

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------------	--

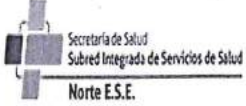
**ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C.
SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**

PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019

OBJETO A CONTRATAR: "CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES DE LA USS CENTRO DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS"

BOGOTÁ

Febrero de 2019

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
		Versión:	

VEEDURIA CIUDADANA DE LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN

En cumplimiento de la normatividad vigente, se convoca a las Veedurías Ciudadanas para que acompañen a la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.** durante la etapa precontractual, contractual y post contractual en el proceso de contratación de la referencia. Para efecto de recomendaciones, peticiones o copias, estas se harán en forma escrita y de conformidad con lo señalado en el Código del Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Las respuestas se podrán efectuar haciendo uso de los medios tecnológicos con los que dispone, de conformidad con la política ambiental institucional.

CAPITULO I INFORMACIÓN GENERAL

1.1. REGIMEN JURIDICO APLICABLE EN EL PROCESO DE CONTRATACION

Que la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**, de conformidad con lo previsto en el Acuerdo No. 641 de 2016, expedido por el Concejo de Bogotá, es una entidad pública, descentralizada con categoría especial, del orden distrital, con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio propio, adscrita a la Secretaria Distrital de Salud, encargada de garantizar la promoción, protección, exigibilidad del derecho a la salud a partir del reconocimiento de las realidades territoriales y diversidades poblacionales de todas y todos los habitantes de Bogotá D. C.

Que de conformidad con el numeral 6 del Artículo 195 de la ley 100 de 1993, en materia contractual las Subredes Integradas de Servicios de Salud se someterán al régimen del Derecho Privado, pero podrá aplicar discrecionalmente las cláusulas excepcionales previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

Que el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, establece que las entidades que por Disposición legal cuenta con un régimen contractual distinto al general de Contratación de la Administración pública, aplicaran en desarrollo de su actividad contractual y acorde con su régimen legal, especial, los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso, y estarán sometidos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previstos legalmente para la contratación Estatal.

Que mediante Acuerdo No. 24 de fecha 20 de septiembre de 2017 la Junta Directiva de la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.** adopta el Estatuto de Contratación que tiene por objeto definir el sistema de compras, ventas, contratación, así como las reglas de la actividad Contractual, los principios aplicables a la misma, para el cumplimiento de los fines de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., como la continuidad y eficiente prestación de los servicios de salud a su cargo y el buen funcionamiento de la misma.

Que el presente proceso de contratación se llevara a cabo bajo la modalidad de pliego de condiciones y bajo los postulados de la Resolución 1200 de 2017 por el cual se adopto el

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	---

Manual de Contratación, de la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**, describiendo los parámetros bajo los cuales se llevara a cabo el mismo, el cual incluye los criterios jurídicos, financieros, técnicos y económicos de carácter habilitante y evaluativo, que los oferentes deben tener en cuenta para elaborar y presentar su propuesta.

1.2. OBJETO DEL CONTRATO

Contratar el suministro y dispensación de dietas hospitalarias para las unidades que conforman la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., así como alimentación para médicos en formación de los convenios docente asistenciales de la USS centro de servicios especializados"

1.3. JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO

La SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E. S. E., a fin de dar cumplimiento a los postulados de la Ley 100 de 1993, Ley 1122 de 2007 y sus Decretos reglamentarios y en ejercicio de la función misional que le compete, requiere contratar el SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS EN LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E." para los usuarios en las diferentes sedes.

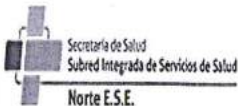
1.4. MODALIDADES DE SELECCIÓN

Dando alcance al Acuerdo 24 de 2017 por el cual se expidió el Estatuto de Contratación y la Resolución 1200 de 2017 por la cual se expidió el Manual de Contratación de la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E** en el Capítulo "**MODALIDADES Y LOS MECANISMOS DE SELECCIÓN**", el presente proceso de contratación se llevara a cabo de acuerdo a la CONVOCATORIA PUBLICA – PLIEGO DE CONDICIONES SIN AUTORIZACION DE JUNTA DIRECTIVA.

1.5.1. PRESENTACION DE LA OFERTA Y RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA DENTRO DEL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACION

El proponente deberá tener en cuenta las siguientes recomendaciones, antes de diligenciar y presentar la propuesta requerida:

- Leer cuidadosamente, el presente documento, las adendas que llegare a tener y los documentos que se expidan con ocasión del mismo.
- La propuesta, deben presentarse en idioma español, y debe ser subida en el tiempo señalado, según el cronograma del proceso que se adelanta a través del SECOP II
- Las carpetas de la propuesta deben contener las siguientes características:
 - ✓ Generales: Contiene la carta de presentación e índice.
 - ✓ Jurídica: Contiene los documentos relacionados en el capítulo jurídico.
 - ✓ Financiera: Contiene los documentos relacionados en el capítulo financiero.
 - ✓ Técnica: Contiene los documentos relacionados en el capítulo técnico.
 - ✓ Económicos: Contiene los documentos relacionados en el capítulo

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	---

- Con la presentación de la propuesta, el proponente certifica que conoce, que analizo y estudio completamente las especificaciones, formatos y documentos solicitados; así mismo que recibió respuesta a las observaciones presentadas.
- La información suministrada aquí, no eximirá al proponente de la responsabilidad de verificar mediante investigaciones independientes, aquellas condiciones susceptibles de afectar el costo y la realización de la misma.
- La oferta que presente todo oferente, debe ceñirse a cada uno de los aspectos de estos pliegos de condiciones, para que pueda ser tenida en cuenta en la evaluación y eventual adjudicación.
- Toda observación deberá formularse por escrito a través de la plataforma SECOP II en mensajes u observaciones del proceso, no se atenderán observaciones personales, telefónicas ni extemporáneas. Las respuestas a las observaciones se publicarán igualmente en la plataforma del SECOP II y la página web www.subrednorte.gov.co.
- Toda propuesta será presentada en la fecha señalada en el cronograma del proceso a través del SECOP II. No se reciben ofertas presentadas en la subred o sitio diferente al exigido en el cronograma, pues se entenderá por rechazada.
- Con la carta de presentación de la propuesta el contratista certificara no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses establecido en la ley.
- Los proponentes, con la sola presentación de su propuesta, facultan a la subred, para verificar toda la información que en ella suministren.
- El oferente deberá tener en cuenta el presupuesto oficial establecido para este proceso de contratación. Toda propuesta que supere el mismo se entenderá rechazada.
- Las propuestas se presentarán sin borrones, tachaduras o enmendaduras a menos que se haga la respectiva salvedad por escrito, la cual se entiende hecha con la firma del proponente o del representante legal debidamente autorizado para ello.
- La propuesta deberá estar firmada por el proponente. Si se trata de una persona jurídica, consorcio o unión temporal, debe suscribirla el respectivo representante legal, con autorización legal para ello.
- La SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE, E.S.E, no aceptará propuestas alternativas
- La propuesta debe presentarse con todos los anexos requeridos en el presente proceso y demás documentos exigidos.

1.6. PROGRAMA PRESIDENCIAL DE LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN

En el evento de conocerse casos de corrupción en las Entidades del Estado, se debe reportar el hecho al Programa Presidencial de Lucha contra la Corrupción a los números telefónicos: (1) 560 10 95, (1) 565 76 49; (1) 562 41 28; vía fax al número telefónico (1) 565 86 71, 9800-9130 40 o (1) 2 86 48 10; y al sitio de denuncias del programa en la página Web www.anticorrupcion.gov.co, y por correspondencia o personalmente en la Calle 7 No. 6-54, Presidencia de La República de Colombia, Bogotá D.C. o a través del correo electrónico obstransparencia@presidencia.gov.co.

Los Proponente deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo No 4 de los pliegos de condiciones, en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	--

colombiano contra la corrupción. En caso de incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción, por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, esta será causal de rechazo de la oferta o en caso de adjudicación, de terminación anticipada unilateral, sin menoscabo de otras acciones legales a que hubiere lugar.

1.7. GARANTÍA DE SERIEDAD Y PERÍODO DE VALIDEZ DE LA PROPUESTA.

Con la oferta el (los) proponente(s) deberá anexar **GARANTÍA DE SERIEDAD** de la propuesta(s) firmada y recibo de pago de la misma, la póliza de garantía deberá ser expedida por una compañía de seguros debidamente autorizada para operar en Colombia sometida a la vigilancia de la Superintendencia Financiera. La garantía estará constituida a favor de la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E- NIT: 900.971.006-4**, por una suma asegurada equivalente al diez por ciento (10%) del valor total de la oferta, con vigencia de cuatro (4) meses, contados a partir del día establecido para el cierre de acuerdo al cronograma del proceso. La no constitución de la misma dará lugar al **RECHAZO DE LA PROPUESTA**.

La garantía de seriedad de la propuesta se hará efectiva cuando:

- El proponente retire su propuesta después de la fecha de cierre y antes de la adjudicación del contrato.
- El proponente favorecido se negare a suscribir el contrato con **LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE, E.S.E**, dentro del término establecido en los términos de condiciones.

1.8. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

No.	ACTIVIDAD	FECHA	HORA
1	Apertura y publicación del Aviso de Control Social en la página WEB de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E. y el SECOP II.	07/02/2019	
2	Apertura del proceso de Convocatoria Pública en la página WEB de la Subred www.subrednorte.gov.co . Y SECOP II. Publicación de los pliegos.	08/02/2019	
3	Visita técnica de carácter obligatorio. En la USS-Chapinero calle 66 No 15 – 41 Piso 3 Donde se reunirán para dar inicio a las visitas en cada una de las USS de la Subred Norte E.S.E.	12/02/2019	8:00 AM
3	Recepción de observaciones y/o aclaraciones a los pliegos de condiciones establecidos en la presente convocatoria pública mediante comunicación escrita en la plataforma SEVCOP II. (OBSERVACIONES A LOS PLIEGOS)	13/02/2019	Hasta las 4:00 PM

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

5	Respuesta a observaciones y aclaraciones a los términos de la presente convocatoria Pública, en la página Web de la Subred Norte E.S.E y en la plataforma SECOP II.	15/02/2019	
6	Recepción de propuestas en la plataforma SECOP II.	19/02/2019	Hasta las 4:00 PM
7	*Visita técnica de carácter obligatorio por parte del equipo evaluador de la Subred Norte a los proponentes; en el (los) CEPRO (S) ofertados	20/02/2019	Desde las 8:00 am
8	Evaluación jurídica, financiera, técnica y económica de las propuestas.	Del 20/02/2019 al 21/02/2019	
9	Publicación de los resultados de la evaluación de las propuestas en la página WEB de la Subred Norte, E.S.E y en la plataforma SECOP II	22/02/2019	
10	Recepción de observaciones a las evaluaciones realizadas, mediante comunicación escrita en la plataforma SECOP II. (OBSERVACIONES A LOS PLIEGOS)	25/02/2019	Hasta las 4:00 PM
11	Respuesta a las observaciones de las evaluaciones realizadas en la página WEB de la Subred Norte y en el SECOP II.	26/02/2019	
12	Publicación de las evaluaciones definitivas en la página WEB de la Subred Norte. y en el SECOP II	27/02/2019	
13	Reunión del comité asesor de contratación y selección del(os) oferente(s) por la Gerencia.	28/02/2019	
14	Aceptación de la propuesta al proponente seleccionado producto del proceso de Convocatoria Pública en la página WEB de la Subred Norte y SECOP II	28/02/2019	

*Las visitas son de carácter obligatorio y habilitante será certificada por los funcionarios que acompañen la misma; Este certificado deberá ser adjuntado con la propuesta que presenten los interesados, dentro de los requisitos técnicos

1.9. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial asignado para la presente convocatoria, pertenece al Rubro SUMINISTRO DE ALIMENTOS. Según Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 288 del 31 de Enero de 2019, por valor de **MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE**

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	--

(\$1.450.000.000) incluido IVA si a ello hubiere lugar respecto de los bienes ofertados y demás impuestos y tasas vigentes al momento de la presente contratación, así como los costos directos e indirectos que la ejecución del contrato conlleve.

1.10. FORMA DE PAGO

El pago se realizará dentro de los noventa (90) días hábiles, una vez presentada la factura, junto con el certificado de recibido a satisfacción por parte del supervisor, certificación del pago de aportes parafiscales y demás documentos requeridos por la Subred Norte E.S.E. No obstante para el efecto se tendrá en cuenta el flujo de caja para la cancelación de las facturas.

1.11. TÉRMINO DE EJECUCIÓN

El contrato celebrado con la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E, tendrá una duración de **DOS (02) MESES y QUINCE (15) DÍAS** contados a partir de la fecha de suscripción del **ACTA DE INICIO**. El perfeccionamiento y legalización del contrato surte efecto con la firma de las partes, la expedición del registro presupuestal por parte del responsable de presupuesto y la aprobación de las garantías, el cual podrá ser prorrogado o adicionado de conformidad con el manual de contratación de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.

1.12. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO E INTERVENTORIA

Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado, la Gerencia de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte designará el supervisor, profesional que de acuerdo al perfil y cargo suscribirá la respectiva certificación de cumplimiento contractual.

1.13. PARTICIPANTES

Podrán participar personas naturales, jurídicas, consorcios o uniones temporales, constituidas conforme a las disposiciones legales que tengan experiencia y cumplan con los parámetros requeridos en la convocatoria pública e igualmente así lo establezca en su objeto social.

En la forma que se presenten deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. PERSONA NATURAL

- Su actividad comercial debe estar relacionada como proveedor de bienes y/o servicios iguales con el objeto de la presente convocatoria.
- Los participantes deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos jurídicos, financieros, técnicos, económicos y de experiencia exigidos en la presente convocatoria.

2. PERSONA JURÍDICA

- El objeto social debe estar relacionado con el objeto a contratar de la presente convocatoria.
- Los proponentes deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos jurídicos, financieros, técnicos, económicos y de experiencia exigidos en la presente convocatoria.



	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
		Versión:	

- El Representante Legal debe estar autorizado para comprometer a la persona jurídica hasta por el valor de la propuesta y/o para suscribir el contrato en caso de serle adjudicado, aportando con la propuesta autorización del órgano social o junta directiva, cuando su facultad esté limitada a un valor inferior al de la misma o no este facultado.

3. CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

- Indicar si su participación es a título de consorcio o unión temporal y allegar diligenciado el formato de constitución del consorcio o unión temporal según corresponda, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad.
- Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o unión temporal y señalar las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad.
- Las personas que integran el consorcio o unión temporal deben cumplir los requisitos jurídicos exigidos en la presente convocatoria.
- Cuando esté conformado por dos (2) o más personas jurídicas, el objeto social de los miembros debe permitir la realización de las actividades objeto del contrato resultante de esta convocatoria, sin perjuicio de que cumpla todos los requisitos exigidos.
- Cuando esté conformado por dos (2) o más personas jurídicas, cada uno de los integrantes deberán aportar de forma independiente, las cartas de compromiso, certificaciones, resoluciones y demás documentos técnicos que resulten de esta convocatoria.
- La postulación de Consorcios o Uniones Temporales inhabilitará la postulación de los miembros que formen parte de estas mismas uniones, como personas naturales o jurídicas en un mismo proceso.
- La propuesta debe estar firmada por el Representante Legal principal o suplente del consorcio o unión temporal que hayan designado para tal efecto las personas naturales o jurídicas que lo integran.
- Los integrantes del consorcio o unión temporal no pueden ceder sus derechos a terceros sin tener autorización previa y expresa de la Gerente de LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.
- En el caso de las uniones temporales o consorcios deberán los miembros del consorcio o unión temporal acreditar cada uno los documentos exigidos.

1.14. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

El oferente que desee participar, debe cumplir con los requisitos que a continuación se exigen y allegar los documentos que así lo acrediten.

- No encontrarse incurso ni el oferente, ni su Representante Legal en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y conflicto de intereses establecidos en la Constitución, la Ley o en el Estatuto de contratación de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.
- Cuando los documentos sean expedidos en el extranjero, éstos deben expedirse conforme a las normas vigentes (art. 480 del Código de Comercio y demás normas concordantes). Los documentos otorgados en el exterior deben estar oportunamente consularizados y apostillados al momento de presentar la propuesta, en caso de presentarse, en fecha posterior al cierre generarán inadmisión de la propuesta.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	
---	--	------------------------	---

- Presentar la propuesta directamente o por medio de su representante legal, mandatario o persona legalmente autorizada para el efecto, de acuerdo con la Ley. Dicha propuesta debe estar firmada por la persona legalmente autorizada para ello.
- La inscripción o constitución como persona natural o jurídica ante la Cámara de Comercio del respectivo domicilio, deberá haberse realizado con una antelación de mínimo cinco (5) años. El objeto social de éste certificado deberá incluir la prestación del servicio de aseo.
- Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá acreditar su inscripción o constitución como persona natural o jurídica ante la Cámara de Comercio del respectivo domicilio como se describió anteriormente, y para el cumplimiento de la exigencia del objeto social cada integrante deberá cumplir con el mismo en forma separada.
- No encontrarse reportado en el boletín de responsables fiscales. Para lo cual deberá aportar certificación expedida por la Contraloría General de la Nación en donde se certifique que el proponente (persona natural o jurídica) y su Representante Legal, no se encuentran reportados en dicho boletín (Artículo 60 Ley 610 de 2000). Para el caso de consorcios y uniones temporales, cada uno de los integrantes debe cumplir con el requisito.

1.15. RECHAZO DE LA PROPUESTA

Habrá lugar al rechazo de plano de las propuestas cuando:

- La propuesta no sea presentada en pesos colombianos.
- El proponente se encuentre incurso en inhabilidades o incompatibilidades o conflicto de intereses que le impida contratar.
- Se demuestre la participación del mismo proponente en dos o más propuestas.
- Al momento de efectuar la evaluación se adviertan inconsistencias en la documentación presentada por los oferentes.
- Cuando la propuesta o sus aclaraciones posteriores contengan información inexacta que induzcan a error a la entidad para obtener un mayor puntaje.
- Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumplan todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de esta invitación a cotizar.
- Cuando el proponente no subsane correctamente o completamente y dentro del término fijado, la información o documentación solicitada por el grupo evaluador de la presente invitación a cotizar.
- Cuando se compruebe cartelización de los productos ofertados por los proponentes.
- Cuando la oferta económica supere el presupuesto oficial o los precios ofertados sean artificialmente bajos en relación al mercado.
- Cuando el oferente trate de intervenir, influenciar o informarse indebidamente, valiéndose de cualquier medio de la actividad de la administración sobre el análisis y evaluación de las propuestas.
- Cuando el objeto social del proponente o de la totalidad de los miembros que conforman el Consorcio o la Unión Temporal no esté relacionado con el objeto de la contratación.
- Cuando no cumpla con los parámetros exigidos en la convocatoria pública.
- No cumpla con los aspectos técnicos solicitados en la presente convocatoria pública.

1.16. ACLARACIÓN Y/O MODIFICACIÓN DENTRO DEL PROCESO DE CONTRATACION.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	---

El presente proceso de contratación prevé en su cronograma, las solicitudes de aclaración y ajustes a los pliegos de condiciones, con el fin de precisar su contenido y/o alcance. La Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E, contestará mediante adendas debidamente numeradas y fechas en orden cronológico todas las solicitudes por escrito a través de la página web y el SECOP II. No se atenderán consultas personales, ni telefónicas.

Por el hecho de presentar la propuesta, el proponente acepta las condiciones y especificaciones de la presente convocatoria y de sus anexos, al igual que de cualquier modificación que realice la SUBRED durante el proceso.

Mediante adendas, la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E, efectuará las modificaciones que considere pertinentes al proceso. Estas adendas formarán parte integral de la convocatoria y serán publicadas en la página web de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E, www.subrednorte.gov.co, y SECOP II.

1.17. DECLARATORIA DE DESIERTA

Habrá lugar a declarar desierto la presente convocatoria, en los siguientes casos:

- Cuando no se presente ninguna propuesta, en cuyo caso la declaratoria de desierto se hará al día siguiente hábil previsto en el cronograma para el cierre de recepción de propuesta.
- Cuando se presente una sola propuesta y esta no cumpla con los requisitos jurídicos, financieros, técnicos, experiencia y económicos requeridos dentro de la presente convocatoria.

1.18. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de existir dos o más propuestas con las mismas condiciones de cumplimiento de la evaluación técnica y económica, la Subred, aplicara los siguientes criterios de desempate.

1. El proveedor que presente el mayor tiempo de antigüedad en la prestación del servicio del suministro de dietas hospitalarias, corroborado con la cámara de comercio.
2. Se tendrá en cuenta el oferente que soporte el cumplimiento a la circular 022-2018 emitida por la Secretaría Jurídica de la Alcaldía Mayor de Bogotá. (Se anexa circular)
3. Aceptar la propuesta que demuestre mejor capital de trabajo en la evaluación financiera.

CAPITULO II ESPECIFICACIONES Y REQUERIMIENTOS JURÍDICOS, FINANCIEROS, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS

2.1 DOCUMENTOS JURÍDICOS Y/O LEGALES:

Para la evaluación jurídica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales establecidos en la presente convocatoria. Su resultado será de carácter **CUMPLE o NO CUMPLE**. Lo que permite habilitar al proponente y seguir con las demás evaluaciones.

2.1.1 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

La presentación de la propuesta se deberá hacer conforme al siguiente Anexo No 2: "Carta de presentación de la propuesta"

2.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL EXPEDIDO POR LA CÁMARA Y COMERCIO

En el caso que el **proponente** sea una **persona jurídica (Nacional o Extranjera con sucursal o domicilio en Colombia)**, deberá allegarse copia del Certificado de Existencia y Representación Legal de la empresa, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para presentar las ofertas, para efectos de establecer que las actividades o servicios, correspondan al objeto del presente proceso de selección, la representación legal, las facultades del representante legal y duración de la sociedad.

En el caso que el **proponente** sea una **persona natural**, deberá allegarse el Registro Mercantil del establecimiento de comercio del que es propietario, expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para presentar las propuestas, en el que consten las actividades que correspondan al objeto del presente proceso de selección.

NOTA 1: En el evento en que la persona natural ejerza una profesión liberal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23 del Código de Comercio no requiere de la acreditación del Registro Mercantil.

