PLIEGO DE CONDICIONES
CONVOCATORIA DE MÍNIMA CUANTÍA No. 09 De 2020 PARA CONTRATAR EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E.

Se recomienda a los aspirantes que deseen participar en este proceso, leer detenidamente el presente documento y los estudios previos que hacen parte del mismo y conocer las normas que regulan la contratación estatal en general y el estatuto de contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E. Cumplir con las exigencias previstas y tener en cuenta las circunstancias que tenga incidencia de cualquier manera en la oferta, en el cumplimiento del contrato y/o en los costos derivados de estos.

Para la elaboración de su propuesta el proponente deberá seguir el orden señalado en el presente documento, con el objeto de obtener claridad y ofrecimientos de la misma índole, lo cual permita una selección sin contratiempos y en el plano de absoluta igualdad. Antes de entregar la propuesta, verifique que se haya incluido la totalidad de los documentos exigidos.

La propuesta debe ser presentada por quien tenga la representación legal de la persona jurídica y/o se encuentre facultado para tal fin. Su nombre será verificado con el que aparece en la cedula de ciudadanía y el certificado de la Cámara de Comercio y/o documento por medio del cual se otorga dichas facultades. Si usa una sigla esta debe estar autorizada en el certificado de Cámara de Comercio.

Corresponde al proponente enterarse en forma suficiente de las condiciones particulares de ejecución.

1. CONDICIONES GENERALES DEL PROCESO DE SELECCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD O PROBLEMA INSTITUCIONAL QUE SE PRETENDE SATISFACER.

El hospital civil de Ipiales E.S.E, creado mediante ordenanza 018 de 1997, expedida por La Honorable Asamblea Departamental De Nariño, empresa descentralizada de nivel departamental, dotada de personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, tiene como misión brindar la atención integral de los servicios de salud a usuarios y sus familiares, prestando servicios de salud, complementarios y especializados, con amor calidad y seguridad, contribuyendo con el bienestar de la comunidad.

La Constitución Política de Colombia en su artículo 49 establece que la atención de la salud es un servicio público a cargo del Estado, donde se debe garantizar a todas las personas el acceso a los servicios de salud, promoción, protección y recuperación de la salud. Así mismo al Estado le corresponde organizar, dirigir, reglamentar la prestación del servicio de salud a los habitantes conforme a los principios de eficiencia, universalidad, igualdad y solidaridad. La Constitución y la Ley le ha otorgado a las entidades del estado correspondientes, la responsabilidad de la prestación del servicio se salud y respeto de los derechos fundamentales y la creación de las condiciones para que las entidades ejerzan estos derechos, para el desarrollo y cumplimiento del objeto del Hospital Civil de Ipiales E.S.E, podrá celebrar contratos permitidos por la legislación colombiana, que pueden ser ejecutados o desarrollados por personas naturales o jurídicas de derecho público y privado.

Por lo anterior, para el buen funcionamiento del Hospital Civil de Ipiales E.S.E. en el marco de su portafolio de servicios, en aras de cumplir los principios constitucionales que rigen en el sistema de seguridad social integral, en especial el subsistema de salud y los principio de la función administrativa como lo son: la buena fe, igualdad, moralidad celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia que debe primar en las actuaciones administrativas y dada la importancia de los SERVICIOS

que se requieren contratar y la necesidad de su continuidad y su no interrupción, se hace necesaria la contratación del **SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E.**, garantizando de esta forma la eficiente y oportuna prestación del servicio de salud y el funcionamiento de la entidad.

1.2 DETERMINACIÓN DE NECESIDADES DEL SERVICIO

EL Hospital Civil de Ipiales requiere contratar el **SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E.** El proponente debe garantizar la idoneidad, conocimiento necesario para así cumplir con los requerimientos del hospital.

1.3 INTERPRETACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES:

Los pliegos como documento fundamental dentro del proceso de contratación deberán interpretarse dentro de los principios orientadores de la función administrativa de que trata el artículo 219 de la constitución política y la contratación estatal, y el estatuto y manual de contratación del Hospital Civil de Ipiales E.S.E.

El pliego de condiciones, y los estudios previos, se interpretan como un todo y, en consecuencia, sus disposiciones no deberán ser entendidas ni interpretadas de manera separada.

Los títulos utilizados en el pliego de condiciones sirven solo para identificar textos y no afectará la interpretación de los mismos.

