



**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SAN ANTONIO DE RIONEGRO
SANTANDER**

INVITACION PUBLICA A PROPONER N° 01 DEL 2013

1

OBJETO:

RECIBIR PROPUESTA PARA CELEBRAR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION QUE REQUIEREN PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS DE TURNO DE URGENCIAS Y PERSONAL AUTORIZADO DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SAN ANTONIO DE RIONEGRO, SANTANDER.

CAPITULO 1

INFORMACION GENERAL

1.1. INFORMACION GENERAL SOBRE EL PROCESO DE CONTRATACION

LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SAN ANTONIO DE RIONEGRO, invita a quienes cumplan y reúnan los requisitos señalados en la presente Invitación, a presentar propuestas para celebrar el CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION QUE REQUIEREN PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS DE TURNO DE URGENCIAS Y PERSONAL AUTORIZADO DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SAN ANTONIO DE RIONEGRO, SANTANDER.

Las condiciones de la invitación han sido elaboradas siguiendo las normas y los postulados establecidos en la Ley 100 de 1993, el Decreto Reglamentario 1876 de 1994 y las demás normas que las complementan, y en especial el MANUAL DE CONTRATACIÓN de la Entidad que corresponde al Acuerdo 004 de 2013, emanado de la Junta Directiva de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SAN ANTONIO DE RIONEGRO.

Se recomienda seguir en la elaboración de la propuesta, la metodología señalada en la invitación, con el propósito de obtener claridad y uniformidad en la información que se presente, para efectos de la evaluación de la correspondiente propuesta. Así mismo, se solicita al proponente revisar y estudiar la invitación para evitar incurrir en fallas, omisiones o incumplimientos de los requisitos exigidos.

Ninguna información contenida en este documento constituye una promesa de celebración de contrato alguno, ni un compromiso o reconocimiento de ningún tipo, ni una recomendación para que se presente una propuesta.

1.2. NORMATIVIDAD APLICABLE AL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y AL CONTRATO.

REGIMEN JURIDICO APLICABLE

En materia de contratación la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SAN ANTONIO DE RIONEGRO, se rige por las normas ordinarias del derecho privado, conforme al artículo 195 núm. 6 de la Ley 100 de 1993, el Decreto 1876 de 1994 y el Acuerdo 04 de 2013 ó



MANUAL DE CONTRATACIÓN de la Entidad y las disposiciones comerciales y civiles aplicables al presente proceso contractual.

NOTA: Por la sola presentación de las propuestas se considera que los proponentes han realizado el examen completo de los términos y condiciones del proceso contractual y conocen plenamente las condiciones de trabajo, los riesgos y, en general, todos los factores determinantes de los costos de ejecución del contrato, los cuales se incluyen en los términos de sus propuestas.

2

1.3. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO

El presupuesto oficial estimado es la suma de **VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS (\$28.000.000)**, conforme al certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 13-00199 de fecha Enero 30 de 2013, del Presupuesto General de Rentas y Gastos de la Vigencia 2013 de la ESE SAN ANTONIO DE RIONEGRO.

El valor total de la oferta no podrá exceder dicho presupuesto; pues de lo contrario, no será tenida en cuenta en el proceso de evaluación y adjudicación.

Las propuestas que superen el valor del presupuesto oficial estimado, serán rechazadas.

1.4 PARTICIPANTES

Para participar en la presente convocatoria, el proponente deberá cumplir previamente los siguientes requisitos y anexar los documentos respectivos que acrediten lo solicitado:

Inhabilidades e incompatibilidades: Ser legalmente capaz y no encontrarse Incurso en las inhabilidades e incompatibilidades para contratar, de acuerdo lo establecido en las disposiciones constitucionales y legales vigentes sobre la materia.

Consortio y/o unión temporal: La ESE acepta la presentación de propuesta bajo las figuras de consorcio o unión temporal, en cuyo caso se deberá:

- a. Indicar si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
- b. Suministrar documento de constitución de consorcio o unión temporal.
- c. Designar la persona que para todos los efectos representará el consorcio u unión temporal y señalar las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad.
- d. Las personas o firmas que integran el consorcio o unión temporal deben cumplir los requisitos legales o acompañar los documentos requeridos en los presentes términos de referencia como si fueran a participar en forma independiente.
- e. La propuesta deberá estar firmada por el representante que haya designado para tal efecto, las personas naturales o jurídicas que lo integran caso en el cual deberá adjuntarse el documento que lo acredite como tal.
- f. Los integrantes del consorcio o la unión temporal no pueden ceder sus derechos a terceros sin obtener la autorización expresa del Hospital y ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.
- g. El objeto social de por lo menos uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe responder al objeto social de la convocatoria.

Personas jurídicas, consorcios y/o uniones temporales: Tratándose de personas jurídicas que oferten directamente o que integren unión es temporales o consorcios,



estas deberán constituidas con anterioridad a la fecha de apertura de la presente convocatoria y su término de duración debe ser por lo menos igual al plazo del contrato y un año más y deberán anexar el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio, en el cual conste el nombre y facultades de su representación legal, el objeto social de la persona jurídica, el cual debe ser concordante con el objeto del contrato.

Cuando el representante legal de la sociedad se halle limitado en sus facultades para contratar y comprometer a la sociedad deberá presentar autorización expedida por el correspondiente órgano de dirección, para presentar la propuesta a la que hace referencia estos términos.

1.5. CRONOGRAMA DEL PROCESO.

ACTIVIDAD CARACTERISTICAS Y FECHAS

ACTIVIDAD	FECHA	OBSERVACIONES
Invitación y Publicación de los Términos de la invitación.	Febrero 28 al 05 de Marzo de 2013	Cartelera de la Ese San Antonio De Rionegro Web: www.esesanantonio.com
Observaciones los Términos de la invitación.	Febrero 28 al 05 de Marzo de 2013	Únicamente se recibirán al Email: hospitalrionegro@yahoo.es Y Oficina de Sub Dirección Administrativa hasta las 12 a.m.
Radicación de Propuestas y acta de cierre	06 de Marzo de 2013	En la oficina de subdirección administrativa hasta las 11 a.m. Se procederá a levantar el acta de cierre correspondiente en presencia de los oferentes que deseen participar.
Evaluación de las propuestas	07 de Marzo de 2013	Se realizará por el comité de contratación.
Publicación de la evaluación	08 de Marzo de 2013	Cartelera de la Ese San Antonio De Rionegro Web: www.esesanantonio.com
Observaciones a la evaluación	11 de Marzo de 2013	Se recibirán al Email: hospitalrionegro@yahoo.es Y Oficina de Sub Dirección
Respuesta a las observaciones y adjudicación	12 de Marzo de 2013	Cartelera de la Ese San Antonio De Rionegro Web: www.esesanantonio.com
Firma del contrato	13 de Marzo de 2013	8:00 A.M.

NOTA: Las fechas indicadas en la tabla anterior podrán variar de acuerdo con las prórrogas de algunos plazos, todo lo cual será comunicado por la E.S.E. y deberá ser tenido en cuenta por los PROPONENTES.

1.6 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.

El oferente favorecido deberá suscribir el contrato a más tardar el día siguiente a la fecha de notificación de la adjudicación.



Si el adjudicatario, en forma injustificada, no suscribiese el contrato dentro del término señalado, la ESE, procederá a iniciar las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados. Y adicionalmente, optará, por adjudicar, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes, al siguiente proponente calificado en orden descendente, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para la ESE y así sucesivamente.

De optarse por adjudicarlo al siguiente elegible, éste lo deberá suscribir dentro del día hábil siguiente contado a partir de la fecha de la Notificación de la nueva Adjudicación.

4

1.7. VEEDURÍAS CIUDADANAS:

Se invita a la ciudadanía en general al acompañamiento del presente proceso contractual, dando cumplimiento al artículo 66 de la Ley 80 de 1993, los artículos 103, 270 y 369 de la Constitución Política, los artículos 100 de la Ley 134 de 1994 y del 32 al 35 de la Ley 489 de 1998, ley 850 de 2003, los cuales referencian claramente la posibilidad de que la ciudadanía individualmente considerada o debidamente organizada en veedurías o Comités de Vigilancia ciudadana puede ejercer Control Social a la contratación pública, y denunciar ante los respectivos órganos de control, las irregularidades que se pudieren presentar.

CAPITULO 2

2.1. DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA:

La propuesta deberá contener la siguiente documentación que serán requisitos habilitantes.

