Nota 2. El análisis de la minuta patrón y de los menús de los ciclos de la dieta terapéutica debe declarar.

- ✓ El código de alimento dado por la Tabla de Composición de Alimentos colombianos ICBF vigente, año 2018.
- ✓ Peso bruto.
- ✓ Peso neto.
- ✓ Porcentaje de parte comestible.
- ✓ Calorías.
- ✓ Macronutrientes.
- ✓ Micronutrientes.

Nota 3. La adecuación de calorías y nutrientes de cada menú debe seguir lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y protección Social, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la

población colombiana, tanto para macro como para micronutrientes, para cada grupo poblacional.

Nota 4. Para el análisis químico del grupo de **alimentos carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas**, se tendrá en cuenta la parte comestible, según la tabla de composición de alimentos colombiana ICBF 2018.

Nota 5. Los micronutrientes a analizar serán los de Interés en salud pública como: sodio, calcio, hierro, fibra, vitamina A, adicionalmente, el análisis químico de la dieta hiposódica incluirá el aporte de sodio, el cual no deberá superar los 5 gramos de sal al día u 87 mmol de sodio al día, como lo recomienda por ejemplo la Hipertensión Canada's 2018 Guidelines for Diagnosis, Risk Assessment, Prevention, and Treatment of Hypertension in Adults and Children.

Nota 6. Consolidado de análisis nutricional: La propuesta debe contener la cuantificación del aporte nutricional calculado de cada menú a ofrecer. Se realiza a cada menú diario definido en el ciclo de menús de cada tipo de dieta. Se debe acompañar del aporte nutricional promedio de los 14 menús, el cual debe cumplir con el porcentaje de la probabilidad de adecuación definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta.

Nota 7. Intercambios – Equivalentes. Los productos alimenticios o preparaciones tendrán equivalentes, que serán considerados como intercambios entre productos o preparaciones, para optimizar el suministro de una alimentación balanceada y diversificada, en caso de no poder ofrecer el alimento o preparación planeada en el ciclo. La propuesta contendrá la lista de intercambios

Nota 8. Para el análisis químico y el diseño de los menús de las dietas modificadas en carbohidratos (hipoglúcida), se autoriza el uso de edulcorantes (sobre) y productos dietéticos **cero azúcares** y no **BAJO EN AZÚCAR**; los productos pueden ser postres, productos lácteos, alimentos con bajo índice glicémico y productos de panadería integrales **sin azúcar**. Los alimentos dietéticos se manejarán con la ficha técnica que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto. Estas dietas **NO TENDRÁN AZÚCAR ADICIONADO**.

Nota 9. La propuesta técnica deberá estar aprobada y firmada en 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 Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS), ante la Secretaria Distrital de Salud (SDS), 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, así como las matrículas profesionales y ReTHUS expedidos por el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas. La propuesta será **RECHAZADA TÉCNICAMENTE** Sí no presenta la información solicitada.

❖ Disponibilidad de alimentos o preparaciones:

Agua natural: En los servicios de maternidad y sala de extracción de leche materna se debe disponer de jarra de 1 litro, en cada turno como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Para los servicios de Quemados y Salud Mental se dispondrá de un botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros, acompañados de vasos para cada paciente.

Leche deslactosada y derivados lácteos deslactosados, para ofrecer en todos los

servicios de las USS, **EXCEPTO EN EL SERVICIO DE PEDIATRÍA**, según solicitud de nutrición clínica.

Refrigerio normal se suministrará a las madres usuarias de las **salas de extracción de leche materna**, en las USS que dispongan de este servicio, en el turno de la mañana y de la tarde. La propuesta contendrá un ciclo de refrigerios normal de dos semanas, para el tiempo de suministro de mañana y tarde.

Refrigerio hiperproteico se suministrará a las madres hospitalizadas en Sala de Partos y hospitalización de Maternidad. La propuesta contendrá un ciclo de refrigerios hiperproteicos de dos semanas, para el tiempo de suministro de mañana y tarde.

Refrigerios Renales: El proponente presentará un ciclo de refrigerios de 7 días para los pacientes de la unidad renal de la USS Simón Bolívar, cumpliendo las especificaciones técnicas del presente pliego de condiciones, teniendo en cuenta:

1. Todos los refrigerios deben tener bajo aporte de potasio y fósforo, por lo cual, no se permite incluir en los refrigerios frutas con alto contenido de los electrolitos en mención
2. Los refrigerios deberán ser hiperproteicos
3. Los alimentos lácteos como queso, leche o yogurt solo se ofrecerán una vez por semana.
4. El aporte nutricional de los refrigerios está calculado sobre una dieta normal de 2400 kcal/día deberá aportar entre el 10% y el 15% con un aporte proteico neto de mínimo de 6 g.
5. Los refrigerios para pacientes atendidos en unidad renal deberán contemplar en sus componentes un alimento fuente de proteína de alto valor biológico, fruta o jugo de bajo contenido de potasio y un derivado de cereal. No está permitido la inclusión de cereales integrales, y alimentos como panela, avena y embutidos.

Tabla 5. Menú Patrón Refrigerios Paciente Renal

COMPONENTE	TAMAÑO DE PORCIÓN	ESPECIFICACIONES
Bebida en agua o 50% leche	180 ml	No se permite agua de panela, ni avena
Derivado de cereal, tubérculo o raíces	50 - 80 g	No se permite la inclusión de preparaciones con cereales integrales ni plátano. Preparaciones con papa deberán someterse a proceso de diálisis y se ofrecerán sin piel.
Alimento proteico	50 - 80 g	Carnes rojas 1 vez a la semana. No se permite el uso de embutidos.

❖ Particularidades de la oferta de alimentación por servicio.

Salud Mental y Quemados. Para los servicios de salud mental y quemados, las preparaciones del grupo de carnes, sin importar el tipo de dieta deberán ir decorticadas, desmechadas o molidas. En el servicio de unidad mental se debe suministrar dieta alta en fibra, fraccionada en seis tiempos de consumo. En el tiempo de consumo del desayuno, se suministrará fruta entera.

Prestación del servicio Toda sugerencia debe ser acatada por el contratista, 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 USS correspondiente y vigilar su aplicación, dentro de los términos contractuales.

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 de suministro de alimentación, 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.

En caso que las dietas sean no conformes, serán devueltas al SA y no se generará facturación de la misma.