NOTA 2: Cuando se trate de **personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas privadas extranjeras** que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar propuesta, para la celebración del contrato y para representarla judicial y extrajudicialmente.

En el caso que el certificado de existencia y representación legal contenga alguna limitación en la representación de la misma o exista cualquier exigencia legal o limitación estatutaria, el representante legal de la persona jurídica deberá anexar y demostrar mediante el documento correspondiente, que está autorizado por la junta de socios u órgano societario competente para comprometer a la Sociedad, firmar la propuesta y suscribir el contrato correspondiente en caso de que le sea adjudicado, y para constituir el consorcio o la unión temporal, si a ello hubiere lugar. Lo anterior de conformidad con lo establecido en los estatutos respectivos de la sociedad. Los documentos presentados deben tener una fecha igual o anterior a la de la presentación de la propuesta.

Si se trata de apoderado, el **proponente** deberá anexar el poder respectivo, con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de poder general deberá anexar la copia de la Escritura Pública que contenga el poder general y la certificación de vigencia del poder general expedido por la notaría respectiva, certificado que debe tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores al cierre del proceso.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	---	--------------------------	--

En el caso de las personas jurídicas extranjeras, los representantes legales con limitaciones deben presentar el documento que conforme a la Ley de su país de origen sea idóneo para presentar propuesta y el cual debe ser allegado de acuerdo con lo establecido en la Ley colombiana.

La inscripción o constitución como persona natural o jurídica ante la Cámara de Comercio del respectivo domicilio, deberá haberse realizado con una antelación de mínimo cinco (5) años. El objeto social de éste certificado deberá corresponder al objeto de la presente convocatoria.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá acreditar su inscripción o constitución como persona natural o jurídica ante la Cámara de Comercio del respectivo domicilio como se describió anteriormente, y para el cumplimiento de la exigencia del objeto social cada integrante deberá cumplir con el objeto solicitado.

2.1.3. CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal deberán adjuntar la autorización escrita y expresa del órgano societario respectivo, si ello se requiere, para conformar el consorcio o unión temporal, si son personas jurídicas, y designar la persona que representará al Consorcio o Unión Temporal.

Cada uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal debe presentar autorización para comprometerse por el 100% del valor del contrato, si ello se requiere (No se considera suficiente la autorización para comprometerse por el valor equivalente a su porcentaje de participación, en virtud del principio de solidaridad, aplicable por disposición legal).

Quienes presenten ofertas en consorcio o unión temporal, deberán indicar si su participación es a título de consorcio o unión temporal. En el segundo caso, deberán señalar los términos y extensión de su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato (Actividades y porcentaje de participación). Tal participación no podrá ser modificada sin el consentimiento previo y escrito de la **SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.**

Cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal debe cumplir con los requisitos jurídicos establecidos en los presentes pliegos o términos de condiciones para las personas naturales o jurídicas y complementarse en lo técnico.

2.1.3.1.1. DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DEL CONSORCIO O DE LA UNIÓN TEMPORAL

Debe anexarse el original o copia autenticada del documento de constitución del consorcio o unión temporal, que deberá contar por lo menos la siguiente información:

- a) Acta original de conformación del Consorcio o de la unión temporal, suscrita por cada uno de sus integrantes, determinando su responsabilidad de manera solidaria. Indicar si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
- b) Designar la persona que, para todos los efectos, representará al consorcio o a la unión temporal y señalar las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad. La propuesta deberá estar firmada por el representante designado para tal

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	------------------------	--

efecto, las personas naturales o jurídicas que lo integran, caso en el cual deberá adjuntarse el documento que lo acredite como tal.

c) Los integrantes del consorcio o la unión temporal, no pueden ceder sus derechos a terceros, sin autorización previa escrita expresa de la Subred y en ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.

d) El objeto del consorcio y/o unión temporal, debe ser el mismo del contrato.

e) El tiempo de duración del consorcio y/o unión temporal, no podrá ser inferior al término del contrato y tres (3) años más.

f) Nombre del representante legal del consorcio o unión temporal, indicando sus facultades y limitaciones.

g) Manifestación clara y expresa sobre responsabilidad solidaria e ilimitada de los miembros del consorcio, y limitadas para las uniones temporales, de acuerdo con la participación de sus miembros durante la ejecución del Contrato.

h) Porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.

i) Manifestación expresa de que las partes integrantes no podrán revocar el consorcio o unión temporal durante el tiempo de ejecución del contrato, y cuatro (4) meses más, y que ninguna de ellas podrá ceder su participación en el consorcio o unión temporal a los demás integrantes.

j) Manifestación, bajo la gravedad del juramento, de no haber sido sancionada con caducidad administrativa dentro de los cinco (5) años anteriores a la apertura de la presente Convocatoria.

k) La postulación de Consorcios o Uniones Temporales inhabilitará la postulación de los miembros que formen parte de estas mismas Uniones, como personas naturales o jurídicas en un mismo proceso y será causal del rechazo de las propuestas.

l) La propuesta debe estar firmada por el representante que hayan designado para tal efecto, las personas naturales o jurídicas que lo integran, caso en el cual deberá adjuntarse el (los) documento (s) que lo acredite(n) como tal.

2.1.3.1.2. CONDICIONES ADICIONALES DE PARTICIPACIÓN PARA CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES

Serán comunes y de obligatorio cumplimiento las siguientes condiciones para los proponentes que participen en la Convocatoria en calidad de Consorcios o Uniones temporales:

a) Las personas o firmas que integran el consorcio o unión temporal deben cumplir los requisitos legales o acompañar los documentos requeridos en la presente Convocatoria, como si fueran a participar en forma independiente.

b) El objeto social de los integrantes del consorcio o unión temporal, debe corresponder al objeto de la Convocatoria.

c) La capacidad de contratación del consorcio o unión temporal, debe ser igual a la suma de las capacidades de cada uno de sus integrantes.

2.1.4. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PROPONENTE

 Secretaría de Salud Subred Integrado de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	---

El **proponente** debe allegar fotocopia de la cédula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica debiendo el nombre que aparece en la misma coincidir con el consignado en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se debe presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía de cada uno de los representantes legales de las empresas o de las personas naturales que conforman el consorcio o la unión temporal.

2.1.5. FOTOCOPIA DEL R.U.T. Y FOTOCOPIA RIT

El proponente deberá presentar copia del Registro Único Tributario - RUT Actualizado de acuerdo a la nueva clasificación CIIU de actividades económicas, establecido por el Artículo 555-2 del Estatuto Tributario, que constituye el único mecanismo para identificar, ubicar y clasificar a los sujetos de obligaciones administradas y controladas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – DIAN, en caso de consorcio o unión temporal cada uno de sus integrantes deberá cumplir con este requisito. Así mismo debe allegar fotocopia del Registro de Información Tributaria de la persona natural y/o de la persona jurídica.

2.1.6. APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

La **proponente persona natural** deberá acreditar la afiliación al Sistema General de Seguridad Social en los términos previstos en la ley.

El **proponente persona jurídica** deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, durante un lapso no inferior a seis (06) meses anteriores a la fecha de entrega de la propuesta, mediante certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal (según el caso), de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002. Para el caso de consorcios y uniones temporales, cada uno de los integrantes debe cumplir con el requisito.

La acreditación de lo anterior deberá surtir conforme al siguiente Anexo No.2 *"Certificación de cumplimiento aporte parafiscales"*

En caso que la Persona Jurídica sea contribuyente declarante del impuesto sobre la renta y complementarios y sujetos pasivos del impuesto sobre la renta para la equidad CREE y por consiguiente estén exonerados del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje (SENA) y del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) según lo establecido en la ley 1607 de 2012 reglamentada parcialmente por el Decreto 862 de 2013, así deberá hacerlo constar en documento debidamente firmado por el Representante Legal y/o Revisor Fiscal.

Cuando el **proponente** sea **Consorcio o Unión Temporal**, cada uno de los miembros que lo integran, deberán certificar que se encuentran en cumplimiento de la anterior obligación, al momento de presentar la propuesta.

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	------------------------	--

2.1.7. REGISTRO UNICO DE PROPONENTES:

El RUP deberá estar vigente y en firme de conformidad con la legislación vigente y contener información financiera con fecha de corte mínimo a diciembre 31 de 2017. El RUP será la fuente de información base para determinar la habilitación de la Capacidad Organizacional de los proponentes la cual deberá corresponder a la prestación del servicio de aseo.

2.1.8. CERTIFICACIONES LEGALES DEL PROPONENTE

El proponente acompañará su propuesta con los siguientes documentos:

- a) Certificado de antecedentes fiscales del proponente y representante legal expedido por la Contraloría General de la República, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendarios a la fecha de presentación de la oferta de la empresa.
- b) Certificación de antecedentes disciplinarios del Representante Legal expedida por la Procuraduría General de la Nación, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendarios a la fecha de presentación de la oferta de la empresa.
- c) Certificación de antecedentes disciplinarios del Representante Legal expedida por la respectiva Personería, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendarios a la fecha de presentación de la oferta de la empresa.
- d) Certificación de antecedentes judiciales del Representante Legal expedida por la Policía Nacional, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendarios a la fecha de presentación de la oferta de la empresa.

Para el caso de consorcios y uniones temporales, cada uno de sus integrantes debe cumplir con el requisito.

En el evento que el proponente no presentara los antecedentes disciplinarios solicitados dentro de su propuesta, la SUBRED NORTE ESE podrá obtenerlos a través de las páginas electrónicas de las organizaciones de control que los expide. Si por cualquier motivo no es posible obtenerlos por este medio se tendrán como no presentados.

2.2. DOCUMENTOS FINANCIEROS:

Los proponentes deberán allegar las documentación relacionada a continuación, la cual se evaluará con **CUMPLE, NO CUMPLE**. Lo que permite habilitar al proponente y seguir con las demás evaluaciones.

- a) Balance General con sus respectivas notas, a Diciembre 31 de 2017.
- b) Estado de Resultados a Diciembre 31 de 2017
- c) Fotocopia de la Declaración de Renta vigencia Diciembre 31 de 2017
- d) Estado de Flujo de Efectivo
- e) Dictamen de los Estados financieros por Revisor Fiscal si lo tuviere a Diciembre 31 de 2017
- f) Certificado de aportes parafiscales o planillas de pago de los últimos 6 meses
- h) Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes de la Junta Central de Contadores del revisor fiscal (no superior a 60 días) que suscribió los estados financieros si a ello hubiere lugar.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
		Versión:	

I) Formato SARLAF PERSONA JURIDICA Anexo No 6. Formulario para el conocimiento del cliente o contraparte persona jurídica”

J) Formato SARLAF PERSONA NATURAL (Representante(s) Legal(es) Anexo No 7 “Formulario para el conocimiento del cliente o contraparte persona natural”

2.3. DOCUMENTOS TÉCNICOS

Para la verificación de la capacidad técnica se tendrá en cuenta el cumplimiento de la documentación solicitada a continuación. El resultado será: **CUMPLE o NO CUMPLE y adicional habrá una evaluación calificable cuyo puntaje máximo será 400 puntos**

Corresponde a los **CRITERIOS HABILITANTE** la entrega de los siguientes:

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 CEPRO, el cual debe estar ubicado en el Distrito Capital, en 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.

Nota 1. Carta de presentación de los CEPRO ofertados y Concepto Higiénico Sanitario favorable. 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(S) 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, correo electrónico y teléfonos de contacto. **Este aspecto se verificará durante la visita técnica que se realice durante la evaluación de la propuesta.**

- 1.2. **Diseño y construcción del CEPRO.** El **diseño y construcción del CEPRO** debe poseer diversos ambientes o sectores, los cuales deben: i) 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 ii) 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 la contaminación cruzada. Los sectores, deben contar con las condiciones de

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	
---	--	------------------------	---

temperatura, humedad necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento, además de estar identificados. La propuesta debe contener un esquema del plano de CEPRO que indique los flujos de materia prima, personas, entre otros.

- 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 y relacionar en la propuesta, el equipo disponible para el recibo y almacenamiento de insumos, materias primas, alimentos componentes de las dietas, procesamiento, ensamble y distribución de alimentación con destino a pacientes hospitalizados.

- 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

Nota 1. La propuesta debe relacionar el personal profesional y operativo que oferta, para la ejecución del contrato, junto con la copia de los certificados de formación sanitaria. La relación tendrá en cuenta el requerimiento de personal que se solicita **en la Tabla 2, de estos pliegos. El personal y los requisitos serán verificados, durante la ejecución del contrato.**

El certificado médico del personal, debe estar vigente al momento del inicio de operaciones y 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.

La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses.

- 1.5. Capacidad de producción, ensamble y distribución.** El proponente deberá acreditar que como mínimo al día, puede producir, ensamblar y distribuir la cantidad de dietas que se indican en la **Tabla 2.**

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

Tabla 2. Estimación promedio mes de N° de dietas por USS para producción, ensamble y distribución

Tipo de dieta	USS CSE	USS CALLE 80	USS EMAUS	USS CHAPINERO	USS SIMÓN BOLÍVAR	USS FRAY BARTOLOME
Normal	4600	3500	53	500	13.000	
Blanda	2130	2500	16		13.000	
Semiblanda	560	570	1200	9	1.000	
Hiposódica	900	2800	95	1573	1.300	
Hipoglúcida	1400	2000	1	300	4.300	
Astringente	100	3	37	30	200	
Hiperproteica	600	860	600	414	950	
Hiperproteica	100	47	0	0	1.600	
Hipercalórica						
Líquida Total	400	126	0	0	400	
Normal pediátrica	700	400	20	39	1.700	
Complementaria 2 (8-11 meses)	500	481	40	0	500	
Complementaria 3	800	784	160	0	300	
Refrigerio Normal Pediátrica	400	20	0	0	700	
Refrigerio Compmentaria_3	500	108	0	0	1.400	
Refrigerio líquida total	400	1300	10	0	360	
Refrigerio Hipoglúcido	1000	2000	0	0	3.700	
Refrigerio Hiperproteico	450	2200	600	0	2.600	

Nota: El promedio que se relaciona en la Tabla 2, 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.

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	--

- 1.6. Transporte de alimentos y preparaciones con destino a pacientes hospitalizados en las UPS de la Subred Norte ESE.** Los componentes de cada una de las minutas de las dietas hospitalarias, suministradas en cada USS de la Subred Norte ESE, deben ser empacados en contenedores isotérmicos, los cuales deben ser 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. El diseño de la unidad de transporte debe permitir 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 transporte, que se conserve la T°, de los productos, según su naturaleza, así las cosas la T° para los productos sometidos a transformación térmica será > a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C. Por lo anterior se debe establecer un sistema de monitoreo de T°, durante la ruta.

Nota 2. Los vehículos ofertados deben poseer concepto higiénico sanitario favorable, y deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.

Es indispensable que a la hora de la visita técnica por parte de la Subred el oferente cuente por lo menos con uno (1) de los vehículos transportadores para hacer la respectiva revisión

Las condiciones antes mencionadas, se verificarán durante la visita técnica y durante la ejecución del contrato.

- 1.7. Concepto Higiénico Sanitario de los CEPRO.** El o los CEPRO ofertados debe(n) contar con **Concepto Higiénico Sanitario, FAVORABLE** expedido por la autoridad sanitaria competente con una antelación no superior a sesenta (60) días calendario al cierre de la licitación. No serán admisibles conceptos pendientes, ni conceptos con fecha de expedición superior a sesenta días (60) calendario. **La propuesta debe contener copia de la emisión de este concepto.**

Nota 1. Vigencia del concepto higiénico sanitario. Deben estar vigentes tanto en el momento de la presentación de la oferta como durante la ejecución del contrato.

- 1.8. Visita técnica a los CEPRO OFERTADOS:** En el período de evaluación de las propuestas, la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte, realiza visita técnica a los CEPRO ofertados; la visita se documentada y emite un concepto; dicho concepto, hace

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SAUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

parte de los requisitos habilitantes. Las visitas a los CEPRO, se informan dentro del Cronograma. Para esta visita debe estar presente 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: i Sector de suministro con las secciones de: recibo, almacenamiento en seco, almacenamiento en frío (refrigeración y congelación); ii. Sector de producción: con las secciones de: preparación, cocción, mantenimiento térmico y porcionado para la servida; iii. Sector de servicio-, para la disposición de las preparaciones para los pacientes y iv. Sector de lavado con las secciones de lavado de canastillas, ollas y otros utensilios.

Nota 1. Debe contar con un sector para el almacenamiento de insumos necesarios, 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 la ejecución del contrato, se verificará: i. Las condiciones de limpieza y desinfección ii. los controles que se implementen, para conservar las características propias a la naturaleza del producto y para minimizar los riesgos de contaminación del mismo, en cada una de las etapas del desarrollo de los procesos operativos de: i. Suministro (compras, recibo, almacenamiento en frío y en seco), ii. Producción (transformación térmica y transformación en frío), iii. Servicio (ensamble y distribución – transporte (cargue y descargue) y iv. Saneamiento (L&D, manejo y control de pérdidas y desperdicio de alimentos (sobras, residuos).. 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.

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

- i. El CEPRO no está ubicado en el Distrito Capital.
- ii. NO cuenta con **Concepto Higiénico Sanitario, FAVORABLE** vigente.
- iii. NO se evidencia la implementación de los procesos de control de calidad de agua, de L&D 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.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	------------------------	--

- 1.9. 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 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 lasupervisión del contrato.

- 1.10. 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, para ejecutar la vigilancia de la calidad, en todo el proceso de elaboración de las dietas con destino a los pacientes hospitalizados en la Subred Norte. (Este documento se verificará, mediante la presentación de la copia del contrato vigente debidamente legalizado y el Certificado de inscripción del laboratorio que presta los servicios al proponente, a la Red Distrital de Laboratorios

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

Para el suministro de alimentación hospitalaria en cada una de las USS de la Subred de Servicios de Salud Norte, se requiere el personal que se relaciona en la **Tabla 2**.

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

CARGO/ CANTIDAD USS	CEPRO	USS CALLE 80	USS EMAUS	USS SIMON BOLIVAR	USS FRAY BARTOLOME	USS CENTRO DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS	USS CHAPINERO
Coordinador general Nutrición	1						
Chef	1						
Administrador SA		2		2	1	2	1
Auxiliar de Ensamble de dietas		2	1	3	1	2	1
Auxiliar de refrigerios y postres		2		2	1	2	1

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
		Versión:	

CARGO/ CANTIDAD USS	CEPRO	USS CALLE 80	USS EMAÚS	USS SIMÓN BOLÍVAR	USS FRAY BARTOLOME	USS CENTRO DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS	USS CHAPINERO
Camareras		10		12		10	
Auxiliar de distribución de alimentos			2		2		2
Conductor		1		1	1	1	1

2.1.1. Profesional en Nutrición y Dietética 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 y a coordinar las actividades de los Nutricionistas administradores de cada UPS. La persona propuesta como Coordinador de Nutrición, debe reunir los siguientes requisitos: i. Ser profesional en Nutrición y Dietética; ii. Poseer experiencia profesional certificada de **un año** a partir de la fecha de grado, en temas relacionados con administración, gestión, manejo de personal.

2.1.2 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, 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. 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 y organoléptica, además de la supervisión de la entrega de la alimentación a los pacientes hospitalizados, en los tiempos de comidas 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: i. Ser profesional en Nutrición y Dietética; ii. Poseer experiencia profesional certificada de **seis meses** a partir de la fecha de grado, en temas relacionados con manejo de personal, producción y distribución de alimentos.

A las hojas de vida de los profesionales se debe adjuntar los siguientes documentos:

- Copia legible ampliada en tamaño carta de la Matrícula Profesional emitida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética, 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.

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	--

- Certificaciones laborales que acrediten la experiencia de un año para el coordinador y seis meses para los administradores de servicios de alimentación en cargos operativos y/o administrativos en servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano

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.

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

2.1.3 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: i) que es mayor de 18 años, ii) que es apto para desempeñar funciones de manipulador de alimentos (Certificación médica, resultado de exámenes de laboratorio), los cuales deben estar vigentes al inicio de la operación del suministro de alimentación a pacientes hospitalizados, iii) que tiene formación en materia sanitaria (certificación de manipulador 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, lo cual debe estar en concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

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.



 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	--

Nota 1. Tanto el personal administrativo como los manipuladores, deben presentar aval médico, al momento de iniciar las operaciones.

Nota 2. Durante la ejecución del contrato, si el manipulador de alimentos, 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. El personal que desarrolla los procesos de suministro de alimentación debe tener formación en: i) prácticas higiénicas en manipulación de alimentos; ii) medidas de protección, iii) puntos críticos de control, iv) composición y tipos de dietas, v) protocolo de servicio para la entrega de dietas a pacientes; vi) programas de saneamiento básico.

3. CALIDAD NUTRICIONAL

3.1. Ciclo de menús: La propuesta debe contener el diseño de un ciclo de 15 menús, por cada tipo de dieta, el cual debe dar cumplimiento a los requisitos mínimos definidos en la minuta patrón por tipo de dieta, descrita en este pliego de condiciones, y cada menú debe declarar su aporte nutricional, para lo cual debe presentar, el análisis cuantitativo (químico), de los 15 menús establecidos en el ciclo, de cada tipo de dieta. Cada ciclo de menús, debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los hábitos y las costumbres alimentarias de la población atendida, además del presupuesto establecido para la alimentación.

Nota 1. Si durante la ejecución del contrato, en las USS de la Subred Norte, se encuentra hospitalizada población perteneciente a grupos étnicos, el contratista debe concertar y diseñar ciclos de menús que promueva la utilización de alimentos autóctonos y preparaciones tradicionales, que fomenten el rescate de las tradiciones alimentarias de su grupo poblacional. Este proceso está a cargo del profesional nutricionista dietista del contratista, con el acompañamiento y apoyo permanente del nutricionista supervisor del contrato.