- 2.1.1. Propuesta en original,** La propuesta deberá referirse y sujetarse a cada uno de los puntos contenidos en la presente invitación.
- 2.1.2. Propuesta técnica:** debe contener todos los ítems contemplados en la presente invitación.
- 2.1.3. Propuesta económica,** debe expresarse en cifras exactas, sin uso de decimales, en caso de presentarse decimales estos no serán tenidos en cuenta. El valor, en pesos colombianos, incluirá impuestos y gravámenes a que hubiere lugar, siendo rechazadas las que superen el valor indicado por la ESE.
- 2.1.4. Certificado de la Cámara de Comercio:** si es persona jurídica, que acredite la existencia y representación legal de la empresa, expedido con una antelación no mayor a sesenta (60) días calendario a la presentación de la propuesta. Si de dicho documento se desprende que las facultades del Representante Legal están restringidas, deberá anexar la autorización correspondiente.
- 2.1.5. Fotocopia del NIT y de la cédula de ciudadanía del representante legal.**
- 2.1.6. Fotocopia de Registro único Tributario RUT de la Empresa proponente.**
- 2.1.7. Certificado de antecedentes fiscales** expedido por la Contraloría General de la República correspondiente al último trimestre.
- 2.1.8. Certificado vigente de antecedentes disciplinarios** de la Procuraduría General de la Nación del representante legal. En caso de consorcios y uniones temporales cada uno de sus integrantes deberá aportarlo.



2.1.9. Certificado de manipulación de alimentos: Deberá aportarse los certificados del personal encargado de la preparación de alimentos.

2.1.10. Certificación De Pagos De Seguridad Social Y Cumplimiento De Las Obligaciones Parafiscales. Si hubiere lugar a ello de acuerdo al tipo de empresa y cantidad de empleados y De conformidad con lo consagrado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el proponente persona jurídica debe allegar la certificación que expide el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal, del cumplimiento de sus obligaciones con 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. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su oferta, ha realizado el pago de aportes correspondientes a la nómina de sus trabajadores de los últimos tres (3) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

5

NOTA: VERIFICACION DE LA INFORMACIÓN

LA ESE SAN ANTONIO DE RIONEGRO, rechazará la propuesta cuando aparezca demostrado que no es veraz la información suministrada en la propuesta, relacionada con la validez jurídica de la misma o con cualquiera de los criterios de evaluación.

El ordenador del gasto podrá autorizar al Comité Evaluador de las ofertas o designar funcionarios, en forma verbal o escrita, para que realicen visitas a las instalaciones o sedes de cada uno de los proponentes con el fin de verificar la información que los mismos han consignado en sus propuestas y calificar aspectos relacionados con la presente invitación.

La ESE, podrá igualmente obtener por cualquier otro medio idóneo la información que requiera para verificar la información suministrada en las propuestas.

Los documentos solicitados en este numeral deben ser vigentes (expedidos con mínimo 3 meses anteriores a la apertura de la convocatoria) y son de obligatorio cumplimiento, la propuesta que no cumpla con la totalidad de los documentos no será tomada en cuenta para la evaluación.

Cuando no se alleguen con las propuestas los documentos antes señalados con la información requerida, cuando no se presenten las aclaraciones solicitadas por la ESE, dentro del plazo señalado por ésta Entidad, la oferta será rechazada.

2.2 METODOLOGÍA PARA PRESENTAR LA PROPUESTA

La propuesta deberá ser presentada escrita en cualquier medio mecánico en idioma castellano, en original y una (1) copia debidamente foliadas en orden consecutivo y con su respectivo índice, en sobres separados, cerrados, sellados y numerados, indicando en cada uno de ellos lo siguiente:



PROCESO DE CONTRATACION POR INVITACION PÚBLICA
N° 01 del 2013

OBJETO:

CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION QUE REQUIEREN PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS DE TURNO DE URGENCIAS Y PERSONAL AUTORIZADO DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SAN ANTONIO DE RIONEGRO, SANTANDER.

NOMBRE DEL PROPONENTE:

IDENTIFICACIÓN DEL CONTENIDO DEL SOBRE: (ORIGINAL) (PRIMERA COPIA)

La información consignada en el original de la Propuesta debe coincidir con la de la copia. De presentarse discrepancias entre ellas, prevalecerá el original.

Las ofertas deben presentarse en forma clara. Si el proponente desea adicionar información distinta a la solicitada en este documento, puede hacerlo en un documento denominado Apéndice, marcando claramente la parte específica del formulario de la propuesta, como apéndice.

2.3. ASPECTOS GENERALES DE LA PROPUESTA

Firma de la Propuesta: La carta de presentación de la propuesta debe ser firmada por el Representante Legal o su delegado debidamente autorizado por el Representante Legal para obrar en el proceso, de conformidad con el formato Anexo del presente documento.

Correcciones al texto: Los textos entre líneas, tachaduras, enmendaduras, palabras superpuestas o cualquiera otro tipo de corrección que se realice sobre el texto original, no será válido.

Validez de la Propuesta: La propuesta deberá tener una validez de Treinta (30) días calendario, contados a partir de la hora y fecha de cierre de la Contratación y así deben manifestarlo los proponentes en sus respectivas propuestas.

Precios de la Propuesta: Los precios de la propuesta se deben establecer por separado para cada ración, entendiéndose como valor por desayuno, valor por almuerzo y valor por comida e igualmente presentar propuesta de medias nuevas, medias tardes y cena de acorde a la minuta patrón del anexo técnico.

El proponente deberá tener en cuenta los valores de los descuentos de ley, descuentos administrativos si los hay y el costo de administración incluido IVA.

Propuesta técnica: La propuesta deberá incluir los siguientes ítems:

1. Recurso Humano disponible: (# de personas)
2. Bienes muebles disponibles
3. Propuesta de ciclo de Minutas por 21 días, presentando variación de la minuta patrón propuesta en el anexo técnico y especificando el nombre y peso de todas las preparaciones.
- 4.

2.4. EFECTOS DE LA PRESENTACION DE LA PROPUESTA

Presentada la propuesta, y una vez finalizado el plazo previsto para su presentación, EL PROPONENTE no podrá retirarla ni modificar los efectos y alcance de la propuesta.



2.5. PROPUESTAS PARCIALES

El PROPONENTE deberá presentar la propuesta por la totalidad de los servicios objeto de contratación. LA ESE, no acepta la presentación de propuestas parciales para dicho servicio. En todo caso LA ESE, no hará adjudicaciones parciales.

2.6 VALIDEZ DE LA OFERTA

El proponente deberá indicar el término dentro del cual la Entidad puede considerar válida su propuesta, dicho término empezará a contarse desde la fecha fijada para el cierre de la presentación de propuestas y no podrá ser inferior a Treinta (30) días calendario. En el evento en que sea prorrogada la fecha de presentación de propuestas, la validez de la propuesta deberá ser mínimo de Treinta (30) días calendario, contados a partir del nuevo día de cierre previsto con ocasión de la prórroga.

El proponente que resulte favorecido con la adjudicación de la presente contratación, deberá mantener la oferta hasta la fecha de suscripción del contrato, presentando la ampliación de su vigencia si la entidad lo requiere, de no presentarse se entenderá que se aceptará la ampliación de la misma.

2.7 CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA

Se rechazarán o eliminarán las ofertas presentadas en cualquiera de los siguientes eventos:

1. Cuando no se incluya en la propuesta la carta de presentación de la oferta (Anexo 1), no se firme la misma, o ésta no esté suscrita por la persona legalmente facultada para ello.
2. Cuando no se acredite el cumplimiento de los requisitos legales para participar, exigidos en la presente invitación.
3. Cuando no se aporte la totalidad de los documentos exigidos, de tal manera que no se pueda efectuar la evaluación técnica, económica y financiera de la oferta.
4. Cuando no se acredite la Capacidad Jurídica, Experiencia, Capacidad Administrativa Operacional y Financiera de conformidad con lo establecido en la invitación.
5. Cuando no se allegue alguna de las certificaciones solicitadas en la invitación.
6. Cuando la oferta sea presentada extemporáneamente o en lugar diferente al establecido para la recepción de la misma.
7. Cuando se compruebe que la información suministrada por los proponentes en su oferta no corresponde a la realidad, es inexacta, falsa, presenta inconsistencias o haya sido manipulada en forma fraudulenta con el fin de obtener la adjudicación.
8. Cuando se compruebe que los precios ofertados son artificialmente bajos.
9. Cuando el valor total de la propuesta supere el presupuesto oficial.
10. Cuando el proponente haya tratado de interferir o influenciar indebidamente, en el análisis de las propuestas y/o en la decisión sobre la adjudicación de la contratación.
11. En el evento en que LA ESE, constate que existen documentos dentro de la propuesta con información contradictoria que impida ejecutar la evaluación de la misma.
12. No se aceptan ofertas enviadas por correo, fax o cualquier otro medio diferente a la entrega personal y en ningún caso las extemporáneas.
13. Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad establecidas en la Constitución o la Ley.
14. Cuando para este mismo proceso se presenten varias propuestas por el proponente, por sí o por interpuesta persona, en un consorcio, unión temporal o individualmente.
15. Cuando la oferta no cumpla con los requisitos mínimos de participación, establecidos en los términos de referencia como obligatorios.