Los proponentes deberán examinar cuidadosamente todos los documentos de este proceso e informarse cabalmente de las condiciones técnicas, comerciales y contractuales, así como todas las circunstancias que puedan afectar el trabajo, su costo y tiempo de ejecución. El no hacerlo es de su exclusiva responsabilidad.

NOTA: El Hospital Civil de Ipiales E.S.E, se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes en toda su propuesta, así como el derecho de verificar su ejecución o existencia. Si se advierten discrepancias o inconsistencias entre lo informado y lo establecido por el Hospital, se rechazará la propuesta, con base en la información inexacta suministrada por el proponente.

1.4. IDIOMA Y MONEDA

La propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre los proponentes y el Hospital Civil de Ipiales E.S.E, deberán estar escritos en idioma español. Los documentos de apoyo y el material impreso proporcionado por el proponente junto con la propuesta deberán estar previamente traducidos, o en el idioma original siempre y cuando se acompañen de una traducción oficial de los aspectos pertinentes al idioma requerido. Para efectos de la presentación de la propuesta prevalece el texto en español.

Para firmar el contrato el proponente que resulte adjudicado debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de apostillaje.

El proponente presentara su propuesta únicamente en pesos colombianos. La presentación de propuestas en moneda extranjera deberá acompañarse de igual forma de la conversión al momento de la presentación, el valor ofertado se conservara y se entenderá dado al valor establecido por la superintendencia para la conversión de la moneda al momento en que se presenta la propuesta, por lo cual no se reconocerá variaciones en la conversión.

PREMIO NACIONAL DE ALTA GERENCIA
BANCO DE EXITOS 2013

1.5 CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE PROCEDIMIENTOS.

El proponente acepta la presentación de su oferta que, en caso de resultar adjudicatario, se le exigirá el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y especificaciones técnicas previstas en este pliego, en el contrato y sus apéndices. Igualmente, se entiende que ha realizado los cálculos de costos, basados en sus propios estudios, capacidades tecnológicas y conocimiento especializado y profesional objeto del proceso, necesarios para elaborar su oferta económica, teniendo en cuenta que asumirá dichas obligaciones, así como los riesgos que el cumplimiento de las mismas conlleva, en los términos que se desprenden de las estipulaciones del contrato.

1.6 **PUBLICACIÓN Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES** .

El pliego de condiciones de la convocatoria de **MÍNIMA CUANTÍA DE 2020,** podrá ser consultado en las instalaciones del Hospital y en la página web (www.hospitalcivilese.gov.co).

2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA, DETALLADA DEL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO.

2.1 OBJETO: el contratista deberá presentar propuesta para el **SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E., así:**

2.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR:

VALOR ESPECÍFICO DE LAS RACIONES:

RACIÓN O TIPO DE DIETA	FACTOR PONDERACIÓN	VALOR ECONOMICO
NORMAL	1.0	$ 32.240
BLANDA, HIPOGRASA, HIPOSODICA, ASTRINGENTE, HIPOGLUCIDA, HIPOPROTEICA.	0.9	$ 28.280
LIQUIDA1	0.30	$ 9.130
LIQUIDA2	0.50	$ 15.280
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 1	0.60	$ 18.330
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 2	0.70	$ 21.400

TIPO DE COMIDA/DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA
NORMAL	7.280	10.920	3.120	10.920
BLANDA HIPOSÓDICA, HIPOGRASA, ASTRINGENTE, HIPOGLUSIDA, HIPOPROTEICA	6.440	9.360	3.120	9.360
LIQUIDA 1	1.500	3.050	1.530	3.050
LIQUIDA 2	3.040	6.030	1.530	4.680

COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 1	3.070	6.130	3.050	6.080
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 2	3.070	7.640	3.050	7.640

RACIONES PROMEDIO MENSUAL				
TIPO DE COMIDA/DIETA	**DESAYUNO**	**ALMUERZO**	**REFRIGERIO**	**CENA**
NORMAL	**1.759**	**1.763**	**1.527**	**1660**
BLANDA HIPOSÓDICA, HIPOGRASA, ASTRINGENTE, HIPOGLUSIDA, HIPOPROTEICA	**1.680**	**1.629**	**2.031**	**1.611**
LIQUIDA 1	**73**	**53**	**49**	**50**
LIQUIDA 2	**353**	**273**	**132**	**191**
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 1	**10**	**10**	**10**	**10**
COMPLEMENTARIA PEDIATRICA 2	**72**	**48**	**48**	**50**

Menú

La empresa contratada deberá presentar una variedad de 3 de menús diarios por cada tipo de dieta.

