

E. S. E. HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA

CONVOCATORIA PÚBLICA 14 DE 2019

**OBJETO: CONTRATAR LOS SERVICIOS CALIFICADOS DE PRODUCCIÓN,
SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN INTEGRAL DE LA ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES
DEL HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA**

**SOACHA CUNDINAMARCA
FEBRERO DE 2019**

1. CRITERIOS GENERALES

1.1. PRESENTACIÓN

La E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA, es una Entidad Pública dedicada a la prestación de servicios de salud, que en materia de contratación se rige por el Estatuto adoptado por la entidad mediante Acuerdo No 001 de 2018, acorde con lo dispuesto por la Ley 100 de 1993 artículo 195 numeral 6 y Decreto 1876 de 1994 artículo 16, que establece que la contratación se registrará por las normas del Derecho Privado.

El Hospital está conformado por un conjunto de procesos administrativos, logísticos y asistenciales organizados y sometidos a normas de funcionamiento, dentro de los cuales se toman recursos financieros, humanos, físicos y de información que se transforman a través de procedimientos para la prestación de servicios de salud y en búsqueda del fortalecimiento de la calidad de vida de los usuarios del municipio de Soacha Cundinamarca.

La remisión legal al Régimen del Derecho Privado en relación con los contratos que celebre el Hospital, no impide que la Junta Directiva del Hospital, como ente rector máximo de la ESE, establezca algunos requisitos y la necesidad de contar con algunas autorizaciones de orden interno, contemplados actualmente en el Manual Interno de Contratación Resolución 097 de 2018.

Independientemente de la aplicación de las normas del derecho privado respecto de los contratos que celebren las Empresas Sociales del Estado, la Sala de Consulta y Servicio Civil del Honorable Consejo de Estado, en concepto de agosto 20 de 1998, radicación No. 1127 ha considerado que para todos los contratos celebrados por esa clase de entidades también tendrán aplicación las restricciones y consecuencias derivadas del régimen de inhabilidades e incompatibilidades consagrado en el Estatuto General de Contratación Estatal y sus Decretos reglamentarios. Así mismo, si bien el numeral 6° del Artículo 195 de la Ley 100 de 1993, establece la aplicación del régimen de derecho privado para los contratos estatales celebrados por las empresas sociales del estado, también autoriza discrecionalmente incluir en tales contratos las cláusulas excepcionales al derecho común, consagradas en el referido Estatuto de Contratación Estatal.

Frente a la facultad de las Empresas Sociales del Estado y su facultad para la imposición de multas es preciso señalar que conforme lo consagra el Artículo 1602 del Código Civil, y basándonos en el principio de la autonomía de la libertad, con el fin de poder como empresas que gozan de autonomía, ejercer acciones tendientes a encaminar el cumplimiento de sus proceso contractuales, haciendo uso de mecanismos contemplados en la Ley y que se constituyen en menos gravosos para los contratistas, y con el agotamiento de un debido proceso en el que interviene activamente el contratista, se contempla la procedencia de la imposición de multas derivadas del incumplimiento total o parcial de las obligaciones contractuales, lo que permite a la ESE, bajo la presunción de legalidad de que gozan sus actuaciones y el previo acuerdo de las partes y agotamiento y respeto de un debido proceso de las mismas, ejercer acciones tendientes a reencauzar la ejecución de sus procesos.

1.2. JUSTIFICACIÓN

De acuerdo con el literal A del Artículo Decimo de la Resolución 097 de 2018 por medio de la cual se expide el manual de Contratación de la ESE, mediante el presente proceso de contratación se pretende satisfacer el suministro a los pacientes hospitalizados de una alimentación oportuna, completa, equilibrada, suficiente y adecuada al estado nutricional, patológico y al grupo etaréo, debido a que si no se suministran las dietas a los pacientes hospitalizados no se cubrirían los requerimiento nutricionales de los mismos y por consecuencia no se aportara a la recuperación de los pacientes hospitalizados.

Teniendo en cuenta una adecuada nutrición constituye un elemento esencial para el desarrollo de un país, los factores que condicionan la situación nutricional son muy complejos y se interrelacionan en forma simultánea, particularmente con salud, economía, agricultura y educación, puesto que el estado nutricional del individuo es un elemento esencial para el mantenimiento o recuperación de su estado de salud, por tanto es ampliamente conocido entre los profesionales de la medicina, que la nutrición no es una disciplina para ser estudiada sino un problema para ser resuelto, lo cual se hace más evidente en los individuos que presentan problemas de salud y requieren hospitalización..

1.3. RÉGIMEN JURÍDICO

Los procesos de selección de contratistas y proveedores se rigen por el Derecho Privado conforme a lo dispuesto por los artículos 194, 195 y 197 de la Ley 100 de 1993; Código Civil y Código de Comercio, la Ordenanza No 020 del 22 de Marzo de 1996 y Estatuto de Contratación proferido por la Junta Directiva de la E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA - Acuerdo 001 de 2018 y Manual de Contratación Resolución 097 de 2018.

1.4. MODALIDAD DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Conforme a lo establecido en el Artículo 19 y 20 del Acuerdo 001 de 2018 Estatuto de Contratación, y el artículo décimo quinto de la Resolución 097 de 2018, Manual de Contratación, el presente proceso se adelantará bajo la modalidad de Convocatoria Pública.

MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN Y CONDICIONES ESPECIALES PARA LA ACEPTACIÓN DE LA PROPUESTA

En el presente proceso podrán participar:

- Personas naturales
- Personas jurídicas nacionales o extranjeras
- Consorcios y Uniones Temporales
- Sociedades futuras de hecho

Independiente de su forma de participación, las sociedades extranjeras deberán demostrar la constitución de un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para representarlas durante el trámite de la Invitación a Cotizar, y en caso de resultar adjudicadas, deberán cumplir con lo establecido en el Título VIII en los artículos 469 al 497 de las "Sociedades Extranjeras" del Código de Comercio Colombiano y demás normas vigentes.

Las calidades y/o requisitos de participación establecidos para las personas naturales y/o jurídicas, se exigen igualmente para cada uno de los miembros del Consorcio y/o Uniones Temporales según el caso.

- **CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES Y SOCIEDADES FUTURAS DE HECHO**

En la presente Convocatoria Pública se permite la participación de Consorcios y/o de Uniones Temporales al tenor de lo establecido en el Artículo séptimo de la Ley 80 de 1993.

Los proponentes deberán indicar si su participación es a título de consorcio, unión temporal o sociedades futuras de hecho, frente al consorcio y la unión temporal, señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de Hospital. Los integrantes de los consorcios y/o uniones temporales deberán presentar separadamente toda la documentación requerida en estos términos.

Teniendo en cuenta la esencia y razón de ser de estas figuras contempladas en la ley cada una de las partes que conformen bien la unión temporal o el consorcio deberá radicar junto con la propuesta los documentos que acrediten el cumplimiento del 100% de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones al menos manera conjunta.

En las sociedades futuras de hecho, cuyo único objeto de conformación se presenta ante la posibilidad de que le sea adjudicado el proceso contractual, deberá presentar junto con su oferta, documento que contenga la promesa de contrato de sociedad sujeta a la condición de adjudicación, la responsabilidad de la misma y sus efectos serán los previstos en la ley para los consorcios, esto es, responderán solidariamente de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato; y las actuaciones, hechos u omisiones que se presenten en desarrollo de aquélla y de éste afectarán a todos los miembros que la integren.

Hacer la designación de la persona que tendrá la representación del consorcio o de la Unión Temporal, indicando expresamente sus facultades, las que deberán ser amplias y suficientes para formular la propuesta y obligar a todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal al momento de suscribir el contrato resultante.

Para efectos de la verificación de la experiencia específica del proponente en el caso de consorcios, uniones temporales o sociedades futuras de hecho esta se verificará de acuerdo con el porcentaje de participación presentado por cada uno de los asociados en la unión, consorcio o sociedad futura de hecho. Cuando se trate de consorcios, los miembros integrantes deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad al interior del consorcio.

Ninguna persona natural o jurídica podrá participar directamente en más de una propuesta, bien sea como proponente Individual o como integrante de una propuesta conjunta. El proponente no deberá encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad de que tratan los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1474 de 2011 y demás normas legales pertinentes. Las sociedades futuras de hecho, entendidas como el grupo de personas que se unen, con el fin de presentar una propuesta dentro de un proceso contractual, quienes en el evento de resultar adjudicado a su favor el contrato, se obligan a

constituirse, dentro de los términos de Ley; en aras que su promesa de contrato de sociedad sea válida se deben cumplir las siguientes exigencias:

- La promesa debe constar por escrito. La sociedad deberá debe constituirse por escritura pública. En la promesa se plasmaran las clausulas señaladas para la constitución de cualquier sociedad comercial, las cuales se encuentran señaladas en el artículo 110 del código de comercio.
- Aunque la sociedad sea futura es necesario manifestar que tipo de sociedad se conformará. Se debe señalar el plazo en que se constituirá la sociedad. La constitución de la sociedad deberá estar sujeta a la condición de adjudicación del contrato.

1.5. PRINCIPIOS QUE LA ORIENTAN

Con observancia de los principios consagrados en el artículo 209 de la Constitución Política y en el Manual de contratación del Hospital, en especial los de buena fe, calidad, celeridad, responsabilidad, publicidad, selección objetiva, transparencia, economía e igualdad, se analizarán y evaluarán las propuestas presentadas.

1.6. RECOMENDACIONES A LOS PARTICIPANTES

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

- El oferente deberá leer y examinar cuidadosamente los pliegos de condiciones y sus adendas si llegaren a proferirse, cuyas estipulaciones constituyen las reglas del proceso de selección y adjudicación.
- La totalidad de la propuesta, inclusive los anexos, deben ser presentados en orden para facilitar su estudio, con un índice o tabla de contenido y debidamente foliados.
- La presentación de la propuesta, constituye evidencia de que se estudiaron completamente las especificaciones, formatos y demás documentos y que ha aceptado que estos pliegos de condiciones son completos, compatibles y adecuados para identificar los bienes y/o servicios a contratar; que está enterado a satisfacción del alcance del objeto y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato que se celebrará.
- La información suministrada aquí, no eximirá al proponente de la responsabilidad de verificar mediante investigaciones independientes, aquellas condiciones susceptibles de afectar el costo y la realización de la misma.
- Los proponentes por la sola presentación de su propuesta, autorizan a la entidad a verificar toda la información que en ella suministren.
- Queda entendido que con la presentación de la propuesta se acogen y aceptan todas las condiciones estipuladas en los presentes pliegos de condiciones y en la ley.
- La propuesta deberá ser presentada en sobre cerrado y lacrado, dentro de la fecha y hora establecida en cronograma del proceso.

1.7. CONSULTA DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA

Los interesados podrán consultarla y/o descargarla a través de la Página Web de Colombia Compra Eficiente – SECOP y en la página web www.hmg.gov.co en el link Contratación

y/o retirarla en Oficina de correspondencia del Hospital en las fechas establecidas en el cronograma.

1.8. CRONOGRAMA Y TRÁMITE DEL PROCESO

• CRONOGRAMA

Acta de apertura de la invitación	08 de febrero de 2019
Publicación de pliego de condiciones página web del Hospital www.hmg.gov.co Link contratación, y en la Página de Colombia Compra Eficiente - SECOP.	08 de febrero de 2019
Consulta y/o descarga de pliegos de condiciones en la página Web del Hospital www.hmg.gov.co , y en la Página de Colombia Compra Eficiente – SECOP II y/o retiro de los mismos en la calle 13 No 9 - 85 quinto piso oficina de contratación (8:00 am a 4:00 pm).	08 de febrero de 2019
Visita técnica obligatoria a los centros de atención y sedes administrativas del Hospital. Punto de encuentro en la calle 13 No. 9-85 quinto piso oficina de contratación a las 8:00 am	11 de febrero de 2019
Recibo de solicitudes de aclaración de los pliegos mediante comunicación formal radicada en la oficina de correspondencia dirección calle 13 No 10 – 48 primer piso, o al correo electrónico juridicahmg@gmail.com	Desde el 08 hasta el 11 de febrero de 2019 12:00 p.m.
Respuesta a observaciones, aclaraciones o publicación de adendas en la página web, y en la Página de Colombia Compra Eficiente - SECOP, si hubiere lugar.	11 de febrero de 2019
Recepción de propuestas en la calle 13 No 10 – 48 primer piso oficina de correspondencia y dirigidas a la Subgerencia Administrativa.	El 12 de febrero de 2019 03:00 p.m.
Cierre del proceso y apertura de propuestas calle 13 No 9 - 85 quinto piso oficina de contratación, a las 03:10 p.m.	12 de febrero de 2019
Evaluación jurídica, financiera, técnica y económica	Del 12 al 13 de febrero de 2019
Publicación del informe de evaluación a través de la página web del Hospital www.hmg.gov.co Link contratación, y en la Página de Colombia Compra Eficiente – SECOP.	13 de febrero de 2019
Recepción de observaciones al informe de evaluación mediante comunicación formal radicada en la sede administrativa del oficina de Contratación 5º piso (Calle 13 No 9 – 85 -12) o al correo electrónico juridicahmg@gmail.com	14 de febrero de 2019 hasta las 10:00 A.M.
Respuesta a las observaciones al informe de la evaluación, a través de la página web del hospital. juridicahmg@gmail.com	14 de febrero de 2019
Notificación y publicación de resolución de adjudicación	15 de febrero de 2019
Suscripción y legalización del contrato	15 de febrero de 2019
Inicio Ejecución del contrato	16 de febrero de 2019

2. PROPUESTA

2.1. RESPONSABILIDAD EN SU ELABORACIÓN

Los proponentes deberán elaborar por su cuenta y riesgo la propuesta para participar en la presente convocatoria, de acuerdo con lo solicitado en los PLIEGOS DE CONDICIONES y

sus modificaciones; deberán incluir dentro de la propuesta toda la información exigida. La propuesta, junto con los ajustes que se puedan presentar por solicitud del Hospital formará parte integral del contrato. Se considera como documento oficial los PLIEGOS DE CONDICIONES que reposan en la Oficina Jurídica del Hospital, los cuales coinciden con los publicados en la Página Web y en el SECOP.

2.2. IDIOMA Y MONEDA DE LA PROPUESTA

Todos los documentos constitutivos de las propuestas deberán presentarse en idioma castellano, foliados en orden consecutivo y con su respectivo índice. La oferta deberá presentarse en forma escrita en medio impreso y en medio magnético, toda la información y datos que tenga que presentar el proponente con la oferta deberán hacerse en idioma castellano al igual que en Moneda Legal Colombiana (M/CTE.).

- Cuando se trate de personas extranjeras, acreditar los documentos conforme a las normas vigentes - art. 480 y 486 del Código de Comercio y demás normas concordantes. Los documentos otorgados en el exterior deben estar oportunamente consularizados y apostillados al momento de presentar la propuesta, en caso de presentarse, en fecha posterior al cierre generarán inadmisión de la propuesta.

2.3. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta deberá suscribirse por el representante legal o quien haga sus veces de acuerdo con el certificado de existencia y representación legal, indicando su nombre y número de identidad, la cual deberá ser diligenciada de manera clara y legible, en caso de tratarse de persona natural deberá suscribirse directamente o por medio de apoderado debidamente constituido.