16. Cuando no se demuestre el pago de los aportes parafiscales y seguridad social si a ello hubiere lugar.
17. Cuando exista o se advierta enmendadura o corrección en los documentos presentados.

2.8 COSTOS DE LAS PROPUESTAS

Los costos en los que incurra el proponente para la preparación y formulación de su propuesta serán de su exclusiva cuenta y riesgo, razón por la cual LA ESE, no reconocerá suma alguna, ni efectuará reembolso de ninguna naturaleza por tal concepto.

2.9 DILIGENCIAMIENTO E INCLUSIÓN DE FORMULARIOS O FORMATOS

El proponente deberá utilizar y diligenciar en su totalidad los formatos y anexos que contienen la presente Invitación, e incluirlos en su propuesta de forma obligatoria cuando apliquen a ésta.

2.10. CONDICIONES PARTICULARES DEL CONTRATO

2.11. REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO Y LA EJECUCIÓN.

EL contrato requerirá para su perfeccionamiento:

1. La suscripción por los intervinientes.
2. Registro presupuestal.

Para su ejecución:

- 1-. Aprobación por parte de LA ESE, de las garantías previstas.
- 2-. Pago del impuestos y gravámenes a los que haya lugar.
- 3-. Suscripción del acta de inicio.

2.12. VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCION

El tiempo durante el cual el contratista se compromete a prestar el servicio objeto de convocatoria a satisfacción de LA ESE, será de SEIS (6) meses, contados a partir del día que se suscriba el acta de inicio.

2.13. CONDICIONES DEL CONTRATO

El contrato contendrá las cláusulas exorbitantes de la Ley 80 de 1993, y se regirá por lo indicado en la Invitación, en lo no señalado o pactado expresamente por las partes y normas concordantes.

2.14. PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO

Los proponentes favorecidos con la adjudicación de los contratos objeto de la presente convocatoria pública, no podrán ceder parcial ni totalmente el objeto del contrato, sin autorización escrita de la ESE.

2.15. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Suministrar desayunos a las 7:30 a.m.; almuerzo a las 11:30 a.m; cena a las 5:00 p.m., en cantidad y conforme a las dietas especiales y minutas suministradas por la ESE SAN ANTONIO DE RIONEGRO SANTANDER de acuerdo a las prescripciones médicas para la atención de los pacientes hospitalizados.



2. Suministrar desayuno, almuerzo y cena al personal autorizado por el contratante
3. Dispensar durante todo tiempo de ejecución del contrato las raciones de acuerdo al número de raciones solicitadas diariamente por el contratante.
4. Elaborar y dispensar las raciones para cada paciente hospitalizado, según orden médica
5. Suministrar la alimentación en el número que le sea requerido por cada régimen y según los contenidos, variedad, volumen y pesos especificados en la propuesta y aceptados por el contratante.
6. Colocar la vajilla (vasos, platos, pocillos, cubiertos, termos para el agua, servilletas, pitillos entre otros) necesaria para la prestación del servicio.
7. Cumplir con los requisitos legales para los manipuladores de alimentos, certificación médica, exámenes y el respectivo carné.
8. Cumplir con los ciclos de minutas ofertadas por el contratista y aceptados por la ESE.
9. Dispensar el menú hasta las camas de los pacientes en sus respectivas habitaciones y de acuerdo al régimen dietético señalado por los Médicos y/o dietista al servicio de la ESE. .
10. Retirar la loza y los demás elementos de las habitaciones cada vez que los pacientes hayan ingerido los alimentos.
11. Variar el menú diario de la alimentación conforme a la propuesta y de acuerdo a los requerimientos nutricionales adecuados para una alimentación balanceada.
12. El contratista debe garantizar la continuidad de la prestación del servicio durante el tiempo de la duración del contrato.
13. Reportar al contratante las dificultades que se presenten en relación al desarrollo del contrato y proponer las alternativas de solución.
14. Tomar las medidas necesarias para garantizar la custodia y preservación de los bienes del contratante recibidos según inventario, so pena de responder como contratista, por el daño o pérdida de los implementos utilizados.
15. Responder por haber ocultado al contratar inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber suministrado información falsa.
16. Responder por la buena calidad del objeto contratado.
17. Responder por cualquier responsabilidad patrimonial generada en desarrollo del objeto contractual e imputada a su responsabilidad a título de DOLO o CULPA generada por imprudencia, impericia, negligencia o por violación de reglamentos.
18. Establecer dentro de sus reglamentos o estatutos, el régimen de SEGURIDAD SOCIAL a sus trabajadores.
19. Cancelar a sus trabajadores todas las prestaciones de conformidad con el Código sustantivo de trabajo.
20. Aplicar y respetar las normas de bioseguridad y seguridad industrial para la ejecución del contrato acogiéndose a las normas vigentes.
21. Suministrar las raciones alimentarias con calidad, idoneidad, y recomendaciones e instrucciones necesarias contenidas en las minutas propuestas dentro de la presente invitación.
22. El personal que suministra la alimentación deberá portar carnet de alimentación, y presentarse con vestido antifluidos, tapabocas, gorro y zapato antideslizante.
23. Brindar un trato cordial y amable a cada uno de los usuarios y empleados que requieran los servicios de alimentación
24. y las demás que puedan surgir en cumplimiento del objeto contractual de la presente invitación.

2.16. RIESGOS QUE DEBEN SER AMPARADOS POR EL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA deberá constituir por intermedio de una Compañía de Seguros Legalmente establecida en el País una póliza que contenga los siguientes amparos: **a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar el cumplimiento general del contrato, el monto del amparo será el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato que se derive la presente invitación, con una vigencia igual a la del contrato y



cuatro (4) meses más contados a partir de la fecha de su expedición. **b) CALIDAD DEL SERVICIO:** Para garantizar la calidad del servicio, por un valor equivalente al Veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más contados a partir de la fecha de su expedición. **c) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Para garantizar el pago de los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal empleado por EL CONTRATISTA, el valor a asegurar es el equivalente al 30 por ciento (30%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y tres (3) años más contada a partir de su expedición.

2.17. FORMA DE PAGO

LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SAN ANTONIO DE RIONEGRO, hará el pago de la siguiente forma:

Una vez sea adjudicado y suscrito el contrato, La ESE cancelará mensualmente al contratista durante los diez (10) días hábiles siguientes a la presentación de la factura correspondiente en la oficina de subdirección administrativa de la ESE, con la firma de las actas mensuales parciales del servicio prestado soportadas con las ordenes de servicios, previa certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato y acreditado el pago de la seguridad social.

2.18. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

La liquidación del contrato se hará por mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de expiración de la vigencia del contrato, al agotamiento del objeto contratado o al acto administrativo que ordene la terminación del contrato por cualquier causa. Si el contratista no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a un mutuo acuerdo dentro del plazo señalado, dentro de los dos (2) meses siguientes, LA ESE, mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, liquidará unilateralmente el contrato.

CAPITULO 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

LA ESE SAN ANTONIO DE RIONEGRO, está interesada en seleccionar una persona natural o jurídica con la cual se contrate en forma integral el suministro de la alimentación de los pacientes hospitalizados y personal autorizado del Hospital con las Especificaciones técnicas descritas en el **ANEXO TECNICO**

El oferente deberá suministrar con su propuesta básica, información detallada sobre la organización técnica y administrativa con que cuenta.

3.1 ALCANCE DEL OBJETO:

En desarrollo del objeto contractual el proponente deberá garantizar el suministro permanente de la alimentación a los pacientes hospitalizados, de acuerdo con los requerimientos efectuados por la ESE a través del supervisor del contrato y atendiendo las dietas, menús y demás indicaciones de la profesional de nutrición de la ESE .