Control de ingesta La actividad de control de ingesta, será realizado en cada tiempo de consumo, por las camareras, quienes serán entrenadas para tal fin por la Nutricionista supervisora del contrato. La información recolectada será entregada a Nutrición clínica, de cada servicio. En los casos que se evidencie disminución en la ingesta alimentaria se generará una alerta para Nutrición Clínica y la Nutricionista del Servicio de Alimentación deberá visitar al paciente con el ánimo de conocer sus motivos, optimizar la ingesta y adherencia a la dieta terapéutica prescrita.

4.2. Programación de Menús

4.2.1. Ciclo de menús verdadero de 14 días para las dietas terapéuticas:

Generalidades: Para cumplir con el aporte de recomendaciones de energía y nutrientes definido y organizar la alimentación a suministrar al paciente hospitalizado, la Subred Norte, ha planificado la alimentación, mediante el establecimiento de minuta patrón por tipo de dieta terapéutica, acorde con los tiempos de consumo a suministrar a diferentes grupos etarios.

Para el diseño de la minuta patrón se consideró:

- Objetivo nutricional del suministro de alimentación.
- Grupo de edades, de acuerdo con el rango de población objeto de atención.

- Horario de suministro y tiempos de consumo.
- Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), para la población colombiana.
- Grupos de alimentos, definidos por las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA), para la Población Colombiana, mayor de 2 años.
- Características y situación nutricional de la población hospitalizada.

La Minuta Patrón establece las características mínimas necesarias para programar la alimentación a suministrar, entre las cuales se encuentra:

- La distribución de la alimentación por tiempo de consumo (comida).
- Los grupos de alimentos.
- Los tamaños de porción y la medida casera, como guía para el proceso de entrega de alimentos y/o preparaciones a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE y el diseño del ciclo de menús verdadero de 14 días.

Cálculo de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), para la población colombiana, establecidas en la Resolución 3803 de 2017, teniendo en cuenta las siguientes premisas:

- a) La alimentación debe ser completa, equilibrada, suficiente, adecuada, inocua y diversificada.
- b) Las calorías se calculan mediante promedio ponderado del valor registrado en las recomendaciones para el grupo de edad.
- c) Para los macronutrientes se utiliza el AMDR (Acceptable Macronutrient Distribution Ranges), a partir del grupo de edad para quien se establecerá la minuta patrón, según patología de base.
- d) Los AMDR cambian dependiendo del grupo de edad y estos deben contemplarse al momento de realizar el análisis químico de los menús. El objetivo es que el aporte de energía y nutrientes de cada menú, este dentro del rango establecido, como se observa en la tabla No.6.
- e) Los micronutrientes se calculan mediante promedio simple utilizando el RDA como valor de referencia para grupos poblacionales.
- f) La distribución del valor calórico total, para cada tiempo de consumo se especifica en la siguiente tabla.

Tabla 6. Distribución de Valor Calórico Total

Tiempos de consumo/	Dieta terapéutica con tres tiempos de consumo	Dieta terapéutica con cinco tiempos de consumo	Dieta terapéutica con seis tiempos de consumo
Desayuno	30% VCT	20 % VCT	20 % VCT
Nueves	-	10 % VCT	10 % VCT
Almuerzo	35% VCT	30 % VCT	30 %VCT

Onces	-	10 % VCT	10 % VCT
Comida	35% VCT	30 % VCT	20 % VCT
Refrigerio			10 % VCT

Fuente: Elaboración propia

- g) La recomendación de macronutrientes por grupo etario, se relaciona en la tabla siguiente.

Tabla 7. Recomendación de macronutrientes

MACRONUTRIENTES	AMDR % DE ENERGÍA TOTAL DIARIA		
	NIÑOS DE 1-3 AÑOS	NIÑOS DE 4-18 AÑOS	ADULTOS
PROTEINA	15-20% VCT	15-20 % VCT	15-20 % VCT
GRASA TOTAL	30-35% VCT	30-35 % VCT	30-35 % VCT
CARBOHIDRATOS	50-55% VCT	50-55 % VCT	50-55 % VCT

Fuente: Adaptado de la Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 (Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana)

Ciclo de menús: La propuesta debe contener un ciclo de menús verdadero de 14 días, para cada tipo de dieta terapéutica, teniendo en cuenta la información que se describe en **Tabla 8. Especificaciones de recomendación de Energía y Nutrientes y dietarias por tipo de dieta terapéutica**

Nota 1. El ciclo de menús, debe estar contenido en la propuesta y ser entregado al supervisor del contrato de suministro de alimentación, al inicio de la ejecución del mismo.

Nota 2. En caso de atender población de grupos étnicos (indígenas, afro) se podrá solicitar modificaciones al menú establecido.

Nota 3. La propuesta debe contener un ciclo de menús verdadero de 14 días (2 semanas), por tipo de dieta terapéutica, el cual debe cumplir con atributos sensoriales de color (tres colores en un plato) y variedad de formas y preparaciones (En cuanto a preparaciones, éstas no se deben repetir el día anterior, durante el día de suministro, ni al siguiente día).

Nota 4. La propuesta debe contener un ciclo de menús de refrigerios diurnos (nueves y onces) y refrigerios nocturnos, acorde al tipo de dieta terapéutica y a las especificaciones dietarias descritas en la tabla 6.

Nota 5. Análisis químico del ciclo de menús. La propuesta debe contener el análisis químico de 14 menús, establecidos en el ciclo, de acuerdo con lo planteado en la minuta patrón, de cada tipo de dieta, descrita en este pliego de condiciones. Cada menú de la dieta terapéutica debe declarar el aporte nutricional de energía, macronutrientes y micronutrientes de interés de salud pública, las especificaciones para este análisis, se describen en el aparte de calidad nutricional.

Nota 6 Consolidado de análisis nutricional: La propuesta debe contener la cuantificación del aporte nutricional calculado de cada menú a ofrecer. Se realiza a cada menú diario definido en el ciclo de menús de cada tipo de dieta.

Se debe acompañar del aporte nutricional promedio del ciclo, el cual debe cumplir con la adecuación nutricional definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta. Tener en cuenta lo definido en la Res. N°3803 del 22 de agosto de 2016 “Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la población colombiana” (debe estar contenido entre los valores mínimos y máximos).

La principal fuente de información para el análisis químico es la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF vigente, año 2018. En caso que el alimento requerido no se encuentre en dicho documento, se podrá incluir el aporte nutricional obtenido de una fuente secundaria, referenciando al final del documento, la fuente correspondiente.