Nota 2. Los profesionales en nutrición y dietética de la Subred Norte, diseñan la minuta patrón de cada tipo de dieta a ofrecer en las diferentes USS, las cuales deben estar contenidas en la propuesta. La Minuta patrón para cada tipo de dieta esta compuesta por: Tiempo de comida, Grupo de alimentos, tamaño de porción en cocido y medida casera. **La minuta patrón puede ser ajustada, 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**

A partir de la minuta patrón establecida, el proponente debe:

- a) Proponer los equivalentes (intercambios).
- b) Organizar los procesos necesarios para garantizar que el tamaño de porción y las proporciones de los ingredientes, se mantengan durante la ejecución del contrato. Para tal efecto, es necesario que al inicio del contrato, el profesional nutricionista dietista (ND) del contratista, estandarice las recetas que ofrece y establezca la variedad y

equivalencia en porción de los alimentos que pueden utilizarse. La equivalencia (intercambio), debe mantener las características del alimento o preparación establecida.

El ND junto con el chef, durante la ejecución del contrato deben realizar talleres de estandarización de recetas y porciones, para garantizar la calidad de la preparación, como la cantidad que se ofrece al paciente hospitalizado. Este proceso permite correlacionar tanto lo definido en la minuta patrón (tamaño de porción neta, factor de corrección crudo-cocido) e instrumentos de servido. (medida casera). Los talleres de estandarización de recetas y de porciones deben realizarse durante el primer mes de ejecución del contrato y cada vez que se incluya una receta nueva. Se deben programar refuerzos cada vez que se considere necesario, bien sea por el operador o por la Subred Norte. Estos talleres tendrán el acompañamiento del supervisor del contrato.

- c) Diseñar un ciclo de 15 días para cada tipo de dieta, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para cada tipo de dieta.
- d) Realizar el análisis químico, de cada uno de los menús, por tipo de dieta, el cual debe realizarse, con base en la Tabla de composición de alimentos colombianos (ICBF, 2015). El análisis químico debe contener peso bruto, neto y aportes de calorías y nutrientes de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016 de acuerdo a las RIEN.

Nota 3. El diseño del ciclo de 15 menús, por cada tipo de dieta debe tener la siguiente rotación

LUNES	MARTES	MIÉCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	1	2	3	4	5	6

Nota 4. El ciclo de 15 menús por tipo de diara debe:

- a) Contener la planeación de la cantidad de tiempos de suministro (comida), establecida en la minuta patrón de cada tipo de dieta.
- b) Contemplar los hábitos y costumbres alimentarias de la población hospitalizada.
- c) Cumplir con las características especiales de alimentación que establecen los tipos de dietas, que incluyen la modificación de consistencias, es decir, 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 Boydor, entre otros disponibles en el mercado) con costo a cargo del Proveedor. En todo momento el contratista debe contar con un stock de espesantes industrializados de 2 latas mínimo mensuales, dependiendo de la necesidad del servicio y deben ser aprobados por la supervisión del contrato.
- d) Garantizar la variedad de preparaciones, así como la combinación adecuada de las mismas., por lo tanto la oferta de las preparaciones en los ciclos de menús deben contribuir al mejoramiento del déficit de vitaminas y minerales en la población hospitalizada, incluyendo alimentos fuente de Vitamina A, Hierro (Hem), Calcio, Zinc,

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	
		Versión:	

Ácido Fólico, Fibra y Vitamina B12 diariamente, como es el caso de frutas, verduras, leche y productos lácteos, huevos y productos fortificados por norma como (Harina de trigo y sal, arroz, panela, leche, etc), por otra parte debe estar en concordancia con la estrategia del control de la adición de sal/sodio en la alimentación ofrecida, por lo tanto no se debe adicionar sal a la comida de los bebés y los niños menores de un año y utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, para resaltar el sabor de las comidas.

Nota 5. Los ciclos de menús, para el servicio de Pediatría en todas las USS, 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 con atributos de calidad sensorial óptimas y con apariencia que sea apetecibles para los niños (ensaladas frescas dulces, tortas, croquetas, soufflés, y preparaciones infantiles disponibles en el mercado con 0% de azúcar añadido, entre otros).

Nota 6. El ciclo de menús para pacientes particulares del programa de Cirugía Plástica, de Simón Bolívar debe contener preparaciones y presentaciones variadas, atractivas y deben ser hiperproteicas. Los almuerzos deben incluir postre, adicionalmente en la dietas hiperproteicas e hipercalóricas- hiperproteicas se incluirá postre en la cena

Nota 7. Como parte de las acciones de mejora continua el contratista a través de los profesionales nutricionista dietista y chef, durante la ejecución del contrato, deben monitorear la aceptabilidad de los menús propuestos (preparaciones, combinaciones, tipos de alimentos) y hacer los ajustes pertinentes, por lo tanto cada mes **durante la ejecución del contrato, se debe proponer tres menús por tipo de dieta, para dar variabilidad al ciclo propuesto. Durante todo el tiempo de ejecución se debe garantizar la variedad en preparaciones de los ciclos de menús, así como la combinación adecuada de las mismas.**

Durante la ejecución del contrato el ciclo de menús será ajustado, por el contratista, teniendo en cuenta los resultados de la encuesta de satisfacción, así como las sobras de los alimentos dejadas en los platos. Los ciclos serán aprobados por el supervisor del contrato.

Si durante la ejecución del contrato, es necesario realizar cambios al ciclo de menús, éste debe contar con la aprobación del supervisor del contrato, para lo cual se debe incluir el cambio, la fecha y el tiempo de alimentación

Nota 8. Análisis cuantitativo (químico) de los menús por tipo de dieta. Para realizar el análisis cuantitativo (QUÍMICO) de los menús por tipo de dieta, el proponente debe utilizar como referente el documento "Tabla de composición de alimentos colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) de 2015". En el análisis se debe referenciar el código de alimento dado por esta tabla. 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.

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	------------------------	--

Los micronutrientes a analizar serán los de interés en salud pública como: Calcio, Hierro (Hem), Vitamina A, Zinc, Ácido Fólico, Vitamina B12,, Sodio como también fibra. En el caso que se requiera realizar análisis químico, de algún alimento con una tabla diferente a la mencionada anteriormente, se debe declarar la fuente de la misma.

El análisis químico de la dieta hiposódica, debe incluir el aporte de sodio, el cual no deberá superar los 5 gramos de sal al día u 87 mmol de sodio al día. No se permite el empleo de aditivos de conservación (sorbatos, benzoatos, nitritos o productos que los contengann como los ablandadores de carnes), ni colorantes, ni saborizantes artificiales. Se deben utilizar productos naturales para sazonar.

Para el análisis químico del alimento proteico se tendrá en cuenta la parte comestible, según la tabla de composición de alimentos colombiana ICBF 2015, no se permite el empleo de hueso, alas de pollo y vísceras en ningún servicio. Las proteínas suministradas en los servicios de Salud Mental y Quemados sin importar el tipo de dieta deberán suministrarse decorticadas, desmechadas o molidas.

Para las dietas hipoglúcidas se autoriza el uso de edulcorantes (sobre) y productos dietéticos **cero azúcar** y no BAJO EN AZÚCAR; los productos pueden ser postres, productos lácteos, alimentos con bajo índice glicémico y productos de panadería integrales. Los alimentos dietéticos se manejaran con la ficha técnica que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto y se hará un anexo técnico. Estas dietas **NO TENDRÁN AZÚCAR ADICIONADO**.

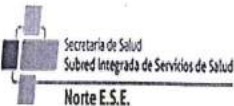
Nota 9. El servicio de alimentación debe disponer de leche deslactosada y derivados lácteos deslactosados para ofrecer en todos los servicios de las USS, **EXCEPTO EN EL SERVICIO DE PEDIATRÍA**.

Nota 10. 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. Todas las dietas deben cumplir con atributos de calidad sensorial (de sabor, olor, color, textura, forma) por lo tanto el ciclo de menús en cada plato, debe tener como mínimo tres colores, no se debe repetir la forma, debe haber balance de sabor y mezcla de textura. Para realzar el sabor de las dietas hiposódicas, esta se debe preparar con especias; la dieta normal y derivadas deben ser preparadas con sal en mínima cantidad **PERO NO SIN SAL**.

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 en el CEPRO como en los SA de la Subred Norte

3.2.. Fichas Técnicas. La propuesta debe contener fichas técnicas de las preparaciones, en donde se señale las características generales del producto (alimento o preparación).

Nota 1. Al inicio de la ejecución del contrato, el contratista debe entregar la ficha técnica (FT) de los alimentos que integran las preparaciones. **NO SE REQUIERE PARA LA**

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	---	--------------------------	--

PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ANEXAR DOCUMENTOS DE LAS MATERIAS PRIMAS. La FT de la materia prima que se entregará deberá contener la siguiente información:

- Nombre del fabricante con el NIT respectivo. No aplica para productos frescos (vegetales)
- Nombre genérico y comercial del alimento. No aplica para productos frescos (vegetales)
- Número del registro sanitario en caso del alimento que lo requiera
- Descripción del alimento o preparación: Características generales del producto.
- Nombre específico de los ingredientes, indicados en orden descendente de acuerdo con la proporción de los mismos. En cuanto a los aditivos, SI SE EMPLEA(N) COLORANTE(S) deben ser reportados, de manera obligatoria con su nombre específico o el número correspondiente.
- Características fisicoquímicas: Se debe especificar las características fisicoquímicas propias a la naturaleza del producto.

Es importante tener en cuenta, que todos los procesos que giran en torno a la prestación del servicio de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados, deben dar cumplimiento a los requerimientos descritos en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en lo pertinente, así como a las Resoluciones de rotulado general Resolución 5109 de 2005 y de etiquetado nutricional Resolución 333 de 2011.

3.3. Inclusión de documentos de orden técnico en la propuesta. Es responsabilidad del profesional nutricionista dietista del proponente, organizar os documentos de orden técnico. Para tal efecto, es necesario que dicho profesional apruebe y firme la propuesta técnica en todas sus partes. El profesional en Nutrición y Dietética, debe poseer matrícula profesional expedida por 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 matriculas profesionales y ReTHUS expedidos por el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas. La propuesta será **RECHAZADA TÉCNICAMENTE** Sí no presenta la información solicitada.

ANEXO TABLA DE HABILITACION:

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

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.		

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
2	Carta de compromiso. El oferente tendrá a su disposición un centro de Producción con concepto técnico favorable, con capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan. El oferente deberá anexar dirección del centro de producción para la respectiva visita técnica conforme a la fecha establecida en el cronograma.		
3	Programa de inducción, entrenamiento y capacitación permanente al personal		
	Personal: La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses.		
4	Relación del personal ofertado		
	Carta de compromiso del coordinador y administrador.		
	Hoja de vida del coordinador y administrador		
5	Carta de compromiso. Requerimiento de personal servicio de alimentación para cada punto de atención		
	Carta de compromiso. Prestación del servicio de distribución de alimentos cumpliendo con:		
	* Transporte		
	* Ensamble:		
	* Equipos		
6	* Cubertería		
	* Vajilla desechable y mezcladores de material biodegradable		
	* Producción		
	* Distribución		
	* Recolección de bandejas		
	* Servicio y atención al paciente		

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
	CALIDAD NUTRICIONAL:		
	☐ Ficha técnica de los productos (preparaciones o alimentos) a utilizar durante la operación del servicio.		
7	☐ Minuta patrón para cada tipo de dieta que contenga: tiempo de consumo, grupo de alimentos, tamaño de porción en cocido y medida casera y equivalente (intercambios).		
	☐ Análisis Químico de los ciclos de menús de 15 días por cada tipo de dieta, que contenga. Peso bruto neto y aportes de calorías y nutrientes (macro y micro) de acuerdo con lo estipulado en la resolución 3803 de 2016 y GABAS 2015		
8	*Indicadores		
9	Controles químicos y microbiológicos		
10	Carta de compromiso. Mantenimiento de equipos e instalaciones		

2.4 OFERTA ECONÓMICA

El oferente debe contemplar todos los gastos requeridos para la ejecución del contrato,

El proponente deberá diligenciar y presentar con la oferta el "Anexo 5" PROPUESTA ECONÓMICA (FORMATO EXCEL)". La oferta económica debe ser presentada en pesos colombianos, los valores en decimales deben ser aproximados al peso, incluyendo IVA en caso que aplique y valor total de la propuesta.

Los precios de la propuesta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de ésta y una vez suscrito el contrato se mantendrán fijos, durante la ejecución, prórrogas y adiciones.

Al formular la oferta, el proponente deberá tener en cuenta todas las contribuciones fiscales y parafiscales (impuestos, tasas, etc.) establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales, distritales o municipales.

CAPITULO III EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	------------------------	--

La evaluación jurídica, financiera, económica y técnica, de las propuestas se llevará a cabo en el término establecido en el cronograma del proceso de selección señalado para la presente convocatoria.

3.1. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN

FACTOR	CRITERIO	EVALUACION
*JURIDICO	HABILITANTE	CUMPLE / NO CUMPLE
*FINANCIERO	HABILITANTE	CUMPLE / NO CUMPLE
*TECNICO	HABILITANTE Y CALIFICABLE	CUMPLE / NO CUMPLE Y 400 PUNTOS MAXIMO
*ECONOMICO	CALIFICABLE	600 PUNTOS LA OFERTA MAS ECONOMICA

3.2. EVALUACION JURIDICA

Consiste en la verificación del cumplimiento de la totalidad de los requisitos legales de las propuestas y de los proponentes. Esta evaluación su resultado será de carácter **CUMPLE o NO CUMPLE** para que la propuesta pueda ser considerada en la evaluación financiera, técnica y económica.

3.3. EVALUACIÓN FINANCIERA

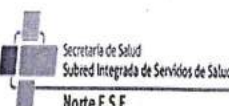
A la evaluación financiera no se le asignará puntaje, su resultado será de carácter **CUMPLE o NO CUMPLE**; por consiguiente, la propuesta que no cumpla, no será considerada para la evaluación técnica y económica.

3.3.1. INDICADORES FINANCIEROS

El proponente, deberá cumplir con los siguientes indicadores financieros, calculados sobre la información a Diciembre de 2017, para tal efecto se evaluará con **CUMPLE o NO CUMPLE**, cada uno de ellos:

INDICADOR	REQUERIMIENTO
Índice de Liquidez	$\geq 1,5$
Nivel de Endeudamiento	$\leq 60\%$
Capital de trabajo	$\geq 100\%$ del valor del presupuesto oficial

El resultado de los indicadores deberá mostrarse con los mismos dígitos solicitados para cada criterio de la verificación financiera de la presente convocatoria pública. La aproximación al entero o fracción, según el caso, se debe realizar por exceso o por defecto, así, cuando la

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	---	--------------------------	--

fracción sea igual o superior a 5, se aproximará por exceso y cuando sea inferior a 5 se aproximará por defecto. En caso que el proponente no realice la aproximación, la entidad efectuará dicho ajuste.

Si la información presentada por el (los) proponente(s) no cumple con la Capacidad Financiera requerida en esta convocatoria pública, el (los) proponente(s) no será(n) **HABILITADO(S)** en el proceso.

3.3.2. FÓRMULA DE VERIFICACIÓN DE LOS INDICADORES FINANCIEROS

- Índice de Liquidez

El índice de liquidez se establece con el fin de verificar la disponibilidad de recursos de la empresa a corto plazo para afrontar sus compromisos, representando las veces que el activo corriente puede cubrir el pasivo corriente.

El índice de liquidez se determina, dividiendo el activo corriente por el pasivo corriente, reflejado en el Balance general con corte a Diciembre 2017.

Fórmula	IL= AC / PC = N° de Veces
---------	---------------------------

Dónde:

IL	Índice de Liquidez
AC	Activo Corriente
PC	Pasivo Corriente

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el Índice de Liquidez se calculará con base en la composición agregada de los valores del Activo Corriente y el Pasivo Corriente reflejado en el Balance general con a Diciembre 2017, de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, aplicando la siguiente formula:

$$ILC = \frac{\sum (AC1 + AC2 + AC3 + + ACn)}{\sum (PC1 + PC2 + PC3 + + PCn)}$$

Dónde:

ILC	Índice de Liquidez del Consorcio o Unión Temporal.
AC (1....n)	Activo Corriente de c/u de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal.
PC (1....n)	Pasivo Corriente de c/u de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal.

- Nivel de Endeudamiento

El nivel de endeudamiento permite establecer el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente.

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	------------------------	--

Se obtiene el porcentaje de endeudamiento resultante de dividir el pasivo total por el activo total y el resultado se multiplicará por 100. Información obtenida del Balance general con corte a Diciembre de 2017, así:

Fórmula:	$NE = (PT / AT) * 100$
----------	------------------------

Dónde:

NE	Nivel de Endeudamiento
PT	Pasivo Total
AT	Activo Total

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se calculará el nivel de endeudamiento con base en la sumatoria simple del pasivo total y del activo total, este resultado se multiplicará por 100, de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, información obtenida del Balance general con corte a Diciembre de 2017, aplicando la siguiente fórmula:

$$NEC = \frac{\sum (PT1 + PT2 + PT3 + + PTn)}{\sum (AT1 + AT2 + AT3 + + ATn)} * 100$$

Dónde:

NEC	Nivel de Endeudamiento del Consorcio o Unión Temporal.
PT (1...n)	Pasivo Total de c/u de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal.
AT (1...n)	Activo Total de c/u de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal.

- Capital de Trabajo

Un capital de trabajo adecuado permite establecer si una empresa está en capacidad de pagar sus compromisos a su vencimiento y al mismo tiempo satisfacer contingencias e incertidumbres.

Se determina el capital de trabajo, restando del activo corriente el valor del pasivo corriente reflejado en el balance general con corte a Diciembre 2017.

Fórmula:	$CT = AC - PC$
----------	----------------

Dónde:

CT	Capital De trabajo
AC	Activo Corriente
PC	Pasivo Corriente

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el capital de trabajo se calculará con base en la composición agregada de los valores del activo corriente y el pasivo corriente que se registren en el balance general con a Diciembre de 2017, de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, aplicando la siguiente formula:



	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	---

$$CTC = \sum (AC1 + AC2 + AC3 + \dots + ACn) - \sum (PC1 + PC2 + PC3 + \dots + PCn)$$

Dónde:

CTC	Capital de Trabajo total del Consorcio o Unión Temporal.
AC (1...n)	Activo Corriente de c/u de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal.
PC (1...n)	Pasivo Corriente de c/u de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal.

Este criterio se verificará con fundamento en los factores financieros denominados capital de trabajo, índice de liquidez y nivel de endeudamiento, los cuales se analizarán con base en la información suministrada en los estados financieros. En caso de consorcios o uniones temporales se calculará de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.

Nota: El proponente que cumpla con dos (2) de los tres (3) indicadores financieros solicitados se entenderá como Habilitado.

3.4. EVALUACIÓN TÉCNICA (Cuatrocientos 400 puntos)

Se presentará por el posible proponente una propuesta técnica de manera íntegra, donde se incluya toda la documentación e información requerida, deberá contener como mínimo los siguientes documentos y requisitos calificables, así:

FACTORES DE EVALUACION	Total
1. Ciclo de menús por tipo de dietas respectivas Esta evaluación se realizara en forma ponderada conforme al número de ítems presentados frente al total solicitado	200
2. MANUALES.	50
3.CALIDAD DEL SERVICIO Certificación ISO 22000:2005	50
4.EXPERIENCIA	100
TOTAL	400

DESCRIPCION DE FACTORES DE EVALUACION

PROGRAMACIÓN DE MENÚS

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	--

1. Ciclo de menús por tipo de dieta: 200 puntos.

Generalidades: Para cumplir con el aporte 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 a los tiempos de consumo y a los grupos de población.

Para el diseño de la minuta patrón se consideró: i) Objetivo nutricional del suministro de alimentación, ii) grupo de edades, de acuerdo con el rango de población objeto de atención, iii) horario de distribución y tiempos de consumo, iv) Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), para la población colombiana, v) Grupos de alimentos, definidos por las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA), para la Población Colombiana, mayor de 2 años, vi) 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: i) La distribución de la alimentación por tiempo de consumo (comida), ii) los grupos de alimentos, liii) los tamaño de porción y la medida casera, como guía para el proceso de entrega de alimentos preparados a los pacientes y el diseño del ciclo de menús de 15 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:

- La alimentación debe ser completa, equilibrada, suficiente, adecuada, inocua y diversificada.
- Las calorías se calculan mediante promedio ponderado del valor registrado en las recomendaciones para el grupo de edad.
- 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.
- Los AMDR cambian dependiendo del grupo de edad y estos deben contemplarse al momento de realizar el ciclo de menús. El objetivo es que el menú para un día no este por fuera de rango estimado.
- Los micronutrientes se calculan mediante promedio simple utilizando el RDA como valor de referencia para grupos poblacionales.
- Para cada tiempo de consumo, se establece la siguiente distribución de aporte de calorías y nutrientes, Desayuno 20%VCT, Nueves, Onces y Refrigerios: 10%, almuerzo y comida del 30%.

La recomendación nutrientes, se resumen en la Tabla 4

Tabla 4. Recomendación de nutrientes.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

	AMDR % DE ENERGÍA TOTAL DIARIA		
MACRONUTRIENTES	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: El proponente debe diseñar un ciclo de menús de 15 días, para cada tipo de dieta, teniendo en cuenta lo descrito en la Minuta Patrón de cada una. Este ciclo, debe estar en la propuesta y al inicio del contrato debe ser entregado al servicio de nutrición de la USS y al supervisor del contrato.

Nota 1. En caso de atender población de grupo étnico, se debe diseñar un ciclo de menús con enfoque diferencial.

Nota 2. La propuesta debe contener un ciclo de menús de 15 días, por tipo de dieta, el cual debe cumplir con atributos de calidad sensorial (color (tres colores en un plato), variedad de formas, balance de sabor y texturas), además de no repetir preparaciones en el ciclo.

Nota 3. Los refrigerios hipoglúcidos, nocturnos e hiperproteicos deben tener un ciclo de menús de 15 días, el cual debe estar incluido en la propuesta.

Nota 4. La propuesta debe contener el compromiso de ofrecer, un menú especial el día del niño (Último Sábado del mes de Abril), Navidad (24 de Diciembre), año nuevo (31 de Diciembre). En los días de semana santa se debe respetar la vigilia. Estos menús estarán sujetos a la aprobación por el supervisor del contrato y deben ser entregados con 15 días de antelación a la fecha de suministro.

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 la semana, el cual debe cumplir con el porcentaje de adecuación diario mínimo definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta.