Las propuestas con toda la información necesaria y documentación requerida deberán presentarse en original y copia con todas sus hojas foliadas y en medio magnético, en sobre separado, cerrado y sellado, debidamente rotulado, con el nombre del proponente, número de la invitación y/o convocatoria pública según como corresponda, con el objeto de la misma; y deberán entregarse en la Oficina de correspondencia del Hospital Mario Gaitán Yanguas ESE, ubicado en la (Calle 13 No 10 – 48).

Las propuestas deberán contener un índice o tabla de contenido, que permita localizar adecuadamente la información solicitada en los pliegos de condiciones, especificando los números de página donde se encuentran los documentos requeridos, esto en aras de garantizar la ubicación de cada uno de los documentos exigidos en el pliego de condiciones, para que al momento de realizar la evaluación se minimice la probabilidad de errores o no ubicación de los respectivos soportes, que pudieren generar el rechazo de la misma.

2.4. VIGENCIA DE LA PROPUESTA

La propuesta deberá permanecer vigente por un período de cuatro (4) meses a partir de la fecha de su entrega. El HOSPITAL podrá solicitar, si ello fuere necesario, la ampliación de la vigencia de la propuesta y por ende la ampliación de la garantía de seriedad. Durante este período el PROPONENTE no podrá retirar su propuesta, ni modificar los términos o condiciones de la misma.

2.5. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

El proponente deberá presentar con la oferta todos los documentos que a continuación se relacionan y teniendo en cuenta el respectivo orden:

- Forma de Presentación de la Propuesta. Las propuestas con toda la información necesaria y documentación requerida deberán presentarse en original con todas sus hojas foliadas y en medio magnético, en sobre separado, cerrado y sellado, debidamente rotulado, con el nombre del proponente, número de la Convocatoria Pública, señalando el objeto de la misma; y estas deberán entregarse en la oficina de correspondencia del Hospital, ubicada en la (Calle 13 No 10 – 48 -12) dentro de las fechas y horas establecidas en el cronograma.
- Índice de la Propuesta. El Proponente relacionará todos y cada uno de los documentos que contiene su propuesta, indicando el número de folio en el cual se encuentra.
- Carta presentación de la propuesta. Según modelo anexo. (Anexo No. 1 Carta de Presentación de la Propuesta); deberá ser suscrita por la persona natural o el representante legal de la y/o jurídica.
- Autorización del Órgano Social correspondiente. Cuando el representante legal se encuentre limitado para presentar oferta o para contratar.
- Poder. Cuando el proponente actúe a través de un representante o apoderado.
- Paz y Salvo de pago de parafiscales o pago a los sistemas de salud y pensión. Con el objeto de dar cumplimiento al artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 del 10 de julio de 2003, se deberá acreditar el 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 SENA. Dicha acreditación se hará mediante certificación expresa suscrita por el Revisor Fiscal en caso de que la ley lo exija o por Representante Legal, (Anexo No. 2 Certificación de Cumplimiento Artículo 50 Ley 789 De 2002).
- Certificado de existencia y representación legal, o documentos de identificación. El proponente deberá presentar el certificado de existencia y representación legal, o su equivalente en caso de personas jurídicas extranjeras, con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses con antelación a la fecha señalada para la entrega de la propuesta. En caso de persona natural, deberá presentar fotocopia de la cédula. Las sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia deberán acreditar que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas judicial o extrajudicialmente hasta la constitución de la sucursal en Colombia en caso de resultar adjudicado el contrato.
- Garantía de seriedad de la propuesta. El proponente deberá anexar a su propuesta, a favor de la ESE Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha, NIT 800.006.850-3, una garantía que ampare la seriedad de su propuesta, por un valor equivalente mínimo al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta, con una vigencia mínimo de cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta, expedida por una entidad bancaria Colombiana o por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia. En caso de requerirse la ampliación de la vigencia de la propuesta, la vigencia de ésta Garantía deberá ser igualmente ampliada de conformidad con lo requerido por el Hospital. La garantía debe ser tomada a nombre del proponente, persona natural o de la razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de

Comercio o su equivalente, sin utilizar sigla, a no ser que el Certificado de la Cámara de Comercio o su equivalente establezca que la firma podrá identificarse con la misma

Debe figurar como afianzado el nombre completo del PROPONENTE:

- Si es persona natural: nombres y apellidos completos, conforme aparece en la cédula de ciudadanía. Si actúa por intermedio de REPRESENTANTE, APODERADO o AGENTE, también debe figurar este último.
- Si es persona jurídica: su razón social completa, incluyendo la sigla, esto último si figura en el correspondiente Certificado de Existencia y Representación Legal.
- Si es consorcio o unión temporal: La póliza debe ser tomada a nombre del consorcio o Unión Temporal, indicando los porcentajes de participación.
- La garantía debe constituirse en pesos colombianos.

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

- El proponente retire su propuesta después de la fecha de cierre y antes de la adjudicación del contrato.
- El oferente adjudicado se negare a suscribir el contrato con La E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA, dentro del término establecido en el presente pliego.

(LA NO PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE FORMA SIMULTÁNEA CON LA OFERTA SERÁ CAUSAL DE RECHAZO).

- Registro Único Tributario (RUT). Deberá presentarse con la propuesta fotocopia del Registro Único Tributario -RUT, expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales –DIAN-.
- Con los anteriores documentos, deberá acompañarse a la propuesta, por parte del representante legal de la persona jurídica o la persona natural ofertante: Certificados de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, certificación de no encontrarse incurso dentro del boletín de responsables fiscales de la contraloría general de la nación, fotocopia de cédula de ciudadanía y antecedentes judiciales o de policía.

Toda información obtenida por una fuente distinta a lo establecido en los términos de referencia y sus adendas se tendrá como no válida, por lo tanto, los interesados y proponentes deben sujetarse y atenerse en todo a lo consagrado en éstos.

2.6. CONVOCATORIA A VEEDURÍAS CIUDADANAS

En los términos de lo establecido en la ley 850 de 2003, se convoca a las veedurías Ciudadanas para que realicen el control social en la etapa precontractual, contractual y post-contractual del presente proceso, que permita verificar la transparencia en el proceso de contratación y la libre participación de los oferentes.

2.7. ACLARACIONES A LOS PLIEGOS

En la fecha que indica el cronograma de los presentes Pliegos de Condiciones cualquier posible oferente podrá solicitar aclaraciones sobre los documentos de la Convocatoria.

Como resultado del análisis de las observaciones efectuadas y cuando resulte conveniente, el Gerente del Hospital expedirá las modificaciones pertinentes a los pliegos de condiciones, cuales se publicarán en la página www.hmg.gov.co Link contratación y en el SECOP y se incorporaran para formar parte integral de los Pliegos de Condiciones mediante adendas.

Si fuere necesario, el Gerente del Hospital prorrogará el plazo de cierre de la invitación y/o convocatoria pública.

Lo anterior no impide que dentro del plazo de la presente convocatoria cualquier oferente que esté interesado en presentar la propuesta, encontrare discrepancias u omisiones en los términos de referencia de la presente Invitación o tuviere dudas acerca de su significado o interpretación, deberán darlos a conocer por escrito.

Dicho escrito deberá dirigirse a la gerencia del Hospital por cualquier medio de comunicación a la dirección indicada en este documento e indicar la dirección, número telefónico y de Fax y dirección electrónica, con el fin de enviarle por escrito las aclaraciones del caso, de las cuales se enviará copia a todas las personas que hayan adquirido el derecho a presentar propuesta y a ser evaluado, y se publicará en la página Web del Hospital.

Las solicitudes que no cumplan los requisitos antes enunciados, no generarán para el Hospital la obligación de contestarlas antes de la fecha que se indica en el cronograma de la Convocatoria.

2.8. MODIFICACIONES

El Hospital hará las aclaraciones o modificaciones que considere procedentes hasta máximo un (1) día antes de la fecha de cierre del presente proceso. Toda aclaración y modificación se hará mediante adendas numeradas secuencialmente, las cuales formarán parte integral de los presentes pliegos de condiciones y serán publicados en la página Web del Hospital y en el SECOP y serán enviados a la dirección electrónica registrada por cada uno de los interesados en presentar propuestas.

2.9. PREVENCIÓN DE LA CORRUPCIÓN, LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO

El oferente se compromete en la lucha contra la corrupción, lavado de activos y financiamiento del terrorismo, para lo cual deberá diligenciar el formato SARLAFT

2.10. INDEMNIDAD TRIBUTARIA

De conformidad con los Pliegos de Condiciones, el CONTRATISTA mantendrá en desarrollo de sus obligaciones indemne a EI HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS de SOACHA en todo lo relacionado con las obligaciones tributarias derivadas del mismo.

De conformidad con el Pliego de Condiciones de la CONVOCATORIA, EL CONTRATISTA debe pagar todos los impuestos, tasas, gravámenes y contribuciones establecidas por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y dentro de estos mismos niveles territoriales, las contribuciones, tasas, derechos y tarifas establecidos por las diferentes autoridades que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven.

Estos pagos deben soportarse con las certificaciones correspondientes expedidas y/o validadas por las autoridades competentes.

2.11. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

Durante la ejecución del contrato, el Contratista en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de todas las instalaciones en las cuales se prestarán los servicios, la de sus empleados, trabajadores, subcontratistas, proveedores y la de los empleados y bienes del Hospital Mario Gaitán Yanguas de SOACHA – Cundinamarca, el Interventor y de terceras personas.

El Contratista impondrá a sus empleados, trabajadores, proveedores y en general a todas aquellas personas relacionadas con la ejecución del contrato el cumplimiento de todas las condiciones relativas a higiene, salubridad, prevención de accidentes y medidas de seguridad y los forzará a cumplirlas.

Durante la ejecución del contrato, el Contratista observará todas y cada una de las regulaciones de las autoridades bajo cuya jurisdicción se ejecute el contrato, relativas a seguridad, prevención de accidentes y enfermedad profesional, higiene y salubridad y en general las normas que, a este respecto, tengan las entidades oficiales.

Durante la ejecución del contrato el Supervisor le podrá ordenar al Contratista cualquier medida adicional que considere conveniente o necesaria para garantizar la prevención de accidentes y éste deberá proceder de conformidad.

2.12. RESPONSABILIDAD POR DAÑOS Y PERJUICIOS

El Contratista asumirá toda la responsabilidad por los daños y perjuicios que se causaren al Hospital Mario Gaitán Yanguas de SOACHA – Cundinamarca o a terceros y que afecten de cualquier modo personas o propiedades durante la ejecución del contrato, por causa u omisión suya, o de los trabajadores empleados en los términos de las normas legales que fijan esa responsabilidad.

Por consiguiente, son de exclusiva cuenta del Contratista todos los costos provenientes de la debida reparación de cualquiera de los daños ocasionados en los equipos a él encomendados y de los perjuicios que se ocasionen. El Contratista está obligado a cubrir oportunamente la totalidad de estos costos

3. SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, BIOSEGURIDAD Y CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD AMBIENTAL

El contratista debe garantizar la entrega y el uso adecuado de los elementos requeridos para la protección personal y debe cumplir con las normas de seguridad industrial y universal de bioseguridad para las personas designadas para el cumplimiento del contrato. Igualmente deberá adoptar normas, sugerencias y seguir los procedimientos internos establecidos en la ESE.

4. CONDICIONES CONTRACTUALES

4.1. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO

La E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA cuenta con un Presupuesto Oficial estimado de **TRESCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL QUINIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/CTE. (\$339.402.522) M/CTE.**, Amparados bajo el certificado de disponibilidad presupuestal 08 del primero (01) de enero de 2019, con cargo al rubro ALIMENTOS.

4.2. FORMA DE PAGO

El valor del presente contrato será cancelado en mensualidades vencidas dentro de los noventa (90) días siguientes a la aprobación de la factura por parte del supervisor del contrato, acompañada de certificación de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social y parafiscales, y certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato.

Los pagos dentro del plazo previsto anteriormente estarán sujetos a la disponibilidad de Caja con que cuente el hospital. En caso de no contarse con dicha disponibilidad, el hospital podrá realizar los pagos en plazos posteriores sin que por tal motivo haya lugar al reconocimiento de intereses de mora.

PARÁGRAFO.- Para la aprobación de la factura por parte del supervisor, el contratista deberá radicarla mensual y oportunamente con todos los soportes. Radicada en debida forma, el supervisor contará con un plazo de diez (10) días para revisarla y aprobarla o en su defecto objetarla y devolverla para los ajustes a que haya lugar. En caso de objeción de la factura, los sesenta (60) días para efectos del pago se contabilizarán a partir de la fecha en que sean aprobados los ajustes por parte del supervisor.

4.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que nazca de la presente Convocatoria Pública, será de CINCO (05) MESES y VEINTE (20) DÍAS, contados desde la suscripción del Acta de Inicio, previo cumplimiento de los requisitos para su ejecución esto es, la expedición del registro presupuestal y aprobación de la garantía única.

4.4. SUPERVISIÓN

El Gerente de La E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA con el fin de verificar el cumplimiento del contrato y la calidad del servicio, ejercerá los debidos controles a través del SUPERVISOR que designe para tal fin.

El supervisor ejercerá sus funciones, de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente, el Acuerdo 001 de 2018 emanado de la Junta Directiva y la Resolución 097 de 2018 Manual de Contratación de la ESE Artículo 29.

4.5. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA

El CONTRATISTA no estará laboralmente subordinado al CONTRATANTE, ni será intermediario suyo y tendrá plena autonomía técnica, administrativa y directiva para la ejecución del objeto del contrato y/o orden que se suscriba, asumirá por lo tanto los riesgos que de dicha ejecución se deriven, utilizará sus propios medios y contratará al personal que requiera. En toda contratación, ejecución y desvinculación laboral que EL CONTRATISTA realice con sus trabajadores se ajustará a lo establecido en la Constitución y la Ley.

En este sentido, EL CONTRATANTE no será solidariamente responsable con las obligaciones laborales del CONTRATISTA y en el evento de presentarse cualquier reclamación o acción por parte de los trabajadores del CONTRATISTA y que involucre al CONTRATANTE, aquel responderá plenamente e indemnizará a ésta por los daños y perjuicios causados. Únicamente por esta razón y, en procura de que no se transgreda la ley laboral, el CONTRATANTE podrá exigir que el CONTRATISTA acredite a satisfacción, el cumplimiento de los compromisos laborales con aquellos trabajadores que hayan participado en la ejecución del objeto del contrato adjudicado.

4.6. PROHIBICIÓN DE CESIÓN

El proponente seleccionado con quien La E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA contrate los bienes, no podrá ceder total ni parcialmente el contrato sin la previa, expresa y escrita autorización del Representante Legal del Hospital.

4.7. DOMICILIO

Para todos los efectos legales y fiscales que se deriven del contrato, el domicilio contractual será el municipio de Soacha (C).

4.8. RECHAZO DE LA PROPUESTA

- Habrá lugar al rechazo de plano de las propuestas cuando:
 1. Cuando se presenten dos o más propuestas por el mismo oferente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes. En este caso se rechazarán las dos (2) o más propuestas en las que concurra dicha situación.
 2. Cuando la propuesta sea presentada extemporáneamente.
 3. Cuando el oferente persona natural o jurídica, sea partícipe en la conformación de otra persona jurídica que participe en el mismo proceso. En este caso se rechazarán las dos o más propuestas formuladas por los oferentes en quienes concurra dicha participación.
 4. Cuando en la propuesta se refiera expresamente que no cumplirá alguna de las obligaciones contractuales señaladas.
 5. Cuando el objeto social de la persona jurídica proponente individual o integrante del proponente plural no le permita celebrar el contrato o su duración sea inferior al plazo de ejecución del contrato resultante del presente proceso y un (1) año más.
 6. Cuando la persona jurídica proponente individual se encuentre en causal de disolución.
 7. Cuando no se cumpla alguno de los requisitos mínimos señalados en los pliegos.
 8. Cuando no haya cumplido con la visita técnica obligatoria.
 9. Cuando la propuesta económica presentada supere el valor del presupuesto definido para la presente convocatoria

4.9. EXCLUSIÓN DEL OFERENTE

1. Cuando no es Persona Natural, Jurídica, MIPYMES, Consorcios o Uniones Temporales o Sociedades Futuras de Hecho conforme lo indica en su oferta.