Nota 7. Los productos alimenticios o preparaciones tendrán equivalentes, que serán considerados como intercambios entre productos o preparaciones, para optimizar el suministro de una alimentación balanceada y diversificada, en caso de no poder ofrecer el alimento o preparación planeada en el ciclo. La propuesta contendrá la lista de intercambios.

Nota 8. Para el suministro de alimentación con destino a pacientes con enfermedad renal, durante la ejecución del contrato el ND de la USS de la Subred Norte, podrá indicar el ajuste en el tamaño de porción del alimento fuente de proteína.

Nota 9. Para pacientes vegetarianos, el servicio de alimentación deberá disponer de bebidas fuente de proteína vegetal como frijol, lenteja, garbanzo, almendras o derivados.

Nota 10. Manual de dietas:

El proponente, debe adjuntar a la propuesta un manual de dietas, el cual debe incluir: Minuta patrón por tipo de dieta con los alimentos permitidos y no permitidos para cada tipo de dieta. Se incluirá en la dieta modificada en carbohidratos los alimentos equivalentes para intercambio y tamaños de porción para el conteo de carbohidratos tanto para los pacientes pediátricos como a los adultos. Igualmente incluir las especificaciones técnicas de las dietas para paciente renal y sometidos a terapia renal (hemodiálisis, diálisis peritoneal, entre otros), incluyendo la relación de alimentos fuente de potasio y fósforo.

Nota 11. Los cambios al ciclo de menús estarán sujetos a la aprobación por parte del supervisor del contrato. Y deben ser solicitados con 24 horas de anticipación, de manera formal.

Nota 12. El ciclo de menús será ajustado por el contratista, teniendo en cuenta los resultados de la encuesta de satisfacción, las observaciones del supervisor del contrato.

Nota 13. Los ciclos serán aprobados por el supervisor del contrato. Para realizar algún intercambio al ciclo de menús, se deberá contar con la aprobación por parte del supervisor del contrato; se debe incluir el cambio, la fecha y el tiempo de alimentación.

Nota 14. Dietas especiales. El oferente se comprometerá a suministrar las dietas especiales prescritas por las nutricionistas de la Subred Norte., cumpliendo con las especificaciones técnicas descritas en este pliego de condiciones.

Nota 15. Pérdida y desperdicio de alimentos. El oferente se compromete a llevar un registro detallado de las pérdidas y desperdicio de alimentos y preparaciones, en cualquier eslabón de la cadena y seguir el protocolo establecido por la supervisión del contrato.

4.3. Especificaciones Dietarias

El proponente incluirá en los análisis químicos de la propuesta, el **rango de distribución de AMDR para cada una de las dietas** solicitadas.

Tabla 8. Especificaciones de recomendación de Energía y Nutrientes y dietarias por tipo de dieta terapéutica

Tabla 9. Especificaciones de Tamaño por Porción de Alimentos por Porciones

ALIMENTO	CANTIDAD
CONSOME	240 ml
COMPOTA	90 g
VASO DE JUGO	240 ml
JARRA DE JUGO	1 litro
TUBERCULO	100 g
PORCIÓN DE PROTEÍNA	100 g
DERIVADO DE CEREAL	40g
GELATINA	8 onzas
SOPA	240 ml
AROMATICA	240 ml
YOGURT O KUMIS	200 ml
PALETA DE AGUA	1 UNIDAD
PORCIÓN DE FRUTA	100 g

4.3.1. Dieta Normal/ Blanda /Hiposódica 1800 Kcal.

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc/8 Oz
	Proteico	1 porción o unidad	50 g
	Derivado de cereal	1 unidad	40 g
	Fruta	1 porción	100 g
Almuerzo	Sopa o crema	1 taza	240cc/8 Oz
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100 g
	Cereal	1 porción	90 g
	TUBERCULO, RAICES O PLATANOS	1 porción	80 g
	VERDURA CRUDA O COCIDA	1 porción	40 g CRUDO 70 g COCIDO

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
	Jugo de fruta	1 vaso	240 cc
	Postre	1 porción	30g
Cena	Sopa o crema	1 taza	240cc/8 Oz
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100 g
	Cereal	1 porción	90 g
	TUBERCULO, RAICES O PLATANOS	1 porción	60 g
	VERDURA CRUDA O COCIDA	1 porción	40 g CRUDO 70 g COCIDO
	Jugo de fruta	1 vaso	240 cc

4.3.2. Dieta Normal/ Blanda /Hiposódica 2400 Kcal.

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc/8 Oz
	Proteico	1 porción o unidad	50 g
	Derivado de cereal	1 unidad	60 g
	Fruta	1 porción	100 g
Almuerzo	Sopa o crema	1 taza	240cc/8 Oz
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100 g
	Cereal	1 porción	100g
	TUBERCULO, RAICES O PLATANOS	1 porción	80 g
	VERDURA CRUDA O COCIDA	1 porción	40 g CRUDO 70 g COCIDO
	Jugo de fruta	1 vaso	240 cc
	Postre	1 porción	30g
CENA	Sopa o crema	1 taza	240cc/8 Oz
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100 g
	Cereal	1 porción	100g

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
	TUBERCULO, RAICES O PLATANOS	1 porción	80 g
	VERDURA CRUDA O COCIDA	1 porción	40 g CRUDO 70 g COCIDO
	Jugo de fruta	1 vaso	240 cc

Especificaciones:

1. **DIETA NORMAL** incluye todo tipo de alimentos y preparaciones, cubriendo las recomendaciones de calorías y nutrientes.
 - Bebida Láctea. La bebida en leche a suministrar será 100% leche entera líquida, Las bebidas con leche, la dilución será 200 cc de leche y 40 cc de infusión.
 - Las dietas que requieran leche deslactosada o bebidas de soya o almendras serán solicitadas por el servicio de Nutrición clínica.
 - **ALIMENTO PROTEICO (huevos. Lácteos, carnes de res, de ave, de porcino, de pescado):** Para el tiempo de consumo desayuno se alternará entre queso y huevo en diferentes preparaciones y 2 veces a la semana se ofrecerá caldo de pollo y carne con papa. Para los tiempos de consumo almuerzo y cena se alternará entre carne roja (res) y blanca (pollo, cerdo y pescado), por ningún motivo se ofrecerá el mismo día 1 solo tipo de carne, ni carne sintética.
 - Los cortes de carnes a utilizar serán magros, los cortes de carne de ave (pollo) será pechuga o pierna pernil, se prohíbe el uso de menudencias, alas de pollo y costillar. Para el pescado se utilizará filete, sin espinas y sin cabeza, no se debe suministrar tilapia, ni baza. No se permite preparaciones apanadas.
 - Frutas: Se permite el uso fruta en porción o entera.
 - Hortalizas y verduras se presentará en preparaciones con transformación térmica o fría, en el caso de ofrecer verdura cruda, el tamaño de la porción será de 40 g y en cocido 70 g.
 - **JUGOS:** deberán contener un 60% de fruta natural y como máximo serán endulzados con 10 g de azúcar. Se acepta el uso de pulpas de fruta para preparación de jugos, se aclara que deben ser productos registrados ante el INVIMA, con adecuados grados brix a expensas de pulpa y contenido de fruta, no se acepta concentrados de frutas. Se prohíbe el uso de refrescos artificiales para los refrigerios. **AZÚCAR: El aporte de azúcar libre debe corresponder a 10 Grs**
2. **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. El proponente incluirá en el manual de dietas los alimentos permitidos y no permitidos para esta dieta.

DIETA BLANDA POSQUIRÚRGICA, Se utiliza para transición a la dieta normal, indicada para pacientes posquirúrgicos la cual debe llevar las mismas características

de la dieta blanda, pero excluyendo lácteos, alimentos ácidos, alimentos productores de gas, e irritantes gástricos y condimentos.

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

3. **DIETA SEMIBLANDA**

la consistencia de los alimentos es tipo puré sólido o molido, conforme a las indicaciones del servicio de nutrición; indicada para pacientes sin dentadura o dificultades en su masticación; todas las preparaciones a ofrecer deben ser blandas, licuadas, en forma de puré, molidas o picadas, se excluirán las frutas enteras, verduras crudas y leguminosas, los postres serán tipo pudines, flanes, jaleas y natilla.

DIETA SEMIBLANDA TODO PURÉ

Indicada para pacientes con disfagia y trastorno severo de la deglución o cuya patología de base presente riesgo de broncoaspiración, la consistencia es tipo puré sólido, todas las preparaciones a ofrecer deben ser licuadas y cernidas, blandas en forma de puré. Utilizando el espesante autorizado por la subred, con el fin de asegurar la consistencia de la dieta y lograr el aporte calórico.

Se deben garantizar las texturas de los líquidos indicados por el servicio de fonoaudiología, se excluirán las frutas enteras, verduras crudas y leguminosas; esta dieta debe llevar los alimentos servidos cada uno en recipiente individual.

Se entiende como consistencia puré aquel que no puede beberse de un vaso o pitillo, se ingiere con cuchara o tenedor, la consistencia es homogénea sin grumos, mantiene su forma sobre la cuchara, puede formar capas y ser moldeada, el líquido no se separa del sólido, la consistencia se mantiene con el paso del tiempo y el cambio de temperatura.

Test de prueba: 1. Si se pasan los dientes de un tenedor sobre la superficie de la muestra, queda la marca y el alimento conserva la hendidura del cubierto.

2. Se introduce una cuchara en el centro del recipiente y esta mantiene su posición inicial.

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

Los cereales del desayuno no serán alimentos de características disgregantes, será tipo papilla variando el tipo de cereal industrializado a utilizar (arroz y trigo)

Para los jugos espesos se debe tener en cuenta el porcentaje de desplazamiento.

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

4. **DIETA HIPOSÓDICA**: indicada para pacientes hipertensos o aquellos que por su condición requieran restricción del contenido de sodio. Los componentes deben prepararse con sal, sin exceder 3 g de sodio en el día.

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

Si la dieta hiposódica tiene prescrito restricción de líquidos el componente sopa se reemplaza por fruta, y se tiene en cuenta lo descrito en la **Tabla 10. Restricción De Líquidos**, la restricción de sodio moderada corresponde a 3.000mg/día, para dar sabor a las preparaciones se utiliza especias como ajo, tomillo, laurel, para afianzar el sabor y garantizar la aceptación por parte del usuario.

Tabla 10. Restricción De Líquidos

Tiempo de consumo	Componente	Restricción 600 cc	Restricción 800 cc	Restricción 1000 cc
Desayuno	Bebida láctea	200 cc	200 cc	200 cc
Almuerzo	Sopa	100 cc	100 cc	200 cc
	Jugo	100 cc	200 cc	200 cc
Cena	Sopa	100 cc	100 cc	200 cc
	Jugo	100 cc	200 cc	200 cc

4.3.3. Dieta Astringente 2400 Kcal

- Indicada para pacientes que por su condición requieran un contenido de residuos bajo o con enfermedad diarreica.
- Especificaciones:
La bebida del desayuno debe ser con leche deslactosada o bebida de soya o de almendras, al 100% y tener en cuenta el porcentaje de desplazamiento. Nutrición clínica definirá el uso de bebida de soya, de almendras o uso de leche deslactosada según requerimiento del paciente.
Al desayuno se ofrece como componente proteico caldo de carne o pollo desgrasado.
Contendrá verduras y frutas únicamente astringentes.
No salsas, cremas ni alimentos productores de gas.
La leche deslactosada se debe analizar como leche entera pasteurizada de vaca.
El postre para esta dieta corresponderá únicamente a gelatina dietética.

4.3.4. Dieta Hipoglucida 1800 Kcal

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea (80%)	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Derivado cereal	1 unidad	50g
	Fruta	1 porción	120g
Nueves y Onces	Bebida Láctea sin azúcar o alimento proteico	1 vaso	240cc / 50g

	Fruta	1 porción	120g
Almuerzo y Comida	Sopa de verduras	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal, tubérculo, raíz o plátano	1 porción	100g
	Verdura cruda	1 porción	70g
	Verdura Cocida	1 porción	70g
	Agua	1 vaso	240cc
	Fruta entera	1 porción	70g
	Postre dietético	1 porción	30g
Refrigerio Nocturno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Derivado cereal	1 unidad	40g

Especificaciones:

- Indicada para pacientes pediátricos y adultos con diabetes mellitus tipo 1 y 2, diabetes gestacional o aquellos que requieran disminución del contenido de carbohidratos y/o calorías; es una dieta fraccionada, excluye el uso de azúcares simples como azúcar blanco, panela, miel.
- No se permite el suministro de pan blanco, productos de pastelería o productos industrializados con adición de azúcares.
- Verdura y hortalizas: Debe contener verdura cocida y ensalada cruda con bajo índice glicémico. No ofrecer verduras como remolacha. En la ejecución del contrato, de acuerdo a los hábitos alimentarios, se podrá ofrecer doble verdura cocida.
- Frutas: No se permite el uso de frutas con alto índice glicémico como manzana roja, uva chilena, banano, piña o sandía.
- El componente sopa o crema debe contener verduras variadas, sin adición de cereal o tubérculo o espesantes.
- El postre debe ser dietético (sin azúcar adicionada) preparado con endulzantes artificiales.
- Todas las bebidas se ofrecerán sin azúcar añadida, acompañadas de edulcorante en porción individual.
- En medias nueves, onces y refrigerio nocturno ofrecer bebidas frías o calientes sin dulce o fuente de proteína y con frutas variadas de bajo índice glucémico.
- Nota la minuta patrón para la dieta modificada en carbohidratos (hipoglúcida) de 1800 calorías deberá estar contenida en la propuesta.

4.3.5. Dieta Hiperproteica 3000 Kcal

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 unidades	100g
	Derivado cereal	1 unidad	60g

	Fruta	1 porción	100g
	Aderezo graso o dulce	1 porción	10 g
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Proteico	1 porción	50g
	Derivado de cereal	1 porción	40g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	150g
	Cereal	1 porción	100g
	Tubérculo, raíz o plátano	1 porción	100g
	verdura cocida o cruda	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

4.3.6. Hiperproteica e Hipercalórica 3500 Kcal

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 unidades.	100g
	Derivado cereal	1 unidad	100g
	Fruta	1 porción	100g
	Acompañante dulce y graso	1 porción	10 g
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Derivado cereal	1 porción	60g
	Proteico	1 porción grande	50g
	Aderezo dulce y graso	1 porción	10 g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	200g
	Cereal	1 porción	120g
	Raíz, tubérculo o plátano	1 porción	100g
	Verdura	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

Especificaciones:

- Indicada para pacientes cuya condición requiere un alto contenido de energía y proteína, es una dieta fraccionada.

El componente proteico será de dos porciones de alimento fuente de proteína diferente

4.3.7. Dieta Líquida Total 1500 Kcal

Tiempo	Componente	Grupo de alimento	Proporción ingredientes	Tamaño	Medida casera
DESAYUNO	Batido con fruta de leche (100% de leche)	Derivado cereal	30	180 ml	1 Vaso mediano
		Lácteo	150		
		Fruta	50		
	Licuado de proteína, papa y verdura (50% proteína, 25% papa y 25% verdura)	Derivado de cereal o tubérculo	30	240 ml	1 taza mediana
		Proteico	50		
		Verdura	30		
		Aceite vegetal	15		
NUEVES Y ONCES	Bebida láctea (sorbete de fruta)	Lácteo	150	180 ml	1 vaso mediano
		Fruta	50		
	Gelatina	Gelatina	-	100 ml	1 vaso de 3.5 onzas
ALMUERZO	Sopa licuada y cernida	Derivado cereal o tubérculo	30	240 ml	1 taza mediana
		Proteico	50		
		Verdura	30		
		Aceite vegetal	15		
	Jugo de fruta (60% fruta)	Fruta	50	180 ml	1 vaso mediano
		Módulo de proteína	***		
CENA	Sopa licuada y cernida	Derivado cereal o tubérculo	30	240 ml	1 taza mediana
		Proteico	50		
		Verdura	30		
		Aceite vegetal	10		
	Jugo de fruta (60% fruta)	Fruta	50	180 ml	1 vaso mediano
		Módulo de proteína	***		

Especificaciones:

- Indicada para pacientes con compromiso de la masticación o deglución, siendo una dieta de transición, fraccionada, incluye 5 tiempos de comida.
- La bebida láctea del desayuno debe ser a base de leche entera, no se permite el uso de café o té, el azúcar deberá suministrarse en sobre y no añadido a la bebida.
- Cuando el paciente tenga restricción de lácteos el oferente deberá garantizar el aporte proteico a través de módulo de proteína.
- Los refrigerios deberán ser una bebida láctea al 100%.
- Debe contener módulo de proteína de sabor neutro en cantidad equivalente a 20 g de proteína.

4.3.8. Dieta Complementaria I - 400 KCAL/DÍA

APORTE TOTAL DE 400 KCAL/DÍA PACIENTES DE 6 A 8 MESES			
TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	TAMAÑO DE PORCIÓN
DESAYUNO	ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO	50 G
		CARNE O POLLO	30 G
	TUBERCULO O DERIVADO CEREAL	CEREAL INFANTIL, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	30 G
ALMUERZO	CREMA 120 ML	VERDURA	20 G
		ALIMENTO PROTEICO	30 G
		TUBERCULO	30 G
		ACEITE VEGETAL	2 ML
	COMPOTA DE FRUTA	FRUTA	100 G
	AGUA		150 ML
CENA	CREMA	VERDURA	20 G
		ALIMENTO PROTEICO	30 G
		TUBERCULO	30 G
		ACEITE VEGETAL	2 ML
	COMPOTA DE FRUTA	FRUTA	100 G

Especificaciones:

- Indicada para niños de 6 a 8 meses de edad
- Está indicado el huevo, en una frecuencia de 2 veces por semana 1 unidad en preparaciones blandas
- No se permite la adición de azúcares
- Se suministrarán los alimentos en consistencias de papilla, puré y/o soufflé para evitar atoramientos.
- El agua suministrada deberá ser de botellón

4.3.9. Dieta Complementaria II - 700 KCAL/DÍA

APORTE TOTAL DE 700 KCAL/DÍA PACIENTES DE 9 A 11 MESES			
Tiempo	Componente	Porción	Medida
Desayuno	Alimento Proteico	1 porción	50 g
	Derivado cereal	1 porción	40 g
	Fruta picada o en papilla	1 porción	60 g

Almuerzo y Cena	Crema de verduras	1/2 taza	150 ml
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	50g
	Tubérculos, raíces y plátanos	1 porción	30g
	Fruta picada o en papilla	1 porción	60 g
	Agua	1 vaso 6 onzas	150 ml

Especificaciones

- Indicada para niños desde los 8 hasta los 11 meses de edad.
- La textura debe ser de alimento semiblando tipo compota, purés, licuados, molidos y desmechados húmedos. No enteros.
- No ofrecer té, café, aromática, ni chocolate.
- El alimento proteico será carne magra o pollo sin piel, sin gordos, la consistencia será molida, tipo puré o suflé. La verdura se ofrecerá en puré, poteca o julianas de consistencia blanda.
- El agua suministrada deberá ser de botellón.
- No se permite la adición de azúcares.
- Se podrá ofrecer cereal infantil en papilla en los componentes de derivado de cereal.