La principal fuente de información para el análisis químico es la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF vigente, año 2015. 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. 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 alimentos equivalentes

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

Manual de estandarización de preparaciones: A los 30 días de inicio del contrato, en cada uno de los SA de las UPS, debe estar este manual, que permite a los manipuladores de alimentos, la preparación de recetas estandarizadas, garantizando la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y facilitando que los pacientes de las UPS de la Subred Norte, reciban las cantidades indicadas en la Minuta Patrón.

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

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.

ESPECIFICACIONES DIETARIAS

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
1	Normal 1	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos
2	Normal 2	2100	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Grupo de edad mayores de 60 años Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos de consistencia blanda
3	Hiperproteica e Hipercalórica	3.000	Proteína 20 % CHO 50% Grasa, 30%	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos
4	Hiperproteica	2.400	20 % Proteinas, 50% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alta en proteína de AVB 75%. Se permite todo tipo de alimentos
5	Blanda Consistencia 1.	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
	Blanda Consistencia 2	2100	GRASA 30 - 35% VCT	Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros.
				Se permiten alimentos licuados, puré, molidos y desmechados.
	Blanda Posquirúrgica	2400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	No alimentos crudos , lácteos, no productores de gases ni ácidos
6	Semiblanda o tipo puré 1	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y refrigerio nocturno.
	Semiblanda o tipo puré 2	2100	Proteína :-20 % VCT CHOS 50 % VCT GRASA 30 % VCT	Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros.
				Se permiten todos los alimentos: licuados espesos, puré, molidos y rallados, presentados en recipientes individuales c/ uno. Postres pudines, flanes, jaleas y natilla. Para las dietas tipo túrmix se espesante autorizado por la subred. Se debe utilizar cuando se requiera fórmulas poliméricas para mejorar la calidad nutricional
7	Hiposódica	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.
				Se prohíben espinacas, acelgas, apio, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salsamentaría embutidos. Se estandariza un contenido de sodio de 2000 mgr diarios para todas las dietas hiposódica, la sal

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
				se añadirá en la preparación de los alimentos.
8	Hipoglúcida 1	1.800	20 % Proteínas, 50% de CHOS, 30% Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y Refrigerio. Se permite una porción de harina en cada comida. Las nueves y onces deben llevar fruta y derivado lácteo, el refrigerio nocturno una porción de proteína, 1 harina y una bebida láctea. Se debe adicionar sobres de edulcorante para las bebidas. En el almuerzo el postre debe estar elaborado sin azúcar simple..
	Hipoglúcida 2	1500		
9	Astringente	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida.
				Se prohíben leche y derivados, bebidas azucaradas, jugos de fruta y fruta en porción excepto las astringentes, verduras crudas, salsas, fritos, leguminosas.
				Se permiten frutas astringentes, leche de soya, leche deslactosada, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.
10	Liquida total	2.400	15 % Proteínas, 55% de CHOS, 30 % Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

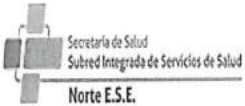
No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
				Se permite todo tipo de alimentos de textura líquida. Alimentos deben ser preparados con leche entera. A menos de ser indicado lo contrario de presentación líquida espesa miel o néctar según requerimiento, sin grumos ni residuos visibles. Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del desayuno Almuerzo y Cena deben tener un energético, un proteico y verdura con la cantidad indicada. Se debe utilizar cuando se requiera fórmulas poliméricas para mejorar la calidad nutricional.
11	Complementaria 2	800	12% Proteínas, 53% de CHOS, 35% Grasas.	8 - 11 meses de Edad Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Frutas Dulces, en compotas; Verduras de color verdes, naranjas y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, hígado, vísceras y pollo, huevo tibio y Leguminosas. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones blandas, naco, puré, papilla, compota y zumos de frutas. No ofrecer en presentación decorticada. Se restringe el uso de miel. y de

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
				leche de vaca.
12	Complementaria 3	1.200	12% Proteínas, 53% CHOS, 35% Grasas.	1 – 2 años 11 meses 29 días años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional
13	Normal Pediátrica	1.600- 1.800	12% Proteínas, 53% CHOS, 35% Grasas.	4 - 8 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional.
14	Refrigerios Adicionales	250		Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteos.
15	Refrigerio Proteíco- Hiper	320		Incluir alimentos con aporte alto de proteína y de alto valor biológico, farináceos, bebidas lácteas.

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
				Nota: Estos refrigerios serán distribuidos a las maternas y pacientes en tránsito de urgencias con previa autorización de nutrición clínica. El refrigerio para paciente renal, esta incluido en este tipo y el menú patrón será entregado al inicio del contrato.
16	Alimentos por porciones	N/A		Conforme al siguiente listado:

Nota: En las bebidas se debe tener en cuenta el desplazamiento para el volumen total a servir.

ALIMENTO	CANTIDAD
CONSOME	240 CC
COMPOTA PARA ADULTO	180 G. 6 ONZAS
COMPOTA PARA NIÑO	120 G 4 ONZAS
VASO DE JUGO	240 CC
JARRA DE JUGO	1 LITRO
JARRA DE INSUSIONES FRUTALES	1 LITRO
PORCIÓN DE CEREAL	100 G
PORCIÓN DE PROTEINA	100 G
GELATINA	180 G 6 ONZAS
SOPA DEL DÍA	240 CC
AROMATICA	240 CC
BEBIDA LACTEA	240 CC
PALETA EN AGUA	UNIDAD
PORCIÓN DE FRUTA PARA ADULTO	150 G
PORCIÓN DE FRUTA PARA NIÑO	80 G

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
		Versión:	

MINUTA PATRON

DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA 2400 cal

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc/8 Oz
	Proteico	1 porción o unidad	50g – 60 g
	Energético	1 unidad	50g
	Fruta o jugo	1 porción/ 1 vaso	120g/ 240cc-8Oz
	Acompañante dulce y graso	1 porción	15grs/ 10grs
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240 cc
	Postre (Solo se ofrece postre en el almuerzo)	1 porción	30g

DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA 2100 Kcal.

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Desayuno 20% VCT	Bebida láctea sin azúcar	1 pocillo	240cc/8 Oz
	Proteico	1 porción o unidad	50 g
	Energético	1 unidad	40 g
	Fruta	1 porción	100 g

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
		Versión:	

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Nueves 10% VCT	Bebida láctea o	1 pocillo	180 cc
	Bebida con leche		240 cc
	Fruta	1 porción	80 g
Almuerzo 35% VCT	Sopa o crema	1 taza	200cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	120 g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	80 g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta sin azúcar	1 vaso	240 cc
	Postre	1 porción	30g
Onces 10% VCT	Sorbete de fruta sin azúcar	1 pocillo o	240cc
	Energético	1 porción	30 g
Comida 25% VCT	Sopa o crema	1 taza	200cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal o	1 porción	100g
	Energético		80 g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta sin azúcar	1 vaso	240 cc

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

Para la dieta semiblanda tipo 1 se utilizarán los aportes de una dieta normal, pero se fracciona en 6 tiempos de comida con el fin de asegurar que los pacientes reciban la totalidad de los

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	
---	--	--------------------	---

alimentos; para la dieta semiblanda 2 de 2.100 Kcal se cubrirá acorde a lo indicado a la dieta normal 2

Especificaciones:

Bebida Láctea. La bebida en leche a suministrar será 100% leche entera líquida.

La bebidas con leche, la dilución será 200 cc de leche y 40 cc de infusión. Tener en cuenta el desplazamiento

Las dietas que requieran leche deslactosada serán solicitadas por el servicio de Nutrición clínica.

ALIMENTO PROTEÍCO: Para el tiempo de consumo desayuno se alternara 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, hígado) y blanca (pollo, cerdo y pescaco), por ningún motivo se ofrecerá el mismo día 1 solo tipo de carne.

Los cortes de carnes a utilizar serán magros y para pollo será pechuga o pierna pernil, se prohíbe el uso de menudencias, alas de pollo y costillar. Para el pescado será sin espinas y sin cabeza, no se debe suministrar tilapia. No se permite preparaciones apanadas.

La verdura puede ser cruda o cocida.

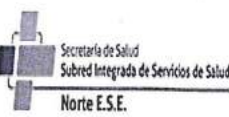
FRUTA: Se ofrecerá sin cascara, entera o en porción, acorde al tipo de dieta solicitado

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, las cuales deben tener registro sanitario otorgado por el INVIMA, no se acepta concentrado de frutas.

Se prohíbe el uso de refrescos artificiales para los refrigerios y bebidas azucaradas.

AZÚCAR: El aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Requerimiento Promedio de Energía por grupo de edad y género, (RIEN, 2017).

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

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	---

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

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

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

- Se debe utilizar espesantes comerciales (autorizados por la Subred) con el fin de asegurar la consistencia de la dieta y lograr el aporte calórico. Cuando se requiera se debe utilizar formulas polimericas, para cumplir el requerimiento nutricional.

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

Dieta Hiposódica: indicada para pacientes hipertensos o aquellos que por su condición requieran restricción del contenido de sodio. Los componentes deben prepararse con sal, sin exceder 5 g de sodio en el día.

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

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

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

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

DIETA ASTRINGENTE TIPO 1

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida de soya o deslactosada	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	60 g
	Energético	1 unidad	50 g
	Compota	1 porción	120g
Almuerzo y	Consomé o sopa permitida	1 taza	240cc

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	--

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Comida	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Jugo fruta Astringente	1 vaso	240cc

- Indicada para pacientes que por su condición requieran un contenido de residuos bajo o con enfermedad diarreica o aquellos.
- Especificaciones:
La bebida del desayuno debe ser con leche deslactosada o leche de soya, al 100% y tener en cuenta el porcentaje de desplazamiento. Nutrición clínica definirá el uso de bebida de soya 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.

DIETA HIPOGLUCIDA 1800 cal

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	120g
Nueves y Onces	Bebida Láctea caliente sin azúcar o alimento protéico	1 vaso	240cc / 50g
	Fruta	1 porción	120g
Almuerzo y	Sopa o crema sin cereal, tubérculo o plátano	1 taza	240cc
Comida	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g

Handwritten signature

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Crudo	1 porción	70g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Agua / limonada natural sin azúcar	1 vaso	240cc
	Fruta entera	1 porción	50g
	Postre dietético	1 porción	30g
Refrigerio Nocturno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g

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

DIETA HIPERPROTEICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 uni.	100g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
	Aderezo graso o dulce	1 porción	10 grs/ 10grs
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Proteico	1 porción	50g
	Energético	1 porción	40g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	150g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

HIPERPROTEICA e HIPERCALORICA

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



	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	
		Versión:	

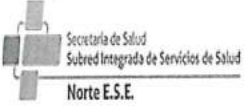
Tiempo	Preparación	Porción	Medida
	hueso)		
	Cereal	1 porción	120g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

- Especificaciones:
Indicada para pacientes cuya condición requiere un alto contenido de proteína. Es una dieta fraccionada, con abundantes líquidos.
El componente proteico será de dos porciones de alimento fuente de proteína diferente.
- Cuando se requiera se debe utilizar formulas poliméricas, para cumplir el requerimiento nutricional.

DIETA LIQUIDA TOTAL

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea 240 cc de leche	1 taza	270cc
	Licuada(proteína 50 g y tubérculo)	1 pocillo	270cc
	Sorbete de fruta con 240 cc de leche	1 vaso grande	270cc
Nueves y Onces	Derivado lácteo con 240 cc de leche	1 vaso grande	270g
Almuerzo y Comida	Crema(proteína 80 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	270cc
	Sorbete de fruta con 240 cc de leche	1 vaso grande	240cc
	Gelatina, Pudin o Flan	1 porción	100g

- Especificaciones:
- Indicada para pacientes con compromiso de la masticación o deglución, siendo una dieta de transición, fraccionada incluye nueves, onces y refrigerio nocturno.
- Es aceptable el tetero con 100 % de leche.
La bebida láctea del desayuno debe ser de alta densidad energética, no se permite el uso de café o té.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

Los refrigerios deberán ser una bebida láctea al 100%.

Cuando el paciente tenga restricción de lácteos el proponente debe completar el valor calórico total y de macronutrientes. Con adición de otro tipo de proteína, el cual debe informar a nutrición clínica. Se admite uso de modulo de proteína

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

• DIETA COMPLEMENTARIA II (VCT 640Cal)

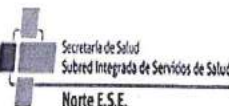
Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea (preparada en fórmula infantil 2)	1 taza 6 onzas	180cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	20 g
	Fruta en compota o papilla	1 porción	60g
	Aderezo	1 porción	10g
Almuerzo Comida y	Sopa o crema	1 taza 6 onzas	180cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	30g
	Energético	1 porción	30g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta	1 vaso 6 onzas	180cc

Especificaciones

- Indicada para niños desde los 8 hasta los 11 meses, debe cubrir el 80% de la recomendación de calorías y nutrientes. La textura debe ser de alimento semiblando tipo compota, purés, licuados, molidos y desmechados. No enteros.
- No se permite el uso de leche de vaca para las diferentes preparaciones que requieran uso de leche, a cambio se deberá usar formula infantil de continuación o fórmula 2, que cumpla con los estándares de calidad vigentes.

No ofrecer te, café, aromática, ni chocolate.

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

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

preparaciones, con cumplimiento del 80% del requerimiento nutricional para el grupo poblacional.

DIETA COMPLEMENTARIA III (900 Cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 5 onzas	150cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	40 g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y fruta	1 vaso/ porción	150 cc - 60g/
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	100cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	30g
	Energético	1 porción	30g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso	150cc

Especificaciones:

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

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

DIETA NORMAL PEDIATRICA (1600 cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 7 onzas	210cc

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

- Indicada para niños desde los 3 hasta los 8 años
- Características del menú:
Incluye todo tipo de alimentos y preparaciones
En la bebida del desayuno no se permite ofrecer café o té o aromática.

Para este tipo de dieta no se evalúa el calcio, sin embargo se especificará el aporte en la minuta patrón, teniendo en cuenta que se ofrecerá bebida con leche en el desayuno y en un solo refrigerio en preparación con leche ya sea fruta o cereal.

- La dieta hipoglúcida, se deriva de la dieta normal pediátrica
- Puede derivarse a dieta astringente conservando los tamaños de porción de la dieta normal pediátrica, de acuerdo a solicitud de Nutrición Clínica.
- Puede ser prescrita para pacientes adultos mayores.

2. MANUALES: 50 puntos

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

- Listado de proveedores.
- Ficha técnica de productos. (Características del productos)
- 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

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

Cada manual, plan, programa, proceso y cronograma tiene puntaje de 3,34 puntos = 50 PUNTOS (15 manuales en total)

3. CALIDAD DEL SERVICIO

Certificación de Calidad del Servicio: 50 puntos

Certificación ISO 22000:2005

SI

50 puntos

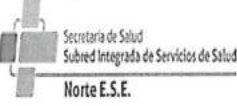
NO

0 puntos

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

4. EXPERIENCIA (100) puntos

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

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	
		Versión:	

Cabe aclarar que cada certificación tendrá un valor de 20 puntos

Las certificaciones de experiencia deben tener 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

3.5. EVALUACIÓN ECONÓMICA.

Para la evaluación económica de las propuestas se tendrá en cuenta que:

- 3.5.1. La oferta se encuentre habilitada jurídica, financiera y técnicamente.
- 3.5.2. El oferente deberá cotizar y garantizar la totalidad del servicio maquinaria e insumos conforme al anexo económico No 4. Cualquier omisión será de su responsabilidad.
- 3.5.3. El oferente deberá presentar oferta económica en archivo pdf y en Excel, correspondiente al Anexo económico No 4, su oferta no podrá superar el presupuesto designado para el presente proceso.
- 3.5.4. Deberá ajustar todos los valores para que no se incluyan decimales (se aproximará al entero inferior si el dígito es menor o igual a cinco (5) y al superior si el dígito es mayor a cinco (5).
- 3.5.5. En este orden de ideas y para efecto de la evaluación económica y adjudicación tendrá en cuenta el ANEXO ECONOMICO No 8
- 3.5.6. Se tendrá en cuenta la mejor oferta económica, para la Subred que garantice la totalidad de insumos, maquinaria, cafetería y servicio

3.6.1 FACTOR PRECIO-EVALUACIÓN PROPUESTA ECONÓMICA. (MÁXIMO 600 PUNTOS).

Para efectos de consolidación de la propuesta económica, el proponente deberá indicar los valores correspondientes a cada una de las dietas descritas, incluidos los alimentos por porción, en la parte técnica.

La calificación de precios será equivalente a un puntaje de seiscientos (600) PUNTOS máximo. La calificación de precios será aplicada por fórmula matemática (Regla de tres) donde el mayor puntaje lo obtendrá el menor precio de oferta para la Subred Integrada De Servicios de Salud Norte ESE.



 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	--

Obtendrá Seiscientos (600) puntos la oferta de menor valor y en forma inversamente proporcional las demás propuestas.

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

1. El valor de la propuesta debe incluir la totalidad de los costos directos e indirectos que genere el servicio y/o bien a ofertar. El oferente deberá presentar su oferta en pesos colombianos, sin anotar centavos, aproximando por exceso o por defecto al entero más cercano y debidamente totalizado.
2. Al presentar la oferta, el proponente deberá tener en cuenta todos los gastos, impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental y municipal que se causen en razón de la suscripción, legalización, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales serán de cargo del contratista.
3. Cuando el proponente omita diferenciar el IVA de un servicio que esté gravado, se entiende que está incluido dentro del valor presentado.
4. Los precios consignados en la propuesta se mantendrán vigentes durante el término de ejecución del contrato, adiciones, prórrogas y hasta la liquidación del contrato, por lo tanto, no habrá lugar a reajustes.
5. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.
6. El proponente deberá tener en cuenta que cancelara a la Subred Norte E.S.E mensualmente la suma de Tres Millones de pesos (\$3.200.000) por concepto de Servicio Público de Agua, el cual corresponde al 3% aproximado del valor total del servicio de Agua facturado para la Subred Norte. Monto que será descontado del total de la facturación mensual presentada. Este ítem debe quedar expresamente reflejado en la factura.

CAPITULO IV

GARANTÍAS QUE DEBERÁ CONSTITUIR EL CONTRATISTA

4.1 GARANTÍA ÚNICA

La Subred Integrada de Servicios de Salud NORTE, E.S.E., han determinado que la garantía única para amparar la ejecución del contrato que resulte del siguiente proceso, debe cubrir todas las obligaciones y prestaciones derivadas del mismo.

Los porcentajes y vigencias de los amparos se describen a continuación:

TIPO DE PÓLIZAS	DESCRIPCIÓN	PORCENTAJE	DURACIÓN	MARQUE CON UNA (X)
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 sea 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 igual a la del plazo máximo previsto para la aceptación o suscripción del contrato	No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato	Igual al plazo previsto del contrato y cuatro (4) meses mas	X
DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	En los contratos cuya cuantía sea igual o superior a 150 S.M.M.L.V. el contratista deberá constituir esta garantía, para precaver los perjuicios que se deriven del incumplimiento de las obligaciones	No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato	Igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses mas	X



	contractuales, independiente de las multas y la cláusula penal que se pacten en el contrato			
DE CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES:	En los contratos cuya cuantía sea igual o superior a 150 S.M.M.L.V, el contratista deberá constituir esta garantía, para precaver las futuras eventualidades en que uno o varios bienes de los contratados no reúnan las especificaciones o calidades exigidas para la contratación o que no sean aptos para los fines para los cuales fueron adquiridos, así como para precaver también los vicios de fabricación y la calidad de los materiales o componentes.	No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato	Igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses mas	
DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:	En los contratos de prestación de servicios a que haya lugar, 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	No podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del monto del contrato	Su vigencia será de tres (3) años.	X

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	
		Versión:	

	ejecución del respectivo contrato.			
DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	En los contratos a que haya lugar el contratista deberá constituir esta garantía para asegurar el pago de los perjuicios que el contratista ocasione a terceros por razón de la ejecución del contrato	No podrá ser inferior al 20% del valor del contrato	Igual al plazo del contrato y tres (3) meses 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.

Todas las pólizas requeridas deben ser expedidas por una compañía de seguros debidamente autorizada para operar en Colombia por la Superintendencia Financiera.

4.2. MATRIZ DE RIESGOS DEL PROCESO CONTRACTUAL

	ANÁLISIS DE RIESGOS										CÓDIGO : AP-CT-F-02-04
											VERSIÓN : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN										PÁGINA : 1 DE 1 FECHA : 12/06/2018

TIPO DE RIESGO	TIPIFICACIÓN (EJEMPLOS PARA TIPIFICAR LOS RIESGOS GENERALES DE LA COLUMNA ANTERIOR)	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA				IMPACTO				ESTIMACIÓN	ASIGNACIÓN DEL RIESGO (DEFINICIÓN)	QUIÉN ASUME EL RIESGO	FORMA DE MITIGARLO
		4	3	2	1	4	3	2	1				
		ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA	ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA				
Casilla de selección	Casilla de diligenciamiento	Casilla de selección (Escriba solo una)				Casilla de selección (Escriba solo una)				Generación automática	Generación automática	Generación automática	
ECONÓMICOS:	Cambios en los valores de insumos y/o implementación de gravámenes en el mercado que afecten el valor de la contratación		3							3	MEDIO BAJA - CONTROLARLO	CONTRATANTE	Revisar periódicamente el comportamiento del mercado respecto de los bienes y/o servicios a contratar
OPERACIONAL:	Insuficiencia en el rubro asignado por incremento de la demanda		3							3	MEDIO BAJA - CONTROLARLO	CONTRATANTE	Ejecución presupuestal supervisada
AMBIENTALES:	Cambios en la normatividad ambiental vigente que afecten las cláusulas del contrato				1					1	BAJA - GESTIONARLO	CONTRATISTA	Cumplimiento de la normatividad actual e implementación inmediata de las normas que la modifiquen o sustituyan

ELABORADO POR:	
Nombre:	PATRICIA ASTRID PEREZ U
Correo Electrónico:	subserviciordl@subrednorte.gov.co
Cargo:	Apoyo Profesional Subgerencia de Prestación de servicios
Fecha Elaboración d/m/a	29-ene-19

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
		Versión:	

CAPITULO V ASPECTOS GENERALES DEL CONTRATO

5.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATO: Serán obligaciones de las partes las siguientes:

5.1.1. GENERALES DEL CONTRATISTA:

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 ofrecidos 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 s protocolos, procesos y procedimientos institucionales, sistema obligatorio de garantía de la calidad institucional durante el desarrollo de las responsabilidades asignadas, en el marco de operación de los componentes del sistema único de habilitación, 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. Las demás que se necesiten para el desarrollo y cumplimiento del objeto contractual.