2. Cuando exista prueba aunque sea sumaria, de que el proponente ha interferido, influenciado o se ha informado indebidamente en el proceso de evaluación de las propuestas.
3. Cuando un mismo proponente ha presentado varias propuestas, ya sea bajo el mismo nombre o con nombres diferentes.
4. Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades consagradas en la Ley.
5. Cuando tiene intereses patrimoniales en otra persona jurídica que oferte, esto es cuando se trate de sociedades que tengan entre si socios comunes, excepto cuando se trate de sociedades anónimas.
6. Cuando no se radique y no se suscriba la carta de presentación de la propuesta por la persona natural o el representante legal de la sociedad o no se allegue la póliza de seriedad de la oferta.
7. Cuando el Hospital solicite alguna información que sea necesaria durante el proceso de evaluación y esta no sea suministrada dentro del plazo establecido en la solicitud o que esta se remita de forma incompleta.
8. Cuando una vez verificada la información suministrada por el proponente, ésta no coincida con los documentos allegados con la propuesta o se compruebe que el proponente presentó información inexacta o incorrecta que genere mayor puntaje o le permita cumplir con un factor indispensable para la admisibilidad de la propuesta Cuando no se suscriba la póliza de seriedad de la oferta por la compañía de seguros y el tomador, Así mismo, cuando presente la garantía de seriedad de la propuesta con datos inexactos respecto al valor y/o el plazo establecido señalado en estos Pliegos de Condiciones.
9. Cuando presente la propuesta con una validez inferior a la exigida en los presentes pliegos de condiciones y cuando la propuesta no se acompañe de la garantía de seriedad de la propuesta con validez de cuatro (4) meses.
10. Cuando presente la propuesta por fuera de la fecha y hora fijada en el cronograma para el cierre proceso en lugar diferente al indicado en los Pliegos de Condiciones.

5. PRESENTACIÓN Y ENTREGA DE OFERTAS

Las propuestas deben presentarse en el lugar, fecha y hora, establecidas en el cronograma del presente pliego.

Las propuestas que se presenten después de la fecha y hora señalada, o en otro lugar distinto al señalado anteriormente, no serán consideradas y serán devueltas al proponente sin abrirlas.

La propuesta deberá presentarse por escrito, debidamente firmada por el representante legal del proponente y/o por quien esté debidamente autorizado para ello, de acuerdo con el orden y requisitos establecidos en los términos de referencia, con todos sus formatos y anexos, debidamente foliada en la parte frontal de cada hoja, en estricto orden consecutivo ascendente. En caso de no presentarse así, en la audiencia de cierre, se le solicitará al proponente que no cumpla este requisito, proceder a la foliación respectiva, en caso, de no estar presente lo hará la E.S.E., en este mismo acto.

Deberá presentarse el índice general de la oferta incluyendo el número de folios en el cual se encuentra el documento descrito.

La propuesta debe ser presentada con documentos legibles, sin tachones, enmendaduras o raspaduras que hagan dudar del ofrecimiento, a menos que se efectúe la salvedad, la cual se entiende cumplida con la firma del proponente al pie de la corrección.

Las propuestas deberán presentarse en original, copia y medio magnético, en sobres separados, cerrados y lacrados.

Las propuestas se presentarán, cada una, en sobre cerrado y rotulado de la siguiente forma:

E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA CONVOCATORIA PÚBLICA No. _____ De 2019 PROPUESTA PARA: _____ Nombre del proponente: _____, Dirección: _____, Teléfono: _____, fax: _____, Email: _____. SEÑALAR SI ES EL ORIGINAL, PRIMERA COPIA O SEGUNDA COPIA
--

En caso de divergencias prevalecerán los datos e información que se encuentren en el original. Las propuestas que se presenten después de la hora del día fijado para el cierre de la invitación, se considerarán extemporáneas y no serán RECIBIDAS, en caso de hacerlo no serán aceptadas y se devolverán sin abrirlas.

Toda información obtenida por una fuente distinta a lo establecido en los pliegos de condiciones y sus adendas se tendrá como no válida, por lo tanto, los interesados y proponentes deben sujetarse y atenerse en todo a lo consagrado en éstos.

5.1. PROPUESTAS ALTERNATIVAS

La ESE HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA **NO ACEPTA** propuestas alternativas como tampoco propuestas parciales.

5.2. OFERTA ÚNICA HÁBIL

Si se presenta una única propuesta y ésta es hábil en la evaluación jurídica y financiera, y obtiene una evaluación técnica y económica acorde los términos y las necesidades del Hospital, se podrá proceder a su adjudicación.

5.3. DECLARATORIA DE DESIERTA

Habrá lugar a declarar desierto el proceso de selección regulado por este pliego de condiciones, dentro del término de adjudicación del contrato, mediante acto administrativo, en los siguientes casos:

- Cuando ninguna de las propuestas presentadas se ajuste a las exigencias plasmadas en los pliegos de la presente convocatoria pública.
- Cuando todas las propuestas presentadas sean económicamente inconvenientes por superar el monto de la respectiva disponibilidad presupuestal.
- Cuando no se presente ninguna propuesta, en cuyo caso la declaratoria de desierto se hará al día siguiente hábil previsto en el cronograma para el cierre de recepción de propuesta.

6. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La evaluación jurídica, financiera, técnica y económica de las propuestas se llevará a cabo en el término establecido en el cronograma del proceso de selección establecido para los presentes pliegos y de acuerdo a las condiciones, criterios y principios establecidos en el Estatuto y Manual de Contratación de la ESE.

REQUERIMIENTOS JURÍDICOS, FINANCIEROS, TÉCNICOS, EXPERIENCIA Y ECONÓMICOS

6.1. REQUISITOS JURÍDICOS (Habilitante)

Los documentos que serán evaluados en el aspecto jurídico son los siguientes:

6.1.1. PARA PERSONA NATURAL.

- Diligenciar la Carta de presentación de la propuesta firmada. (Según Anexo).
- Fotocopia de la cedula de ciudadanía de la persona natural o de su representante si es el caso.
- Certificado de la Cámara de Comercio del establecimiento de comercio expedido con una antelación no mayor a tres (3) meses a la fecha de cierre de la presente convocatoria, en caso de que acredite existencia de establecimiento de comercio.
- Libreta militar del representante legal o quien esté autorizado y facultado para ofertar, en caso de que sea hombre menor de 50 años.
- Garantía de seriedad de la oferta y recibo de pago de la misma, expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia.
- Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación, con una vigencia no superior a TRES (3) MESES, antes de la fecha de cierre. (En caso de no presentarse la Entidad verificará los mismos).
- Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República, con una vigencia no superior a TRES (3) MESES, antes de la fecha de cierre. (En caso de no presentarse la Entidad verificará los mismos).
- Certificado de Antecedentes Judiciales de las personas naturales, o de los representantes legales de la persona jurídica.
- Registro Único Tributario.
- Declaración juramentada en donde conste que no se encuentra incurso en inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la normatividad legal vigente.
- Certificación acreditando pago de aportes a la Seguridad Social y parafiscales.
- Registro Nacional de Medidas Correctivas – Policía Nacional

- Certificado del Registro Único de Proponentes (RUP), expedido con una antelación no mayor a 30 días de la fecha de cierre de la presente Convocatoria.

NOTA 1: La entidad se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados por el oferente y lo hace responsable de la calidad, veracidad y comprobación de la misma, que en el evento en que ésta no coincida con la verdad, se tomará como causal suficiente de **DESCALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA POR VIOLACIÓN AL PRINCIPIO DE LA BUENA FE.**

NOTA 2: El Hospital se reserva el derecho de solicitar a los oferentes en cualquier momento hasta antes de la adjudicación aclaraciones, documentos o información que considere subsanables de las propuestas, sin que ello de lugar al mejoramiento, adición o modificación de las mismas. En caso de no allegar los documentos requeridos dentro del plazo establecido la propuesta será rechazada.

La evaluación deberá manifestar sí la propuesta se ajusta o no en lo jurídico dando paso o no al estudio financiero.

6.1.2. PERSONA JURÍDICA

- Diligenciar la Carta de presentación de la propuesta firmada por representante legal o persona facultada para presentarla. (según Anexo).
- Fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal.
- Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio con una antelación no mayor a tres (3) meses a la fecha de cierre de la presente convocatoria. Si de dicho documento se desprende que las facultades del Representante Legal, están restringidas, deberán anexar la autorización correspondiente, expedida por el órgano competente. En todo caso, las personas jurídicas dentro de su razón social deberán estar facultadas, legalmente para contratar (Art. 117 Código de Comercio)
- Garantía de seriedad de la oferta y recibo de pago de la misma, expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia.
- Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por La Procuraduría General de la Nación, tanto para la sociedad como para el representante legal, con una vigencia no superior a TRES (3) MESES, antes de la fecha de cierre. (En caso de no presentarse la Entidad verificará los mismos).
- Registro Único Tributario RUT.
- Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República, para la sociedad y para el representante legal, donde conste la inexistencia de juicios de responsabilidad fiscal, con una vigencia no superior a TRES (3) MESES, antes de la fecha de cierre. (En caso de no presentarse la Entidad verificará los mismos).
- Declaración juramentada en donde conste que no se encuentra incurso en inhabilidades e incompatibilidades firmada por el representante legal.
- Certificación acreditando pago de aportes a la seguridad social y parafiscales firmado por el representante legal o por el revisor fiscal de ser el caso.
- Autorización del órgano competente, para presentar la propuesta, suscribir el respectivo contrato y otorgar las garantía exigidas, cuando, tratándose de persona jurídica, su representante legal o apoderado, en consideración a la cuantía o a la naturaleza de la contratación, carezcan de las facultades suficientes para contraer obligaciones en nombre de la sociedad, de acuerdo con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o el órgano competente.
- Tener una duración no inferior a la del plazo del contrato resultante de esta convocatoria y un (1) año más.
- Registro Nacional de Medidas Correctivas – Policía Nacional (Representante Legal).

6.1.3. PARA CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

- Diligenciar y presentar Carta de presentación de la propuesta firmada por representante legal del consorcio o unión temporal (según Anexo)

- Documento original que acredite la conformación y representación del consorcio o unión temporal.
- Certificado original del compromiso del consorcio o unión temporal (según anexo).
- Fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal de la unión temporal o consorcio y de cada uno de los representantes legales de los miembros del consorcio o unión temporal.
- Garantía de seriedad de la oferta y recibo de pago de la misma, expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia.
- Registro Único Tributario de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.
- Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, para sus representantes legales y para el representante legal del consorcio o unión temporal, con una vigencia no superior a TRES (3) MESES, antes de la fecha de cierre. (En caso de no presentarse la Entidad verificará los mismos).
- Libreta militar del representante legal o quien esté autorizado y facultado para ofertar, en caso de que sea hombre menor de 50 años.
- Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación, para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, para sus representantes legales y para el representante legal del consorcio o unión temporal, con una vigencia no superior a TRES (3) MESES, antes de la fecha de cierre. (En caso de no presentarse la Entidad verificará los mismos).
- Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio para cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, con una antelación no mayor a tres (3) meses a la fecha de cierre de la presente invitación, en caso que los miembros sean personas jurídicas, o del establecimiento de comercio si es persona natural.
- Declaración juramentada de cada uno de los asociados y consorciados en donde conste que no se encuentra incurso en el régimen de inhabilidades e incompatibilidades o conflicto de intereses; al igual que certificación para la persona que obre como representante legal del consorcio o unión temporal.
- Certificación acreditando pago de aportes a seguridad social y parafiscales, de cada uno de los consorciados o asociados, expedida por el contador o revisor fiscal según sea el caso. (según Anexo).
- NOTA. Tanto los integrantes del Consorcio como de la Unión Temporal, deberán entregar los documentos como si participaran de manera individual en la presente Convocatoria Pública.
- Registro Nacional de Medidas Correctivas – Policía Nacional (Representante Legal).

7. APERTURA

Mediante acta, se dará apertura a la presente Convocatoria Pública.

7.1. CONSULTA Y/O RETIRO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Los proponentes interesados en la presente invitación podrán consultarla y/o descargarla a través de la Página Web del Colombia Compra Eficiente – SECOP; en la página web www.hmg.gov.co en el link Contratación en las fechas establecidas en el cronograma.

7.2. DOMICILIO

Para todos los efectos legales y fiscales que se deriven del contrato, el domicilio contractual será el municipio de Soacha (C).

7.3. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA

Los proponentes deberán allegar con su propuesta, los estados financieros básicos comparativos con corte a diciembre 31 de 2017. Debidamente certificados, los documentos que se deben aportar son los siguientes:

- Balance general. Discriminando los activos en: activos corrientes, activos fijos y otros activos; y los pasivos en: Pasivos corrientes y pasivos a largo plazo.
- Estado de Resultados.
- Estado de cambio en el patrimonio.
- Notas a los estados financieros.
- Certificación a los estados financieros firmados por el contador y el representante legal.
- Dictamen del revisor fiscal o a falta de este un contador público independiente en los casos que aplique.
- Declaración de renta del último año gravable.
- Fotocopia de las tarjetas profesionales del contador y del revisor fiscal o del contador público independiente.
- Fotocopia del certificado de antecedentes disciplinarios del contador y revisor fiscal que suscribe la información contable, expedida por la junta central de contadores no mayor a tres (3) meses.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del contador y del revisor fiscal.

De conformidad con las normas contables vigentes los estados financieros deben estar debidamente certificados y dictaminados de acuerdo a lo establecido en los artículos 37 y 38 de la ley 222 de 1995, en las circulares externas 030 de 1998 y 037 de 2001 expedidas por la Junta Central de Contadores y en el artículo 2º del decreto 2649 de 1993 o demás normas que reglamenta la contabilidad en Colombia.

Las personas naturales o jurídicas que por ley no estén obligadas a tener revisor fiscal, para efectos de este proceso de contratación tienen la obligación de presentar sus estados financieros dictaminados por contador público independiente, distinto al que participó en el proceso de su elaboración, con sustento en los libros de contabilidad debidamente diligenciados.

En caso de consorcio o unión temporal deberán aportar la totalidad de la documentación por cada uno de los miembros que la integran.

7.4. REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.4.1. INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

7.4.1.1. NIVEL DE ATENCIÓN: I

7.4.1.2. PACIENTES ATENDIDOS:

- PEDIÁTRICO

- ADULTO DE TODAS LAS EDADES
- GESTANTES

7.4.1.3. DISTRIBUCIÓN POR SERVICIOS

HOSPITALIZACIÓN GENERAL ADULTOS
HOSPITALIZACIÓN GENERAL PROCEDIMIENTOS
HOSPITALIZACIÓN GENERAL PEDIATRÍA
HOSPITALIZACIÓN QUIRÚRGICAS
HOSPITALIZACIÓN GINECOLOGÍA Y OBSTETRICIA
SALA DE CIRUGÍA
SALA DE PARTOS

7.4.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

1. El servicio se prestara dentro de las instalaciones del Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha y/o desde la planta de producción del oferente.
2. El contratista cumplirá con las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997, resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002, Resolución 0002652 de Agosto 20 de 2004 del Ministerio de Protección Social y Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes, para la adquisición, almacenamiento, producción, ensamble, empaque, rotulación o etiquetado, transporte y distribución, de las dietas y productos alimenticios en el hospital.
3. El contratista debe asegurar el equipo necesario para la preparación y distribución de las dietas hospitalarias.
4. Las dietas que se deben suministrar diariamente son:

PACIENTES: Desayuno, almuerzo, comida, nueves, onces y refrigerio cuya dieta lo contemple o sea solicitado y líquidos adicionales.