4.3.10. Dieta Complementaria III - 1100 KCAL/DÍA

Tiempo	Componente	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 5 onzas	150cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Derivado cereal	1 porción	50 g
	Fruta	1 porción	50 g
Nueves	Lácteo y cereal	1 vaso/ 1 porción	150 cc - 30g
Onces	Lácteo y fruta	1 vaso/ porción	150 cc - 60g/
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	150cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	60g
	Tubérculo o plátano	1 porción	40g
	Verdura	1 porción	30g
	Fruta picada	1 porción	60 g
	agua	1 vaso 6 onzas	200 ML

Especificaciones:

- Indicada para niños desde 1 año hasta los 3 años de edad
- Contiene alimentos en todas las preparaciones, de fácil masticación y deglución.

- Es una dieta fraccionada, los refrigerios están incluidos dentro del valor de la dieta.
- El alimento proteico del almuerzo y la cena debe ofrecerse picado o en trozos y solo el pollo en presa.

4.3.11. Dieta Normal Pediátrica 1 - 1500 KCAL/DÍA

Tiempo	Componente	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 7 onzas	210cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	60g
	Fruta	1 porción	80g
Nueves y Onces	Lácteo y frutal/ Lácteo y energético	1 vaso/ 7 onzas porción	210 c.c. - 80g/ 210 cc- 30g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza 7 onzas	210cc
	Proteína	1 porción	70g
	Cereal	1 porción	60g
	Tubérculos, raíces o plátanos	1 porción	60g
	Verdura cruda o cocida	1 porción	40 g
	Jugo de fruta	1 vaso 7 onzas	210 cc
	Postre	1 porción	30g

Especificaciones

- Indicada para niños desde los 3 hasta los 6 años
- Características del menú:
 Incluye todo tipo de alimentos y preparaciones
 En la bebida del desayuno no se permite ofrecer té o aromática.
 Se ofrecerá verdura cruda en ensaladas llamativas o en preparaciones como torta de verduras, souffle, gratinados o tortillas

4.3.12. Dieta Normal Pediátrica 2 - 1800 KCAL/DÍA

Tiempo	Componente	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 7 onzas	210cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	80g
	Fruta	1 porción	100g
Nueves	Derivado de cereal	1 porción	30 g
	Lácteo	5 onzas	150 ml
	Sopa o crema	1 taza 7 onzas	200cc

Almuerzo y comida	Proteína	1 porción	90g
	Cereal	1 porción	90g
	Tubérculo, raíces o plátanos	1 porción	80 g
	Verdura cruda o cocida	1 porción	40 g
	Jugo de fruta	1 vaso 7 onzas	200 cc
	Postre	1 porción	30g
Onces	Derivado de cereal	1 porción	30 g
	Fruta	1 porción	80 g

Especificaciones:

- Indicada para niños desde los 6 hasta los 10 años
- Características del menú:
Incluye todo tipo de alimentos y preparaciones.
En la bebida del desayuno no se permite ofrecer té o aromática.

Se ofrecerá verdura cruda en ensaladas llamativas o en preparaciones como torta de verduras, soufflé, gratinados o tortillas

El nutricionista dietista podrá solicitar el suministro de jarras de agua para los pacientes, incluyendo aquellos que se encuentren en aislamiento, de acuerdo a la necesidad, no se permitirá el suministro de vasos con agua.

Requisitos a Evaluar.

- Minuta patrón para cada tipo de dieta
- Fichas técnicas de los alimentos a ser utilizados en las preparaciones de los ciclos de menús verdadero, de la dieta normal y dietas terapéuticas, en donde se identifique el registro sanitario.
- Diseño del ciclo de menús verdadero de 14 días, para la dieta normal y terapéuticas, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable. Ciclo de menús de refrigerios normal e hiperproteico, para suministrar en los turnos en los que funcione los servicios de sala de partos, sala de extracción y unidad renal.
- Ciclo de menús de refrigerios normal e hiperproteico, para suministrar en los turnos en los que funcione los servicios de sala de partos, sala de extracción y unidad renal, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable.
- Análisis químico de la minuta patrón por cada tipo de dieta terapéutica y del ciclo verdadero de 14 menús, de acuerdo con lo planteado en la minuta patrón, de dieta

normal y terapéutica, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable.

- Cumplimiento del porcentaje de la probabilidad de adecuación definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta. Acorde con lo definido en la Res. N°3803 del 22 de agosto de 2016 "Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la población colombiana" (debe estar contenido entre los valores mínimos y máximos).
- Lista de intercambios o equivalentes de productos alimenticios componentes de las preparaciones de los menús incluidos en los ciclos de menús.
- Fichas técnicas de los alimentos dietéticos que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto
- Ciclo de refrigerios normal de dos semanas, para el tiempo de suministro de mañana y tarde.
- Ciclo de refrigerios hiperproteicos de dos semanas, para el tiempo de suministro de mañana y tarde.
- Ciclo de refrigerios de 7 días para los pacientes de la unidad renal de la USS Simón Bolívar.
- Manual de dietas.
- Rango de distribución de AMDR para cada una de las dietas solicitadas.

5. INDICADORES

El proponente seleccionado durante la ejecución del contrato presentará indicadores mensuales de satisfacción del usuario y de seguridad del paciente así:

1. **Acciones inseguras:** Número de incidentes o acciones inseguras presentadas en el día / Total de pacientes que reciben alimentación en el día por cada Unidad x 100. (Meta esperada cero 0).
2. **Eventos adversos:** Número de eventos adversos / Total de pacientes que reciben alimentación en el día por cada Unidad x 100. (Meta esperada cero 0)
3. **Oportunidad de entrega:** Número de servicios entregados fuera del horario establecido en cada tiempo de consumo en cada Unidad / total de dietas suministradas en cada tiempo de consumo en cada Unidad al mes por 100. (Meta esperada cero 0). En todos los tiempos de suministro: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Refrigerio.
4. **Cumplimiento de la Minuta Patrón de dieta terapéutica:** Numero de dietas terapéuticas que incumplen/ Número total de dietas terapéuticas por Unidad al mes por 100. (Se debe evaluar sobre todos los componentes suministrados la meta esperada cero 0).
5. **Medición satisfacción del Cliente:** El contratista cada mes aplicara una encuesta a una Unidad diferente con el fin de medir la satisfacción del suministro de dietas al paciente hospitalizado y adoptara las medidas de mejora pertinentes. Se debe definir

una muestra estadísticamente representativa por cada Unidad, adoptando buenas prácticas en la aplicación del instrumento.