Derivación de dietas: A continuación se presentan las características principales de las dietas requeridas, el aporte de macro y micronutrientes se evidenciará en el manual de dietas que deberá presentar la empresa contratada.

Dieta corriente: corresponderá a dieta estándar, la cual debe incluir alimentos de los grupos propuestos, sin restricciones alimentarias.

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	80	320	20%
Carbohidratos	220	880	55%
Grasa	53,3	480	30%
Total		**1600**	**100%**

PREMIO NACIONAL DE ALTA GERENCIA
BANCO DE EXITOS CATEGORIA DEPARTAMENTAL 2013

Dieta corriente complementaria 1: corresponderá a dieta pediátrica, que va desde los 9 hasta los 11 meses de edad:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	47,0	188	20 %
Carbohidratos	117,5	470	50 %
Grasa	31,3	282	30 %
Total		**940**	**100**

Dieta corriente complementaria 2: corresponderá a dieta pediátrica, que va desde 1 hasta 2 años de edad:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	61,5	246	20
Carbohidratos	153,8	615	50
Grasa	41,0	369	30
Total		**1230**	**100**

Dieta según consistencia

TIPO DE DIETA	DESCRIPCIÓN
DIETA NORMAL Equilibrada que permite que el individuo pese a que se halle en alguna condición fisiológica especial que mantenga un estado óptimo de salud, la cual no contiene modificaciones en su aporte pero puede variar la preparación.	Incluye toda clase de alimentos y preparaciones, cubre los requerimientos de calorías y nutrientes, de ella se derivan todas las dietas. Está destinada a todas las personas cuya enfermedad no requiere intervención dietética concreta. • La fruta debe ofrecerse entera, en porción o en ensaladas de fruta. • Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas. • Se debe dar variedad de postres. • Se debe alternar bebidas calientes y frías en las onces. • Preparaciones con sal. • Se debe disponer de sal y azúcar en sobres cuando lo soliciten. • Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa y descremada para cuando se requiera. • Las onces deben llevar: bebida láctea o jugo 200 cc, acompañante cereal como, galleta, torta o ponqué 30 gramos.
DIETA HIPOGRASA	Debe incluir al aporte normal de energía, proteínas y carbohidratos, aumento del aporte de fibra y colesterol. La fuente de grasa debe ser mono insaturada y polinsaturada y colesterol <300gr/día. El menú debe cumplir con las siguientes características: • No se permite aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta ni salsa de tomate. • No uso de grasa saturada. • Las preparaciones deben ser asadas, cocidas, al vapor o al horno.