MODALIDAD DEL SERVICIO: Centralizado

CONDICIONES DEL MENÚ: No selectivo

5. Horario de prestación del servicio:

Desayuno 7:30 a.m. a 8:30 a.m

Nueves 10:00 a.m.

Almuerzo 12:30 m a 1:30 p.m.

Onces 3:00 p.m.

Comida 5:30 a 6:30 p.m.

Trasnocho 7:00 p.m.

Menú adicional: A la hora que sea solicitado por Nutricionista Clínica.

- El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las tres (3) comidas diarias: desayuno, almuerzo y comida, igualmente se hará con las nueves, onces y refrigerios para aquellos pacientes que lo requieran.
- La alimentación se suministrará en bandejas tipo cambro, o en porcelana blanca resistente a altas temperaturas o desechables, no se permite el uso de bandejas de acero inoxidable, deben ir marcadas con el No. de cama y tipo de dieta, dispuestas en carros termos- bandejeros, que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones y eviten la posible proliferación de microorganismos patógenos y en las horas establecidas.
- La temperatura de los alimentos no debe bajar de 65 grados centígrados. Las ensaladas, bebidas frías y postres deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados en recipientes desechables con tapa y/o cubiertos con vinilpel y debidamente rotulados si fuera necesario. De acuerdo a la composición de la dieta, debe adicionarse pitillos, mezcladores, sobres de 1 gramo de sal, edulcorantes, cubiertos completos y servilletas.
- Para evitar la contaminación cruzada y brindar una excelente presentación el oferente debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de nueves, onces y refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con vinylpel, tapas o similar y se colocarán sobre bandeja antes de ser transportados en carros auxiliares preferiblemente.
- No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad específica de cada carro termo bandejero, para evitar la contaminación de los alimentos que van servidos por contacto con las bandejas.

La minuta patrón es la lista de preparaciones que conforman una dieta, incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los pacientes hospitalizados, describe las medidas, cantidades (tanto para sólidos como para líquidos) y número de comidas que cada una de las dietas debe contener.

- Los menús se deben programar de acuerdo a la minuta patrón establecida para cada tipo de dieta. El tamaño de las porciones dispuestos en los menús patrón del presente pliego de condiciones, corresponde al tamaño mínimo exigido por el Hospital y al producto en cocido.
- El supervisor designado por la Empresa Social del Estado, ejercerá estricta vigilancia sobre las exigencias indicadas en el punto anterior, pudiendo siempre realizar observaciones a la calidad y presentación de los alimentos que se suministren y del menaje utilizado en los horarios establecidos.

7.4.2.1. ANÁLISIS QUÍMICO:

Por tabla de composición de alimentos colombianos de calorías y nutrientes del 2005, donde aporte MÍNIMO 2.500 calorías PARA PACIENTE ADULTO y entre 300 a 2400 calorías para paciente pediátrico con una distribución del valor calórico así: Proteína mínimo del 13%, grasas mínimo del 25% y carbohidratos para completar valor calórico total, que resulte de la sumatoria de las tres comidas básicas: desayuno, almuerzo y comida; la misma premisa aplica para la derivación de dietas terapéuticas.

La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un Nutricionista – Dietista.

7.4.2.2. CICLO DE MENÚS

El proponente deberá comprometerse a suministrar una alimentación CESA (completa, equilibrada, suficiente y adecuada) que cubra todas las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. Para ello presentará:

- Manual de dietas y un ciclo de menús para 21 días (3 semanas) para los diferentes tipos de dietas, que debe ser cumplido sin excepción y que tendrá que ser cambiado cada tres (3) meses.
- En el ciclo de menús para las dietas hipoglúcidas se debe presentar alternando cereal y tubérculo, e incluir ciclo de nueves, onces y refrigerio.
- Todas las dietas que no tengan restricción hídrica se les deberá suministrar diariamente agua en botella.

El Contratista adjudicado, debe ofrecer un menú especial en fechas especiales como día internacional del niño, semana santa, día de la madre, Navidad y año nuevo.

Durante la prestación del servicio, diariamente debe colocarse el menú patrón con la derivación de dietas en un lugar visible del área de producción.

7.4.2.3. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

Desde el inicio del contrato la producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas, por lo tanto el CONTRATISTA presentará la estandarización de recetas del ciclo de menús a la supervisora en la primera semana de inicio del mismo.

Los cambios que se realicen al ciclo de menús durante la ejecución del contrato deben ser esporádicos, máximo tres por semana y además serán informados por escrito a la Nutricionista y Dietista del Hospital mínimo con un día de anticipación para su aprobación, explicando los motivos.

El contratista se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y/o la Nutricionista.

7.4.2.4. DIETAS EN HOSPITAL:

Cada una de las dietas que se suministrarán tiene su patrón de alimentación definido y se encuentran en los siguientes cuadros:

Dieta Normal y/o patrón.
Dieta Semiblanda
Dieta Blanda
Dieta Hipoglúcida.
Dieta Hipograsa.

Dieta alta en fibra.
Dieta Hiposodica.
Dieta Líquida Completa
Dieta Líquida Clara
Dieta Blanda astringente
Dieta Hiperproteica Hipercalorica.
Dieta Hipoproteica proteína de alto valor biológico
Dieta proteína vegetal
Gastroclísis Líquidos claros.
Gastroclísis Líquidos totales
Dieta Normal Pediátrica.
Dieta Normal pediátrica (12 – 24 meses)
Dieta Complementaria I (6-8meses)
Dieta Complementaria II (8-11 meses)
Dieta complementaria III (11 meses a 1 año)

TIPO DE DIETA	PROMEDIO DIETA
NORMAL PEDIATRICA	5
BLANDA/SEMIBLANDA	5
ASTRINGENTE	1
HIPOSODICA	13
HIPOGLUCIDA	7
HIPOGRASA	1
HIPERCALORICA	1
HIPERPROTEICA	2
LIQUIDA CLARA	1
LIQUIDA COMPLETA	1
COMPLEMENTARIA I	1
COMPLEMENTARIA II	1
COMPLEMENTARIA III	1
HIPOSODICA /HIPOGLUCIDA	2
CORONARIA	2
NORMAL	36
GASTROCLICIS	2

7.4.2.5. PRINCIPIOS GENERALES DE LAS DIETAS TERAPÉUTICAS

1. La dieta terapéutica variara de la normal lo menos posible, salvo que la normal resulte inadecuada para el paciente, deberá tener en cuenta estos criterios:
 - a. Deberá cubrir los requerimientos de nutrientes esenciales hasta donde la condición de la enfermedad lo permita.
 - b. Se debe identificar y tener en cuenta los hábitos de ingesta del paciente y sus preferencias, su nivel económico y prácticas religiosas relacionadas con la dieta.
 - c. El aporte calórico se determinó teniendo en cuenta la tabla de Recomendaciones de Consumo Diario de calorías y nutrientes para la población colombiana, según grupo étnico.

7.4.2.6. OBJETIVO DE LA DIETA TERAPÉUTICA

- Mantener o restaurar el estado nutricional del paciente.
- Ajustarse a las habilidades del cuerpo para digerir, absorber, metabolizar o excretar los nutrientes.
- Aumentar o disminuir de peso según la prescripción médica.
- Suplir las necesidades que el organismo del paciente requiere en el momento de la hospitalización.

7.4.2.7. MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE DIETA			NORMAL PEDIÁTRICA	NORMAL ADULTO
	COMPLEMENTARIA 1	COMPLEMENTARIA 2	COMPLEMENTARIA 3		
DESAYUNO	C1(6 A 8 MESES)	C2 (8 A 10 MESES)	C3 (10 A 12 MESES)		
BEBIDA LÁCTEA				6 ONZAS	8 ONZAS
CEREAL		20 GRAMOS	30 GRAMOS	30 GRAMOS	50 GRAMOS
PROTEÍNA	CALDO LICUADO CON POLLO O CARNE 2 ONZAS	CALDO LICUADO CON POLLO O CARNE 4 ONZAS	CALDO CON POLLO O CARNE 4 ONZAS	1 UNIDAD DE HUEVO Y/O 20 GRAMOS DE QUESO	1 UNIDAD DE HUEVO Y/O 30 GRAMOS DE QUESO
FRUTA	4 ONZAS EN COMPOTA	5 ONZAS EN COMPOTA	6 ONZAS EN COMPOTA Y/O PORCIÓN MACERADO	6 ONZAS EN JUGO O FRUTA EN PORCIÓN 60 GRAMOS	8 ONZAS EN JUGO O 100 GRAMOS EN FRUTA EN PORCIÓN
NUEVES Y/O ONCES					
FRUTA ENTERA Y/O JUGO	4 ONZAS EN COMPOTA	5 ONZAS EN COMPOTA	120 CC	120 CC	180 CC
CEREAL		20 GRAMOS	30 GRAMOS	30 GRAMOS	50 GRAMOS
ALMUERZO					
SOPA	4 ONZAS CREMA	5 ONZAS CREMA	5 ONZAS	6 ONZAS	8 ONZAS
PROTEICO	2 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	3 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	4 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	60 GRAMOS	100 GRAMOS
CEREAL	ARROZ 1 CDA SOPERA	ARROZ 2 CDA SOPERA	ARROZ 4 CDA SOPERA	80 GRAMOS	100 GRAMOS
R-T-P	PAPA O PLATANO EN PURE 2 CDAS SOPERAS	PAPA O PLATANO EN PURE 4 CDAS SOPERAS	PAPA O PLATANO O YUCA O ARRACACHA EN PURE SEMISOLIDO 6 CDAS SOPERAS	80 GRAMOS	100 GRAMOS
VERDURA	2 CDAS EN PURE	3 CDAS EN PURE	6 CDAS EN PURE SEMISOLIDO	50 GRAMOS	60 GRAMOS
FRUTA EN JUGO Y/O COMPOTA	COMPOTA 4 ONZAS	COMPOTA 4 ONZAS	COMPOTA 6 ONZAS	6 ONZAS EN JUGO Y/O 60 GRAMOS EN PORCIÓN	8 ONZAS EN JUGO Y/O 80 GRAMOS EN PORCIÓN
COMIDA					

SOPA	4 ONZAS CREMA	5 ONZAS CREMA	5 ONZAS	6 ONZAS	8 ONZAS
PROTEICO	2 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	3 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	4 CDA CARNE O POLLO MOLIDO SOPERA	60 GRAMOS	100 GRAMOS
CEREAL	ARROZ 1 CDA SOPERA	ARROZ 2 CDA SOPERA	ARROZ 4 CDA SOPERA	80 GRAMOS	100 GRAMOS
R-T-P	PAPA O PLATANO EN PURE 2 CDAS SOPERAS	PAPA O PLATANO EN PURE 4 CDAS SOPERAS	PAPA O PLATANO O YUCA O ARRACACHA EN PURE SEMISOLIDO 6 CDAS SOPERAS	80 GRAMOS	100 GRAMOS
VERDURA	2 CDAS EN PURE	3 CDAS EN PURE	6 CDAS EN PURE SEMISOLIDO	50 GRAMOS	60 GRAMOS
FRUTA EN JUGO Y/O COMPOTA	COMPOTA 4 ONZAS	COMPOTA 4 ONZAS	COMPOTA 6 ONZAS	6 ONZAS EN JUGO Y/O 60 GRAMOS EN PORCIÓN	8 ONZAS EN JUGO Y/O 80 GRAMOS EN PORCIÓN

7.4.2.8. TIPOS DE DIETA

DIETA NORMAL (N): Proporciona todos los nutrientes y las calorías según tabla de recomendación de calorías y nutrientes para la población colombiana (I.C.B.F). No sufre ningún cambio en nutrientes o consistencia. Está formulada a pacientes cuya enfermedad no requiere modificación dietaria, como por ejemplo; parto normal, cirugía menor y pacientes de ortopedia sin patología agregada. De la dieta normal se derivan las dietas terapéuticas.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA NORMAL

Calorías totales 2700 / día paciente

7.4.2.8.1. MENÚ PATRÓN DIETA NORMAL ADULTO

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano andarina, granadilla
Alimento proteico	50 gr huevo o 30g de queso o 240 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	120 cc	Avena, maicena, té, café, chocolate o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan o arepa o galleta
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, hígado, pollo, pescado
Cereal	100 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Papa, plátano, yuca,
Verdura	60 gr	Todas las verduras
Jugo	200 cc	Todas las frutas

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DE LA DIETA NORMAL

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteína	80 gr	320	12 %
Grasa	70 gr	630	23 %
Carbohidratos	438 gr	1750	65 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Se ofrecerán leguminosas 2 veces por semana
- Los cortes de carne a utilizar deben ser chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola.
- La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse dentro del servicio de alimentos
- En los menús debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja y carne blanca, cerdo magro una vez a la semana y el pescado una vez a la semana alternando con atún enlatado, sardinas. Para dietas de salud mental y niños no se permite pescado con espina.
- El alimento proteico del desayuno se debe ofrecer en preparaciones variadas alternando entre queso, huevos (2 a 3 veces por semana) y carnes.
- El huevo cocido va sin cascara
- El peso de la porción de fruta se toma sin cascara, frutas como patilla y melón se ofrecen cortadas sin semillas
- La fruta se ofrecerá en porción, salpicón, ensaladas.
- Se dará variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: mora, guayaba, piña, manzana, pera, papayuela, fresas, natillas, flanes, gelatina etc.
- Los jugos se prepararan con agua hervida en una relación 50% de fruta y 50% agua.
- Se utilizan 10 gr de azúcar por vaso, grasas preparación 30 gr
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

7.4.2.8.2. DIETA NORMAL PEDIÁTRICA

DIETA NORMAL (NP): Proporciona todos los nutrientes y las calorías según tabla de recomendación de calorías y nutrientes para la población colombiana (I.C.B.F). No sufre ningún cambio en nutrientes o consistencia. Está formulada a pacientes cuya enfermedad no requiere modificación dietaria, como por ejemplo; bronconeumonía, cirugía menor y pacientes de ortopedia sin patología agregada.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA NORMAL PEDIÁTRICA

Calorías totales 1300 Kcal/ día paciente

MENÚ PATRÓN DIETA NORMAL PEDIÁTRICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	60 gr	Todas
Proteico	30 gr	

Bebida con leche	180 cc	Huevo o queso o caldo con pollo o carne
Energético	30 gr	Avena, maicena, chocolate, bienestarina, tetero Pan o arepa
<u>NUEVES ONCES Y REFRIGERIO</u>		
Proteico	60 gr	Bebida con leche entera
Energético	30 gr	Galletas o pan
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Fruta	120 cc	Jugo todos
Sopa del día	180 cc	Sopa del día
Proteico	60 gr	Pollo o carne picado o en cuadritos
Cereal o tubérculo	80 gr	Arroz o papa o plátano
Verdura	50 gr	Vegetal cocido

VALOR CALÓRICO DE LA DIETA NORMAL PEDIÁTRICA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteínas	35 gr	140	13.5 %
Grasas	30 gr	270	26 %
Carbohidratos	160 gr	640	61 %

- Dieta fraccionada 3 refrigerios/día

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Se ofrecerán leguminosas dos (2) veces por semana
- Los cortes de carne a utilizar deben ser chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola.
- La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse dentro del servicio de alimentos
- En los menús debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja y carne blanca, cerdo magro una vez a la semana y el pescado una vez a la semana alternando con atún enlatado, sardinas.
- No se permite pescado con espina.
- El alimento proteico del desayuno se debe ofrecer en preparaciones variadas alternando entre queso, huevos (2 a 3 veces por semana) y carnes.
- El huevo cocido va sin cascara
- El peso de la porción de fruta se toma sin cascara, frutas como patilla y melón se ofrecen cortadas sin semillas
- La fruta se ofrecerá en porción, salpicón, ensaladas.
- Se dará variedad a los postres, preparándolos con frutas naturales: mora, guayaba, piña, manzana, pera, papayuela, fresas, natillas, flanes, gelatina etc.
- Los jugos se prepararan con agua hervida en una relación 50% de fruta y 50% agua.
- Se utilizan 10 gr de azúcar por vaso, grasas preparación 30 gr.

- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

7.4.2.8.3. DIETAS TERAPÉUTICAS FASE DE TRANSICIÓN

Las dietas terapéuticas sufren modificaciones en consistencia y contenido de nutrientes. En cuanto a consistencia pueden ser líquidas, semiblandas, o blandas. En modificación de nutrientes: hipograsa, hipoglucida, hipoproteica, hiperproteica, hiposodica.

- **DIETA LIQUIDA CLARA (LCI):** Los propósitos de esta dieta son probar tolerancia individual a la vía oral, prevenir la deshidratación, minimizar la estimulación del tracto gastrointestinal. El aporte calórico es insuficiente por tanto no se debe mantener por más de 48 horas, está constituida por líquidos claros como: consomé sin grasa, te en agua, aromática, gelatina y agua de panela.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA LIQUIDA CLARA

Calorías totales 500 / día paciente.

MENÚ PATRÓN DIETA LIQUIDA CLARA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN
DESAYUNO	
Consomé sin grasa	240 cc
Aromática o te en agua,	240 cc
aguadepanela	90 cc
Gelatina	
ALMUERZO Y COMIDA	
Consomé sin grasa	240 cc
Aromática o te en agua,	240 cc
aguadepanela	90 cc
Gelatina	

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DE LA DIETA LIQUIDA CLARA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS
Proteína	20 gr	80
Grasa	20 gr	180
Carbohidratos	80 gr	320

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Se suministrara nueves, onces y refrigerio bebida caliente o gelatina
- Dietas líquidas claras hipoglucidas se les suministrara gelatina dietética
- Se ofrecerá consomé de pechuga de pollo o carne sin grasa, agua de manzana, agua de anís, te corriente y de frutas, aromáticas de frutas
- Al servir la preparación se retiraran las hierbas o especies que se utilizaron.
- No llevan leche ni derivados lácteos.

DIETA LIQUIDA COMPLETA (LC): El objetivo de esta dieta es suministrar nutrientes en forma líquida. Está indicada en patologías bucales, dificultad para masticar y deglutir y es usada como transición entre la dieta líquida clara y la dieta blanda.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA LIQUIDA COMPLETA

Calorías totales 1000 / día paciente.

MENÚ PATRÓN DIETA LIQUIDA COMPLETA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, bienestarina o candil
Jugo con leche	240 cc	Cualquier fruta dulce
ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa del día licuada con proteína	240 cc	Cereales o verduras con carne o pollo
Jugo del día con leche	240 cc	Cualquier fruta
Postre	90 cc	Gelatina o flan o pudín

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DE LA DIETA LIQUIDA COMPLETA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS
Proteína	30 gr	240
Grasa	30 gr	270
Carbohidratos	123 gr	490

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Se suministrara nueves, onces y refrigerio bebida caliente o gelatina
- La bebida con leche debe ser con avena, chocolate instantáneo, café, té, etc.
- Puede tener suplementos nutricionales
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

DIETA BLANDA (SBL): la consistencia de los alimentos es tipo puré, baja en grasa, sin condimentos, la variedad de los alimentos que la componen es mayor y cubre la totalidad de los requerimientos de energía y nutrientes. Asegura la ingesta en pacientes con alteraciones de la masticación y/o deglución previniendo riesgo de bronco aspiración. Indicada en pacientes con inflamación, ulceración o trastornos estructurales o motores de la cavidad oral y el esófago.

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Textura suave y de fácil digestión
- Todas las preparaciones blandas, licuadas espesas, majada, preparadas en forma de pulpa o en purés excepto las pastas
- Suprimir alimentos sazonados

- El alimento proteico se ofrecerá en preparaciones tipo candil o licuados de carne magra o pollo
- Se evitar frutas cítricas
- Se excluirán verduras crudas, frutas enteras y leguminosas
- Los licuados se prepararan en el instante solicitado
- Postres como flanes, gelatinas
- Fraccionada 6 tiempos de comida
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.
- Se suministrará pitillo

DIETA BLANDA MASTICACIÓN (BL): Es una dieta que contiene alimentos de fácil digestión, textura suave, libre de fritos, bajo en grasas, en fibra y sin condimentos. Se prescribe a pacientes:

- Probar tolerancia entre la transición de la dieta líquida a la normal para facilitar el proceso de deglución y masticación.
- Pacientes con patologías como hiperlipoproteinemias, enfermedad hepática, enfermedad coronaria, pancreatitis y síndrome de mala absorción.
- Debilidad para masticar sea edad avanzada, debilidades postoperatorias o problemas dentales.
- Pacientes con estenosis esofágicas o en otras partes del tracto digestivo
- Antecedentes de tos o ahogo durante las comidas, regurgitación de alimentos o líquidos por la nariz.
- Infecciones respiratorias recurrentes o pérdida de peso
- Pacientes con tratamientos de radioterapia, quimioterapia o laser.

Se restringen alimentos como : carne de cerdo, tocineta, hígado, vísceras, mantequilla, crema de leche, mayonesa, chicharrón, alimentos fritos, aguacate, chocolate, maní, queso doble crema, alimentos sazonados, y condimentados, alimentos productores de gases (Brócoli, coliflor, repollo, leche entera, granadilla, leguminosas) , verduras crudas, y frutas con cáscara, productos de pastelería con cremas y nueces.

La textura de la dieta blanda es:

- Carnes y/o pollo molida, desmechada
- Raíces, tubérculos y plátanos en puré
- Fruta picada

Pacientes con reflujo gastroesofagico se restringen tomate, jugo de tomate, frutas cítricas, chocolate, pimienta y alimentos grasos.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA BLANDA

Calorías totales 2200 / día paciente.

MENÚ PATRÓN DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano
Alimento proteico	50 gr o 240 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, té, café, o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan
ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, hígado, pollo, picado, molido, mechado
Cereal	100 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	120 gr	Papa, plátano, yuca, vapor o cocido
Verdura	60 gr	Verduras no productoras de gas cocidas o al vapor
Jugo	240 cc	Frutas no acidas, dulces no productoras de gas
Postre	30 gr	De frutas o masmelo

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DIETA BLANDA

	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
PROTEINA	77 gr	308	14 %
GRASA	61 gr	550	25 %
CARBOHIDRATOS	336 gr	1342	61 %

BLANDA MODIFICADA O POSTQUIRURGICAS

- Sin condimentos ni grasas
- Poco cantidad de alimento y se va progresando
- Transición entre dieta líquida y la normal
- No irritantes (cereales, integrales, frutas y verduras crudas)
- Sustancias estimulantes (cafeína, te, colas)
- Fraccionada 5 comidas al día
- Frutas no acidas cocidas en compotas o jugos no banano
- No yuca, papa criolla, aguacate, leguminosas
- No chocolate o chocolate instantaneo
- Bajo contenido de fibra
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.
- Se suministrará pitillo

PERMITIDOS

- Bebidas te, agua de panela, aromáticas o gelatina como bebida

- Refrigerios gelatina solida o liquida

DIETA ASTRINGENTE (AST): Es una dieta que sigue el patrón de la dieta normal.

Se restringen alimentos como:

- No leche ni derivados lácteos, verduras crudas
- No huevo
- No ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos
- No alimentos sazonados, y condimentados, alimentos productores de gases (Brócoli, coliflor, repollo, leche entera, granadilla, leguminosas)

MODIFICACIONES EN EL CONTENIDO DE NUTRIENTES

APORTE calórico

- **DIETA HIPERCALÓRICA (HPC):** El propósito es suministrar un requerimiento alto en calorías, se adicionan alimentos que aumenten el aporte calórico y es fraccionada en 6 raciones.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA HIPERCALÓRICA

Calorías totales 3000 / día paciente.

MENÚ PATRÓN DIETA HIPERCALÓRICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano mandarina, granadilla
Alimento proteico	50 gr huevo o 30 gramos queso o	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, té, café, chocolate o changua.
Pan o sustituto	60 gr	Pan o arepa
<u>NUEVES, ONCES Y REFRIGERIO</u>		
Bebida o jugo	240 cc	Colada o sorbete
Energético	30 gr	Galletas, producto elaborado.
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, hígado, pollo, pescado
Cereal		

Tubérculo o leguminosa	100 gr	Arroz o pasta
Verdura	120 gr	Papa, plátano, yuca,
Jugo	60 gr	Todas las verduras
Postre	240 cc	Todas las frutas
	30 gr	De frutas o bocadillo

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DIETA HIPERCALORICA

	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
PROTEÍNA	80 gr	320	11 %
GRASA	70 gr	630	21 %
CARBOHIDRATOS	512 gr	2050	68 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Leguminosas 2 veces por semana
- Refrigerios tres al día con leche
- Debe llevar doble porción de cereales
- Se prescriben en embarazo y lactancia, sepsis, traumas, quemados, malnutrición, etc.
- Adicionar complementos nutricionales 1 vez/día
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

DIETA HIPOCALÓRICA (HC): El propósito es suministrar un requerimiento bajo en calorías. Se prescribe a pacientes obesos hipertensos, con desordenes lipídicos, evitando alimentos ricos en azúcares simples y limitando algunos carbohidratos complejos.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA HIPOCALORICA

Calorías totales 1600 / día paciente.

MENÚ PATRÓN DIETA HIPOCALORICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano
Alimento proteico	50 gr o 200 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	200 cc	té, café, o changua, avena sin azúcar
Pan o sustituto	40 gr	Pan integral o galletas
NUEVES ONCES Y REFRIGERIO		
Fruta	150 a 200 gr	Todas Menos manzana, uvas, mango, piña, banano.
ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa o crema	200 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, pollo, asado
Cereal		

Verdura	100 gr	Arroz o pasta
Jugo	100 gr	Verduras cocidas o al vapor excepción el aguacate
	240 cc	Frutas no acidas, sin azúcar

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DIETA HIPOCALORICA

	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
PROTEINA	55 gr	220	14 %
GRASA	80 gr	720	45 %
CARBOHIDRATOS	165 gr	660	41 %

APORTE DE PROTEÍNAS

- **DIETA HIPERPROTEICA (HPPT):** Es una dieta con un aporte elevado de proteínas, grasas y carbohidratos la cual aumenta el valor calórico total de la misma. Se utiliza en pacientes que tienen un elevado gasto metabólico y en aquellos que se encuentran en recuperación nutricional, no tiene ninguna restricción de alimentos, es fraccionada y contiene tres refrigerios.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA HIPERPROTEICA

Calorías totales 3000 / día paciente.

MENÚ PATRÓN DIETA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano mandarina, granadilla
Alimento proteico	80 gr o 240 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, té, café, chocolate o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan o arepa
<u>NUEVES, ONCES Y REFRIGERIO</u>		
Bebida o jugo	240 cc	Colada o sorbete
Energético	30 gr	Galletas, producto elaborado.
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Sopa o crema		
Alimento proteico	240 cc	De cereales o verduras
	130 gr	Carne de res, hígado, pollo, pescado
Cereal		
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Arroz o pasta
Verdura	120 gr	Papa, plátano, yuca,
Jugo	60 gr	Todas las verduras
Postre	240 cc	Todas las frutas
	30 gr	De frutas o bocadillo

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DIETA HIPERPROTEICA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteína	110 gr	440	15 %
Grasa	80 gr	720	25 %
Carbohidratos	460 gr	1840	60 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Leguminosas 2 veces por semana
- Refrigerios tres al día con leche
- Embarazo y lactancia, sepsis, traumas, quemados, malnutrición, etc.

DIETA HIPOPROTEICA (HPT): Se disminuye el aporte proteico a pacientes que requieran dietas con restricción de proteína, esta dieta debe tener un adecuado aporte calórico y se deben utilizar proteínas de alto valor biológico.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA HIPOPROTEICA

Calorías totales 2000 / día paciente.

MENÚ PATRÓN DIETA HIPOPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano mandarina, granadilla
Alimento proteico	30 gr o 200 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida sin leche	240 cc	Avena, maicena,
Pan o sustituto	50 gr	Pan o arepa
ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	50 gr	Carne de res, pollo,
Cereal	80 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	100 gr	Papa, plátano, yuca,
Verdura	60 gr	Todas las verduras
Jugo	240 cc	Todas las frutas

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DIETA HIPOPROTEICA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteína	50 gr	200	10 %
Grasa	70 gr	630	31 %
Carbohidratos	293 gr	1170	59 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

No se permite más alimentos proteicos de origen animal que los indicados, ni alimentos preparados con leche, carne, huevo, soya, leguminosas.

APORTE DE CARBOHIDRATOS

Para los casos en que se requiera hacer restricción de alimentos libres de lactosa o sacarosa que por su absorción rápida causen problema o alteración en el metabolismo, se prescribe la dieta hipoglucida o hipocalórica.

- **DIETA HIPOGLUCIDA (HGL):** Es una dieta fraccionada con un aporte calórico disminuido y se prescribe a pacientes con hipoglucemia, Diabetes Mellitus, hipertrigliceridemia, sobrepeso y obesidad.

Se restringe: frutas como la manzana, piña, uvas, banano, patilla frutas enlatadas o en almíbar, verduras como la remolacha, zanahoria y ahuyama.

Se evitan azúcar, panela, miel de abejas, las gaseosas, gelatina, postres, helados, chocolate, bebidas alcohólicas, productos procesados que contengan azúcar, bizcochos pasteles, flanes, galletas, bocadillos, arequipe, mermelada, jugos instantáneos.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DE LA DIETA HIPOGLUCIDA

Calorías totales 1700 / día paciente.