6. MANUALES:

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

- Listado de proveedores.
- Ficha técnica de productos. (Características del producto)
- Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Programa de análisis sensorial de las preparaciones.
- Manual de funciones para cada cargo.
- Plan de saneamiento que contenga los manuales de los cuatro programas a saber:
- Abastecimiento – Calidad de Agua
- Limpieza y desinfección de equipos, superficies, manos y alimentos
- Manual de control de plagas.
- Manual de control de residuos
- Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 60 de 2002. Este debe contener: Manual de riesgos y puntos críticos de control HACCP. Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador, Protocolo de toma de muestra testigo.
- Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente).
- Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019 que incluya Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, Matriz de Peligros, Plan de Gestión del Riesgo (emergencias y desastres), Plan de Capacitación específica en Seguridad y Salud en el Trabajo, Informe de Condiciones de Salud de los trabajadores.
- Programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.
- Programa de Bioseguridad, con énfasis en situación de emergencia en salud pública. Manual atención paciente en aislamiento.

7. SUPERVISION DEL CONTRATO

En cada una de las USS de la Subred Norte donde se suministre alimentación a los pacientes hospitalizados, 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.

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

- Liquidación de residuos por pesaje, información suministrada por gestión ambiental.
- Presentación de indicadores y análisis
- Encuestas de satisfacción y análisis
- Certificados de análisis microbiológicos

- Planes de mejoramiento a los servicios no conformes con su respectiva evidencia
- Relación mensual de dietas descontadas por incumplimiento.

8. CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

- El proponente seleccionado mantendrá en refrigeración por espacio de 72 horas una muestra testigo de las preparaciones del menú del día, del tamaño de porción estándar. Ante la presentación de un posible brote de intoxicación el contratista responderá por los pagos de las pruebas realizadas a dichos alimentos.

- Se deberá hacer chequeos microbiológicos mensualmente, de acuerdo a la normatividad vigente a los alimentos de alto riesgo epidemiológico o crítico de la minuta, frotis de manos a los manipuladores y para los equipos ofertados por el proponente.

Nota 1. EL CONTRATISTA se hará responsable del pago de las pruebas realizadas y los resultados de dichas pruebas serán entregadas al supervisor del contrato de la E.S.E

Este requisito será evaluado durante la ejecución del contrato.

9. 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, Resolución 2184 de 2019 demás normas que lo regulen y la normatividad interna de la E.S.E.

- El proponente seleccionado será responsable del manejo y disposición final de los residuos que genere la actividad y dará el tratamiento a los sobrantes de alimentos según la normatividad vigente; queda prohibida su venta para compostaje.
- El proponente seleccionado contará con los implementos necesarios para la recolección de sus residuos siguiendo el código de colores de la Institución. No podrán mezclarse con otros residuos hospitalarios.
- El proponente seleccionado asume los costos del manejo de los residuos en general ante las empresas autorizada.
- 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.
- Dar cumplimiento a los horarios establecidos en cada unidad para el uso de los ascensores a fin de evitar contaminación cruzada
- El proveedor deberá contar con los insumos y elementos necesarios para el manejo integral de los residuos conforme a la normatividad legal vigente (bolsas, contenedores, EPP).
- Garantizar la instalación, mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa requeridas en cada unidad.
- Entregar certificados de disposición final emitidos por un gestor autorizado para el manejo de los residuos generados en las trampas de grasa correspondientes.
- Suministrar al área de Gestión Ambiental el registro de generador de aceite vegetal usado ante la Secretaría Distrital de Ambiente y los informes pertinentes presentados ante este ente de control.
- Dar cumplimiento al Acuerdo Distrital 634 de 2015, Resolución 316 de 2018 y toda normatividad aplicable al manejo integral de aceite vegetal usado.

- Realizar entrega de los manifiestos y certificados de disposición final del aceite vegetal usado al área de Gestión Ambiental con periodicidad mensual.

Requisitos a Evaluar.

- Plan de Gestión Integral de Residuos de acuerdo al Decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, Resolución 2184 de 2019 demás normas que lo regulen y la normatividad interna de la E.S.E.

10. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

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

Programa de Limpieza y Desinfección el cual incluirá todos los procedimientos para cada uno de los procesos y productos que se traten, detallando los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, equipos e insumos requeridos para efectuar los procesos de limpieza y desinfección y la periodicidad de realización de los mismos. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren en cada una de las sedes de la Subred Norte.

Programa de desechos sólidos el cual incluirá los procedimientos de recolección, manejo, almacenamiento interno, clasificación y transporte de acuerdo a la normatividad vigente y los lineamientos establecidos por gestión ambiental de la E.S.E. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren con la empresa proponente en cada una de las sedes de la Subred Norte.

Programa de control de plagas incluirá la periodicidad y procedimiento de desinsfestación, desratización y desinfección de áreas de cocina del centro de producción, de acuerdo a las normas establecidas por la Secretaria Distrital de Salud, Ministerio de Salud e INVIMA. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que labore con la empresa proponente que se encuentre en cada una de las sedes de la Subred norte.

Programa de abastecimiento de agua, el proponente seleccionado debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable, ahorro y uso eficiente, dicho programa incluirá los procedimientos de manipulación del agua.

El plan de saneamiento básico debe estar disponible para verificación continua por parte del Área correspondiente de la SUBRED NORTE ESE o ente de control.

Requisitos a Evaluar.

- Plan de Saneamiento Básico aplicado a CEPRO y a las USS.

11. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

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

Requisitos a Evaluar.

- Manual de Equipos y Utensilios utilizados de acuerdo con los lineamientos dados en la Resolución 2674 del 2013.
- Cronograma de mantenimiento preventivo de equipos.

12. EXPERIENCIA DEL OFERENTE

El proponente deberá acreditar experiencia, con contratos ejecutados que tengan relación directa con la prestación del servicio de alimentos a usuarios hospitalizados. Para lo anterior, el proponente, debe anexar máximo TRES (03) Contratos certificados, iniciados y ejecutados en su totalidad, con entidades públicas o privadas, y que sumadas sean iguales o superiores al presupuesto oficial.

La Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., se reserva el derecho de verificar la información suministrada en estas certificaciones

- Las certificaciones deben contener la siguiente información:

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

FIRMA: _____

Subgerente de Servicios de Salud



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Subred Integrada de Servicios
de Salud Norte E.S.E.

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Grupo de Nutrición	Referente y Nutricionistas unidades de atención	
Proyectado por:	Grupo de Nutrición	Referente y Nutricionistas unidades de atención	
Revisado por:	Liliana Urrego Navarro	Profesional apoyo Subgerencia de Servicios.	
Revisado por:	Iván Darío Ochoa Peláez	Directora de Servicios Complementarios	

Sede Administrativa: Calle 66 # 15-41
PBX.: 57(1) 443 1790
www.subrednorte.gov.co
INF.: Línea 195



TIPO DE RIESGO	TIPIFICACIÓN (EJEMPLOS PARA TIPIFICAR LOS RIESGOS GENERALES DE LA COLUMNA ANTERIOR)	#REF!										ESTIMACIÓN	ASIGNACIÓN DEL RIESGO (DEFINICIÓN)	QUIEN ASUME EL RIESGO	FORMA DE MITIGARLO	
		PROBABILIDAD DE OCURRENCIA					IMPACTO									
		4	3	2	1	4	3	2	1							
		ALTA	MEDIA	BAJA	ALTA	MEDIA	BAJA	ALTA	MEDIA	BAJA						
Casilla de selección	Casilla de diligenciamiento	Casilla de selección (Escala solo una)										Generación automática	Generación automática	Generación automática		
ECONÓMICOS:	Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros	4								4			3	ALTO - MITIGARLO	FRATANTE Y CONTRA	Revisar periódicamente el comportamiento del mercado respecto de los bienes y/o servicios a contratar
SOCIALES O POLÍTICOS:	Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios de las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato		3							4				ALTO - MITIGARLO	FRATANTE Y CONTRA	Análisis de las políticas estatales al respecto
OPERACIONAL:	Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos: procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes									4			6	MEDIO ALTO - ADMINISTRARLO	CONTRATANTE	Ejecución presupuestal supervisada
FINANCIERO:	Son el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato y el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazo, tasas, garantías, contragarantías y refinanciamientos entre otros								1				2	BAJA - GESTIONARLO	CONTRATISTA	Respalda las operaciones presupuestales con los debidos certificados
REGULATORIO:	Derivados de los cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato								1				1	BAJA - GESTIONARLO	CONTRATISTA	Análisis del mercado cambiario de la moneda extranjera
DE LA NATURALEZA:	Son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros							2			4		6	MEDIO ALTO - ADMINISTRARLO	CONTRATANTE	Acatar las recomendaciones que emitan as entidades encargadas
AMBIENTALES:	Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como las licencias planes de manejo o permisos y autorizaciones ambientales incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras												3	ALTO - MITIGARLO	FRATANTE Y CONTRA	Cumplimiento de la normatividad actual e implementación inmediata de las normas que la modifiquen o sustituyan
TECNOLÓGICO:	Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato.		4										5	MEDIO ALTO - ADMINISTRARLO	CONTRATANTE	Acatar las recomendaciones que emiten las entidades y áreas recomendadas

ELABORADO POR

Firma:

Nombre:

Correo Electrónico:

Cargo:

Fecha Elaboración d/m/a

RICARDO IGLESAS HIGUERA

SUBSERVICIOS@SUBREDNORTE.GOV.CO

SURGENTE DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS (E)

03/02/2021

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

FECHA DE EXPEDICIÓN: Enero 29 De 2021

CDP. No.

294

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.....: 4212020206000410000000000001
CODIGO PRESUPUESTAL.....: 421202020060401
NOMBRE RUBRO.....: SUMINISTRO DE ALIMENTOS

SALDO DE DISPONIBILIDADES : 632,000,000.00
PRESUPUESTO DISPONIBLE : 826,335,981.00
SALDO DE APROPIACION : 1,458,335,981.00

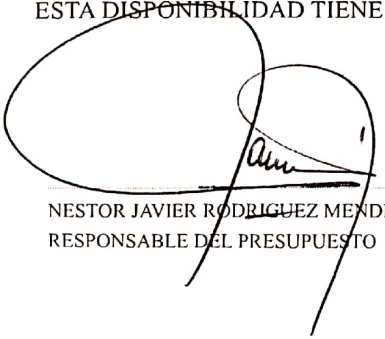
SE EXPIDE ESTE CERTIFICADO A SOLICITUD DE: GARCIA HURTADO JAIME HUMBERTO ,
EL OBJETO DE ESTA DISPONIBILIDAD SE PERFECCIONARA CON GIRO RESERVADO,
PARA RESPALDAR EL COMPROMISO:

SUMINISTRO DE DIETAS HX PARA PACIENTES SUBRED NORT
E

POR UN VALOR INICIAL DE : 800,000,000.00
CON UN VALOR REINTEGRADO DE : .00
PARA UN VALOR ACTUAL DE : 800,000,000.00
OCHOCIENTOS 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: 632,000,000.00
LOS CUALES NO HAN SIDO RESERVADOS NI ANULADOS.
DISPONIBILIDAD NETA : 26,335,981.00

ESTA DISPONIBILIDAD TIENE UNA VIGENCIA DE (337) DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN.



NESTOR JAVIER RODRIGUEZ MENDEZ
RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO

	INVITACIÓN A VEEDURÍA CIUDADANA		CÓDIGO: AP-CT-F-03-05
			VERSIÓN: 5
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 1 FECHA: 22/05/2020
INFORMACIÓN DE LA COMPRA O SERVICIO			
TIPO DE PROCESO	(Marque con una X dependiendo el tipo de proceso) A.(X) CONTRATACIÓN DIRECTA/INVITACIÓN A COTIZAR B.() CASOS ESPECIALES DE LA CONTRATACIÓN DIRECTA C.() CONVOCATORIA PÚBLICA D.() OTROS MECANISMOS DE SELECCIÓN		
OBJETO A CONTRATAR	"CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FOTRMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E.		
El presente proceso de selección se surtirá de acuerdo a lo establecido en el Manual de Contratación de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, en atención del cumplimiento de los principios de la contratación estatal y/o la función pública			
Cordialmente, ORIGINAL FIRMADO Directora de Contratación			