- El proponente deberá preparar la alimentación en un sitio arrendado por LA ESE SAN ANTONIO DE RIONEGRO.
- Las instalaciones locativas, estufa, nevera y otros enseres serán entregados al proponente adjudicado mediante la figura de arrendamiento, cuyo canon mensual es de DOSCIENTOS DIEZ MIL PESOS M/cte. (\$210.000), pagaderos mensualmente.
- Dentro de la variedad de dietas a suministrar a los usuarios de la ESE SAN ANTONIO DE RIONEGRO se requieren entre otras las siguientes:



Dieta Normal
Dieta Hipercalórica
Dieta Hipoglúsida (Diabéticos)
Dieta Hipograsa
Dieta Hiperprotéica
Dieta Blanda
Dieta Líquida
Dieta Astringente
Dieta complementaria

- Cada dieta aquí relacionada tiene su patrón de alimentos definido, el cual deberá variarse en las presentaciones diarias de acuerdo a la lista de intercambios propuestos por el contratista y aprobados por la ESE.
- Se deja expresa constancia que la ESE a través de la supervisión del contrato podrá en cualquier momento solicitar el aumento o disminución de las raciones de comida y en los horarios que estime pertinente, de acuerdo con las necesidades del servicio.

3.1.1 CARACTERISTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR:

En cumplimiento del objeto descrito anteriormente, se considera necesario el desarrollo de las siguientes actividades:

1. El suministro de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en el siguiente horario: desayunos a las 7:30 a.m.; almuerzo a las 11:30 a.m; cena a las 5:00 p.m., en cantidad y conforme a las dietas especiales y al ciclo de minutas ofertadas por el contratista en la presente invitación, de acuerdo a las prescripciones médicas para la atención de los pacientes hospitalizados y las dietas ordenadas por la profesional de nutrición y dietética de la ESE.
2. Suministrar de lunes a domingo las dietas prescritas y alimentación al personal autorizado por la supervisora del contrato.
3. Dispensar durante todo tiempo de ejecución del contrato las raciones de acuerdo al número de raciones solicitadas diariamente por el contratante.
4. Elaborar y dispensar las raciones para cada paciente hospitalizado, según orden médica
5. Suministrar la alimentación en el número que le sea requerido por cada régimen y según los contenidos, variedad, volumen y pesos especificados en la propuesta y aceptados por el contratante.
6. Proporcionar la vajilla (vasos, platos, pocillos, cubiertos, termos para el agua, servilletas, pitillos entre otros) necesaria para la prestación del servicio.
7. Cumplir con los requisitos legales para los manipuladores de alimentos, certificación médica, exámenes y el respectivo carné.
8. Cumplir los ciclos de minutas propuestas en la presente invitación.
9. Dispensar el menú hasta las camas de los pacientes en sus respectivas habitaciones y de acuerdo al régimen dietético señalado por los Médicos y/o dietista al servicio de la ESE. .
10. Retirar la loza y los demás elementos de las habitaciones cada vez que los pacientes hayan ingerido los alimentos.
11. Presentar los menús a suministrar con ciclo de minutas variable de 21 días.
12. El contratista debe garantizar la continuidad de la prestación del servicio durante el tiempo de la duración del contrato.
13. Reportar al contratante las dificultades que se presenten en relación al desarrollo del contrato y proponer las alternativas de solución.
14. Tomar las medidas necesarias para garantizar la custodia y preservación de los bienes del contratante recibidos según inventario, so pena de responder como contratista, por el daño o pérdida de los implementos utilizados.



15. Cumplir con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según el Decreto 3075 de 1997. el cual hace parte integral de la contratación que se realice.
16. Responder por la buena calidad del objeto contratado.
17. Responder por cualquier responsabilidad patrimonial generada en desarrollo del objeto contractual e imputada a título de DOLO o CULPA generada por imprudencia, impericia, negligencia o por violación de reglamentos.
18. Suministrar el personal ofrecido y requerido para la prestación del servicio, para garantizar el desarrollo del objeto del contrato y acreditar que el personal propuesto cumple con los requisitos señalados en la oferta.
19. Cumplir con todas las prestaciones y seguridad social a sus trabajadores de conformidad con el código sustantivo de trabajo.
20. Aplicar y respetar las normas de bioseguridad y seguridad industrial para la ejecución del contrato acogiéndose a las normas vigentes.
21. Presentar mensualmente los recibos de pago al sistema de seguridad social (salud, pensiones y riesgos profesionales) y parafiscales (caja de compensación, SENA, ICBF), cuando haya lugar a ello.
22. El personal que suministra la alimentación deberá portar carnet de alimentación, y presentarse con vestido anti fluidos, tapabocas, gorro y zapato antideslizante.
23. Brindar un trato cordial y amable a cada uno de los usuarios y empleados que requieran los servicios de alimentación
- 24.. Suministrar jarras de agua para la droga de los pacientes con su respectivo vaso desechable y Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.
25. Llevar el control diario de la alimentación y utilizar alimentos de primera calidad en la preparación de la alimentación.
26. Presentar un plan de desinfección, para aprobación del supervisor del contrato, dentro de los ocho (8) días siguientes a la selección del contratista, del área a utilizar en la elaboración de los alimentos.
27. y las demás que puedan surgir en cumplimiento del objeto contractual de la presente invitación.

3.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Para efectos del cumplimiento del objeto de la presente convocatoria, el contratista se obliga a cumplir, además de las inherentes a la naturaleza de los procesos a contratar y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, con las siguientes obligaciones:

- a) Dar cumplimiento al desarrollo y ejecución del objeto contractual de acuerdo a los estándares de calidad y demás lineamientos establecidos por la institución.
- b) Garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente del Sistema General de Seguridad Social.
- c) Supervisar a su personal para una excelente prestación y cumplimiento de del objeto contractual y se compromete a cambiarlo cuando LA ESE, así lo requiera, a través del Supervisor o Gerente de LA ESE.
- d) Remitir en las fechas estipuladas la factura o cuenta de cobro de las raciones suministradas.
- e) El personal a cargo del CONTRATISTA guardará discreción y se mantendrá ajeno a los asuntos internos de LA ESE, y sus funcionarios; así mismo, se abstendrá de participar directa o indirectamente en problemas laborales y sindicales de LA ESE, y se someterá a las normas disciplinarias vigentes en las dependencias de la Entidad y las instrucciones que se impartan por parte de la Gerente de LA ESE, que se comunicarán al Representante Legal del CONTRATISTA.



f) En cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo del artículo 1 de la Ley 828 de 2003, EL CONTRATISTA deberá efectuar el pago oportuno de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). El incumplimiento de esta obligación dará lugar a la imposición de multas sucesivas, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por el supervisor o Supervisor del CONTRATO, conforme a lo estipulado en la cláusula de multas. La persistencia en el incumplimiento de esta obligación por parte del CONTRATISTA, por cuatro (4) meses, será causal para la declaración de la caducidad administrativa.

3.3 SERVICIO EFECTIVO DE LA ESE

Al momento de perfeccionar el contrato, el oferente seleccionado deberá presentar a la Supervisión, una relación detallada del personal que asignará a los procesos contratados de la misma, a fin de que dicho funcionario pueda citar a una reunión general previa a la iniciación de los procesos, para instruirlos sobre aspectos que permitan la optimización de la prestación del mismo.

CAPITULO 4

CRITERIOS Y FACTORES DE EVALUACION

4.1 COMITÉ EVALUADOR

Para el estudio, evaluación y calificación de las propuestas presentadas, LA ESE conformará un Comité evaluador que realizará el análisis Jurídico, técnico y económico de las propuestas presentadas.