MENÚ PATRÓN DIETA HIPOGLUCIDA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
Fruta	100 gr	Granadilla, melón,
Alimento proteico	50 gr o 200 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne té, café, o changua, avena sin azúcar
Bebida con leche	200 cc	Pan integral o galletas
Pan o sustituto	40 gr	
<u>NUEVES ONCES Y REFRIGERIO</u>		
Bebida con leche	240 cc	Sin azúcar
Energético	30 gr	Galletas o pan integral
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Sopa o consomé	200 cc	De verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, pollo, asado
Tubérculo o cereal	50 gr	Papa, yuca, arracacha, arroz, pasta
Verdura	100 gr	Verduras cocidas o al vapor
Jugo	240 cc	Sin azúcar

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DIETA HIPOGLUCIDA

	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
--	----------	----------	------------

PROTEÍNA	80 gr	320	18 %
GRASA	80 gr	720	42 %
CARBOHIDRATOS	165 gr	660	38 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Se ofrecerá porción de fruta no acida (100gramos) en las nueves, en las onces y trasnocho se alternaran bebidas calientes con bebidas frías en leche descremada (200 cc) con cereal integral (30 gramos)
- Las sopas deben ser de verduras
- Utilizar productos altos en fibras (cereales integrales)
- Se deben evitar preparaciones apanadas o con alto contenido de grasas, se permite alimentos asados, cocidos, al vapor, a la plancha o al horno

APORTE DE GRASA

- **DIETA HIPOGRASA (HGR):** Baja en grasas saturadas: se utiliza en tratamiento de enfermedades del tracto biliar, páncreas, en síndrome de mala absorción y en enfermedades cerebro cardiovasculares.
En el aporte de aminoácidos aromáticos, el propósito es restringir alimentos altos en proteínas con contenido de estos aminoácidos, se prefiere dar proteínas de origen vegetal como también la proteína de origen lácteo.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA HIPOGRASA

Calorías 1800 / día paciente

MENÚ PATRÓN DIETA HIPOGRASA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
<u>DESAYUNO</u>		
Fruta	100 gr	Cualquier fruta
Alimento proteico	50 gr o 240 cc	queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche descremada	240 cc	Avena, maicena, té, café, o changua.
Cereal	50 gr	Pan o sustituto
<u>ALMUERZO Y COMIDA</u>		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, pollo, asado
Cereal	100 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	120 gr	Papa, plátano, yuca, vapor o cocido
Verdura	60 gr	Verduras vapor sin salsas, sin mayonesa
Jugo	240 cc	Frutas de todo tipo

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DE LA DIETA HIPOGRASA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteínas	70 gr	280	14 %
Grasas	44 gr	400	20 %
Carbohidratos	325 gr	1300	65 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Sin condimentos ni grasas, ni aderezos salsas, mayonesa, cremas de leche, salsas
- No irritantes (cereales, integrales, frutas y verduras crudas)
- Sustancias estimulantes (cafeína, te, colas)
- Fraccionada 5 comidas al día
- Frutas no acidas cocidas en compotas o jugos no banano
- No yuca, papa criolla, aguacate, leguminosas
- No chocolate o chocolate instantateno

PERMITIDOS

- Bebidas te, agua de panela, aromáticas o gelatina como bebida
- Refrigerios gelatina solida o liquida
- Preparaciones asadas, sudados, cocidos, vapor o al horno
- Lácteos descremados

CONTROL DE LÍQUIDOS

CANTIDAD DE LÍQUIDOS A SUMINISTRAR	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	LIQUIDOS PARA MEDICAMENTOS
500 CC	100 BEBIDA	PORCIÓN DE FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA	200CC
800 CC	200 BEBIDA	100 SOPA Y 50 PORCIÓN DE FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA	300CC
1000 CC	200 BEBIDA	100 SOPA Y 100 JUGO	100 SOPA Y 100 JUGO	300CC
1200 CC	200 BEBIDA	100 SOPA ,150 JUGO Y 50 GR PORCIÓN DE FRUTA	100 SOPA ,150 JUGO Y PORCIÓN DE FRUTA	300CC

APORTE DE SODIO

- **DIETA HIPOSODICA (HS):** Es una dieta con bajo contenido en sodio, la cual aporta todos los demás nutrientes sin limitación. El propósito de esta dieta es reducir la hipertensión, disminuir la retención de líquidos en el edema y ascitis, se utiliza en pacientes con hipertensión, con disminución de la función hepática, en enfermedad cerebro cardiovascular, en falla cardiaca severa, y falla renal aguda y crónica.
- Se prohíben los alimentos adicionados con sal durante su preparación o cocción, quesos salados, carnes enlatadas, procesados, embutidos, apio, acelga, espinaca, encurtidos, almojábanas, saltinas, productos empacados, mantequillas, margarina, adicionadas con sal, chocolate, salsas para condimentos, y aderezos, caldos concentrados, sopas instantáneas, tocineta, salchichón, salami,, jamón, salchichas, atún, sardinas, alimentos en conserva, pescado seco, papas fritas, chitos, patacones, salsa de tomate, mostaza, ablandadores de carne, salsas en general.

VALORES DE REFERENCIA EN APORTE DE SODIO

La dieta normal aporta De 4000 a 5000 mg de sodio 174 a 217 meq

La dieta hiposodica con restricción leve aporta: De 2000 mg de sodio 87 meq

La dieta Hiposodica con restricción moderada aporta: De 1000 mg de sodio 45 meq

La dieta hiposodica con restricción severa aporta: De 500 mgs de sodio 22 meq debe ser usada por corto tiempo o para test solamente.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA HIPOSODICA

Calorías totales 2200 / día paciente

MENÚ PATRÓN DIETA HIPOSODICA

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Cualquier fruta
Alimento proteico	50 gr o 240 cc	queso, caldo con pollo o carne huevo
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, té, café, o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan
ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras
Alimento proteico	100 gr	Carne de res, pollo, asado
Cereal	100 gr	Arroz o pasta
Tubérculo o leguminosa	120 gr	Papa, plátano, yuca, vapor o cocido
Verdura	60 gr	Verduras vapor sin salsas, No acelga, espinacas, apio, remolacha.
Jugo	240 cc	Frutas de todo tipo

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DE LA DIETA HIPOSODICA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteínas	79 gr	316	14.3 %
Grasas	72 gr	648	29.4 %
Carbohidratos	310 gr	1240	56.3 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- Leguminosas 2 veces por semana sin sal
- Se omiten verduras como apio, acelgas y espinacas
- No embutidos y enlatados
- Renal es hipocalemica
- Con restricción hídrica se suministra porción de fruta en vez de jugo de los tiempos de comida

DIETA RENAL

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- No ofrecer carnes rojas ni leguminosas
- Ofrecer fruta baja en potasio
- No sal en las preparaciones del desayuno y almuerzo a la comida se ofrece hiposodica
- Se omiten verduras como apio, acelgas y espinacas
- No embutidos y enlatados
- Renal es hipocalemica
- Con restricción hídrica se suministra porción de fruta en vez de jugo de los tiempos de comida
- No incluir alimentos altos en fósforos (lácteos, cereales integrales)

DIETAS BAJA EN PURINAS

Pacientes renales, gota, acido úrico y enfermedades hepáticas. Se deben brindar 5 tiempos de comida/día, tres principales y dos refrigerios

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- No leche entera, no café, espinacas, tomates, champiñones, papaya, banano, arroz, leguminosas, carnes rojas, enlatados, embutidos.
- Verduras preferiblemente crudas, si son cocidas se suministra media porción
- Se recomienda ofrecer pechuga, pescado, huevo, queso, cuajada

DIETAS ALTAS EN POTASIO

Se debe ofrecer productos lácteos, leguminosas, cereales, tubérculos, banano, piña, melón, tomate de árbol, tomate de cocina.

DIETA ALTA EN HIERRO

El menú debe cumplir con las siguientes recomendaciones:

- Leguminosas y vísceras tres veces/semana
- Carnes diario
- Jugos fuente de vitamina C diario en almuerzo y comida

DIETA NEUTROPENICA (N): Es una dieta con bajo contenido de alimentos fuente de microorganismos y con alto contenido de alimentos inmunomoduladores de la función gastrointestinal como la glutamina y se les brinda un complemento nutricional el cual aporta todos los nutrientes sin limitación. El propósito de esta dieta es reducir el riesgo de infección durante la hospitalización de los pacientes. Se utiliza en pacientes inmunosuprimidos. Se tiene en cuenta si el paciente presenta periodos de diarrea o estreñimiento o si presenta síntomas como candidiasis oral, hiporexia, entre otros.

- Se prohíben los alimentos crudos. Se disminuye el aporte de alimentos irritantes para la mucosa gastrointestinal. Se limitan alimentos como quesos salados, carnes enlatadas, procesados, embutidos, salsas para condimentos, y aderezos, te, salchichón, salami, jamón, salchichas, atún, sardinas, alimentos en conserva, pescado seco, papas fritas, chitos, patacones, salsa de tomate, mostaza, ablandadores de carne, salsas en general.
- Los alimentos deben ser suministrados a una temperatura ideal.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA

Calorías totales 3000 / día paciente

MENÚ PATRÓN DIETA NEUTROPENICA

DESAYUNO		
Fruta	100 gr	Papaya, melón, patilla, banano mandarina, granadilla
Alimento proteico	80 gr o 240 cc	Huevo o queso, caldo con pollo o carne
Bebida con leche	240 cc	Avena, maicena, te, o changua.
Pan o sustituto	50 gr	Pan o arepa
NUEVES, ONCES Y		
REFRIGERIO		
Bebida o jugo	240 cc	Colada o sorbete
Energético	30 gr	Galletas, producto elaborado.

ALMUERZO Y COMIDA		
Sopa o crema	240 cc	De cereales o verduras Carne de res, hígado, pollo, pescado
Alimento proteico	130 gr	
Cereal	100 gr	Arroz o pasta Papa, plátano, yuca, Excepto repollo, brócoli, lechuga
Tubérculo o leguminosa	120 gr	
Verdura cocida	60 gr	
Jugo	240 cc	Todas las frutas De frutas o bocadillo
Postre	30 gr	

DISTRIBUCIÓN DEL VALOR CALÓRICO DE LA DIETA NEUTROPENICA

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteína	110 gr	440	15 %
Grasa	80 gr	720	25 %
Carbohidratos	460 gr	1840	60 %

El menú debe cumplir con las siguientes características:

- No se permiten alimentos crudos como verduras
- Prohibido el uso de salsas caseras
- Los alimentos como frutas deben ir enteras perfectamente lavados
- Se distribuirán en loza desechables
- No irritantes como grasas, chocolates, café, etc
- Se suministrara nueves, onces y trasnocho
- Complementos nutricionales según posología

DIETA EN DISFAGIA

La disfagia puede afectar cualquiera de las tres fases de la deglución oral, faríngea y esofágica y su causa puede ser mecánica o paralizante.

- Solo se deben administrar al paciente aquellos alimentos que sean seguros y pueda deglutir
- Se toleran alimentos a temperatura ambiente, bajos en azúcar y condimentos
- Se evitan alimentos que se peguen al paladar
- Se deben evitar alimentos en trozos muy pequeños
- No suministrar alimentos líquidos con baja densidad (deben espesarse con maicena, puré de papa instantáneo, crema de arroz)
- Se deben preparar alimentos jugosos
- Prohibidos alimentos con doble textura (frijoles con puré de papa, leche con cereal, etc.)
- No se recomienda los alimentos que se desintegren carne, arroz seco
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

- Se suministrará pitillo

DIETA EN AMIGDALECTOMIA O ADENOIDECTOMIA

No alimentos irritantes
No ácidos
No alimentos secos
No líquidos muy calientes
Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.
Se suministrará pitillo

DIETAS EN REACCIONES ALIMENTARIAS

Una respuesta clínica anómala como consecuencia del consumo de algún alimento:

Alergia alimentaria

Reacción inmunológica secundaria a la ingestión de un alimento o aditivo alimentario.

Intolerancia alimentaria

Respuesta fisiológica anómala secundaria a la ingestión de un alimento o un aditivo, que no se ha demostrado que sea de origen inmunológico se incluyen respuesta farmacológicas, metabólicas, etc.

DIETAS EN REACCIONES ALERGICAS

La reacción alérgica se produce a los pocos minutos o a las horas
Síntomas:

- Piel (prurito, dermatitis, urticaria, tumefacción, rubor, eczema peribucal)
- Respiratorio (rinitis alérgica con rinorrea, obstrucción nasal, estornudo, tos, tiraje, disnea y sibilancias)
- Gastrointestinal (prurito o tumefacción de los labios y lengua, vomito, cólicos, diarreas, espasmo pilórico, dolor abdominal, prurito perianal)
- Órganos de los sentidos (conjuntivitis alérgicas, cefalea)

La reacción alérgica más peligrosa en la anafilaxia sistémica

DIETA DE ELIMINACIÓN O EXCLUSIÓN

Se restringen los alimentos por 2 a 4 semanas hasta que desaparezcan los síntomas

DIETA DE RE EXPOSICIÓN

Se mantiene la dieta de exclusión por 2 a 4 semanas tras desaparición de los síntomas se van añadiendo alimentos sospechosos poco a poco de 0.8 a 10 gramos (0.5 a 1 cda) y se aumenta hasta la ingesta normal si el alimento se confirma se restringe

- Se evitan los alimentos más frecuentemente alergenicos
- Se recomienda hacer un recordatorio exhaustivo para indagar alimentos alergenicos

ALERGIA A LA PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA

Proteínas del suero (b-lacto globulina y b-lacto albúmina) y la caseína
Restringir lácteos y derivados y algunos alimentos cuyos componentes sean lácteos

ALERGIA AL HUEVO

Ovoalbúmina, ovotransferrina y ovomucoide
Sustitutos del huevo para preparaciones de tortas, ect.

- 1 cda de levadura en polvo+1 cda de agua+1 cda de vinagre
- 1 cda de bicarbonato+1 cda de aceite+ 1 cda de vinagre + 2 cdas de levadura en polvo

ALERGIA AL TRIGO

Gliadina, glutenina, globulina y albumina

DIETA SIN PRODUCTORES DE GASES

- Ofrecer verdura cocida y leche deslactosada
- No ofrecer mango, patilla, melón, guayaba, repollo, rabano, brocolli, coliflor, lechuga, leche entera, cebolla cabezona

DIETAS COMPLEMENTARIAS

- **COMPLEMENTARIA I:** Indicada a niños de 6 a 8 meses a quienes se está iniciando la alimentación complementaria, se incluyen frutas no acidas en forma de papilla, compota o puré como: durazno, manzana, pera, guayaba; vegetales como zanahoria, ayuama, calabaza, pepino, habichuela, espinaca.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA COMPLEMENTARIA I

Calorías totales 640 / día paciente

MENÚ PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA I

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	30 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba
Cereal con formula 1	60 gr	Cereal con formula 1 o caldo papa con pollo
ALMUERZO Y COMIDA		
Fruta	30 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba

Proteico + vegetal verde y amarillo	120 cc	Licudo pollo ò carne +1 vegetal verde y 1 amarillo
-------------------------------------	--------	--

El valor calórico restante es aportado por formula maternizada si es requerido.

- Se realizara dieta fraccionada con compotas de frutas 2 veces/día

VALOR CALÓRICO DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteínas	17 gr	68	11 %
Grasas	17 gr	153	24 %
Carbohidratos	105 gr	419	65 %

- **COMPLEMENTARIA II:** Indicada para menores de 8 a 10 meses que ya iniciaron alimentación complementaria, se adiciona a la anterior jugos, carne o pollo molido o en puré, al igual que vegetales en puré y tubérculos en papilla.
La yema de huevo cocida (para niños después de los 8 meses) y huevo completo (para niños después de los 9 meses)
Dieta fraccionada 2 refrigerios/día
Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA COMPLEMENTARIA II

Calorías totales 940 / día paciente

MENÚ PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA II

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	50 gr	Compota pera, durazno, manzana, guayaba frutas acidas después de los 9 meses
Cereal con formula 2	90 gr	Cereal con formula 2 o caldo papa con pollo
Energético	20 gr	Galletas wafers o de leche
Proteico	50 gr	Yema de huevo cocida o huevo entero
ALMUERZO Y COMIDA		
Fruta	60 gr	Jugo o Compota pera, durazno, manzana, guayaba
Licudo de vegetal verde y amarillo	150 cc	Licudo de vegetal verde y amarillo
Proteico	30 gr	Pollo o carne molido
Cereal o tubérculo	40 gr	Arroz o papa o plátano puré
Verdura	30 gr	Vegetal en puré

VALOR CALÓRICO DE LA DIETA COMPLEMENTARIA II

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteínas	30 gr	120	13 %
Grasas	20 gr	180	19 %
Carbohidratos	160 gr	640	65 %

- **COMPLEMENTARIA III:** Indicada a niños de 10 a 12 meses, quienes a esta edad ya deben recibir alimentos de toda clase en preparaciones de consistencia blanda. Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día. Se suministrará agua en botella y refrigerios 3 veces/día.