5.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

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

Los componentes de las dietas serán transportadas desde el CEPRO del contratista a las USS indicadas por la Subred Norte, en unidades de transporte, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

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 SA, 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. Estas condiciones se verifican durante la ejecución del contrato.

En los SA de las USS, se ensamblaran 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.

5.2.2 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.



	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	---

Nota 2. Se debe cumplir estrictamente los estándares de calidad en los alimentos clasificados de alto riesgo en salud pública, por la Resolución N° 719 de 2015, por su alto riesgo 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 (Aw), 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°C +/- 2°C y los componentes sometidos a tratamiento térmico, mantener T° altas > 60°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

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	
---	--	------------------------	---

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

Nota 2. En el caso de requerir cambiar algún menú propuesto, se debe solicitar la aprobación a la supervisión del contrato.

Nota 3. En fechas especiales como día de los niños, navidad, año nuevo, se debe ofrecer menús especiales, los cuales deben ser presentados con 15 días calendario, de antelación a la fecha, para ser aprobados por la supervisión del contrato.

Manual de estandarización de preparaciones: Al inicio del contrato, en cada uno de los SA de las UPS, debe estar este manual, que permite a los manipuladores de alimentos, la preparación de recetas estandarizadas, garantizando la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y facilitandi que los pacientes de las UPS de la Subred Norte, reciban las cantidades indicadas en la Minuta Patrón.

5.2.3 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 Secretaria 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: i) número de componentes, ii) tamaño de porción en gramos y en centímetros, iii) 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 de el 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,



	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	---

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 suministra en bandeja, cubierta con portaviandas. En la bandeja se dispone la vajilla, acompañada de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita), en acero inoxidable, empacados en bolsa plástica con servilleta. En el caso de no disponer de portaviandas, el menaje debe ser cubierto con papel vinipel, al igual que los vasos, tazas y postres.

La bandeja deberá estar debidamente rotulada con el tipo de dieta y se entregará en los horarios establecidos (Tabla 3); la temperatura de 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 **EN MATERIAL DESECHABLE**, las cuales deben ser empacadas en bolsa plástica con servilleta en su interior. Los servicios de urgencias, para pacientes de corta estancia (sillas y observación), unidad renal se les suministrará solo refrigerio en **MATERIAL DESECHABLE**. en pacientes de cirugía ambulatoria se le suministrará gelatina y aromática en loza material **desechable**.

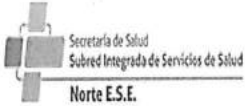
Nota 3. Para los pacientes hospitalizados que se encuentren aislados, en los diferentes servicios, se entregará la dieta servida en menaje y cubiertos desechable completos (cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara postrera y mezcladores en material biodegradable cuando se requiera) empacados en bolsa plástica con servilleta en su interior.

Nota 4. El menaje y la cubiertería 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 desechable, 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 desechable. 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.

5.2.4 PROCESO OPERATIVO DE DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE DIETAS

Los componentes de las dietas serán transportadas 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.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	---

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 Tabla 3.

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 am	10:00 a.m.	12:30 a 1:30 pm	03:30 p.m.	5:30 a 6:30 pm	07:00 p.m.

Nota 1: El horario es de estricto cumplimiento.

Nota 2. La distribución de las dietas, inicia por las dietas hipoglúcidas, 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 3. Las dietas que requieran el suministro de refrigerios, estos deben suministrarse acorde al horario establecido, en la Tabla 3.

5.2.5 PROCESO OPERATIVO DE RECOLECCIÓN DE BANDEJAS.

La recolección de las bandejas, iniciara 45 minutos posteriores 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 descomida o desenplatado, 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, seguira lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y los protocolos o normas ambientales de la Subred.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	---	--------------------------	--

5.2.6 INDICADORES

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

1. Acciones inseguras: Número de incidentes o acciones inseguras presentadas en el día / Promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero 0).
2. Eventos adversos: Numero de eventos adversos / promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero (0)
3. Oportunidad de entrega: Numero de servicios entregados tarde por número de dietas entregadas en ese tiempo de comida/ total de pacientes con dieta al mes por 100. Estándar esperado (Ver Horario de entrega de dietas).
4. Calidad de la dieta: Mensualmente se realizaran muestreos aleatorios para verificar el gramaje establecido en la minuta patrón en cada tiempo de comida.
5. Este busca verificar el porcentaje de cumplimiento por componente de la dieta ofertada en la presente convocatoria Pública; el número de componentes que cumplen cada tipo de dieta ofertada sobre el total de cada tipo de dietas ofertadas en el periodo, donde el estándar esperado es el 100% del cumplimiento.
6. En el análisis de cada mes, en la hoja de vida del indicador se debe relacionar las causas y acciones de mejora pertinentes para las entregas fuera de horario.
7. Cada indicador se debe presentar en la hoja de vida del indicador aprobada por Calidad de la Subred Norte.
8. Encuesta de satisfacción mensual en una (1) de las USS, seleccionada por el supervisor del contrato de acuerdo al cronograma. Para la aplicación de la encuesta se tendrá en cuenta el aval del área de calidad tanto del contratista como del contratante previa aplicación. La aplicación debe tener acompañamiento del área clínica y su análisis será entregado por el contratista al supervisor del contrato y al área de Calidad de la Subred Norte E.S.E

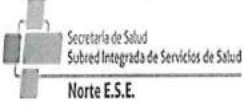
5.2.7 SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

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.

5.2.7.1 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
- 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.

Nota 1. Las cuentas de cobro y/o facturas no se certificarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	
---	--	--------------------	---

5.2.8 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 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

5.2.9 MANEJO DE RESIDUOS

El proponente seleccionado deberá presentar un plan de gestión integral de residuos de acuerdo al decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, y la los lineamientos que sobre la material tenga la Subred Norte.

- El proponente seleccionado será responsable del manejo y disposición final de los residuos que genere la actividad y dará el tratamiento a los sobrantes de alimentos según la normatividad vigente; queda prohibida su venta para compostaje.
- El proponente seleccionado contará con los implementos necesarios para la recolección de sus residuos siguiendo el código de colores de la Institución. No podrán mezclarse con otros residuos hospitalarios.
- El proponente seleccionado asume los costos del manejo de los desechos en general ante las empresas recolectoras.
- El plan de gestión integral de residuos debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario de la E.S.E o ente de control.

5.2.10 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

El proponente seleccionado se compromete a la calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos dispuestos 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.

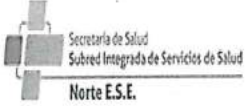
5.2.11 OTRAS OBLIGACIONES

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.



	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	---	--------------------------	--

2. El proveedor debe contar con i) Un programa de selección y vinculación de personal; ii) 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 aspectos particulares de los servicios de alimentación de cada USS, plan de saneamiento con sus cuatro programas, atención al cliente, seguridad industrial y calidad en la prestación del servicio.
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 debe ser idónea en el manejo de alimentos, de manera que se garantice un adecuado desempeño y la aplicación de la normatividad sanitaria y de alimentos vigente.
4. Durante la ejecución del contrato si dicho 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.
5. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de comida, 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.
6. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de comida se debe garantizar la totalidad del talento humano, expuesto en la Tabla 2. 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.
7. 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..
8. 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.
9. El personal administrador del SA y el manipulador de alimentos debe pasar por un programa de inducción y entrenamiento en las particularidades del SA de la USS, 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.
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.
11. El contratista debe implementar el programa de seguridad y salud en el trabajo, propio a cada SA de cada USS, el cual debe estar disponible para verificación continua del

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	--

supervisor y de los funcionarios de calidad de la USS de la Subred Norte o de los entes de control.

12. El menú patrón puede ser ajustado, 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.
13. En cada servicio de hospitalización de las USS de la Subred Norte, se debe disponer de jarras de 2 litros con infusiones naturales de aromáticas y frutas, acompañados de vasos desechables. En los servicios de maternidad y sala de extracción de leche materna se suministrará una jarra de 1 litro, en cada turno como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Para el servicio de Quemados se debe ofrecer una jarra de 2 litros de jugo natural en cada turno, acompañados de vasos para cada paciente. Para el servicio de salud mental, se dispondrá de un botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros juntos con vasos desechables.
14. En las USS que tengan sala de extracción de leche materna se suministrarán refrigerios a las madres usuarias mañana y tarde, igualmente en los servicios de Sala de Partos y hospitalización de Maternidad.
15. 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.
16. Desde el inicio del contrato, se realizarán comités entre el contratista seleccionado y los funcionarios de la E.S.E responsables de la supervisión y control del contrato, en la cual se evaluará la ejecución para establecer los correctivos del caso, levantándose actas suscritas por los participantes, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas, siempre dentro de los términos contractuales.
17. 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 en el CEPRO como en los SA de la Subred Norte.
18. El profesional de nutrición de la planta supervisará y permitirá la liberación de las preparaciones de la planta con cumplimiento de los menús establecidos.
19. 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 (Enteréx 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.
20. La actividad de control de ingesta, será realizado en cada tiempo de comida, 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



	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
---	--	--------------------	---

al paciente con el ánimo de conocer sus motivos, optimizar la ingesta y adherencia a la dieta terapéutica preescrita.

21. En caso que las dietas sean no conformes, serán devueltas al SA y no se generará facturación de la misma.
22. Los cambios al ciclo de menús estarán sujetos a la aprobación por parte del supervisor del contrato. Y deben ser solicitado con 24 horas de anticipación, de manera formal.
23. El ciclo de menús será ajustado, por el contratista, teniendo en cuenta los resultados de la encuesta de satisfacción, así como las sobras de los alimentos dejadas en los platos.
24. 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.

6. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

Corresponde a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E liquidar los contratos de acuerdo a lo siguiente:

La liquidación de los contratos se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga.

En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la Entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes.

Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente.

Los contratistas tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.

PARAGRAFO PRIMERO: La liquidación en los contratos suscritos por la Subred, se hará automáticamente cuando se ejecute totalmente el valor contratado.

En este orden de ideas, sólo serán objeto de liquidación, los contratos que de acuerdo al informe técnico, administrativo y financiero del supervisor y/o interventor, presenten un saldo al momento de la terminación del contrato. Se exceptúan los contratos de obra, los convenios interadministrativos y aquellos que por el objeto se considere importante realizar la liquidación de los mismos.

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	
---	---	--------------------------	---

7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:

7.1 MULTAS

En caso de incumplimiento parcial del proveedor en la ejecución del contrato, La Subred podrá imponer multas diarias sucesivas a razón de 0.5 % del valor del contrato, mediante resolución motivada por un valor equivalente hasta por el diez por ciento (10%) del valor del contrato.

7.2 CLAUSULA PENAL

En caso de la declaratoria de caducidad, reincidencia en el incumplimiento total del contrato por parte del contratista se impondrá a este una pena pecuniaria en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, que se imputará como efecto de los perjuicios que deriven a la administración con su incumplimiento. Este valor se tomará directamente por la Subred de la suma que le adeuden al contratista o con cargo a las pólizas y garantías suscritas, a elección de la Subred, sin requerimiento adicional, sino fuere posible, se cobrará por la jurisdicción coactiva.

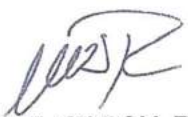
7.3 CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

Si dentro del sobre de la propuesta se incluye información que conforme a la ley colombiana tiene el carácter de información reservada, dicha circunstancia deberá ser indicada con absoluta claridad y precisión, identificando el documento o información que tiene el carácter de reservado y la disposición legal que la ampara como tal. Sin perjuicio de lo anterior y para efectos de la evaluación de las propuestas, la entidad se reserva el derecho de dar a conocer la mencionada información a sus funcionarios, empleados, contratistas, agentes o asesores, que designe para el efecto.

En todo caso, la entidad, sus funcionarios, empleados, contratistas, agentes y asesores están obligados a mantener la confidencialidad de la información que por disposición legal tenga dicha calidad y que haya sido debidamente identificada por el proponente. De no identificarse dicha información o no citarse las normas que amparan ese derecho, la entidad no tendrá la obligación de guardar reserva respecto de la misma.

7.4 APLICACIÓN DE CLAUSULAS EXCEPCIONALES

De conformidad con lo estipulado en la normatividad vigente y acorde con el Manual de Contratación establecido en la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE incluirá discrecionalmente las cláusulas excepcionales de modificación unilateral, interpretación unilateral terminación unilateral, caducidad y sometimiento a las leyes nacional

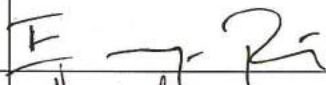
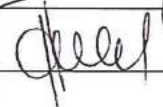

YIDNEY ISABEL GARCIA RODRIGUEZ
GERENTE

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

**PLIEGO DE
 CONDICIONES**
No. 03 DE 2019

Página

Versión:

	Nombre	Cargo	Firma
Elaboro	Patricia Pérez Enrique Páez Falla	Apoyo Profesional Subgerencia de Servicios Profesionales Especializados	
Revisado por:	Lidia Hemilet Cala Celis	Director Contratación	
Revisado por	Álvaro Galvis Barrios Nancy Stella Tabares	Subgerente Corporativo (e) Subgerente de Servicios de Salud	
Aprobado por:	Yidney Isabel Garcia Rodriguez	Gerente	

Declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y por lo tanto lo presentamos para la firma

	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
		Versión:	

ANEXOS

ANEXO 1 –TÉCNICO

ANEXO 2 – CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

ANEXO 3 – MODELO DE CERTIFICACIÓN ACREDITANDO PAGO DE APORTES
PARAFISCALES

ANEXO 4 – COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

ANEXO 5 – PROPUESTA ECONÓMICA

ANEXO 6 - FORMULARIO PARA EL CONOCIMIENTO DEL CLIENTE O CONTRAPARTE
PERSONA JURÍDICA

ANEXO 7 – FORMULARIO PARA EL CONOCIMIENTO DEL CLIENTE O CONTRAPARTE
PERSONA NATURAL

ANEXO TECNICO No 1

DOCUMENTOS TÉCNICOS HABILITANTES

Para la verificación de la capacidad técnica se tendrá en cuenta el cumplimiento de la documentación solicitada a continuación. El resultado será: **CUMPLE o NO CUMPLE** y adicional habrá una evaluación calificable cuyo puntaje máximo será 400 puntos

Corresponde a los **CRITERIOS HABILITANTE** la entrega de los siguientes:

DOCUMENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO - FACTOR HABILITADOR

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

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

FACTORES HABILITANTES

LINEAMIENTOS 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.

Disponibilidad de Centro de Producción (CEPRO), El proponente debe contar mínimo con un CEPRO, el cual debe estar ubicado en el Distrito Capital, en 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.

Nota 1. Carta de presentación de los CEPRO ofertados y Concepto Higiénico Sanitario favorable. 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(S) 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, correo electrónico y teléfonos de contacto. **Este aspecto se verificará durante la visita técnica que se realice durante la evaluación de la propuesta.**

Diseño y construcción del CEPRO. El diseño y construcción del CEPRO debe poseer diversos ambientes o sectores, los cuales deben: i) 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 ii) 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 la contaminación cruzada. Los sectores, deben contar con las condiciones de temperatura, humedad necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de

dh

producción y/o para la conservación del alimento, además de estar identificados. La propuesta debe contener un esquema del plano de CEPRO que indique los flujos de materia prima, personas, entre otros.

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 y relacionar en la propuesta, el equipo disponible para el recibo y almacenamiento de insumos, materias primas, alimentos componentes de las dietas, procesamiento, ensamble y distribución de alimentación con destino a pacientes hospitalizados.

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

Nota 1. La propuesta debe relacionar el personal profesional y operativo que oferta, para la ejecución del contrato, junto con la copia de los certificados de formación sanitaria. La relación tendrá en cuenta el requerimiento de personal que se solicita **en la Tabla 2, de estos pliegos. El personal y los requisitos serán verificados, durante la ejecución del contrato.**

El certificado médico del personal, debe estar vigente al momento del inicio de operaciones y 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.

La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses.

Capacidad de producción, ensamble y distribución. El proponente deberá acreditar que como mínimo al día, puede producir, ensamblar y distribuir la cantidad de dietas que se indican en la **Tabla 2.**

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

- El proponente seleccionado asume los costos del manejo de los desechos en general ante las empresas recolectoras.
- El plan de gestión integral de residuos debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario de la E.S.E o ente de control.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

El proponente seleccionado se compromete a la calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos dispuestos 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.

OTRAS OBLIGACIONES

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.
2. El proveedor debe contar con i) Un programa de selección y vinculación de personal; ii) 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 aspectos particulares de los servicios de alimentación de cada USS, plan de saneamiento con sus cuatro programas, atención al cliente, seguridad industrial y calidad en la prestación del servicio.
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 debe ser idónea en el manejo de alimentos, de manera que se garantice un adecuado desempeño y la aplicación de la normatividad sanitaria y de alimentos vigente.
4. Durante la ejecución del contrato si dicho 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.
4. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de comida, 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.
5. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de comida se debe garantizar la totalidad del talento humano, expuesto en la Tabla 2. En caso de

SUPERVISIÓN 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.

5.2.7.1 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
- 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.

Nota 1. Las cuentas de cobro y/o facturas no se certificarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado

CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

- El proponente seleccionado mantendrá en refrigeración por espacio de 72 horas una muestra testigo de las preparaciones del menú del día, del tamaño de porción estándar. Ante la presentación de un posible brote de intoxicación el contratista responderá por los pagos de las pruebas realizadas a dichos alimentos.
- Se deberá hacer chequeos microbiológicos de acuerdo a la normatividad vigente a los alimentos de alto riesgo epidemiológico o crítico de la minuta, frotis de manos a los manipuladores y para los equipos ofertados por el proponente.

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

MANEJO DE RESIDUOS

El proponente seleccionado deberá presentar un plan de gestión integral de residuos de acuerdo al decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, y la los lineamientos que sobre la material tenga la Subred Norte.

- 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.



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 desenplatado, 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, seguira lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y los protocolos o normas ambientales de la Subred.

INDICADORES

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

1. Acciones inseguras: Número de incidentes o acciones inseguras presentadas en el día / Promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero 0).
2. Eventos adversos: Numero de eventos adversos / promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero (0)
3. Oportunidad de entrega: Numero de servicios entregados tarde por número de dietas entregadas en ese tiempo de comida/ total de pacientes con dieta al mes por 100. Estándar esperado (Ver Horario de entrega de dietas).
4. Calidad de la dieta: Mensualmente se realizaran muestreos aleatorios para verificar el gramaje establecido en la minuta patrón en cada tiempo de comida.
5. Este busca verificar el porcentaje de cumplimiento por componente de la dieta ofertada en la presente convocatoria Pública; el número de componentes que cumplen cada tipo de dieta ofertada sobre el total de cada tipo de dietas ofertadas en el periodo, donde el estándar esperado es el 100% del cumplimiento.
6. En el análisis de cada mes, en la hoja de vida del indicador se debe relacionar las causas y acciones de mejora pertinentes para las entregas fuera de horario.
7. Cada indicador se debe presentar en la hoja de vida del indicador aprobada por Calidad de la Subred Norte.
8. Encuesta de satisfacción mensual en una (1) de las USS, seleccionada por el supervisor del contrato de acuerdo al cronograma. Para la aplicación de la encuesta se tendrá en cuenta el aval del área de calidad tanto del contratista como del contratante previa aplicación. La aplicación debe tener acompañamiento del área clínica y su análisis será entregado por el contratista al supervisor del contrato y al área de Calidad de la Subred Norte E.S.E

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 desechable. Los componentes de las dietas tipo "todo puré" se servirá en recipientes individuales en vasos de 4 onzas, con tapa plástica. Todos los elemntos deben estar en perfecto estado y con bordes lisos.

PROCESO OPERATIVO DE DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE DIETAS

Los componentes de las dietas serán transportadas 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 Tabla 3.

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 am	10:00 a.m.	12:30 a 1:30 pm	03:30 p.m.	5:30 a 6:30 pm	07:00 p.m.

Nota 1: El horario es de estricto cumplimiento.

Nota 2. La distribución de las dietas, inicia por las dietas hipoglúcidas, 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 3. Las dietas que requieran el suministro de refrigerios, estos deben suministrarse acorde al horario establecido, en la Tabla 3.

PROCESO OPERATIVO DE RECOLECCIÓN DE BANDEJAS.

La recolección de las bandejas, iniciara 45 minutos posteriores 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.



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: i) número de componentes, ii) tamaño de porción en gramos y en centímetros, iii) 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 de el 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 suministra en bandeja, cubierta con portaviandas. En la bandeja se dispone la vajilla, acompañada de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita), en acero inoxidable, empacados en bolsa plástica con servilleta. En el caso de no disponer de portaviandas, el menaje debe ser cubierto con papel vinipel, al igual que los vasos, tazas y postres.

La bandeja deberá estar debidamente rotulada con el tipo de dieta y se entregará en los horarios establecidos (Tabla 3); la temperatura de 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 **EN MATERIAL DESECHABLE**, las cuales deben ser empacadas en bolsa plástica con servilleta en su interior. Los servicios de urgencias, para pacientes de corta estancia (sillas y observación), unidad renal se les suministrará solo refrigerio en **MATERIAL DESECHABLE**. en pacientes de cirugía ambulatoria se le suministrará gelatina y aromática en loza material **desechable**.

Nota 3. Para los pacientes hospitalizados que se encuentren aislados, en los diferentes servicios, se entregará la dieta servida en menaje y cubiertos desechable completos (cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara postrera y mezcladores en material biodegradable cuando se requiera) empacados en bolsa plástica con servilleta en su interior.

Nota 4. El menaje y la cubiertería 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 desechable, será solicitada por la nutricionista

+/- 2°C y los componentes sometidos a tratamiento térmico, mantener T° altas > 60°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 1. En las USS de la Subred Norte, también se realiza recolección de contra muestra y seguirá el proceso descrito en el párrafo anterior.