4.2. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN

Teniendo en cuenta los criterios de SELECCIÓN OBJETIVA, se valoraran y evaluarán las propuestas presentadas de la siguiente forma:

- LA ESE practicará un examen a las propuestas recibidas para efectos de determinar si son admisibles, o si, en el evento de no serlo en principio, hubiere posibilidad de saneamiento conforme con lo previsto en la invitación.
- Si hubiere posibilidad de saneamiento, se solicitará lo pertinente al PROPONENTE, concediéndole un plazo para subsanar.
- A las propuestas admisibles se les someterá a una evaluación de acuerdo con los factores de evaluación previstos en la invitación.
- La capacidad Jurídica será objeto de verificación de cumplimiento como REQUISITOS HABILITANTES para la participación en el proceso de selección y no otorgaran puntaje.
- Para los Consorcios o Uniones Temporales el estudio y evaluación se realizará por separado a cada una de las Empresas que lo constituyan, entendiéndose que si algunas de las integrantes del Consorcio o Unión Temporal no cumple con los requisitos establecidos en las condiciones, descarte y en la evaluación de propuestas no se tendrá en cuenta el Consorcio o unión Temporal. Las que resulten habilitadas serán ponderadas según el cuadro de puntos y de acuerdo a los aspectos establecidos en la invitación. Las que no resulten habilitadas no serán ponderadas y en consecuencia serán descartadas.
- Se comprobará si las propuestas se ajustan a las condiciones establecidas en los términos de referencia, es decir, que cumple todo y cada uno de los requisitos establecidos, una vez seleccionadas las ofertas hábiles se procederá a la aplicación de



los criterios de evaluación. (Se considera hábil la propuesta que cumple con cada uno de los aspectos de orden legal y demás requisitos en la propuesta).

4.3. CONFIDENCIALIDAD DEL PROCESO

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Propuestas y las recomendaciones para la adjudicación del contrato no podrán ser reveladas a los participantes ni a otra persona que no participe en dicho proceso, hasta que LA ESE, corra a los Proponentes el traslado de los informes de evaluación de las propuestas, en la página WEB de la entidad, para que dentro del mismo término presenten las observaciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en el presente Invitación.

Todo intento de un proponente de enterarse indebidamente de las evaluaciones o de ejercer alguna influencia en el proceso de evaluación de las ofertas o en la decisión sobre la adjudicación por parte de la entidad contratante, dará lugar al rechazo de la oferta de ese proponente.

4.4. FACTORES Y CRITERIOS DE EVALUACION Y ADJUDICACION

Las evaluaciones jurídica, técnica y económica se efectuarán conforme al cronograma. Como resultado de esta evaluación se aplicarán los factores objetivos de ponderación precisa, detallada y concreta establecidos en esta invitación.

4.5. EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

Las ofertas serán analizadas, evaluadas y calificadas por LA ESE, con base en la información suministrada por el oferente y se tendrán en consideración los siguientes aspectos y puntajes:

ASPECTOS	PUNTAJE
JURIDICOS	0
TECNICOS	40
ECONOMICOS	60
TOTAL	100



4.5.1 EVALUACION JURÍDICA

Se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos y documentos establecidos y solicitados en la invitación y se examinará la veracidad de la información consignada en los documentos que la soporten.

A este factor NO se le adjudicará puntaje.

Su resultado será ADMITIDO o INADMITIDO, por ser de obligatorio cumplimiento la presentación de los documentos exigidos.

Sólo las ofertas que sean evaluadas como ADMITIDAS pasarán a la calificación de los demás aspectos.

4.5.2. ASPECTOS TECNICOS: 40 PUNTOS

Comprende tanto el análisis de los riesgos como la propuesta para el manejo de los mismos, teniendo en cuenta los siguientes factores:

FACTORES	PUNTAJE
Evaluación técnica	20
Certificación de bienes muebles	10
Experiencia relacionada	10
TOTAL	40

- a) **EVALUACION TECNICA** esta evaluación se le asignará **20 PUNTOS** de acuerdo a la siguientes características evaluadas:

CARACTERISTICAS	SI CUMPLE	NO CUMPLE
Análisis químico	(5) Puntos	(0) Puntos
Aporte nutricional	(5) puntos	(0) Puntos
Minuta patrón	(5) puntos	(0) Puntos
Calidad sensorial	(5) puntos	(0) Puntos
Total	20 Puntos	(0) Puntos

Se considera que la propuesta cumple técnicamente cuando:

- **Análisis Químico:** Se realiza con Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF.
- **Aporte Nutricional:** El aporte de calorías y nutrientes, cumple con los mínimos establecidos.
- **Minuta patrón:** Los menús conservan los grupos, cantidades de alimentos y criterios establecidos
- **Calidad sensorial:** No hay más de 4 preparaciones repetidas, en cada uno de los grupos de la minuta patrón, en el total de los 21 menús presentados.

- b) **CERTIFICACIÓN DE BIENES MUEBLES** Se concederán **10 puntos** a la propuesta que Cumpla con el equipo y dotación idónea para la elaboración y suministro de los alimentos como parte logística para la prestación adecuada y de calidad del servicio.

- c) **EXPERIENCIA RELACIONADA:** Se concederán **10 puntos** a la propuesta que acredite mayor antigüedad relacionada y se calificará según La experiencia con relación al suministro relacionado con el objeto contractual a empresas del sector



público o privado, según las certificaciones que anexe sobre contratos ejecutados o experiencia certificada, con un máximo de 10 puntos de acuerdo con la siguiente tabla:

DESDE (Años)	HASTA (Años)	PUNTOS
1	3	5
3 + 1 día	o más	10

4.5.3. ASPECTO ECONOMICO: 60 PUNTOS

Al Aspecto económico se le asignan 50 puntos, los cuales se otorgaran de acuerdo con la tabla siguiente:

ORDEN	VARIABLE	PUNTOS
1	PROPUESTA ECONOMICA MAS BAJA	60
2	2ª PROPUESTA ECONOMICA MAS BAJA	50
3	3ª PROPUESTA ECONOMICA MAS BAJA	40
4	DEMÁS PROPUESTAS CON MAYORES VALORES	30

El valor de la oferta deberá incluir los costos inherentes a la obligación de mantener durante la ejecución del contrato y hasta la entrega total del objeto a satisfacción de LA ESE, todo el personal idóneo y calificado que se requiera.

Los precios unitarios deberán indicarse en pesos colombianos, deberán ajustarse al peso, bien sea por exceso o por defecto y deberán cubrir todos los costos, directos e indirectos, que implique la ejecución del contrato, entre ellos las prestaciones sociales, los costos ambientales y sociales de estos procesos y todos los demás gastos inherentes al cumplimiento satisfactorio del contrato, inclusive los imprevistos, gastos de administración, impuestos y contribuciones y utilidades del contratista.

4.6. CALIFICACION FINAL

La suma de los puntajes obtenidos en cada uno de estos numerales arrojará la calificación final del Proponente.

4.7. RESULTADOS DE LA EVALUACION

De las Propuestas admitidas se elegirá a la mejor propuesta que haya obtenido el mayor número total de puntaje.

Las propuestas que le sigan en orden por el número de puntaje a la seleccionada, quedarán en lista de espera para el evento de que el contrato no pueda ser perfeccionado por la seleccionada, y/o para el evento de que por cualquier circunstancia, LA ESE, requiera contratar un número superior de operadores.

4.8. FORMULAS DE DESEMPATE

En caso de empate en la evaluación final de las propuestas, se procederá teniendo en cuenta el siguiente criterio de desempate en estricto orden:

1. Tendrá prioridad el proponente que acredite mayor experiencia en la prestación del servicio en el sector salud y/o IrPS Publicas.
2. Si continúa el empate tendrá prioridad el proponente que ofrezca la propuesta económica más favorable para la ESE.
3. Si persiste el empate se optara por la balota.



DECLARATORIA DESIERTA DE LA INVITACION PUBLICA A PROPONER: LA ESE podrá declarar desierta la invitación cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable para la entidad y en los siguientes casos:

- Cuando no se presente ninguna propuesta con lo cual se manifiesta la voluntad expresa de no participación.
- Cuando a juicio de la entidad ninguna de las propuestas se ajuste totalmente a los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la presente convocatoria y/ o presente documentación incompleta.
- Cuando se establezca que existió acuerdo previo entre los proponentes o actuaciones dolosas de éstos funcionarios o contratistas de la E.S.E. encaminada a alterar la transparencia u objetividad de la convocatoria.
- De acuerdo con el Estatuto de contratación de la Empresa, EN CASO DE DECLARACIÓN DE DESIERTA, podrá solicitar nuevas propuestas y adjudicar directamente.

MARIA EUGENIA MORENO HERRERA
Gerente



ANEXO No. 1
MODELO CARTA DE PRESENTACIÓN

Ciudad y Fecha

Señores
ESE SAN ANTONIO DE RIONEGRO
E.S.D.