DISTRIBUCIÓN CALÓRICA DIETA COMPLEMENTARIA III

Calorías totales 1040 / día paciente

MENÚ PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA III

TIEMPO DE COMIDA	PORCIÓN	TIPO DE ALIMENTO
DESAYUNO		
Fruta	60 gr	Todas
Proteico	50 gr	Huevo o queso o caldo con pollo o carne
Bebida con leche	180 cc	Avena, maicena, chocolate, bienestarina, tetero
Energético	30 gr	Pan o arepa
NUEVES ONCES Y REFRIGERIO		
Proteico	120 cc	Bebida con leche entera
Energético	30 gr	Galletas o pan
ALMUERZO Y COMIDA		
Fruta	120 cc	Jugo no ácido excepto fresa
Sopa del día licuada	150 cc	Sopa del día licuada
Proteico	40 gr	Pollo o carne picado o en cuadritos
Cereal o tubérculo	60 gr	Arroz o papa o plátano
Verdura	40 gr	Vegetal cocido

VALOR CALÓRICO DE LA DIETA COMPLEMENTARIA III

NUTRIENTE	CANTIDAD	CALORÍAS	PORCENTAJE
Proteínas	35 gr	140	13.5 %
Grasas	30 gr	270	26 %
Carbohidratos	160 gr	640	61 %

- Dieta fraccionada 3 refrigerios/día
- Se deberá suministrar agua en botella 1 vez al día.

APORTE DE FIBRA

- **DIETA CON MÍNIMO RESIDUO:** El objetivo es suministrar menos de 2 gr de fibra, para disminuir el volumen fecal, se usa en cirugía del tracto gastrointestinal, en síndrome diarreico agudo, en obstrucción intestinal. Es la dieta blanda a la cual se permiten frutas como guayaba, pera, manzana, durazno cocidas en puré o papilla y vegetales como zanahoria, auyama.
- **DIETA BAJA EN FIBRA:** Contiene de 2 a 5 gr de fibra para disminuir el volumen fecal y la distensión abdominal, en colitis ulcerada, enfermedad de crown, enteritis regional y diverticulitis. Para este caso se utiliza la dieta anterior a la cual se le puede adicionar: calabacín, pepino no se permiten vegetales crudos.
- **DIETA ALTA EN FIBRA:** Mayor de 12 gr para aumentar el volumen fecal, se acompaña de abundantes líquidos y se prescribe a pacientes con diabetes, hipertensión e hiperlipidemias. Se prefieren alimentos como: mango, papaya, naranja, mandarina, papa con cáscara y vegetales crudos. Suministrar agua en botella.

SOLICITUD DE DIETAS

- Diariamente será solicitada por la nutricionista- dietista o personal designados. En formato listado de dietas de cada servicio. Nueves, onces y trasnocho en el formato de refrigerios.
- Solicitud dietas especiales: cuando la necesidad calórica y nutricional no se ajuste a los PATRÓNes de alimentación definidos, el nutricionista presentará una prescripción individual, por escrito de los alimentos, PORCIÓNes, preparaciones a servir en cada tiempo. en el formato dieta especial.
- Solicitud menú extra: solicitado por la nutricionista y será autorizado para paciente con cirugía cancelada o examen pendiente. se ensamblará en el momento solicitado.
- Personal ajeno al servicio de nutrición, no está autorizado para solicitar dietas o alimentos que no estén en el formato. Siempre deben confirmarse con la nutricionista.

PRESENTACIÓN DE LAS DIETAS

- 1- Todos los alimentos a suministrar a los pacientes deben ir protegidos del medio ambiente con una cubierta de papel celofán y deben llegar a temperatura adecuada no menor de 65 o C dentro del carro termo.
- 2- En la bandeja los componentes deben ir separados, ubicados de manera acorde al tipo de alimento, observar una buena presentación.
- 3- El arroz se debe servir moldeado, y decorado.
- 4- La sopa y el jugo deben cubrirse con papel vinilpeck al igual que la bandeja
- 5- El cubierto debe ir protegido dentro de la bandeja.
- 6- Identificación de dietas: se estipula fecha, tiempo de comida, número de cama, tipo de dieta observaciones. Este formato sin enmendaduras y se destruirá cada vez que se retire la bandeja al paciente.

DISTRIBUCIÓN DE DIETAS

- 1- El horario de distribución de comidas para pacientes es: Desayuno de 8:30 a.m a 9:00 a.m Almuerzo de 12:30 m a 1:00 pm. Comida: 5:30 p.m a 6:00 p.m.
- 2- El horario de distribución de refrigerios para pacientes es: nueves 10:00 a.m, onces a las 3:30 pm y el trasnocho a las 7:00 pm.
- 3- Al momento de la distribución de las comidas debe cerciorarse del número de la cama y tipo de dieta solicitado.
- 4- Se debe saludar al paciente y colocar la bandeja en la mesa auxiliar, siempre velando por mantener y garantizar un trato humanizado a los pacientes
- 5- Si se encontrare alguna bandeja con comida al momento de hacer la recogida y el paciente no permitiere el retiro de la misma; debe explicarse la razón por la cual se debe ejecutar esta actividad
- 6- La dieta que se hubiere solicitado para un paciente que fallezca, que le hubieren suspendido la vía oral o que sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de hospitalización, podrá ser utilizada para otro paciente con igual prescripción dietaría y se puede facturar solo una vez. Si es diferente la prescripción dietaría la nutricionista será la encargada de autorizar o no la utilización de esta dieta.
- 7- Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedo hospitalizado, en óptimas condiciones de temperatura e higiene de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075/97 y 60/02
- 8- Cada vez que se solicite un servicio adicional para el paciente como: agua, aromática, jugo, etc., este se deberá prestar de inmediato previa autorización de la nutricionista.
- 9- Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de la prescripción dietaría se debe consultar con la nutricionista, esto con el fin de garantizar no cometer errores que pueden afectar la condición de salud del paciente.
- 10- Si en el momento de entregar la dieta el paciente no está en su habitación, esta debe guardarse en el centro de distribución, no pudiendo dejarse en la habitación, cuando el paciente regrese se llevara en óptimas condiciones de presentación, temperatura y cantidad.
- 11- Puede ser requerida por la nutricionista o personal de enfermería en forma verbal o escrita. Si se reinicia vía oral, se le suministrara en el horario requerido.
- 12- Si se llegase a presentar alguna dificultad con el usuario esta deberá informarse de inmediato a su jefe.
- 13- No se permite dejar menaje en la habitación de un día para otro. Si el caso amerita dejar comida por orden médica se debe dejar en loza desechable.
- 14- Observar buen trato al paciente, mantener normas de urbanidad, resaltar el trabajo en equipo y asumir con responsabilidad la tarea asignada.
- 15- Seguir las rutas de distribución de dietas y recolección de menaje

VEGETARIANA Diseñada para pacientes cuyas costumbres y/o religión no les permite consumir ciertos alimentos (carnes y derivados, pescados y derivados, huevos, leche y derivados) 2.200 kcal con aporte de proteína del 12% (alimentos como legumbres, soja)

DIETA MODIFICADA EN RESIDUO aporta 3 gramos de fibra/día carnes, coladas, lácteos, huevos, caldos, postres de derivados lácteos 1200 kcal

Indicada en pacientes para pruebas diagnósticas del intestino y/o cirugía y en cuadros suboclusivos

DISTRIBUCIÓN DE DIETAS

El horario de distribución de comidas para pacientes es: Desayuno de 8:30 a.m. a 9:00 a.m. Almuerzo de 12:30 m a 1:00 pm. Comida: 5:30 p.m. a 6:00 p.m.

El horario de distribución de refrigerios para pacientes es: nueves 10:00 a.m., onces a las 3:30 pm y el trasnocho a las 7:00 pm.

- Al momento de la distribución de las comidas debe cerciorarse del número de la cama y tipo de dieta solicitado.
- Se debe saludar al paciente y colocar la bandeja en la mesa auxiliar.
- Si se encontrare alguna bandeja con comida al momento de hacer la recogida y el paciente no permitiere, debe explicarse la razón por la cual se debe ejecutar esta actividad,
- Dieta solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de hospitalización se podrá utilizar para otro paciente con igual prescripción dietaría y se facturara una sola dieta. Si es diferente la prescripción dietaría la nutricionista será la encargada de autorizar o no la utilización de esta dieta.
- Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro, las auxiliares del servicio de alimentación deberán suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quedo hospitalizado previo informe por parte del personal de enfermería sobre el traslado de cama y/o servicio, en óptimas condiciones de temperatura e higiene de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075/97 y 60/02.
- Cada vez que se solicite un servicio adicional para el paciente como: agua, aromática, jugo, etc., Este se deberá prestar de inmediato previa autorización de la nutricionista.
- Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de la prescripción dietaría se debe consultar con la nutricionista.
- Si en el momento de entregar la dieta el paciente no está en su habitación, la dieta se guardar en el centro de distribución no se dejara en la habitación. Cuando el paciente regrese se llevara en óptimas condiciones de presentación, temperatura y cantidad. Puede ser requerida por la nutricionista o personal de enfermería en forma verbal o escrita. Si se reinicia vía oral, se le suministrara en el horario requerido.
- Si se llegase a presentar alguna dificultad con el usuario esta deberá informarse de inmediato a su jefe.
- No se permite dejar menaje en la habitación de un día para otro. Si el caso amerita dejar comida por orden médica se debe dejar en loza desechable.

- Observar buen trato al paciente, mantener normas de urbanidad, resaltar el trabajo en equipo y asumir con responsabilidad la tarea asignada.
- Seguir las rutas de distribución de dietas y recolección de menaje establecidas por la institución.

Cantidad aproximada de dietas y/o refrigerios día

Dietas Hospitalarias (Desayuno - Almuerzo - Cena)	82
Refrigerios a pacientes hospitalizados	66

8. VISITA TÉCNICA OBLIGATORIA

Los proponentes deberán hacer visita obligatoria simultánea de las instalaciones del Hospital donde se presta el servicio objeto del contrato, acuerdo con el cronograma establecido en el presente pliego de condiciones. La visita iniciara a las 8:00 a.m. y solo se certificara a aquellos participantes que hayan cumplido con el 100% del recorrido programado.

Los proponentes deberán hacer visita obligatoria simultánea de las instalaciones del Hospital donde se presta el servicio objeto del contrato, acuerdo con el cronograma establecido en el presente pliego de condiciones. La visita iniciara a las 8:00 a.m. y solo se certificara a aquellos participantes que hayan cumplido con el 100% del recorrido programado.

Los proponentes deberán hacer visita obligatoria simultánea de las instalaciones del Hospital donde se presta el servicio objeto del contrato, acuerdo con el cronograma establecido en el presente pliego de condiciones. La visita iniciara a las 8:00 a.m. y solo se certificara a aquellos participantes que hayan cumplido con el 100% del recorrido programado.

Quien no cumpla con este requisito no podrá presentar oferta, toda vez que se reitera la visita técnica acreditar y garantizar que los posibles oferentes conozcan el entorno de la empresa en la cual deberán prestar el servicio, máxime cuando se trata de un municipio donde sus condiciones y población implican la imperiosa necesidad de que se conozcan claramente el entorno, toda vez que no puede alegarse posteriormente causas de generación de desequilibrio en la ejecución del contrato por no conocer con claridad y previo a la participación en el proceso las condiciones de ejecución del mismo

9. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE (REQUISITO HABILITANTE)

Para el presente proceso de selección, los oferentes deberán acreditar experiencia mínima de cuatro (4) años en contratos ejecutados durante los últimos cinco (5) años, contados a partir de la fecha de cierre de la presente convocatoria, en contratos cuyo objeto incluya: la prestación de servicios de alimentación en entidades hospitalarias.

10. OFERTA ECONÓMICA

El proponente deberá diligenciar y presentar su oferta económica, diligenciando el Anexo “Técnico Económico”. La oferta económica deberá ser presentada en pesos colombianos, incluyendo el valor del impuesto al valor agregado IVA. La oferta económica debe incluir todos los costos directos e indirectos que se generan en la prestación del servicio. Para que la propuesta sea evaluada económicamente, se deberán cotizar la totalidad de los ítems. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de la misma y una vez suscrito el contrato se mantendrán fijos durante el término de su ejecución, por lo cual NO se aplicará fórmula de reajuste para este proceso contractual, salvo el caso excepcional de que disposiciones legales dispongan incremento en sus costos.

El proponente debe indicar el valor de su oferta (formato Anexo). Así mismo, el oferente deberá incluir en el valor de su oferta la totalidad de los costos requeridos para cumplir con el objeto contratado durante la ejecución del mismo (sin añadir filas o columnas).

El oferente deberá presentar su oferta en pesos colombianos sin anotar centavos.

En el evento que exista inconsistencia o diferencia entre los precios ofertados Vs. el valor de la propuesta económica, el proponente será calificado con cero (0) puntos.

Se deberá cotizar valores unitarios por dieta, mismos que serán multiplicados por las cantidades promedio día de dietas, se entenderá que la oferta se acoge al valor total definido para la presente convocatoria publica

Cuando la propuesta económica presentada supere el valor del presupuesto definido o sea inferior al 80% de éste, no será calificada económicamente.

10.1. VARIACIÓN DE PRECIOS

El proponente debe prever y manifestar de forma expresa que durante la vigencia del contrato, mantendrá los precios presentados en su oferta económica. El Hospital solo tendrá en cuenta, para una potencial variación, la expedición de disposiciones legales que así lo exijan o situaciones de fuerza mayor que estén debidamente soportadas y acreditadas.