Nota 2. En el caso de requerir cambiar algún menú propuesto, se debe solicitar la aprobación a la supervisión del contrato.

Nota 3. En fechas especiales como día de los niños, navidad, año nuevo, se debe ofrecer menús especiales, los cuales deben ser presentados con 15 días calendario, de antelación a la fecha, para ser aprobados por la supervisión del contrato.

Manual de estandarización de preparaciones: Al inicio del contrato, en cada uno de los SA de las UPS, debe estar este manual, que permite a los manipuladores de alimentos, la preparación de recetas estandarizadas, garantizando la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y facilitando que los pacientes de las UPS de la Subred Norte, reciban las cantidades indicadas en la Minuta Patrón.

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

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 N° 719 de 2015, por su alto riesgo 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 (Aw), 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°C

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

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

Los componentes de las dietas serán transportadas desde el CEPRO del contratista a las USS indicadas por la Subred Norte, 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 SA, 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. Estas condiciones se verifican durante la ejecución del contrato. En los SA 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.

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

2. CALIDAD DEL SERVICIO

Certificación de Calidad del Servicio: 50 puntos

Certificación ISO 22000:2005

SI

50 puntos

NO

0 puntos

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

3. EXPERIENCIA (100) puntos

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

Cabe aclarar que cada certificación tendrá un valor de 20 puntos

Las certificaciones de experiencia deben tener 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

Para este tipo de dieta no se evaluará el calcio, sin embargo se especificará el aporte en la minuta patrón, teniendo en cuenta que se ofrecerá bebida con leche en el desayuno y en un solo refrigerio en preparación con leche ya sea fruta o cereal.

- La dieta hipoglúcida, se deriva de la dieta normal pediátrica
- Puede derivarse a dieta astringente conservando los tamaños de porción de la dieta normal pediátrica, de acuerdo a solicitud de Nutrición Clínica.
- Puede ser prescrita para pacientes adultos mayores.

MANUALES: 50 puntos

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

- a) Listado de proveedores.
- b) Ficha técnica de productos. (Características del productos)
- c) Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- d) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- e) Programa de análisis sensorial de las preparaciones.
- f) Manual de funciones para cada cargo.
- g) **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
- h) Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 60 de 2002. Este debe contener: Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP. Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador, Protocolo de toma de muestra testigo.
- i) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal.(Atención al Cliente)
- j) Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la Resolución 1111 de 2017 que incluya Política de Seguridad y salud en el trabajo, Matriz de Riesgos, plan de emergencias, plan de capacitación, Informe de condiciones de salud de los trabajadores.
- k) Programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.
- l) Programa de Bioseguridad.

Cada manual, plan, programa, proceso y cronograma tiene puntaje de 3,34 puntos = 50 PUNTOS (15 manuales en total)

	Energético	1 porción	40 g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y fruta	1 vaso/ porción	150 cc - 60g/
Almuerzo Comida	Sopa o crema	1 taza	100cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	30g
	Energético	1 porción	30g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso	150cc

Especificaciones:

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

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

DIETA NORMAL PEDIATRICA (1600 cal)

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

- Indicada para niños desde los 3 hasta los 8 años
- Características del menú:
Incluye todo tipo de alimentos y preparaciones
En la bebida del desayuno no se permite ofrecer café o té o aromática.

Cuando el paciente tenga restricción de lácteos el proponente debe completar el valor calórico total y de macronutrientes. Con adición de otro tipo de proteína, el cual debe informar a nutrición clínica. Se admite uso de modulo de proteína. El licuado de almuerzo y cena debe contener un energético, proteico y verduras, con los gramajes establecidos en la minuta patrón.

• DIETA COMPLEMENTARIA II (VCT 640Cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea (preparada en fórmula infantil 2)	1 taza 6 onzas	180cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	20 g
	Fruta en compota o papilla	1 porción	60g
	Aderezo	1 porción	10g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza 6 onzas	180cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	30g
	Energético	1 porción	30g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta	1 vaso 6 onzas	180cc

Especificaciones

- Indicada para niños desde los 8 hasta los 11 meses, debe cubrir el 80% de la recomendación de calorías y nutrientes. La textura debe ser de alimento semiblando tipo compota, purés, licuados, molidos y desmechados. No enteros.
- No se permite el uso de leche de vaca para las diferentes preparaciones que requieran uso de leche, a cambio se deberá usar formula infantil de continuación o fórmula 2, que cumpla con los estándares de calidad vigentes.

No ofrecer te, café, aromática, ni chocolate.

El alimento proteico será carne magra o pollo sin piel, sin gordo, la consistencia será molida, tipo puré o suflé. La verdura se ofrecerá en puré. Para este tipo de dieta no se evaluara el calcio, sin embargo se debe especificar el aporte en la minuta patrón, dado que hay preparaciones como las papillas que se debe preparar con leche de formula infantil acorde a la edad. Se deberá especificar el aporte nutricional de hierro y vitamina A de las preparaciones, con cumplimiento del 80% del requerimiento nutricional para el grupo poblacional.

DIETA COMPLEMENTARIA III (900 Cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 5 onzas	150cc
	Proteico	1 porción	50 g

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

- Especificaciones:
Indicada para pacientes cuya condición requiere un alto contenido de proteína. Es una dieta fraccionada, con abundantes líquidos.
El componente proteico será de dos porciones de alimento fuente de proteína diferente.
- Cuando se requiera se debe utilizar formulas poliméricas, para cumplir el requerimiento nutricional.

DIETA LIQUIDA TOTAL

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea 240 cc de leche	1 taza	270cc
	Licuada(proteína 50 g y tubérculo)	1 pocillo	270cc
	Sorbete de fruta con 240 cc de leche	1 vaso grande	270cc
Nueves y Onces	Derivado lácteo con 240 cc de leche	1 vaso grande	270g
Almuerzo y Comida	Crema(proteína 80 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	270cc
	Sorbete de fruta con 240 cc de leche	1 vaso grande	240cc
	Gelatina, Pudín o Flan	1 porción	100g

- Especificaciones:
- Indicada para pacientes con compromiso de la masticación o deglución, siendo una dieta de transición, fraccionada incluye nueves, onces y refrigerio nocturno.
 - Es aceptable el tetero con 100 % de leche.
La bebida láctea del desayuno debe ser de alta densidad energética, no se permite el uso de café o té.
Los refrigerios deberán ser una bebida láctea al 100%.

Handwritten signature

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

DIETA HIPERPROTEICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 uni.	100g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g
	Aderezo graso o dulce	1 porción	10 grs/ 10grs
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Proteico	1 porción	50g
	Energético	1 porción	40g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	150g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

HIPERPROTEICA e HIPERCALORICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 unidades.	100g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Comida	hueso)	unidad	
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Jugo fruta Astringente	1 vaso	240cc

- Indicada para pacientes que por su condición requieran un contenido de residuos bajo o con enfermedad diarreica o aquellos.
- Especificaciones:
La bebida del desayuno debe ser con leche deslactosada o leche de soya, al 100% y tener en cuenta el porcentaje de desplazamiento. Nutrición clínica definirá el uso de bebida de soya 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.

DIETA HIPOGLUCIDA 1800 cal

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	120g
Nueves y Onces	Bebida Láctea caliente sin azúcar o alimento protéico	1 vaso	240cc / 50g
	Fruta	1 porción	120g
Almuerzo y	Sopa o crema sin cereal, tubérculo o plátano	1 taza	240cc
Comida	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Crudo	1 porción	70g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Agua / limonada natural sin azúcar	1 vaso	240cc
	Fruta entera	1 porción	50g
	Postre dietético	1 porción	30g
Refrigerio Nocturno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g

enteras, verduras crudas y leguminosas, los postres serán tipo pudines, flanes, jaleas y natillas. Esta dieta debe llevar los alimentos licuados espesos y servidos cada uno en recipiente individual.

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

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

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

- Se debe utilizar espesantes comerciales (autorizados por la Subred) con el fin de asegurar la consistencia de la dieta y lograr el aporte calórico. Cuando se requiera se debe utilizar formulas poliméricas, para cumplir el requerimiento nutricional.

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

Dieta Hiposódica: indicada para pacientes hipertensos o aquellos que por su condición requieran restricción del contenido de sodio. Los componentes deben prepararse con sal, sin exceder 5 g de sodio en el día.

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

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

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

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

DIETA ASTRINGENTE TIPO 1

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida de soya o deslactosada	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	60 g
	Energético	1 unidad	50 g
	Compota	1 porción	120g
Almuerzo y	Consomé o sopa permitida	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin	1 porción o	100g

Para la dieta semiblanda tipo 1 se utilizarán los aportes de una dieta normal, pero se fracciona en 6 tiempos de comida con el fin de asegurar que los pacientes reciban la totalidad de los alimentos; para la dieta semiblanda 2 de 2.100 Kcal se cubrirá acorde a lo indicado a la dieta normal 2

Especificaciones:

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. Tener en cuenta el desplazamiento

Las dietas que requieran leche deslactosada serán solicitadas por el servicio de Nutrición clínica.

ALIMENTO PROTEÍCO: 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, hígado) y blanca (pollo, cerdo y pescado), por ningún motivo se ofrecerá el mismo día 1 solo tipo de carne.

Los cortes de carnes a utilizar serán magros y para pollo será pechuga o pierna pernil, se prohíbe el uso de menudencias, alas de pollo y costillar. Para el pescado será sin espinas y sin cabeza, no se debe suministrar tilapia. No se permite preparaciones apanadas.

La verdura puede ser cruda o cocida.

FRUTA: Se ofrecerá sin cascara, entera o en porción, acorde al tipo de dieta solicitado

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, las cuales deben tener registro sanitario otorgado por el INVIMA, no se acepta concentrado de frutas.

Se prohíbe el uso de refrescos artificiales para los refrigerios y bebidas azucaradas.

AZÚCAR: El aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Requerimiento Promedio de Energía por grupo de edad y género, (RIEN, 2017).

- **Dieta Blanda:** incluye alimentos de consistencia blanda, de fácil masticación, indicada en pacientes con ausencia parcial de piezas dentarias y/o afecciones inflamatorias de la cavidad bucal, deberá guardar las especificaciones en consistencia y presentación.
- **Dieta semiblanda:** la consistencia de los alimentos es tipo puré sólido o molido, indicada para pacientes sin dentadura o dificultades en su masticación; todas las preparaciones a ofrecer deben ser blandas, licuadas espesas, en forma de puré, molidas, se excluirán las frutas enteras, verduras crudas y leguminosas, los postres serán tipo pudines, flanes, jaleas y natillas. Cuando se requiera se debe utilizar formulas poliméricas, para cumplir el requerimiento nutricional.
Dieta semiblanda – todo puré tipo turmix: la consistencia de los alimentos es tipo puré sólido, indicada para pacientes con disfagia, trastornos de la deglución o cuya patología de base presente riesgo de bronco aspiración; todas las preparaciones a ofrecer deben ser blandas, licuadas espesas, en forma de puré, sin grumos o residuos, utilizando el espesante autorizado por la Subred; se excluirán las frutas



Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240 cc
	Postre (Solo se ofrece postre en el almuerzo)	1 porción	30g

DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA 2100 Kcal.

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Desayuno 20% VCT	Bebida láctea sin azúcar	1 pocillo	240cc/8 Oz
	Proteico	1 porción o unidad	50 g
	Energético	1 unidad	40 g
	Fruta	1 porción	100 g
Nueves 10% VCT	Bebida láctea o Bebida con leche	1 pocillo	180 cc 240 cc
	Fruta	1 porción	80 g
Almuerzo 35% VCT	Sopa o crema	1 taza	200cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	120 g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	80 g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta sin azúcar	1 vaso	240 cc
	Postre	1 porción	30g
Onces 10% VCT	Sorbete de fruta sin azúcar	1 pocillo o	240cc
	Energético	1 porción	30 g
Comida 25% VCT	Sopa o crema	1 taza	200cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal o Energético	1 porción	100g 80 g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta sin azúcar	1 vaso	240 cc

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

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
	porciones			

Nota: En las bebidas se debe tener en cuenta el desplazamiento para el volumen total a servir.

ALIMENTO	CANTIDAD
CONSOME	240 CC
COMPOTA PARA ADULTO	180 G. 6 ONZAS
COMPOTA PARA NIÑO	120 G 4 ONZAS
VASO DE JUGO	240 CC
JARRA DE JUGO	1 LITRO
JARRA DE INSUSIONES FRUTALES	1 LITRO
PORCIÓN DE CEREAL	100 G
PORCIÓN DE PROTEINA	100 G
GELATINA	180 G 6 ONZAS
SOPA DEL DÍA	240 CC
AROMATICA	240 CC
BEBIDA LACTEA	240 CC
PALETA EN AGUA	UNIDAD
PORCIÓN DE FRUTA PARA ADULTO	150 G
PORCIÓN DE FRUTA PARA NIÑO	80 G

MINUTA PATRON

DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA 2400 cal

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc/8 Oz
	Proteico	1 porción o unidad	50g – 60 g
	Energético	1 unidad	50g
	Fruta o jugo	1 porción/ 1 vaso	120g/ 240cc-8Oz
	Acompañante dulce y graso	1 porción	15grs/ 10grs
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
				Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional
13	Normal Pediátrica	1.600-1.800	12% Proteínas, 53% CHOS, 35% Grasas.	4 - 8 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional.
14	Refrigerios Adicionales	250		Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteos.
15	Refrigerio Proteico- Hiper	320		Incluir alimentos con aporte alto de proteína y de alto valor biológico, farináceos, bebidas lácteas. Nota: Estos refrigerios serán distribuidos a las maternas y pacientes en tránsito de urgencias con previa autorización de nutrición clínica. El refrigerio para paciente renal, esta incluido en este tipo y el menú patrón será entregado al inicio del contrato.
16	Alimentos por	N/A		Conforme al siguiente listado:

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
				Se permite todo tipo de alimentos de textura líquida. Alimentos deben ser preparados con leche entera. A menos de ser indicado lo contrario de presentación líquida espesa miel o néctar según requerimiento, sin grumos ni residuos visibles. Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del desayuno Almuerzo y Cena deben tener un energético, un proteico y verdura con la cantidad indicada. Se debe utilizar cuando se requiera fórmulas poliméricas para mejorar la calidad nutricional.
11	Complementaria 2	800	12% Proteínas, 53% de CHOS, 35% Grasas.	8 - 11 meses de Edad Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Frutas Dulces, en compotas; Verduras de color verdes, naranjas y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, hígado, vísceras y pollo, huevo tibio y Leguminosas. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones blandas, naco, puré, papilla, compota y zumos de frutas. No ofrecer en presentación decorticada. Se restringe el uso de miel. y de leche de vaca.
12	Complementaria 3	1.200	12% Proteínas, 53% CHOS, 35% Grasas.	1 - 2 años 11 meses 29 días años de Edad

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
			GRASA 30 - 35% VCT	Se prohíben espinacas, acelgas, apio, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salsamentaría embutidos. Se estandariza un contenido de sodio de 2000 mgr diarios para todas las dietas hiposódica, la sal se añadirá en la preparación de los alimentos.
8	Hipoglúcida 1 Hipoglúcida 2	1.800 1500	20 % Proteínas, 50% de CHOS, 30% Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y Refrigerio. Se permite una porción de harina en cada comida. Las nueves y onces deben llevar fruta y derivado lácteo, el refrigerio nocturno una porción de proteína, 1 harina y una bebida láctea. Se debe adicionar sobres de edulcorante para las bebidas. En el almuerzo el postre debe estar elaborado sin azúcar simple..
9	Astringente	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben leche y derivados, bebidas azucaradas, jugos de fruta y fruta en porción excepto las astringentes, verduras crudas, salsas, fritos, leguminosas. Se permiten frutas astringentes, leche de soya, leche deslactosada, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.
10	Liquida total	2.400	15 % Proteínas, 55% de CHOS, 30 % Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno.

Handwritten signature

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
	Blanda Consistencia 2	2100	CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	y Comida. Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros. Se permiten alimentos licuados, puré, molidos y desmechados.
	Blanda Posquirúrgica	2400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	No alimentos crudos , lácteos, no productores de gases ni ácidos
6	Semiblanda o tipo puré 1	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y refrigerio nocturno. Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros.
	Semiblanda o tipo puré 2	2100	Proteína :-20 % VCT CHOS 50 % VCT GRASA 30 % VCT	Se permiten todos los alimentos: licuados espesos, puré, molidos y rallados, presentados en recipientes individuales c/ uno. Postres pudines, flanes, jaleas y natilla. Para las dietas tipo túrmix se espesante autorizado por la subred. Se debe utilizar cuando se requiera fórmulas poliméricas para mejorar la calidad nutricional
7	Hiposódica	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.

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 alimentos equivalentes

Manual de estandarización de preparaciones: A los 30 días de inicio del contrato, en cada uno de los SA de las UPS, debe estar este manual, que permite a los manipuladores de alimentos, la preparación de recetas estandarizadas, garantizando la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y facilitando que los pacientes de las UPS de la Subred Norte, reciban las cantidades indicadas en la Minuta Patrón.

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

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.

ESPECIFICACIONES DIETARIAS

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
1	Normal 1	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos
2	Normal 2	2100	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Grupo de edad mayores de 60 años Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos de consistencia blanda
3	Hiperproteica e Hipercalórica	3.000	Proteína 20 % CHO 50% Grasa, 30%	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos
4	Hiperproteica	2.400	20 % Proteínas, 50% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alta en proteína de AVB 75%. Se permite todo tipo de alimentos
5	Blanda Consistencia 1.	2.400	Proteína :15 -20 % VCT	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo

- f) Para cada tiempo de consumo, se establece la siguiente distribución de aporte de calorías y nutrientes, Desayuno 20%VCT, Nueves, Onces y Refrigerios: 10%, almuerzo y comida del 30%.

La recomendación nutrientes, se resumen en la Tabla 4

Tabla 4. Recomendación de nutrientes.

	AMDR % DE ENERGÍA TOTAL DIARIA		
MACRONUTRIENTES	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: El proponente debe diseñar un ciclo de menús de 15 días, para cada tipo de dieta, teniendo en cuenta lo descrito en la Minuta Patrón de cada una. Este ciclo, debe estar en la propuesta y al inicio del contrato debe ser entregado al servicio de nutrición de la USS y al supervisor del contrato.

Nota 1. En caso de atender población de grupo étnico, se debe diseñar un ciclo de menús con enfoque diferencial.

Nota 2. La propuesta debe contener un ciclo de menús de 15 días, por tipo de dieta, el cual debe cumplir con atributos de calidad sensorial (color (tres colores en un plato), variedad de formas, balance de sabor y texturas), además de no repetir preparaciones en el ciclo.

Nota 3. Los refrigerios hipoglúcidos, nocturnos e hiperproteicos deben tener un ciclo de menús de 15 días, el cual debe estar incluido en la propuesta.

Nota 4. La propuesta debe contener el compromiso de ofrecer, un menú especial el día del niño (Último Sábado del mes de Abril), Navidad (24 de Diciembre), año nuevo (31 de Diciembre). En los días de semana santa se debe respetar la vigilia. Estos menús estarán sujetos a la aprobación por el supervisor del contrato y deben ser entregados con 15 días de antelación a la fecha de suministro.

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 la semana, el cual debe cumplir con el porcentaje de adecuación diario mínimo definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta.

La principal fuente de información para el análisis químico es la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF vigente, año 2015. 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. Los productos alimenticios o preparaciones tendrán equivalentes, que serán

4.EXPERIENCIA	100
TOTAL	400

DESCRIPCION DE FACTORES DE EVALUACION

PROGRAMACIÓN DE MENÚS

1. Ciclo de menús por tipo de dieta: 200 puntos.

Generalidades: Para cumplir con el aporte 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 a los tiempos de consumo y a los grupos de población.

Para el diseño de la minuta patrón se consideró: i) Objetivo nutricional del suministro de alimentación, ii) grupo de edades, de acuerdo con el rango de población objeto de atención, iii) horario de distribución y tiempos de consumo, iv) Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), para la población colombiana, v) Grupos de alimentos, definidos por las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA), para la Población Colombiana, mayor de 2 años, vi) 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: i) La distribución de la alimentación por tiempo de consumo (comida), ii) los grupos de alimentos, liii) los tamaño de porción y la medida casera, como guía para el proceso de entrega de alimentos preparados a los pacientes y el diseño del ciclo de menús de 15 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 ciclo de menús. El objetivo es que el menú para un día no este por fuera de rango estimado.
- e) Los micronutrientes se calculan mediante promedio simple utilizando el RDA como valor de referencia para grupos poblacionales.

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
	* Cubertería		
	* Vajilla desechable y mezcladores de material biodegradable		
	* Producción		
	* Distribución		
	* Recolección de bandejas		
	* Servicio y atención al paciente		
	CALIDAD NUTRICIONAL:		
7	☐ Ficha técnica de los productos (preparaciones o alimentos) a utilizar durante la operación del servicio.		
	☐ Minuta patrón para cada tipo de dieta que contenga: tiempo de consumo, grupo de alimentos, tamaño de porción en cocido y medida casera y equivalente (intercambios).		
	☐ Análisis Químico de los ciclos de menús de 15 días por cada tipo de dieta, que contenga. Peso bruto neto y aportes de calorías y nutrientes (macro y micro) de acuerdo con lo estipulado en la resolución 3803 de 2016 y GABAS 2015		
8	*Indicadores		
9	Controles químicos y microbiológicos		
10	Carta de compromiso. Mantenimiento de equipos e instalaciones		

FACTORES CALIFICABLES - EVALUACIÓN TÉCNICA (Cuatrocientos 400 puntos)

Se presentará por el posible proponente una propuesta técnica de manera íntegra, donde se incluya toda la documentación e información requerida, deberá contener como mínimo los siguientes documentos y requisitos calificables, así:

FACTORES DE EVALUACION	Total
1. Ciclo de menús por tipo de dietas respectivas Esta evaluación se realizara en forma ponderada conforme al número de ítems presentados frente al total solicitado	200
2. MANUALES.	50
3.CALIDAD DEL SERVICIO Certificación ISO 22000:2005	50

técnico. Para tal efecto, es necesario que dicho profesional apruebe y firme la propuesta técnica en todas sus partes. El profesional en Nutrición y Dietética, debe poseer matrícula profesional expedida por la Comisión del ejercicio profesional de Nutrición y Dietética, y Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS) ante la Secretaría 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 matriculas profesionales y ReTHUS expedidos por el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas. La propuesta será **RECHAZADA TÉCNICAMENTE** Si no presenta la información solicitada.