18

Asunto: Proceso de Contratación por INVITACIÓN PÚBLICA A PROPONER N° 01 DE 2013

Yo, _____, mayor de edad y vecino de esta ciudad, obrando en nombre propio o en calidad de representante legal de _____ ofrezco suscribir a todo costo con la ESE SAN ANTONIO DE RIONEGRO el **“EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACION QUE REQUIEREN PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS DE TURNO DE URGENCIAS Y PERSONAL AUTORIZADO DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SAN ANTONIO DE RIONEGRO, SANTANDER.** De acuerdo con la invitación y requisitos exigidos en las condiciones mínimas y de conformidad con lo establecido en este documento.

Igualmente, bajo la gravedad del juramento:

1. Manifiesto **NO** encontrarme incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad según lo señalado en los artículos 127 de la Constitución Política, 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, así como tampoco encontrarme incurso en causal de disolución o liquidación; en concordato; en cesación de pagos o en concurso de acreedores o embargo. (Las personas jurídicas deberán hacer la manifestación expresa de que las cuotas sociales o acciones de sus socios o accionistas no se encuentran embargadas).
2. Manifiesto no estar incluido en el Boletín de Responsables Fiscales (Art. 60 de la Ley 610 de 2000).
3. Manifiesto expresamente haber leído y conocer las condiciones mínimas expedidas por LA ESE, y en consecuencia me someto a lo establecido en las mismas.
4. En caso que me fuere adjudicada la contratación, me comprometo a suscribir el contrato correspondiente, dentro del término establecido para ello en las presentes condiciones mínimas.
4. Esta oferta, una vez aceptada y notificada su adjudicación, me obliga a su cumplimiento hasta la ejecución del contrato.

- Dirección:
- Ciudad:
- Teléfono:
- FAX :
- E-mail:

Igualmente señalo como lugar donde recibiré notificaciones, comunicaciones y requerimientos relacionados con este proceso, la siguiente:



A continuación relaciono la documentación exigida por ustedes y que incluyo en la oferta y la cantidad de folios que la integran:

Atentamente,

Firma:

Nombre:

Documento identificación:

NIT:

Régimen de impuestos al que pertenece:

Número de Folios de la propuesta:



ANEXO N° 2
MODELO DEL ACUERDO DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL
ACUERDO DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL (Según sea el caso)

_____, identificado con la C.C. No. _____ de _____, y vecino de _____, obrando en representación de la sociedad _____, domiciliada en la ciudad de _____ y _____, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ de _____, y vecino de _____, obrando en representación de la sociedad _____, domiciliada en la ciudad de _____, hemos decidido conformar una (Unión Temporal o Consorcio) en los términos y condiciones estipulados en la Ley y especialmente lo establecido en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993, que se hace constar en las siguientes cláusulas:

20

CLÁUSULA PRIMERA: La (Unión Temporal o Consorcio) se conforma con el propósito de presentar oferta y optar a la adjudicación, celebración y ejecución del contrato resultante con LA ESE SAN ANTONIO DE RIONEGRO, en relación con el proceso de contratación directa con formalidades plenas cuyo objeto es _____.

CLÁUSULA SEGUNDA: La participación en la (Unión Temporal o Consorcio) que se acuerda, será: (según convenio entre los miembros) del _____% para % _____ y del _____% para _____.

CLÁUSULA TERCERA: (Integrante) y (Integrante) responderán en forma solidaria y mancomunada por el cumplimiento total de la oferta y del objeto contratado. CLÁUSULA CUARTA: Se acuerda que (Integrante) y (Integrante), atenderán en forma conjunta todas las obligaciones y deberes asumidos en la respectiva oferta en los diferentes aspectos allí contenidos, delegando la representación y respectiva coordinación de la (Unión Temporal o Consorcio) en cabeza de _____ como representante legal de (Integrante) y de esta (Unión Temporal o Consorcio).

CLÁUSULA QUINTA: la duración de esta (Unión Temporal o Consorcio) se extenderá por el tiempo en que se generen obligaciones derivadas de la oferta y del contrato, según lo preceptuado en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993. CLÁUSULA SEXTA: Las responsabilidades que se desprendan de esta (Unión Temporal o Consorcio) y sus efectos se regirán por las disposiciones previstas en la Ley 80 de 1993 para la (Unión Temporal o Consorcio)

En constancia de aceptación y compromiso, se firma el presente documento por los que en él intervienen, el día _____ de _____ de 2011 en la ciudad de _____

Nombre, Identificación, persona natural Nombre, identificación personal natural o jurídica que representa o jurídica que representa



ANEXO TÉCNICO

NUEVES – ONCES Y REFRIGERIOS

Grupos de alimentos	Porción crudo/neto en gramos ó c.c.	Porción servida * en gramos /c.c.
(Bebida Láctea)	1 Vaso	200 c.c.
(energético o elaborado)	60 gr.	60 gr.
Jugo de frutas o fruta entera	1 vaso	200 cc – 100 grs

MINUTA PATRÓN

Grupos de alimentos	Porción crudo/neto en gramos ó c.c.	Porción servida * en gramos /c.c.
DESAYUNO		
Jugo de frutas o fruta entera	1 vaso	200 c.c.-100 gr.
Bebida en leche (75 leche -25infusión)	1 taza	200 c.c.
Alimento proteico (queso-huevo)	60 gr.	1 unidad
Alimento Energético o cereal	60 gr	1 unidad
Mermelada	10 gr.	1 porción
ALMUERZO- COMIDA		
Sopa casera ó crema		250 c.c
Carnes (pollo o pescado) , vísceras	120 grs (carne) –180 grs(pollo o pescado)	Depende del método de cocción y del tipo de carne.
Arroz o Pastas	60 grs	120 a 125
Ensaladas crudas o verduras cocidas	80 grs	120 grs
Raíces, tubérculos , plátanos , cereales y leguminosas secas	60- 240grs	60- 240 grs



Fruta	100 grs	- Fruta entera = 100 gr. peso en bruto, Jugo = vaso de 200 c.c
Jugo	200 cc	
Bebida Láctea		- Leche o derivado lácteo = 200 cc – 60 grs
Postre	50 gr.	50 gr.

DIETA NORMAL

DESAYUNO

- Caldo de papa con leche, cilantro y tostado: 250 cc
- Bebida caliente en leche (café, chocolate, aguadepanela, avena): 200 cc (100 cc de leche)
- Alimento Proteico: huevo (1 unidad, preparado en diferentes formas, no grasoso, no tibio), o queso (30 grs), o cuajada (30 grs).
- Alimento Energético cereal: dos rebanadas de pan, o dos tostadas, o cuatro galletas salinas, o pan (1 unidad mediana) o 1 arepa mediana.
- Fruta: porción de 100 gr o 1 entera.

ALMUERZO

- Jugo de Fruta (100 gr de fruta): 1 vaso de 250 cc
- Sopa: de cereal (avena, pastas, cuchuco, cebada perlada, con verduras), o crema de verduras, o sopa de verduras. No utilizar caldos de gallina o carne en cubos, ni sopas o cremas de sobre : 250 cc
- Alimento Proteico: carne de res magra en diferentes preparaciones (no frita) 100 gr en cocido; o pollo sin piel, no frito (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad pequeña).
- Verdura: porción de 80 gr, preparadas en ensaladas cocidas o crudas.
- Cereal: Arroz (preparado de diferente manera) o pastas (60 grs en cocido).

Nota: No suministrar sopa de arroz y arroz en el seco. No servir arroz y pastas en el seco.

- Tubérculos o plátanos: 120 grs en cocido. Papa, o papa criolla, o yuca, o plátano verde o maduro; preparados en diferente forma.
- Leguminosa: 40 gr en cocido. Dos veces por semana se incluirá en la dieta (fríjol rojo, garbanzo, arveja, o lenteja).

COMIDA

- Bebida: jugo de fruta, o avena, o chocolate, o aguadepanela con leche. Se servirá la bebida según los acompañantes del seco.
- Sopas: cremas de verduras, o de avena, o caldo de carne o de pollo.
- Alimento Proteico: carne de res en diferentes preparaciones (no frita) 100 gr en cocido; o pollo sin piel, no frito (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad pequeña), o huevo (si al desayuno no se ofreció), o cuajada 30 gr.
- Alimento energético: Cereal (Arroz o pastas (60 grs en cocido), o Tubérculos o plátanos (120 grs en cocido. papa, o papa criolla, o plátano verde o maduro), o arepa (1 unidad mediana).
- Verduras: preparada en ensalada cruda o cocida, o tortas, o guisos.