PREMIO NACIONAL DE ALTA GERENCIA
BANCO DE EXITOS 2013

	• Solo se debe ofrecer leche y derivados descremados.
DIETA ASTRINGEENTE	Las frutas que se deben utilizar son: guayaba, manzana, duraznos y pera, no deben ser preparaciones repetitivas, no se debe ofrecer huevo ni queso al desayuno, se debe ofrecer carne o pollo sin piel, sin grasa es ideal para pacientes con gastroenteritis y diarrea aguda no prolongada.
DIETA HIPOGLUCIDA Alimentación con un aporte de proteínas completa, con restricción en carbohidratos simples.	Incluye todos los grupos de alimentos para conseguir una alimentación completa, suficiente y adecuada, se debe administrar de forma frecuente en seis comidas al día. El aporte de energía y nutrientes es menor al de la dieta normal (1800 calorias), en donde el aporte de proteínas y grasa es normal y el aporte de carbohidrato es modificado. Esta dieta debe excluir azucares refinados, alimentos con alto índice glicémico y moderado en harinas. Debe disponerse de postres dietéticos para los pacientes diabéticos, indicados en pacientes con DM tipo I y II, sobrepeso, obesidad y pancreatitis.
DIETA HIPERPROTEICA Alimentación equilibrada que permite que el individuo a pesar de presentar alguna condición fisiológica especial, mantenga un estado óptimo de salud, con condición de proteínas extras de alto valor biológico.	Se le debe adicionar doble porción proteica, que cubra 1,5 gr/kg peso, con la adición de módulos proteicos, está indicada para pacientes con desnutrición quemados, anorexia, con déficit de proteínas sanguíneas, pacientes con anemia y según requerimiento por nutrición.
DIETA HIPOSODICA	Eliminación de sal de mesa y alimentos con alto contenido de sodio: embutidos, ahumados, salsamentaría, enlatados. Solo alimentos con bajo o muy bajo contenido de sodio: algunas verduras, cereales. Restricción además de alimentos con contenido medio de sodio: carnes y pescado y algunos lácteos.
DIETA BLANDA Dieta limitada en grasas, alimentos de déficit digestión, su preparación se presenta en purés molido. Cubre el 100% de la demanda nutricional.	Incluye alimentos de fácil digestión y textura suave, con trozos pequeños que son sometidos a cocción, libre de fritos, sin condimentos y bajo en fibra, con restricción de frutas acidas. Alimentos restringidos: crema de leche, mayonesa, alimentos fritos, aguacate, nueces, alimentos productores de gases, verduras crudas y frutas con cascara.
DIETA LIQUIDA COMPLETA LICUADA Los alimentos van en preparaciones con adición de proteína según sea el caso.	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, la textura liquida debe obtenerse de forma natural o sometiendo los alimentos a una licuadora, mediante adición de liquidos hasta obtener la consistencia deseada.
DIETA LIQUIDA CLARA Es una dieta de bajo aporte calórico, contiene alimentos líquidos claros de fácil digestión y libre de productos lácteos y frutas.	Debe estar compuesta por alimentos, cuyo estado a temperatura ambiente es líquido, aporta una pequeña cantidad de energía, especialmente en forma de glucosa y una pequeña fracción de sodio, potasio, lo cual indica que no cubre los requerimientos energéticos y nutricionales. Está indicada para probar la vía oral, producir una mínima estimulación del tracto gastrointestinal, debe llevar. • Consomé claro sin grasa. Para la preparación las carnes debe ser magras de res o pollo sin piel. • Se puede usar hierbas y especies permitidas para realzar el sabor, pero se deben retirar al servir la preparación. • Bebidas calientes con aromática o te. • Bebida fría, gelatina con o sin azúcar.

Dieta según aporte nutricional

Dieta hipercalorica e hiperproteica: aporte superior de kcal en comparación a la dieta corriente:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	100	400	20%
Carbohidratos	250	1000	50%
Grasa	67	600	30%
Total		**2000**	**100%**

PREMIO NACIONAL DE ALTA GERENCIA
BANCO DE ÉXITOS CATEGORÍA DEPARTAMENTAL 2013

Dieta hipocalorica: aporte inferior de kcal en comparación a la dieta corriente:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	50	202	15%
Carbohidratos	185	742	55%
Grasa	45	405	30%
Total		**1350**	**100%**

Dieta hipoglucida: dieta controlada en carbohidratos simples:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	68	272	17%
Carbohidratos	200	800	50%
Grasa	58	528	33%
Total		**1600**	**100%**

Dieta hipograsa: dieta controlada en grasa:

Nutriente	Gramos	Kilocalorias	Porcentaje
Proteínas	80.0	320	20%
Carbohidratos	220.0	880	55%
Grasa	44.4	400	25%
Total		**1600**	**100%**

Dieta hiposódica:

Hiposódica leve: contiene 2 a 3 gramos de sodio por día, permitiendo agregar una cantidad limitada de sal en la cocción de los alimentos, pero sin agregarla en forma adicional una vez preparados, ni incluir productos empaquetados, enlatados o envasados, ni de salsamentaria o ahumados o de panadería y pastelería, se emplea en pacientes con falla cardiaca moderada.

Hiposódica moderada contiene entre 1 y 2 gramos de sodio por día. Los alimentos incluidos no contienen sino ¼ de cucharadita de sal por día.

Hiposódica estricta contiene solo 0,5 gramos de sodio por dia, se incluye solamente el sodio presente en los alimentos, evitándose por completo las posibles fuentes y los alimentos ricos en sodio.