TABLA DE HABILITACION:

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

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentos.		
2	Carta de compromiso. El oferente tendrá a su disposición un centro de Producción con concepto técnico favorable, con capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan. El oferente deberá anexar dirección del centro de producción para la respectiva visita técnica conforme a la fecha establecida en el cronograma.		
3	Programa de inducción, entrenamiento y capacitación permanente al personal		
4	Personal: La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses.		
	Relación del personal ofertado		
	Carta de compromiso del coordinador y administrador.		
	Hoja de vida del coordinador y administrador		
5	Carta de compromiso. Requerimiento de personal servicio de alimentación para cada punto de atención		
6	Carta de compromiso. Prestación del servicio de distribución de alimentos cumpliendo con:		
	* Transporte		
	* Ensamble:		
	* Equipos		

Nota 9. El servicio de alimentación debe disponer de leche deslactosada y derivados lácteos deslactosados para ofrecer en todos los servicios de las USS, **EXCEPTO EN EL SERVICIO DE PEDIATRÍA.**

Nota 10. 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. Todas las dietas deben cumplir con atributos de calidad sensorial (de sabor, olor, color, textura, forma) por lo tanto el ciclo de menús en cada plato, debe tener como mínimo tres colores, no se debe repetir la forma, debe haber balance de sabor y mezcla de textura. Para realzar el sabor de las dietas hiposódicas, esta se debe preparar con especias; la dieta normal y derivadas deben ser preparadas con sal en mínima cantidad PERO NO SIN SAL.

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 en el CEPRO como en los SA de la Subred Norte

Fichas Técnicas. La propuesta debe contener fichas técnicas de las preparaciones, en donde se señale las características generales del producto (alimento o preparación).

Nota 1. Al inicio de la ejecución del contrato, el contratista debe entregar la ficha técnica (FT) de los alimentos que integran las preparaciones. NO SE REQUIERE PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ANEXAR DOCUMENTOS DE LAS MATERIAS PRIMAS. La FT de la materia prima que se entregará deberá contener la siguiente información:

- Nombre del fabricante con el NIT respectivo. No aplica para productos frescos (vegetales)
- Nombre genérico y comercial del alimento. No aplica para productos frescos (vegetales)
- Número del registro sanitario en caso del alimento que lo requiera
- Descripción del alimento o preparación: Características generales del producto.
- Nombre específico de los ingredientes, indicados en orden descendente de acuerdo con la proporción de los mismos. En cuanto a los aditivos, SI SE EMPLEA(N) COLORANTE(S) deben ser reportados, de manera obligatoria con su nombre específico o el número correspondiente.
- Características fisicoquímicas: Se debe especificar las características fisicoquímicas propias a la naturaleza del producto.

Es importante tener en cuenta, que todos los procesos que giran en torno a la prestación del servicio de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados, deben dar cumplimiento a los requerimientos descritos en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en lo pertinente, así como a las Resoluciones de rotulado general Resolución 5109 de 2005 y de etiquetado nutricional Resolución 333 de 2011.

Inclusión de documentos de orden técnico en la propuesta. Es responsabilidad del profesional nutricionista dietista del proponente, organizar os documentos de orden

Nota 7. Como parte de las acciones de mejora continua el contratista a través de los profesionales nutricionista dietista y chef, durante la ejecución del contrato, deben monitorear la aceptabilidad de los menús propuestos (preparaciones, combinaciones, tipos de alimentos) y hacer los ajustes pertinentes, por lo tanto cada mes durante la ejecución del contrato, se debe proponer tres menús por tipo de dieta, para dar variabilidad al ciclo propuesto. Durante todo el tiempo de ejecución se debe garantizar la variedad en preparaciones de los ciclos de menús, así como la combinación adecuada de las mismas.

Durante la ejecución del contrato el ciclo de menús será ajustado, por el contratista, teniendo en cuenta los resultados de la encuesta de satisfacción, así como las sobras de los alimentos dejadas en los platos. Los ciclos serán aprobados por el supervisor del contrato.

Si durante la ejecución del contrato, es necesario realizar cambios al ciclo de menús, éste debe contar con la aprobación del supervisor del contrato, para lo cual se debe incluir el cambio, la fecha y el tiempo de alimentación

Nota 8. Análisis cuantitativo (químico) de los menús por tipo de dieta. Para realizar el análisis cuantitativo (QUÍMICO) de los menús por tipo de dieta, el proponente debe utilizar como referente el documento "Tabla de composición de alimentos colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) de 2015". En el análisis se debe referenciar el código de alimento dado por esta tabla. 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.

Los micronutrientes a analizar serán los de interés en salud pública como: Calcio, Hierro (Hem), Vitamina A, Zinc, Ácido Fólico, Vitamina B12,, Sodio como también fibra. En el caso que se requiera realizar análisis químico, de algún alimento con una tabla diferente a la mencionada anteriormente, se debe declarar la fuente de la misma.

El análisis químico de la dieta hiposódica, debe incluir el aporte de sodio, el cual no deberá superar los 5 gramos de sal al día u 87 mmol de sodio al día. No se permite el empleo de aditivos de conservación (sorbatos, benzoatos, nitritos o productos que los contengann como los ablandadores de carnes), ni colorantes, ni saborizantes artificiales. Se deben utilizar productos naturales para sazonar.

Para el análisis químico del alimento proteico se tendrá en cuenta la parte comestible, según la tabla de composición de alimentos colombiana ICBF 2015, no se permite el empleo de hueso, alas de pollo y vísceras en ningún servicio. Las proteínas suministradas en los servicios de Salud Mental y Quemados sin importar el tipo de dieta deberán suministrarse decorticadas, desmechadas o molidas.

Para las dietas hipoglúcidas se autoriza el uso de edulcorantes (sobre) y productos dietéticos **cero azúcar** y no **BAJO EN AZÚCAR**; los productos pueden ser postres, productos lácteos, alimentos con bajo índice glicémico y productos de panadería integrales. Los alimentos dietéticos se manejaran con la ficha técnica que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto y se hará un anexo técnico. Estas dietas **NO TENDRÁN AZÚCAR ADICIONADO**.



Nota 3. El diseño del ciclo de 15 menús, por cada tipo de dieta debe tener la siguiente rotación

LUNES	MARTES	MIÉCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	1	2	3	4	5	6

Nota 4. El ciclo de 15 menús por tipo de diara debe:

- Contener la planeación de la cantidad de tiempos de suministro (comida), establecida en la minuta patrón de cada tipo de dieta.
- Contemplar los hábitos y costumbres alimentarias de la población hospitalizada.
- Cumplir con las características especiales de alimentación que establecen los tipos de dietas, que incluyen la modificación de consistencias, es decir, 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 (Enteréx Espesante, Spezante Boydorr, entre otros disponibles en el mercado) con costo a cargo del Proveedor. En todo momento el contratista debe contar con un stock de espesantes industrializados de 2 latas mínimo mensuales, dependiendo de la necesidad del servicio y deben ser aprobados por la supervisión del contrato.
- Garantizar la variedad de preparaciones, así como la combinación adecuada de las mismas., por lo tanto la oferta de las preparaciones en los ciclos de menús deben contribuir al mejoramiento del déficit de vitaminas y minerales en la población hospitalizada, incluyendo alimentos fuente de Vitamina A, Hierro (Hem), Calcio, Zinc, Ácido Fólico, Fibra y Vitamina B12 diariamente, como es el caso de frutas, verduras, leche y productos lácteos, huevos y productos fortificados por norma como (Harina de trigo y sal, arroz, panela, leche, etc), por otra parte debe estar en concordancia con la estrategia del control de la adición de sal/sodio en la alimentación ofrecida, por lo tanto no se debe adicionar sal a la comida de los bebes y los niños menores de un año y utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, para resaltar el sabor de las comidas.

Nota 5. Los ciclos de menús, para el servicio de Pediatría en todas las USS, 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 con atributos de calidad sensorial óptimas y con apariencia que sea apetecibles para los niños (ensaladas frescas dulces, tortas, croquetas, soufflés, y preparaciones infantiles disponibles en el mercado con 0% de azúcar añadido, entre otros).

Nota 6. El ciclo de menús para pacientes particulares del programa de Cirugía Plástica, de Simón Bolívar debe contener preparaciones y presentaciones variadas, atractivas y deben ser hiperproteicas. Los almuerzos deben incluir postre, adicionalmente en la dietas hiperproteicas e hipercaloricas- hiperproteicas se incluirá postre en la cena

Nota 1. Si durante la ejecución del contrato, en las USS de la Subred Norte, se encuentra hospitalizada población perteneciente a grupos étnicos, el contratista debe concertar y diseñar ciclos de menús que promueva la utilización de alimentos autóctonos y preparaciones tradicionales, que fomenten el rescate de las tradiciones alimentarias de su grupo poblacional. Este proceso está a cargo del profesional nutricionista dietista del contratista, con el acompañamiento y apoyo permanente del nutricionista supervisor del contrato.

Nota 2. Los profesionales en nutrición y dietética de la Subred Norte, diseñan la minuta patrón de cada tipo de dieta a ofrecer en las diferentes USS, las cuales deben estar contenidas en la propuesta. La Minuta patrón para cada tipo de dieta esta compuesta por: Tiempo de comida, Grupo de alimentos, tamaño de porción en cocido y medida casera. **La minuta patrón puede ser ajustada, 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**

A partir de la minuta patrón establecida, el proponente debe:

- a) Proponer los equivalentes (intercambios).
- b) Organizar los procesos necesarios para garantizar que el tamaño de porción y las proporciones de los ingredientes, se mantengan durante la ejecución del contrato. Para tal efecto, es necesario que al inicio del contrato, el profesional nutricionista dietista (ND) del contratista, estandarice las recetas que ofrece y establezca la variedad y equivalencia en porción de los alimentos que pueden utilizarse. La equivalencia (intercambio), debe mantener las características del alimento o preparación establecida.

El ND junto con el chef, durante la ejecución del contrato deben realizar talleres de estandarización de recetas y porciones, para garantizar la calidad de la preparación, como la cantidad que se ofrece al paciente hospitalizado. Este proceso permite correlacionar tanto lo definido en la minuta patrón (tamaño de porción neta, factor de corrección crudo-cocido) e instrumentos de servido. (medida casera). Los talleres de estandarización de recetas y de porciones deben realizarse durante el primer mes de ejecución del contrato y cada vez que se incluya una receta nueva. Se deben programar refuerzos cada vez que se considere necesario, bien sea por el operador o por la Subred Norte. Estos talleres tendrán el acompañamiento del supervisor del contrato.

- c) Diseñar un ciclo de 15 días para cada tipo de dieta, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para cada tipo de dieta.
- d) Realizar el análisis químico, de cada uno de los menús, por tipo de dieta, el cual debe realizarse, con base en la Tabla de composición de alimentos colombianos (ICBF, 2015). El análisis químico debe contener peso bruto, neto y aportes de calorías y nutrientes de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016 de acuerdo a las RIEN.



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: i) que es mayor de 18 años, ii) que es apto para desempeñar funciones de manipulador de alimentos (Certificación médica, resultado de exámenes de laboratorio), los cuales deben estar vigentes al inicio de la operación del suministro de alimentación a pacientes hospitalizados, iii) que tiene formación en materia sanitaria (certificación de manipulador 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, lo cual debe estar en concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

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.

Nota 1. Tanto el personal administrativo como los manipuladores, deben presentar aval médico, al momento de iniciar las operaciones.

Nota 2. Durante la ejecución del contrato, si el manipulador de alimentos, 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. El personal que desarrolla los procesos de suministro de alimentación debe tener formación en: i) prácticas higiénicas en manipulación de alimentos; ii) medidas de protección, iii) puntos críticos de control, iv) composición y tipos de dietas, v) protocolo de servicio para la entrega de dietas a pacientes; vi) programas de saneamiento básico.

CALIDAD NUTRICIONAL

Ciclo de menús: La propuesta debe contener el diseño de un ciclo de 15 menús, por cada tipo de dieta, el cual debe dar cumplimiento a los requisitos mínimos definidos en la minuta patrón por tipo de dieta, descrita en este pliego de condiciones, y cada menú debe declarar su aporte nutricional, para lo cual debe presentar, el análisis cuantitativo (químico), de los 15 menús establecidos en el ciclo, de cada tipo de dieta. Cada ciclo de menús, debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los hábitos y las costumbres alimentarias de la población atendida, además del presupuesto establecido para la alimentación.

gestionar actividades administrativas, inherentes al contrato y a coordinar las actividades de los Nutricionistas administradores de cada UPS. La persona propuesta como Coordinador de Nutrición, debe reunir los siguientes requisitos: i. Ser profesional en Nutrición y Dietética; ii. Poseer experiencia profesional certificada de **un año** a partir de la fecha de grado, en temas relacionados con administración, gestión, manejo de personal.

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, 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. 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 y organoléptica, además de la supervisión de la entrega de la alimentación a los pacientes hospitalizados, en los tiempos de comidas 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: i. Ser profesional en Nutrición y Dietética; ii. Poseer experiencia profesional certificada de **seis meses** a partir de la fecha de grado, en temas relacionados con manejo de personal, producción y distribución de alimentos.

A las hojas de vida de los profesionales se debe adjuntar los siguientes documentos:

- Copia legible ampliada en tamaño carta de la Matrícula Profesional emitida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética, 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 un año para el coordinador y seis meses para los administradores de servicios de alimentación en cargos operativos y/o administrativos en servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano

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.

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

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

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.

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, para ejecutar la vigilancia de la calidad, en todo el proceso de elaboración de las dietas con destino a los pacientes hospitalizados en la Subred Norte. (Este documento se verificará, mediante la presentación de la copia del contrato vigente debidamente legalizado y el Certificado de inscripción del laboratorio que presta los servicios al proponente, a la Red Distrital de Laboratorios

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

Para el suministro de alimentación hospitalaria en cada una de las USS de la Subred de Servicios de Salud Norte, se requiere el personal que se relaciona en la **Tabla 2**.

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

CARGO/ CANTIDAD USS	CEPRO	USS CALLE 80	USS EMAUS	USS SIMON BOLÍVAR	USS FRAY BARTOLOME	USS CENTRO DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS	USS CHAPINERO
Coordinador general Nutrición	1						
Chef	1						
Administrador SA		2		2	1	2	1
Auxiliar de Ensamble de dietas		2	1	3	1	2	1
Auxiliar de refrigerios y postres		2		2	1	2	1
Camareras		10		12		10	
Auxiliar de distribución de alimentos			2		2		2
Conductor		1		1	1	1	1

Profesional en Nutrición y Dietética 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

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: i Sector de suministro con las secciones de: recibo, almacenamiento en seco, almacenamiento en frío (refrigeración y congelación); ii. Sector de producción: con las secciones de: preparación, cocción, mantenimiento térmico y porcionado para la servida; iii. Sector de servicio—, para la disposición de las preparaciones para los pacientes y iv. Sector de lavado con las secciones de lavado de canastillas, ollas y otros utensilios.

Nota 1. Debe contar con un sector para el almacenamiento de insumos necesarios, 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

Condiciones básicas para la manipulación de alimentos. Durante la ejecución del contrato, se verificará: i. Las condiciones de limpieza y desinfección ii. los controles que se implementen, para conservar las características propias a la naturaleza del producto y para minimizar los riesgos de contaminación del mismo, en cada una de las etapas del desarrollo de los procesos operativos de: i. Suministro (compras, recibo, almacenamiento en frío y en seco), ii. Producción (transformación térmica y transformación en frío), iii. Servicio (ensamble y distribución – transporte (cargue y descargue) y iv. Saneamiento (L&D, manejo y control de pérdidas y desperdicio de alimentos (sobras, residuos).. 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.

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

- i. El CEPRO no está ubicado en el Distrito Capital.
- ii. NO cuenta con **Concepto Higiénico Sanitario, FAVORABLE** vigente.
- iii. NO se evidencia la implementación de los procesos de control de calidad de agua, de L&D 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.

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 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



Transporte de alimentos y preparaciones con destino a pacientes hospitalizados en las UPS de la Subred Norte ESE. Los componentes de cada una de las minutas de las dietas hospitalarias, suministradas en cada USS de la Subred Norte ESE, deben ser empacados en contenedores isotérmicos, los cuales deben ser 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. El diseño de la unidad de transporte debe permitir 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 transporte, que se conserve la T°, de los productos, según su naturaleza, así las cosas la T° para los productos sometidos a transformación térmica será > a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C. Por lo anterior se debe establecer un sistema de monitoreo de T°, durante la ruta.

Nota 2. Los vehículos ofertados deben poseer concepto higiénico sanitario favorable, y deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.

Es indispensable que a la hora de la visita técnica por parte de la Subred el oferente cuente por lo menos con uno (1) de los vehículos transportadores para hacer la respectiva revisión

Las condiciones antes mencionadas, se verificarán durante la visita técnica y durante la ejecución del contrato.

Concepto Higiénico Sanitario de los CEPRO. El o los CEPRO ofertados debe(n) contar con **Concepto Higiénico Sanitario, FAVORABLE** expedido por la autoridad sanitaria competente con una antelación no superior a sesenta (60) días calendario al cierre de la licitación. No serán admisibles conceptos pendientes, ni conceptos con fecha de expedición superior a sesenta días (60) calendario. **La propuesta debe contener copia de la emisión de este concepto.**

Nota 1. Vigencia del concepto higiénico sanitario. Deben estar vigentes tanto en el momento de la presentación de la oferta como durante la ejecución del contrato.

Visita técnica a los CEPRO OFERTADOS: En el período de evaluación de las propuestas, la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte, realiza visita técnica a los CEPRO ofertados; la visita se documenta y emite un concepto; dicho concepto, hace parte de los requisitos habilitantes. Las visitas a los CEPRO, se informan dentro del Cronograma. Para esta visita debe estar presente el representante legal o la persona natural que éste delegue mediante autorización escrita. Durante la visita técnica se verifica:

Tabla 2. Estimación promedio mes de N° de dietas por USS para producción, ensamble y distribución

Tipo de dieta	USS CSE	USS CALLE 80	USS EMAUS	USS CHAPINERO	USS SIMÓN BOLÍVAR	USS FRAY BARTOLOME
Normal	4600	3500	53	500	13.000	
Blanda	2130	2500	16		13.000	
Semiblanda	560	570	1200	9	1.000	
Hiposódica	900	2800	95	1573	1.300	
Hipoglúcida	1400	2000	1	300	4.300	
Astringente	100	3	37	30	200	
Hiperproteica	600	860	600	414	950	
Hiperproteica	100	47	0	0	1.600	
Hipercalórica						
Líquida Total	400	126	0	0	400	
Normal pediátrica	700	400	20	39	1.700	
Complementaria 2 (8-11 meses)	500	481	40	0	500	
Complementaria 3	800	784	160	0	300	
Refrigerio Normal Pediátrica	400	20	0	0	700	
Refrigerio Compmentaria_3	500	108	0	0	1.400	
Refrigerio líquida total	400	1300	10	0	360	
Refrigerio Hipoglúcido	1000	2000	0	0	3.700	
Refrigerio Hiperproteico	450	2200	600	0	2.600	

Nota: El promedio que se relaciona en la Tabla 2, 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.

ausencia de personal, su reemplazo debe cumplir con los mismos requisitos del personal ausente, toda persona que se incapacite, debe ser reemplazada.

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..
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.
8. El personal administrador del SA y el manipulador de alimentos debe pasar por un programa de inducción y entrenamiento en las particularidades del SA de la USS, 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.
9. 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.
10. El contratista debe implementar el programa de seguridad y salud en el trabajo, propio a cada SA 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.
11. El menú patrón puede ser ajustado, 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.
12. En cada servicio de hospitalización de las USS de la Subred Norte, se debe disponer de jarras de 2 litros con infusiones naturales de aromáticas y frutas, acompañados de vasos desechables. En los servicios de maternidad y sala de extracción de leche materna se ,suministrará una jarra de 1 litro, en cada turno como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Para el servicio de Quemados se debe ofrecer una jarra de 2 litros de jugo natural en cada turno, acompañados de vasos para cada paciente. Para el servicio de salud mental, se dispondrá de un botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros juntos con vasos desechables.
13. En las USS que tengan sala de extracción de leche materna se suministraran refrigerios a las madres usuarias mañana y tarde, igualmente en los servicios de Sala de Partos y hospitalización de Maternidad.
14. 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.

15. Desde el inicio del contrato, se realizarán comités entre el contratista seleccionado y los funcionarios de la E.S.E responsables de la supervisión y control del contrato, en la cual se evaluará la ejecución para establecer los correctivos del caso, levantándose actas suscritas por los participantes, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas, siempre dentro de los términos contractuales.
16. 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 en el CEPRO como en los SA de la Subred Norte.
17. El profesional de nutrición de la planta supervisará y permitirá la liberación de las preparaciones de la planta con cumplimiento de los menús establecidos.
18. 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.
19. La actividad de control de ingesta, será realizado en cada tiempo de comida, 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.
20. En caso que las dietas sean no conformes, serán devueltas al SA y no se generará facturación de la misma.
21. Los cambios al ciclo de menús estarán sujetos a la aprobación por parte del supervisor del contrato. Y deben ser solicitado con 24 horas de anticipación, de manera formal.
22. El ciclo de menús será ajustado, por el contratista, teniendo en cuenta los resultados de la encuesta de satisfacción, así como las sobras de los alimentos dejadas en los platos.
23. 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.

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	------------------------	--

ANEXO No. 2

CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

SEÑORES

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

DIRECCION DE CONTRATACIÓN - COMPRAS

compras@subrednorte.gov.co

comprasrednorte@gmail.com

CL 66 No. 15 – 41, Sede Administrativa, piso 3 Correspondencia

Bogotá D.C

Referencia: Propuesta para “Contratar el suministro y dispensación de dietas hospitalarias para las unidades que conforman la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., así como alimentación para médicos en formación de los convenios docente asistenciales de la uss centro de servicios especializados”.”