DIETA HIPERPROTEICA

DESAYUNO: igual a la dieta normal ofreciendo un alimento proteico extra: dar huevo (1 unidad) y queso, o cuajada (60 gr)

ALMUERZO: igual a la dieta normal ofreciendo un alimento proteico extra: dar carne y pollo

COMIDA: suministrar un vaso de leche

MEDIA y ONCE: ofrecer alimento proteico: leche, queso, kumis, yogurt

DIETA HIPOGLUCIDA (DIABETICOS)

DESAYUNO

- Caldo de papa con leche, cilantro y tostado: 250 cc
- Bebida caliente en leche (café, aguadepanela, avena): 200 cc (100 cc de leche)
- Alimento Proteico: huevo (1 unidad, en el caldo. No tibio), o cuajada (60 grs).
- Alimento energético cereal: 1 unidad de pan blando, o cuatro galletas salinas,
- Fruta: porción de 100 gr (papaya, patilla, melón).

ALMUERZO

- Jugo de fruta no ácido. (100 gr de fruta): 1 vaso de 250 cc
- Sopa: de cereal (avena, pastas, cuchuco, con verduras), o crema de verduras, o sopa de verduras. No utilizar caldos de gallina o carne en cubos, ni sopas o cremas de sobre : 250 cc. No grasosas.
- Alimento Proteico: carne de res magra 100 gr en cocido (molida, o picada), o pollo sin piel (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad pequeña)
- Verdura: porción de 80 gr, cocida en guisos, preparados con poca grasa.
- Cereal: Arroz (preparado de diferente manera) o pastas (60 grs en cocido).
- Tubérculos o plátanos: 120 grs en cocido. Papa en puré (sin grasa), o plátano maduro en puré.
- Leguminosa: No suministrar (frijol, lenteja, arveja o garbanzo).

COMIDA

- Bebida: jugo de fruta, o avena, o chocolate, o aguadepanela con leche. Se servirá la bebida según los acompañantes del seco.
- Sopas: cremas de verduras, o de avena, o caldo de carne o de pollo con papa.
- Alimento Proteico: carne de res en diferentes preparaciones (no frita) 100 gr en cocido, o pollo sin piel (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad pequeña), o huevo sino se dio al desayuno, o queso o cuajada 30 gr.
- Alimento energético: Cereal (Arroz: 60 grs en cocido), o Tubérculos o plátanos (120 grs en cocido: papa en puré - sin grasa, o plátano maduro en puré). Suministrar solo un intercambio.
- Verduras: preparada en guisos.
-

HIPOGLUCIDA DESAYUNO (DIABÉTICOS)

- Caldo de papa (poca papa) con leche, cilantro y tostado: 250 cc
- Bebida caliente con leche descremada o light (café, chocolate dietético, o avena): 200 cc (100 cc de leche). No endulzar.
- Alimento Proteico: huevo (1 unidad, preparado en diferentes formas, no grasoso, no tibio), o queso descremado (60 grs), o cuajada (60 grs).
- Alimento Energético cereal: 2 tostadas integrales, o 1 unidad mediana de pan integral (no dulce), o 1 arepa pequeña).
- Fruta: porción de 100 gr o 1 entera. Excepto: banano



ALMUERZO

- Jugo de fruta (100 gr de fruta): 1 vaso de 250 cc. No endulzar.
- Sopa: de cereal (avena, cebada perlada, con verduras), o crema de verduras, o sopa de verduras. No utilizar caldos de gallina o carne en cubos, ni sopas o cremas de sobre : 250 cc
- Alimento Proteico: carne de res magra en diferentes preparaciones (no frita) 100 gr en cocido; o pollo sin piel, no frito (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad pequeña)
- Verdura: 1 porción grande de 120 gr, preparadas en ensaladas cocidas o crudas. No remolacha. No aderezar las ensaladas con mayonesa.
- Alimento energético: cereal (arroz o pastas (40 grs en cocido), o Tubérculos o plátanos (Papa: 1 unidad mediana, o papa criolla: 4 unidades pequeñas, o yuca: 1 astilla mediana, o plátano verde o maduro: 2 tajadas; preparados en diferente forma). No fritos. Suministrar solo una de estas opciones.
- Leguminosa: 40 gr en cocido. Dos veces por semana se incluirá en la dieta (frijol rojo, garbanzo, arveja, o lenteja).

COMIDA

- Bebida: jugo de fruta, o avena. No endulzar.
- Sopas: cremas de verduras, o de avena, o caldo de carne o de pollo (con poca papa).
- Alimento Proteico: carne de res en diferentes preparaciones (no frita) 100 gr en cocido; o pollo sin piel, no frito (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad pequeña), o huevo (si al desayuno no se ofreció), o cuajada 30 gr.
- Alimento energético: cereal (arroz: 4 grs en cocido), o Tubérculos o plátanos (Papa: 1 unidad mediana, o papa criolla: 4 unid pequeñas, o yuca: 1 astilla mediana, o plátano verde o maduro: 2 tajadas; preparados en diferente forma). No fritos. Suministrar solo una de estas opciones.
- Verduras: preparada en ensalada cruda o cocida, o tortas, o guisos.

PARA ENDULZAR LAS BEBIDAS SUMINISTRAR EN CADA COMIDA: 1 SOBRE DE SPLENDA o ESTEVIA.

SUMINISTRAR MEDIA NUEVE y ONCE: FRUTA (excepto banano, manzana, pera, uvas).

NOTA: Si la dieta es blanda hipoglucida, suministrar las preparaciones blandas.

DIETA HIPOSODICA (para hipertensos)

DESAYUNO

- Caldo de papa con leche descremada, cilantro y tostado: 250 cc. Bajo en sal.
- Bebida caliente en leche descremada (chocolate, agua de panela, avena): 200 cc (100 cc de leche). No café con leche.
- Alimento Proteico: huevo (1 unidad, preparado en diferentes formas, no grasoso, no tibio), o cuajada no salada (60 grs).
- Alimento Energético cereal: dos rebanadas de pan dulce, o dos tostadas, o 1 arepa mediana (baja en sal). No suministrar galletas salinas o galletas de sal.
- Fruta: porción de 100 gr o 1 entera.

ALMUERZO



- Jugo de Fruta (100 gr de fruta): 1 vaso de 250 cc
- Sopa: de cereal (avena, pastas, cuchuco, cebada perlada, con verduras), o crema de verduras, o sopa de verduras. No utilizar caldos de gallina o carne en cubos, ni sopas o cremas de sobre : 250 cc.
- Alimento Proteico: carne de res magra en diferentes preparaciones (no frita) 100 gr en cocido; o pollo sin piel, no frito (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad pequeña).
- Verdura: porción de 80 gr, preparadas en ensaladas cocidas o crudas. No espinacas, ni acelgas. No aderezar las ensaladas con mayonesa.
- Cereal: Arroz (preparado de diferente manera) o pastas (40 grs en cocido).

Nota: No suministrar sopa de arroz y arroz en el seco. No servir arroz y pastas en el seco.

- Tubérculos o plátanos: 100 grs en cocido. Papa, o papa criolla, o yuca, o plátano maduro; preparados en diferente forma. No fritos.
- Leguminosa: 40 gr en cocido. Dos veces por semana se incluirá en la dieta (frijol rojo, garbanzo, arveja, o lenteja).

COMIDA

- Bebida: jugo de fruta, o avena, o aguadepanela con leche. Se servirá la bebida según los acompañantes del seco.
- Sopas: cremas de verduras, o de avena, o caldo de carne o de pollo con papa.
- Alimento Proteico: carne de res en diferentes preparaciones (no frita) 100 gr en cocido; o pollo sin piel, no frito (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad pequeña), o huevo (si al desayuno no se ofreció), o cuajada 60 gr.
- Alimento energético: Cereal (Arroz o pastas (60 grs en cocido), o Tubérculos o plátanos (100 grs en cocido. papa, o papa criolla, o plátano verde o maduro), o arepa (1 unidad mediana).
- Verduras: preparada en ensalada cruda o cocida, o guisos.

NOTA: Si la dieta es blanda hiposódica, suministrar las preparaciones blandas. Todas las preparaciones se preparan bajas en sal.

DIETA HIPOGRASA

DESAYUNO

- Caldo de papa, sin leche, con cilantro y tostado: 250 cc. Bajo en sal.
- Bebida caliente sin leche. Aguadepanela 200 cc (100 cc de leche).
- Alimento Proteico: cuajada (60 grs). No huevo
- Alimento Energético cereal: dos rebanadas de pan dulce, o galletas saltinas.
- Fruta no ácida: porción de 100 gr o 1 entera.