PREMIO NACIONAL DE ALTA GERENCIA
BANCO DE EXITOS 2013

Dieta astringente: No se ofrecen lácteos o derivados, verduras crudas, alimentos fritos, leguminosas, frutas acidas, alimentos muy dulces o fabricados industrialmente, bebidas oscuras

Requerimientos en el componente de manipulación de alimentos y control de calidad

Personal requerido

Numero de dietas diarias por cada momento alimentario (desayuno, almuerzo, refrigerio y cena).	Nutricionista	Ingeniero de alimentos	Jefe de cocina	Auxiliares de cocina	Auxiliares de nutrición (distribución de dietas)	Coordinador - Almacenista
0 – 200	1	1	2	2	6	1

El personal manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimento, efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas y de acuerdo a la normatividad vigente, en todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico; esto de acuerdo al capítulo III, articulo 11 de la Resolución 2674 del 2013 y deberá contar con la siguiente dotación:

- Tres uniformes (camisa de manga corta, pantalón, gorro) de color blanco, que se diferencien uno de otro, para el personal auxiliar de nutrición.
- Zapatos cerrados de color claro o botas de caucho y antideslizantes
- Delantal anti fluidos
- Guantes de caucho, cambio mensual
- Guantes desechables para manipulación de alimentos
- Guantes de malla metálica en acero inoxidable, cambio semestral
- Tapabocas desechables
- Tapabocas plásticos, cambio mensual
- Dos batas blancas, que se diferencien una de otra

Equipos y utensilios de cocina

Los equipos deben estar de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 (...) *"Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto."(...)*

- 4 Estufas industriales, con tres quemadores cada una
- 2 Marmitas
- 1 pela papas
- 1 ayudante de cocina grande
- 1 plancha asadora, grande
- 1 freidora
- 2 licuadoras industriales pequeñas
- 1 licuadora industrial grande
- 3 congeladores, con separadores
- 5 refrigeradores grandes
- 1 cava refrigeradora grandes
- 1 horno industrial
- 1 bascula de plataforma
- 6 grameras
- 1 campana extractora
- 5 carros transportadores grandes
- 3 termómetros de punzón para alimentos
- 1 arrocera industrial

- Menaje, capacidad 200 pacientes, cambio semestral, (en material resistente a la corrosión, se solicita acero inoxidable).
- Menaje desechable
- Utensilios para cada área
- Juegos de recipientes medidores
- Juego de ollas
- Juego de jarras plásticas
- Juego de tablas en acrílico
- 80 Canastillas de plástico
- Estantes de bodega

La resolución también estable 2674 de 2013: *(...) "El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso." (...)*

Nota: debe dotarse además de equipos y utensilios, de acuerdo a requerimientos de cada proceso por contingencias que se puedan presentar, como el caso de vajilla desechable, entre otros.

Control de calidad

La empresa contratada debe realizar exámenes de laboratorio del producto terminado, cada tres meses, así: uno del alimento proteico, uno del jugo, uno de energético o de cereal.

PREMIO NACIONAL DE ALTA GERENCIA
BANCO DE EXITOS CATEGORIA DEPARTAMENTAL 2013

Los exámenes se realizan a un producto terminado, siempre y cuando no se repita y se controlen todos los grupos de alimentos perecederos y no perecederos. Dentro de los análisis microbiológicos se incluirá el análisis del agua y de los ambientes. Los controles se realizan por laboratorios autorizados, también pueden ser solicitados por instituciones sanitarias de vigilancia adscritas a las Secretarias de Salud Municipales.

Contra muestras

La empresa contratada deberá recoger diariamente contra muestras de todos los productos que son suministrados en el servicio de alimentación.

Exámenes de laboratorio y médico al personal

La empresa contratada deberá realizar exámenes médicos y de laboratorio al personal que trabaja en el servicio de alimentación al iniciar el contrato y cada seis (6) meses. Los exámenes incluyen frotis faríngeo, koh de uñas y coprológico, de acuerdo a la normatividad vigente.

Manual de recepción y especificación de materias primas

La empresa contratada deberá contar con manual de especificación para la materia prima a adquirir en donde se garantice el uso de materia prima adecuada para la elaboración del producto esperado, esto de acuerdo al capítulo IV artículo 16 de la Resolución 2674 del 2013: (...) "Todas las materias primas e insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo para garantizar la inocuidad del alimento" (...) y (...) "las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de materia prima deben evitar: la contaminación y alteración; la proliferación de microorganismos indeseables; el deterioro o daño del envase o embalaje" (...) de acuerdo al capítulo VII, articulo 27 de la Resolución 2674 del 2013

Plan de saneamiento

La empresa contratada deberá contar con un plan de saneamiento básico de acuerdo a la norma 2674 de 2013 (...) "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:" (...)