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

- ✓ Que ésta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete a quien suscribe ésta carta.
- ✓ Que ninguna entidad o persona distinta a los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
- ✓ Que conocemos la información general y demás documentos de la invitación a cotizar y aceptamos los requisitos en ellos contenidos.
- ✓ No nos hallamos incursos en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la Ley.
- ✓ Aceptamos las condiciones de pago a 90 días, de acuerdo con lo estipulado en el contrato a suscribir.
- ✓ Que la cotización tiene un valor total de _____.
- ✓ Que la presente propuesta se presenta en _____ folios.
- ✓ Que esta cotización tiene una vigencia de _____
- ✓ Que el contrato que llegase a celebrar en caso de adjudicación será firmado por el representante legal o quien haga sus veces.

Atentamente

Firma Representante Legal o quien haga sus veces _____

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------------	--

ANEXO No 3

MODELO DE CERTIFICACIÓN ACREDITANDO PAGO DE APORTES (ART.50 LEY 789/02)

Nombre o razón social del proponente: _____

CERTIFICACIÓN

Certifico que _____ con C.C, o NIT
No. _____ ha cumplido con el pago de los aportes de sus
empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de
Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de
Aprendizaje, durante _ () meses, incluyendo los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha de
cierre de esta invitación a cotizar.

Expedida a los _____ días del mes de _____ de 2019.

Nombre: _____

Firma: _____

(Representante Legal o revisor fiscal (cuando esté registrado en la Cámara de Comercio))

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	--------------------	--

ANEXO No 4

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito(s) a saber: (NOMBRE DEL OFERENTE SI SE TRATA DE UNA PERSONA NATURAL, o NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD SI SE TRATA DE PERSONA JURÍDICA, o DEL REPRESENTANTE LEGAL DE CADA UNO DE LOS MIEMBROS DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL OFERENTE) domiciliado en _____, identificado con (DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN), quien obra en calidad de _____, Quien(es) en adelante se denominará(n) EL OFERENTE, manifiestan su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la entidad adelanta el presente proceso _____ para _____, en los términos prescritos en la presente convocatoria pública.

SEGUNDO: Que es interés del oferente apoyar la acción del estado colombiano y de la Entidad, para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

CLAUSULA PRIMERA: COMPROMISOS ASUMIDOS

El oferente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

El oferente no ofrecerá ni dará sobornos, ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público o contratista, en relación con su propuesta, con el proceso de selección, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de la misma, así como no permitirá que nadie, bien sea empleado suyo o un agente comisionista independiente lo haga en su nombre;

El oferente se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el proceso de selección, o como efecto la distribución de la adjudicación de contratos entre los cuales se encuentre el que es materia del proceso de selección referido.

CLAUSULA SEGUNDA. CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

El oferente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la convocatoria pública, si se comprobare el incumplimiento de los compromisos de anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____, a los _____ (FECHA EN LETRAS Y NUMEROS)

Firma
C.C.

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	PLIEGO DE CONDICIONES No. 03 DE 2019	Página Versión:	 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Occidente de Kennedy
--	--	------------------------	--

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE PROPUESTAS CONJUNTAS, SEAN PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS, EN ESTE ÚLTIMO CASO A TRAVÉS DE LOS REPRESENTANTES LEGALES ACREDITADOS DENTRO DE LOS DOCUMENTOS DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL Y/O PODERES CONFERIDOS Y ALLEGADOS AL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN.

ANEXO No 5

Económico Formato Excel

ANEXO No 6

FORMULARIO PARA EL CONOCIMIENTO DEL CLIENTE O CONTRAPARTE PERSONA JURÍDICA Formato Excel

ANEXO No 7

FORMULARIO PARA EL CONOCIMIENTO DEL CLIENTE O CONTRAPARTE PERSONA NATURAL Formato Excel

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019
ANEXO No 5 PROPUESTA ECONOMICA SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS

Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Consumo Promedio Mensual	TIEMPO	V/R Unitario	IVA	V/R TOTAL
1	Normal	1	Unidad	21.653	Desayuno			
					Almuerzo			
					Cena			
2	Normal 2	1	Unidad		Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			
					Onces			
					Cena			
3	Hiperproteica/ Hipercalorica	1	Unidad	1.747	Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			
					Onces			
					Cena			
4	Hiperproteica	1	Unidad	3.424	Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			
					Onces			

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019
ANEXO No 5 PROPUESTA ECONOMICA SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS

Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Consumo Promedio Mensual	TIEMPO	V/R Unitario	IVA	V/R TOTAL
					Cena			
5	Blanda Consistencia 1	1	Unidad	17.646	Desayuno			
					Almuerzo			
					Cena			
	Blanda Consistencia 2	1	Unidad		Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			
					Onces			
					Cena			
	Blanda Posquirúrgica	1	Unidad					
6	Semiblanda o tipo pure	1	Unidad	3.339	Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			
					Onces			
					Cena			

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019
ANEXO No 5 PROPUESTA ECONOMICA SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS

Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Consumo Promedio Mensual	TIEMPO	V/R Unitario	IVA	V/R TOTAL
7	Hiposódica	1	Unidad	6.668	Desayuno			
					Almuerzo			
					Cena			
8	Hipoglúcida 1	1	Unidad	8.001	Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			
					Onces			
					Cena			
					Refrigerio Nocturno			
	Hipoglúcida 2	1	Unidad		Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			
					Onces			
					Cena			
					Refrigerio Nocturno			
					Desayuno			

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019
ANEXO No 5 PROPUESTA ECONOMICA SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS

Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Consumo Promedio Mensual	TIEMPO	V/R Unitario	IVA	V/R TOTAL
9	Astringente	1	Unidad	370	Almuerzo			
					Cena			
10	Líquida total	1	Unidad	926	Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			
					Onces			
					Cena			
11	Complementaria 2	1	Unidad	1.521	Desayuno			
					Almuerzo			
					Cena			
12	Complementaria 3	1	Unidad	2.044	Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019
ANEXO No 5 PROPUESTA ECONOMICA SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS

Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Consumo Promedio Mensual	TIEMPO	V/R Unitario	IVA	V/R TOTAL
					Onces			
					Cena			
13	Normal Pediátrica	1	Unidad	2.859	Desayuno			
					Nueves			
					Almuerzo			
					Onces			
					Cena			
14	Refrigerios Adicionales	1	Unidad	11.888	N/A			
15	Refrigerio Hiper Proteico	1	Unidad	5.850	N/A			
16	Alimentos por porciones	1	Unidad		N/A			

ALIMENTO POR PORCIÓN	Unidad de Medida	Consumo Promedio				
----------------------	------------------	------------------	--	--	--	--

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019
ANEXO No 5 PROPUESTA ECONOMICA SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS

Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Consumo Promedio Mensual	TIEMPO	V/R Unitario	IVA	V/R TOTAL
	CONSOME 240 CC		Unidad	1.591				
	COMPOTA PARA ADULTO 180 G. 6 ONZAS		Unidad	300				
	COMPOTA PARA NIÑO 120 G 4 ONZAS		Unidad	489				
	VASO DE JUGO 240 CC		Unidad	4.434				
	JARRA DE JUGO 1 LITRO		Unidad	30				
	JARRA DE INSUSIONES FRUTALES 1 LITRO		Unidad	20				
	PORCIÓN DE CEREAL 100 G		Unidad	14.300				
	PORCIÓN DE PROTEINA 100 G		Unidad	505				
	GELATINA 180 G 6 ONZAS		Unidad	1.782				
	SOPA DEL DÍA 240 CC		Unidad	365				
	AROMATICA 240 CC		Unidad	1.175				
	BEBIDA LACTEA 240 CC		Unidad	9.556				
	PALETA EN AGUA UNIDAD		Unidad	103				
	PORCIÓN DE FRUTA PARA ADULTO 150G		Unidad	340				
	PORCIÓN DE FRUTA PARA NIÑO 80G		Unidad	416				

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.
CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019
ANEXO No 5 PROPUESTA ECONOMICA SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS

Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Consumo Promedio Mensual	TIEMPO	V/R Unitario	IVA	V/R TOTAL

NOTA: FAVOR TENER EN CUENTA PARA EFECTOS DE EVALUACIÓN ECONOMICA LA CANTIDAD A TENER EN CUENTA ES DE (1) POR CADA DIETA

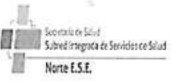
NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

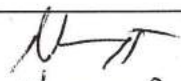
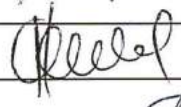
No de Documento de Identidad

		ESTUDIOS PREVIOS DE BIENES Y SERVICIOS					CÓDIGO : AP-CT-F-01-05	
		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					VERSIÓN : 5	
							PÁGINA : 1 DE 2	
							FECHA : 12/06/2018	
Fecha de Solicitud D/M/A		29-ene-19			Fecha de Recibido D/M/A			
DATOS DEL SOLICITANTE								
Nombre del Solicitante:		NANCY STELLA TABARES RAMIREZ						
Proceso:		SUBGERENCIA DE PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD						
Correo Electrónico y teléfono		subservicios@subrednorte.gov.co						
PAA() PROYECTO ()		SUPERVISOR DEL CONTRATO PERFIL O CARGO			Director Servicios Complementarios			
OBJETO A CONTRATAR								
CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES "								
JUSTIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR								
La SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E. S. E., a fin de dar cumplimiento a los postulados de la Ley 100 de 1993, Ley 1122 de 2007 y sus Decretos reglamentarios y en ejercicio de la función misional que le compete, requiere contratar el SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS 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								
Ítem	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Promedio consumo mensual	Especificación Técnica	Observación	*PAA	
1	Normal 1	A Demanda	Unidad	21.653	2400 Calorias	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos		
2	Normal 2	A Demanda	Unidad		2100	años Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos de consistencia blanda		
3	Hiperproteica e Hipercalórica	A Demanda	Unidad	1.747	3000	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos		
4	Hiperproteica	A Demanda	Unidad	3.424	2.400	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alta en proteina de AVB 75%. Se permite todo tipo de alimentos		
5	Blanda Consistencia 1	A Demanda	Unidad	17.646	2.400	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.		
	Blanda consistencia 2				2.100	se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros.		
	Blanda Posquirurgica	A Demanda	Unidad		2.400	No alimentos crudos , lácteos, no productores de gases ni ácidos		
6	Semiblanda o tipo puré	A Demanda	Unidad	3.339	2.400	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y refrigerio nocturno.Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros.Se permiten todos los alimentos: licuados espesos, puré, molidos y rallados, presentados en recipientes individuales c/ uno.		
					2100	Postres pudines, flanes, jaleas y natilla. Para las dietas tipo túrmix se espesante autorizado por la subred		

96
8-02-19
3:26

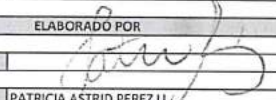
7	Hiposódica	A Demanda	Unidad	6.668	2.400	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben espinacas, acelgas, apio, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salsamentaría embutidos. Se estandariza un contenido de sodio de 2000 mgr diarios para todas las dietas hiposódica, la sal se añadirá en la preparación de los alimentos.	
8	Hipoglúcida 1	A Demanda	Unidad	8.001	1.880	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y Refrigerio. Se permite una porción de harina en cada comida. Las nueves y onces deben llevar fruta y derivado lácteo, el refrigerio nocturno una porción de proteína, 1 harina y una bebida láctea. Se debe adicionar sobres de edulcorante para las bebidas. En el almuerzo el postre debe estar elaborado sin azúcar simple..	
	Hipoglúcida 2	A Demanda	Unidad		1.500		
9	Astringente	A Demanda	Unidad	370	2400	Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Se prohíben leche y derivados, bebidas azucaradas, jugos de fruta y fruta en porción excepto las astringentes, verduras crudas, salsas, fritos, leguminosas. Se permiten frutas astringentes, leche de soya, leche deslactosada, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.	
10	Líquida total	A Demanda	Unidad	926	2400	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno. Se permite todo tipo de alimentos de textura líquida. Alimentos deben ser preparados con leche entera. A menos de ser indicado lo contrario de presentación líquida espesa miel o néctar según requerimiento, sin grumos ni residuos visibles.	
11	Complementaria 2	A Demanda	Unidad	1.521	800	8 - 11 meses de Edad Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida. Frutas Dulces, en compotas; Verduras de color verdes, naranjas y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, hígado, vísceras y pollo, huevo tibio y Leguminosas. Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones blandas, naco, puré, papilla, compota y zumos de frutas. No ofrecer en presentación decorticada. Se restringe el uso de miel, y de leche de vaca.	
12	Complementaria 3	A Demanda	Unidad	2.044	1200	1 - 2 años 11 meses 29 días años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional	

13	Normal Pediátrica	A Demanda	Unidad	2.859	1.600-1.800	4 - 8 años de Edad Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional.
14	Refrigerios Adicionales	A Demanda	Unidad	11.888	250	Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteas.
15	Refrigerio Hiper Proteíco-	A Demanda	Unidad	5.850	320	Incluir alimentos con aporte alto de proteína y de alto valor biológico, farináceos, bebidas lácteas. Nota: Estos refrigerios serán distribuidos a las maternas y pacientes en tránsito de urgencias con previa autorización de nutrición clínica
16	Alimentos por Porción	A Demanda	Unidad	NA	NA	ANEXO TECNICO No 2
¿Se anexa documento de detalle de descripción? SI ☒ NO ☐						
REQUISITOS TÉCNICOS ESPECIALES A SOLICITAR						
Ver Anexo Técnico No 1						
CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA						
TÉCNICOS : X		ECONÓMICOS : X		OTROS		CUALES:
SE REQUIERE VISITA TÉCNICA						
SI ☒			NO ☐			
GARANTÍAS DEL CONTRATO						
Patrimonio Autónomo ☐	Póliza Seriedad de la Oferta ☒	Póliza Calidad y Correcto Funcionamiento de Bienes ☐	Póliza Pago de Salario, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones ☒	Póliza Seguro de Manejo de Recursos Públicos para Particulares ☐		
Garantía Bancaria ☐	Póliza Cumplimiento del Contrato ☒	Póliza Estabilidad de Obra ☐	Póliza Responsabilidad Civil Extracontractual ☒	Póliza Provisión de Repuestos , Accesorios y Correcto Funcionamiento de Equipos ☐		
	ESTUDIOS PREVIOS DE BIENES Y SERVICIOS					CÓDIGO : AP-CT-F-01-05
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE.					VERSIÓN : 5
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN					PÁGINA : 2 DE 2
						FECHA : 12/06/2018
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 EJECUCION DEL CONTRATO, LAS MISMAS CONDICIONES EXIGIDAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS Y OFRECIDAS EN LA OFERTA . EN TÉRMINOS DE CALIDAD, PRECIO, CARACTERÍSTICAS ESPECIALES Y DISPONIBILIDAD. 4. SUSCRIBIR EL CONTRATO, EL ACTA DE INICIO DE EJECUCIÓN Y GARANTIA DENTRO DE LOS TIEMPO SOLICITADOS . 5. PRESENTAR ANTE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PARA LA GENERACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA, INFORMES, INGRESO AL ALMACEN Y CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES O DOCUMENTO EQUIVALENTE SUSCRITO POR EL REPRESENTANTE LEGAL, REVISOR FISCAL O QUIEN HAGA SUS VECES, DENTRO DE LOS PLAZOS ESTABLECIDOS. 6. PRESENTAR ANTE LA DIRECCIÓN FINANCIERA (CENTRAL DE CUENTAS POR PAGAR) DE LA SUBRED NORTE ESE, LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA Y SOPORTES RESPECTIVOS PARA SU CORRESPONDIENTE RADICACIÓN. 7. NOTIFICAR A LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. DE CUALQUIER INCONVENIENTE QUE IMPIDA LA DEBIDA EJECUCIÓN DEL CONTRATO YA SEA QUE PROVENGA DE CAUSAS EXTERNAS O DE SU PROPIA ORGANIZACIÓN, CON EL FIN DE TOMAR LOS CORRECTIVOS DEL CASO PARA GARANTIZAR LA ÓPTIMA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. 8. DAR CUMPLIMIENTO A LOS S PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS INSTITUCIONALES, SISTEMA OBLIGATORIO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD INSTITUCIONAL DURANTE EL DESARROLLO DE LAS RESPONSABILIDADES ASIGNADAS, EN EL MARCO DE OPERACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL SISTEMA ÚNICO DE HABILITACIÓN, AUDITORIA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD, SISTEMA ÚNICO DE ACREDITACIÓN Y SISTEMA DE INFORMACIÓN. 9. EJECUTAR LAS ACCIONES PREVENTIVAS Y/O CORRECTIVAS, Y/O PLAN DE MEJORAMIENTO A QUE HAYA LUGAR DE ACUERDO A LAS EVALUACIONES Y RECOMENDACIONES EMITIDAS POR LOS ÓRGANOS EXTERNOS, SUPERVISOR DEL CONTRATO Y/O DIRECTRICES INTERNAS. 10. LAS DEMAS QUE SE NECESITEN PARA EL DESARROLLO Y CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL.						
ESPECÍFICAS: Las Oligaciones específicas se incluyen en el Anexo No 1						

PLAZO ESTIMADO DE EJECUCION DEL CONTRATO (en días o meses)			
TRES MESES			
CAUSALES DE RECHAZO DE UNA OFERTA			
1. Cuando las condiciones técnicas, económicas, financieras y legales de la propuesta no lo permita. 2. Cuando se demuestre la participación de un oferente en varias propuestas. 3. Cuando se solicite alguna aclaración y no sea enviado en dicho termino. 4. Cuando la propuesta sea presentado en lugar o fechas diferente al cronograma. 5. Cuando el oferente presente información inexacta o no corresponda a la verdad. 6. Cuando existan motivos que impidan la escogencia objetiva de la oferta y proponente.			
Firmas	Nombre y Firma del solicitante:	NANCY STELLA TABARES RAMIREZ	
	Firma del Director de la Oficina de Contratación :	LIDIA HEMILETH CALA CELIS	
	Nombre y Firma VoBo. Subgerente Corporativo y/o de Servicios de Salud:	ALVARO DE JESUS GALVIS	
	Nombre y Firma Gerente:	YIDNEY ISABEL GARCIA RODRIGUEZ	
Observaciones:			

	ANÁLISIS DE RIESGOS		CÓDIGO : AP-CT-F-02-04
			VERSIÓN : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 1
			FECHA : 12/06/2018

#[REF]													
TIPO DE RIESGO	TIPIFICACIÓN (EJEMPLOS PARA TIPIFICAR LOS RIESGOS GENERALES DE LA COLUMNA ANTERIOR)	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA				IMPACTO				ESTIMACIÓN	ASIGNACIÓN DEL RIESGO (DEFINICIÓN)	QUIÉN ASUME EL RIESGO	FORMA DE MITIGARLO
		4	3	2	1	4	3	2	1				
		ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA	ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA				
Casilla de selección	Casilla de diligenciamiento	Casilla de selección (Escoja solo una)				Casilla de selección (Escoja solo una)				Generación automática	Generación automática	Generación automática	
ECONÓMICOS:	Cambios en los valores de insumos y / o implementación de gravámenes en el mercado que afecten el valor de la contratación		3							3	MEDIO BAJA - CONTROLARLO	CONTRATANTE	Revisar periódicamente el comportamiento del mercado respecto de los bienes y/o servicios a contratar
OPERACIONAL:	Insuficiencia en el Rubro asignado por incremento de la demanda		3							3	MEDIO BAJA - CONTROLARLO	CONTRATANTE	Ejecución presupuestal supervisada
AMBIENTALES:	Cambios en la normatividad ambiental vigente que afecten las cláusulas del contrato				1					1	BAJA - GESTIONARLO	CONTRATISTA	Cumplimiento de la normatividad actual e implementación inmediata de las normas que la modifiquen o sustituyan

ELABORADO POR	
Firma:	
Nombre:	PATRICIA ASTRID PEREZ U
Correo Electrónico	subservicios01@subrednorte.gov.co
Cargo:	Apoyo Profesional Subgerencia de Prestación de servicios
Fecha Elaboración d/m/a	29-ene-19

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

FECHA DE EXPEDICIÓN: Enero 31 De 2019

CDP. No.

288

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.....: 2320103030000000000001

CODIGO PRESUPUESTAL.....: 232010303

NOMBRE RUBRO.....: SUMINISTRO DE ALIMENTOS

SALDO DE DISPONIBILIDADES : .00

PRESUPUESTO DISPONIBLE : 1,680,000,000.00

SALDO DE APROPIACION : 1,680,000,000.00

SE EXPIDE ESTE CERTIFICADO A SOLICITUD DE: GARCIA RODRIGUEZ YIDNEY ISABEL ,
EL OBJETO DE ESTA DISPONIBILIDAD SE PERFECCIONARA CON GIRO RESERVADO,
PARA RESPALDAR EL COMPROMISO:CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DIETAS HX PACIENTES SUB
RED NORTE

POR UN VALOR INICIAL DE : 1,450,000,000.00

CON UN VALOR REINTEGRADO DE : .00

PARA UN VALOR ACTUAL DE : 1,450,000,000.00

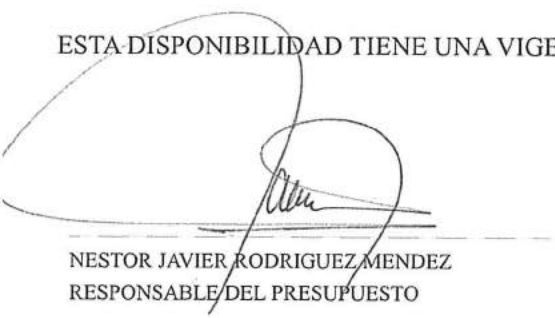
UN MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS CON 00/100 M/CTE

SOBRE ESTA MISMA APROPIACION SE HAN EXPEDIDO A LA FECHA CERTIFICADOS DE
DISPONIBILIDAD PARA COMPROMISOS POR VALOR DE: .00

LOS CUALES NO HAN SIDO RESERVADOS NI ANULADOS.

DISPONIBILIDAD NETA : 230,000,000.00

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


NESTOR JAVIER RODRIGUEZ MENDEZ
RESPONSABLE DEL PRESUPUESTO