ALMUERZO

- Jugo de Fruta sin leche: (100 gr de fruta), 1 vaso de 250 cc
- Sopa: de cereal (avena, pastas, cuchuco, cebada perlada, con verduras), o crema de verduras, o sopa de verduras. No utilizar caldos de gallina o carne en cubos, ni sopas o cremas de sobre: 250 cc. No grasosa, y sin leche.
- Alimento Proteico: carne de res magra en diferentes preparaciones (no frita) 100 gr en cocido; o pollo sin piel, no frito (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad



- pequeña).
- Verdura: porción de 80 gr, preparadas en ensaladas cocidas o crudas. No aderezar las ensaladas con mayonesa, para aderezar los guisos de verduras solo puede utilizar la clara de huevo.
 - Cereal: Arroz (preparado de diferente manera) o pastas (40 grs en cocido). No grasoso.
 - Tubérculos o plátanos: 100 grs en cocido. Papa, o papa criolla, o yuca, o plátano maduro; preparados en diferente forma. No fritos.
 - Leguminosa: No suministrar (frijol, lenteja, arveja o garbanzo).

COMIDA

- Bebida sin leche: jugo de fruta no ácido, sin leche; o aguadepanela sin leche. Se servirá la bebida según los acompañantes del seco.
- Sopas: cremas de verduras, o de avena, o caldo de carne o de pollo con papa. No grasosos.
- Alimento Proteico: carne de res en diferentes preparaciones (no frita) 100 gr en cocido; o pollo sin piel, no frito (pierna pernil. 1 unidad mediana, o pechuga: ½ unidad pequeña), o huevo (si al desayuno no se ofreció), o cuajada 60 gr.
- Alimento energético: Cereal (Arroz o pastas (60 grs en cocido), o Tubérculos o plátanos (100 grs en cocido. papa, o papa criolla, o plátano verde o maduro), o arepa (1 unidad mediana).
- Verduras: preparada en ensalada cruda o cocida, o guisos.

NOTA: Si la dieta es blanda hipograsa, suministrar las preparaciones blandas. Todas las preparaciones se preparan bajas en grasa.

DIETA LIQUIDA

DESAYUNO, ALMUERZO y COMIDA

Bebida caliente: aguadepanela sin leche, aromática. 200 cc
Consomé de pollo o carne – no grasoso: 250 cc
Gelatina: 40 gr

CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

- 1. Porción servida en gramos /c.c:** Se toma como referencia para visualizar porción servida.

De la minuta patrón, se deriva el menú diario el cual debe contener todos los grupos de alimentos, establecidos en la minuta patrón. En la planeación de los menús, se debe tener en cuenta lo siguiente.

- Sopa ó crema: Porción servida
- Carnes y vísceras: La porción varía según la clase de carne.
 - Carne de res = 120 grs.



- Pollo: 180-200 grs. Dependiendo de si tiene hueso o no. (pechuga-pierna-pernil)
- Pescado: 180-200 grs. (bagre, mojarra,cachama, capaz) Ofrecer mínimo cada 15 días
- Vísceras: 120 grs. (Hígado o Lengua) Ofrecer una vez al mes

Diariamente se debe disponer de huevo o queso descremado , cuando el usuario por alguna circunstancia no pueda consumir carne roja.

- Arroz: Con variedad en sabores y colores:
- Pastas: La porción en crudo será de mínimo 60 grs.
- Hortalizas ó verduras: Las ensaladas de verduras deben combinar 2 a 3 variedades, con por lo menos dos opciones no aderezar las ensaladas con mayonesa Si la verdura es en crudo (ensalada) la porción servida será de 80 grs. y si es cocida mínimo 120 grs.
- Bebidas: Fruta entera o en jugo,
 - El jugo se debe ofrecer la opción con dulce y sin dulce. Para el jugo se tendrá en cuenta el peso neto de la porción promedio de la fruta para su preparación (100 gramos)
 - La leche líquida baja en grasa o deslactosada.
- Raíz, Tubérculo, Plátano, leguminosa seca: La leguminosa seca, se debe suministrar dos veces por semana: Una en sopa y otra reemplazando un tubérculo en el seco.
 - Papa, plátano, yuca = 200 grs.
 - Arepa 60 grs.
 - Leguminosas secas en crudo = 40 grs. No debe alterar la cantidad de la proteína de origen animal.
- Postre: Deben ser naturales, preparados dentro del Servicio de Alimentación y variados.
- Grasa: Su uso es para cocción y ocasionalmente para freír un alimento. La grasa, que se utilice debe ser un tipo de aceite vegetal,
- Azúcar: De preparación.

Se deben tener previstos menús especiales, Los menús especiales no con llevan costo adicional al ofertado.

- Las porciones a servir deben estar estandarizadas.
- De la dieta normal y /o patrón se derivan todas las dietas terapéuticas ,las más utilizadas son :
- Dieta líquida clara ,liquida completa, blanda, hipoglucida, hiposodica, hiperprotéica, hiposódica hipoglucida, gastroclisis, dieta normal, y complementaria
- Éste tipo de dietas deben ser elaboradas de acuerdo a la solicitud de la Nutricionista de la Entidad Contratante
 - Tipos de pacientes: pediátrico, adulto, adulto mayor, gestantes, y madres en lactancia materna

2. Presentación de menús y análisis nutricional

Los proponentes deben presentar impreso un ciclo mínimo de Veintiún (21) menús diferentes con su respectivo análisis químico, según el modelo anexo.



El formato del análisis químico debe estar firmado por una Nutricionista Dietista, con tarjeta profesional de la cual debe anexar la fotocopia.

Los menús deben ajustarse a los hábitos alimentarios de los usuarios, a la minuta patrón, al aporte nutricional y a las especificaciones técnicas establecidas. Su análisis químico se debe hacer en peso neto, en crudo, utilizando la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF.

28

Al planear platos típicos como sancocho, ajiaco con pollo, arroz con pollo, bandeja paisa y otros, se debe analizar cada uno de los alimentos que lo componen. Si los platos típicos no se ajustan a la minuta patrón, no será motivo de incumplimiento técnico del menú, pero debe cumplir el total del valor nutricional del día.

3. Calidad sensorial:

El menú diario debe ser agradable en su presentación debe cumplir con las características organolépticas como: textura, consistencia, olor, color, sabor y otros aspectos a tener en cuenta como los métodos de preparación variedad, cantidad y tamaño de las porciones. También se debe controlar el exceso de azúcar y sal en las diferentes preparaciones.

4. Renovación del ciclo de minutas

El ciclo inicial, previa autorización de la nutricionista, deberá ser ajustado con base en una Encuesta de Satisfacción aplicada a los usuarios por parte de la ESE el cual se realizará trimestralmente teniendo en cuenta los resultados de satisfacción de los usuarios.

5. Características de los insumos

Para la elaboración de los menús se pueden usar productos preelaborados, preferiblemente de origen nacional y todos deben ser de primera calidad.

No se permite el uso de insumos que contengan glutamato monosódico y se deben usar condimentos o especias naturales.

Para los alimentos que corresponden a cada menú se debe tener registro sanitario vigente que los acredita como aptos para el consumo humano. La calidad de los alimentos debe corresponder a parámetros contenidos en las normas técnicas colombianas – ICONTEC- y en la regulación nacional vigente, expedida por el Ministerio de la Protección Social.

6. Alimentos

Deberán servirse en recipientes adecuados y limpios, de materiales que permitan fácil lavado y desinfección.

Los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente.

Durante la exposición y servicio de los alimentos se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos).

Ningún elemento desechable podrá ser reutilizado.

7. Control de calidad

La empresa contratista, deberá realizar semestralmente exámenes microbiológicos de almuerzo o servido con miras a verificar la calidad del servicio.



8. Aseo, higiene y desinfección.

- Deberá implementarse un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.
- Debe desinfectarse puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.
- Todos los objetos manipulados para la preparación de alimentos, así como la vajilla cubiertos, vasos y demás enseres para servir los alimentos, deberán ser lavados y esterilizados diariamente.
- Para su debido almacenamiento se tendrá en cuenta la clasificación de los alimentos perecederos, no perecederos o semiperecederos.

9. Control de plagas, roedor y rastrero:

MENSUALMENTE o de acuerdo a lo ordenado por la oficina ambiental y control de vectores de la Secretaría de Salud de Santander, se deben efectuar fumigaciones, en forma que se garantice este control y enviar constancia del trabajo realizado.