El mismo deberá incluir:

- ✓ Programas de limpieza y desinfección
- ✓ Programa de desechos sólidos
- ✓ Programa de control de plagas
- ✓ Programa de abastecimiento o suministro de agua potable
- ✓ Plan de capacitación

PREMIO NACIONAL DE ALTA GERENCIA
BANCO DE EXITOS CATEGORIA DEPARTAMENTAL 2013

- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

2.3 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- La empresa contratada deberá suministrar las dietas solicitadas por cada servicio del hospital, de acuerdo al aporte calórico, nutricional y microbiológico (verificable mediante pruebas microbiológicas), en cada una descrita de acuerdo las especificaciones técnicas, de manera suficiente y adecuada.
- Garantizar la calidad en la prestación de servicio, dando cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), demostrable en documentos pertinentes, que incluya el manual y formatos de seguimiento.
- Dar cumplimento a los ciclos de menú propuestos de acuerdo a las especificaciones técnicas, estos deberán ir con lista de intercambios teniendo en cuenta hábitos alimentarios propios de la región y requerimientos nutricionales de la población atendida en el hospital.
- Permitir que se realicen pruebas microbiológicas al personal manipulador de alimento y equipos utilizados, por lo menos 4 (cuatro) veces en el año.
- Cuidará y se comprometerá al cuidado de los elementos y equipos suministrados, así como el área física, los cuales deberá hacer devolución a la finalización del contrato, en el mismo estado que los recibe, salvo el deterioro natural del uso.
- Cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019 y demás normas que modifiquen o sustituyan los requerimientos relacionados al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Garantizar el cumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato que haya de suscribir.

2.4. MODALIDAD DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN.

Para la selección del contratista, se aplicara lo previsto en el estatuto de contratación artículo 17, que corresponde a la modalidad de contratación por convocatoria de **MÍNIMA CUANTÍA**, al ser su valor inferior a 100 SMMLV, y no procede la contratación directa.

3.CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA CONVOCATORIAS DE MÍNIMA CUANTÍA.

La calificación en puntaje del servicio se obtendrá de la valoración de su respectiva propuesta de acuerdo a los puntajes que obtenga frente a cada uno de los criterios evaluados.

El máximo de puntuación que podrá obtener un oferente será de mil (1000) puntos repartidos en las variables de análisis de la siguiente manera:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE	MÍNIMA
PRECIO	1000	X

3.1. PRECIO (PROPUESTA MAS FAVORABLE PARA LA INSTITUCIÓN)

Para la evaluación y selección de los productos ofertados en las diferentes propuestas, se tendrá en cuenta como principal aspecto el valor más favorable para la institución, basándose en los precios históricos del semestre inmediatamente anterior de compra institucional, el cual se denominara "precio de referencia". Se otorga un puntaje de acuerdo al menor valor ofertado de la siguiente manera:

VALOR IGUAL O SUPERIOR AL PRECIO DE REFERENCIA	200 PUNTOS
VALOR ENTRE 0.1% Y 5 % INFERIOR AL PRECIO DE REFERENCIA	400 PUNTOS
ENTRE EL 5.1% Y EL 10 % INFERIOR AL PRECIO DE REFERENCIA	600 PUNTOS
VALOR DEL 10.1% EN ADELANTE INFERIOR AL PRECIO DE REFERENCIA	1.000 PUNTOS

3.2. CRITERIOS PARA DIRIMIR EMPATES:

En caso de empate en el puntaje total en dos o más ofertas, la empresa escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en el presente documento que para el presente caso son:

a. En caso de igualdad de condiciones, se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

b. Si se presenta empate o este persiste, se elegirá a la que tenga mayor tiempo de Experiencia en el Mercado Laboral relacionado con el objeto de la necesidad.

c. Si el empate se mantiene, se procederá a un sorteo mediante balotas.

4.VALOR PRESUPUESTADO DEL SERVICIO O SUMINISTRO A CONTRATAR.

4.1 PRESUPUESTO:

Presupuestalmente se tiene fijado para el **SERVICIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL CIVIL DE IPIALES E.S.E.**, la suma de **OCHENTA Y SIETE MILLONES SETECEINTOS TREINTA MIL TRESCIENTOS PESOS ($87.730.300)**

4.2 FORMA DE PAGO: La forma de pago se realizara conforme se pacte en las estipulaciones contractuales y se realizara dentro de los 60 días siguientes a la presentación de la factura correspondiente.

4.3 VIGENCIA DEL CONTRATO Y LUGAR DE LA EJECUCIÓN.

4.3.1 VIGENCIA DEL CONTRATO: El tiempo de ejecución del presente contrato será de un (01) mes, diez (10) días, desde el día once (11) de febrero de 2020 hasta el día veinte (20) de marzo de 2020 o hasta agotar el valor contratado.

4.3.2 LUGAR DE EJECUCIÓN: El SERVICIO que se pretende contratar se realizara en el Hospital Civil de Ipiales.

5. GARANTÍAS:

1). Póliza de Cumplimiento, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual al mismo y cuatro (4) meses más, contados a partir del inicio de su ejecución contractual.

2). Póliza de Calidad del servicio a suministrar en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de iniciación de la ejecución contractual.

3) PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: equivalentes al 10% del valor del contrato con vigencia igual a su plazo y 3 años más.

6. EVALUACIÓN DEL RIESGO:

La entidad evaluó el riesgo que el presente proceso de contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expidió Colombia Compra Eficiente, así: (Decreto 1082 de 2015).

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento /Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	Específico	Externo	Ejecución	Económico y Regulatorio	No contar con conocimientos requeridos, equipos y materiales para la ejecución del contrato.	Incumplimiento al plazo contractual o cumplimiento defectuoso del objeto del contrato	3	5	8	Extremo	Contratista	Con el control de ejecución y aplicando las cláusulas contractuales.	2	1	2	Bajo	Si	Entidad Y Contratista	A partir de la suscripción del acta de inicio	Durante la ejecución del contrato	Con la supervisión del contrato	Mensual

7. REQUISITOS HABILITANTES.

7.1 SISTEMA DE GESTIÓN Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. Cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 1072 de 2015 y Resolución 312 de 2019 y de más normas que modifiquen o sustituyan, los requerimientos relacionados al sistema de Seguridad Social Y Salud En El Trabajo; este requisito será verificado mediante certificación que expida la ARL respectiva puntuación o estado de SG-SST del oferente.

7.2 DOCUMENTOS HABILITANTES JURÍDICOS:

7.2.1 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL: Las personas naturales y/o jurídicas nacionales, presentarán éste documento que expide la Cámara de Comercio, el cual deberá estar vigente al momento de presentación a la convocatoria. (La antigüedad de la constitución de la empresa, no podrá ser inferior a 1 año en el mercado)

Las personas extranjeras, no domiciliadas en el país, deberán acreditar su existencia, mediante la presentación de copia legible de su pasaporte y aquellas que se encuentren residenciadas en Colombia, acreditarán su existencia, mediante la presentación de copia legible de la cédula de extranjería, expedida por la autoridad competente.

Nota: Las personas que deseen participar como proponentes individuales o como integrantes de un proponente plural (Consorcio, Unión temporal, etc.), deberán acreditar su representación legal y su capacidad de postulación para la presentación de la oferta y suscripción del contrato.

7.2.2 PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: se realiza en medio físico debidamente foliada y magnético.

7.2.3 CERTIFICACIÓN DE APORTES PARAFISCALES Y SEGURIDAD SOCIAL: El proponente deberá acreditar que se encuentra al día con los pagos al sistema de salud, Riesgos Laborales, Pensiones y aportes a las Cajas de compensación familiar de él y de todo su personal a cargo.

7.2.4 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT): registro expedido por la Dirección de Impuesto y Aduanas Nacionales, donde aparezca claramente el **NIT** del proponente.

7.2.5 FOTOCOPIA DE CEDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL.

7.2.6 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS: Expedidos por la Procuraduría General de la Nación., en el cual conste que ni el proponente, ni el representante legal aparezcan reportados en el sistema de riesgo de inhabilidades e incompatibilidades.

7.2.7 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, FISCALES Y JUDICIALES. Expedidos por la autoridad competente.

7.2.8. Hoja de vida del personal que prestará el servicio (operarios).

8. CRONOGRAMA:

ACTIVIDAD	FECHA
Invitación publica en la página WEB	6 de febrero de 2020.
Presentación De Ofertas	7 de febrero de 2020
Verificación, Evaluación y Adjudicación	10 de febrero de 2020

DIEGO FERNANDO MORALES ORTEGÓN
Gerente
Hospital Civil de Ipiales

Elaboró	*Revisó:*	*Aprobó:*
Andrea Moreno *Oficina Jurídica*	*Hernán Andrés Vicuña Asesor Oficina Jurídica y Contratación*	*Diego Fernando Morales Ortegón Gerente.*

PREMIO NACIONAL DE ALTA GERENCIA
BANCO DE EXITOS 2013