10.2. DESCUENTOS

Teniendo en cuenta los costos directos relacionados a la prestación del servicio de Alimentos descrito en el objeto se recomienda solicitar la contraprestación monetaria mensual descontada de la facturación mensual del operador de acuerdo a los conceptos presentados a continuación:

CONCEPTO	PROYECCIÓN DEL COSTO 2019 (IPC 3,8%)	OBSERVACIONES
Agua	\$ 2.360.546	Estimado de acuerdo a personal y estimativos de consumo por uso
Energía	\$ 1.343.833	Determinado de acuerdo a la proporción del consumo de elementos eléctricos
Uso del Espacio Físico	\$ 695.840	Estimado de acuerdo al área y al valor del m ² de acuerdo al avalúo
Uso de Activos Fijos	\$ 209.623	Definido de acuerdo a la depreciación mensual de los equipos

Aseo	\$ 778.977	Calculado según proporción dada por el área en m ²
Vigilancia	\$ 660.557	Calculado según proporción dada por el área en m ²
TOTAL	\$ 6.049.377	MENSUALES

11. OBLIGACIONES DEL PROPONENTE

Con la sola presentación de la oferta el oferente que resulte adjudicatario, se obliga y compromete a cumplir con lo siguiente:

1. Planear, organizar, supervisar y coordinar la ejecución del contrato según las necesidades del Hospital.
2. Regirse por las condiciones estipuladas en las presentes especificaciones técnicas.
3. Cumplir con las leyes y reglamentaciones respectivas, como: el Decreto 3075 de diciembre de 1997 y la resolución 2674 de 2013.
4. Suministrar los alimentos y las dietas en la vajilla hasta la cama del paciente, en los horarios y con todos los componentes, en cuanto a cantidad y calidad estipulada en la minuta patrón y en las condiciones de tiempo y temperatura de acuerdo con las especificaciones técnicas enunciadas en éste documento, en la propuesta y en el contrato.
5. Desarrollar y actualizar los ciclos de menú cada tres meses de acuerdo a lo solicitado en estas especificaciones técnicas.
6. Presentar la estandarización de todas las recetas de las preparaciones ofrecidas en el servicio a la firma del contrato y desde el inicio del contrato la producción de alimentos se hará con recetas estandarizadas.
7. Procesar, empacar, almacenar y distribuir las dietas y/o alimentos, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en este documento.
8. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes,
9. Mantener un inventario adecuado de materia prima que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio.
10. Mantener y cuidar el inventario actual de la institución entre ellos equipos, utensilios y menajes, además de hacerse cargo de su respectivo mantenimiento correctivo y/o preventivo que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio, durante la ejecución del contrato.
11. Ofrecer alimentos que cumplan con óptimas características organolépticas y de presentación.
12. Evaluar la aceptabilidad de los alimentos y/o dietas, mediante la aplicación de encuestas de satisfacción a pacientes, mínimo cada dos meses cuyos resultados se presentarán a la Nutricionista supervisora, debidamente soportados y aplicar 100 encuestas mensuales de satisfacción al usuario establecida por la institución, las cuales se deben entregar tabuladas y soportadas.
13. Acordar con el supervisor del contrato el horario en que los proveedores entregarán los insumos dentro del hospital que cumplan con las rutas sanitarias del hospital.

14. Seleccionar los proveedores y exigirles el concepto sanitario emitido por Secretaría de Salud para sus productos e instalaciones. Así mismo exigirá el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos garantizando la inocuidad de los productos
15. Exigir a los proveedores el cumplimiento de las normas en cuanto a transporte, empaque y rotulado, temperatura y BPM de los productos, según la clasificación y características de estos.
16. Utilizar Equipos en todas las etapas del proceso (desde la obtención de la materia prima hasta la entrega del producto terminado), que cumplan con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, La resolución 2674 de 2013 o normas que lo sustituyan, garantizando en todo momento la reducción de factores de riesgo de contaminación de los alimentos por mal uso de los equipos utilizados en cualquier fase del proceso.
17. Presentar al inicio del contrato, un programa de control de calidad según lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997.
18. Controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos y/o dietas durante todo el proceso, manteniendo la temperatura fuera de peligro (fríos menor a 7° C y calientes por encima de 65° C) y un período de tiempo que no permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de preparado). Enviar al supervisor del contrato por escrito informe semanal de este control.
19. Guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (Menú de seguridad) rotulado y almacenado como mínimo 48 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para controles microbiológicos por causas imputables al contratista se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos este asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa. Enviar al supervisor del contrato por escrito informe semanal de este control.
20. Realizar los análisis microbiológicos mensuales en un tiempo de comida/día (un cárnico, un derivado cereal, verdura, ensalada y fruta en pulpa y/o entera) descritos en los términos de referencia y podrá programar en cualquier momento toma de muestras y procesos de auditoría a fin de vigilar las buenas prácticas de manufactura y la calidad microbiológica de los alimentos y dietas. En caso de que sean solicitados los cultivos adicionales (fisicoquímicos, organolépticos y microbiológicos) debido a quejas de los usuarios, los costos serán asumidos por el contratista y se deben realizar en el laboratorio determinado por el Hospital. Enviar al supervisor del contrato por escrito informe semanal de este control.
21. Aplicar las normas de higiene y manipulación de alimentos en todas las fases del proceso de producción de dietas, desde la obtención de materia prima hasta la entrega final del producto terminado, donde empleará los equipos y utensilios necesarios y adecuados.
22. El contratista y todo su personal se compromete y obliga a cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos, permitiendo establecer una barrera sanitaria impidiendo la contaminación de alimentos, con el fin de asegurar la salud y bienestar de los usuarios.
23. Mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas de: Recibo de alimentos, almacenamiento (cuarto frío y economato), cocina.
24. Cumplir con la ruta sanitaria del hospital y ejecutar un programa de fumigación y eliminación de plagas.

25. Aplicar el PLAN DE SANEAMIENTO con sus programas de limpieza y desinfección, disposición de residuos y control de plagas
26. Establecer el personal y demás elementos necesarios para garantizar el suministro puntual de las dietas.
27. Comprometerse a que si durante la ejecución del contrato se requiere cambio de personal cumplirá con los requisitos y dicho cambio será reportado con anticipación y anexará hoja de vida y requisitos completos.
28. Mantener el personal necesario para cumplir con los requerimientos del servicio, dentro de los requerimientos de calidad exigidos por la entidad (tipo, sabor, temperatura, olor, oportunidad, pertinencia, entre otros), se sugieren los perfiles siguientes: auxiliares de alimentos; jefe de cocina y administrador de servicio alimentos con experiencia laboral en instituciones hospitalarias mínima de 1 año con perfil técnico o profesional, ajustando su programación según la demanda del servicio.
29. Se deberá garantizar una nutricionista la cual se encargará de realizar el listado de dietas 7 días de la semana y el funcionamiento del servicio de alimentos así como todo lo relacionado con la facturación.
30. Informar con anticipación al Hospital cualquier cambio de recurso humano tanto profesional como operativo para su autorización.
31. Garantizar que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas.
32. En el caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de la alimentación, sea reemplazado o reubicado en una labor en la que no tenga contacto con la misma, mientras no se resuelva su cuadro sintomático.
33. En caso de que algún empleado presente una incapacidad, calamidad y/o permiso el operador deberá presentar su reemplazo por el tiempo que se requiera.
34. Cumplir con el programa de seguridad y salud en el Trabajo para sus trabajadores.
35. Cumplir con el reglamento de ingreso y permanencia del hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha
36. Informar por escrito al supervisor y/o interventor, asignado por el Hospital cualquier situación que altere la normal distribución de alimentación el mismo día en que se presente.
37. Informar por escrito al supervisor, los cambios que se presenten en la minuta diaria con su debida justificación, a más tardar el día anterior para ser aprobados.
38. Disponer al inicio del contrato y durante la ejecución del mismo para la revisión por el Hospital o la supervisión y/o interventora de lo siguiente:
 - _ Relación del personal con el que cuenta para la ejecución del contrato adjuntando hojas de vida, requisitos, exámenes médicos, examen de salud ocupacional donde se certifique que son aptas para trabajar, laboratorio completos y vacunas con vigencias según norma establecida. Adjuntando el cronograma mensual de turnos y horarios.
 - _ Concepto Higiénico sanitario favorable para los vehículos que transportarán alimentos.
 - _ Plan de saneamiento básico completo.
 - _ Plan de capacitación a manipuladores completo, con su cronograma.
 - _ Sistema de aseguramiento de la calidad.
 - _ Plan integral de manejo ambiental
39. Disponer durante la ejecución del contrato para la supervisión de:

- _ Ciclo de minutas de dietas normales y derivadas, incluyendo dietas pediátricas.
 - _ Lista de proveedores con fotocopia del acta de la última visita de vigilancia y control para fábrica de alimentos y concepto higiénico sanitario favorable.
 - _ Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013.
 - _ Fichas técnicas documentadas con los requisitos exigidos a los proveedores de materias primas.
 - _ Asistir y a participar en las reuniones mensuales programadas que la interventora y/o supervisión del contrato convoquen para hacer seguimiento a la ejecución contractual.
40. Comprometerse a no utilizar las instalaciones, muebles y equipos del hospital para la producción, ensamble o distribución de alimentos o dietas para entidades diferentes a las mencionadas en este contrato.
 41. Permitir la verificación por parte del hospital sobre: la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia de menaje, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de los alimentos y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.
 42. Al inicio del contrato el contratista deberá entregar el manual de funciones específico de cada uno de los cargos estipulados para el hospital.
 43. Presentar semanalmente los informes de pedido y entrega de dietas al supervisor del contrato.
 44. El proveedor deberá estar presto a atender a cualquier visita de auditoría externa autorizada por el hospital y dar respuesta a las necesidades presentadas u oportunidades de mejoramiento establecidas por el auditor externo.
 45. Diligenciar cada uno de los formatos establecidos en el manual de procedimientos del hospital y garantizar un adecuado almacenamiento de dichos registros.
 46. Realizar las encuestas de satisfacción de servicio alimentos institucionalizados por parte de la E.S.E. de acuerdo a los requerimientos definidos por el supervisor de contrato (periodicidad, modo, número, etc.)
 47. Participar en las evaluaciones internas del servicio de alimentos que sean establecidas por el hospital.
 48. El proveedor deberá informar al hospital cuando el contrato se encuentre en un 70% de ejecución y solicitar adición o renovación del contrato a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
 49. Los precios deben mantenerse en firme a partir de la presentación de la misma y una vez suscrito el contrato se mantendrán fijos durante el término de su ejecución, por lo cual NO se aplicará fórmula de reajuste para este proceso contractual.
 50. Facturar al hospital las dietas y refrigerios consumidos por los pacientes de la E.S.E. Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha y aquellas que por su régimen dietario no puedan ser suministradas a otro paciente, es decir que si una Dieta es solicitada para un paciente que fallezca, le suspendan vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio de hospitalización se podrá utilizar para otro paciente con igual prescripción dietaria y se facturara una sola dieta. Si es diferente la prescripción dietaria la nutricionista será la encargada de autorizar o no la utilización de esta dieta.

51. El contratista deberá realizar el pago de las contraprestaciones estipuladas en el estudio de mercado con relación al uso del espacio físico y demás servicios prestados por partes de la E.S.E. Hospital Mario Gaitán Yanguas de Soacha al operador.
52. El contratista deberá asumir el pago del 100% del consumo del servicio de gas natural, el cual debe pagarse directamente en la oficina de Tesorería

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La evaluación jurídica, financiera, técnica, de experiencia, económica y calidad de las propuestas se llevará a cabo en el término establecido en el cronograma del proceso de selección del presente pliego.

El incumplimiento de alguno de los requisitos legales exigidos (Ver Numeral 3.8 Causales de rechazo del presente pliego de condiciones), acarreará el RECHAZO de la misma; por consiguiente la propuesta no será considerada para la evaluación jurídica, financiera, técnica, experiencia, calidad y económica.

12. FACTORES DE EVALUACIÓN:

FACTOR	EVALUACIÓN
JURÍDICO	CUMPLE/ NO CUMPLE
FINANCIERO	CUMPLE/ NO CUMPLE
TÉCNICO DOCUMENTOS (HABILITANTE)	CUMPLE/ NO CUMPLE
EXPERIENCIA	CUMPLE/ NO CUMPLE
OFERTA DEL SERVICIO	1.000 PUNTOS
PUNTAJE TOTAL	1.000 PUNTOS

12.1. EVALUACIÓN JURÍDICA (CUMPLE o NO CUMPLE - HABILITANTE)

Para la evaluación jurídica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales establecidos en el presente pliego de condiciones. A esta evaluación no se le asignará puntaje, su resultado será de carácter CUMPLE o NO CUMPLE.

12.2. EVALUACIÓN FINANCIERA (CUMPLE O NO CUMPLE - HABILITANTE)

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

12.2.1. INDICADORES FINANCIEROS

Es importante que el proponente antes de presentar la oferta verifique el cumplimiento de los indicadores financieros establecidos por el Hospital, de acuerdo con los siguientes parámetros:

12.2.2. CAPITAL DE TRABAJO:

Es la diferencia entre el Activo corriente y el Pasivo corriente, constituye los recursos que dispone un negocio para cancelar su Pasivo a corto plazo. Sirve para medir la capacidad

de una empresa para pagar oportunamente sus deudas en un periodo no mayor al del ejercicio Fiscal.

CAPITAL DE TRABAJO = ACTIVO CORRIENTE – PASIVO CORRIENTE

Condición	CUMPLE / NO CUMPLE
DEBE SER COMO MÍNIMO IGUAL AL 100 % DEL PRESUPUESTO DE LA PRESENTE CONVOCATORIA	

12.2.3. RAZÓN CORRIENTE

Se denomina también relación corriente y permite verificar la liquidez de la empresa a corto plazo para afrontar sus compromisos de corto plazo.

RAZÓN CORRIENTE = ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE

	CUMPLE /NO CUMPLE
DEBE SER IGUAL O SUPERIOR A 2.0 VECES	

12.2.4. NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL.

Este indicador establece el porcentaje de participación de los acreedores dentro de la empresa, el riesgo que incurren tales acreedores, el riesgo de los dueños y la conveniencia o inconveniencia de un determinado nivel de endeudamiento para la empresa.

NIVEL DE ENDEUDAMIENTO = PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL

	CUMPLE /NO CUMPLE
DEBE SER IGUAL O MENOR AL 50%	

Para el caso de consorcios o uniones temporales la evaluación financiera se realizará sumando los estados financieros presentados por cada uno de los que lo integran, y a esta sumatoria se le aplicaran las respectivas fórmulas para obtener los indicadores del consorcio o unión temporal.

EVALUACIÓN TÉCNICA Y EXPERIENCIA.

Para la evaluación técnica y de experiencia se tendrán en cuenta únicamente los proponentes que hayan cumplido con las evaluaciones jurídicas y financiera.

13. EVALUACIÓN TÉCNICA.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA

Criterios de calificación técnica: Se verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas cotizando cada uno de los ítems relacionados, con la presentación de la oferta económica. Los criterios de calificación técnica de selección de desarrollan bajo el aspecto de cumplimiento CUMPLE / NO CUMPLE teniendo en cuenta los DOCUMENTOS TÉCNICOS que certifiquen los requisitos técnicos relacionados a continuación:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO
-------------------------	--------	----

			CUMPLE
1. Programación de menús	Análisis químico		
	Ciclo de menús		
	Manual de dietas		
2. Calidad del servicio	Certificación que cumpla con la norma 3075/1997 y resolución 2674 de 2013		
3. Hoja de vida	Relación del personal con el que cuenta para la ejecución del contrato adjuntando hojas de vida, carne de manipulación de alimentos, exámenes médicos, examen de salud ocupacional donde se certifique que son aptas para trabajar, laboratorio completos, vacunas y experiencia laboral mínima de 1 año en instituciones hospitalarias con vigencias según norma establecida 3075/1997 y resolución 2674 de 2013.		
3. Certificaciones de experiencia en servicio de alimentos en instituciones hospitalarias	Para efecto de definir la experiencia se establecerá de acuerdo a los lineamientos fijados por el hospital para los procesos de convocatorias públicas.		

14. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Las certificaciones deben cumplir con todos los requisitos en caso contrario no serán tenidas en cuenta para esta evaluación. Los oferentes deben acreditar experiencia específica conforme lo establecido en el numeral 9. Experiencia Del Proponente.

Para efectos de calificación se verificarán certificaciones de contratos ejecutados durante los últimos cinco (05) años de conformidad con el numeral 8. Cada una de ellas debe contener:

- Nombre de la persona natural o jurídica contratante
- Nombre de la persona natural o jurídica que prestó el servicio.
- Objeto del contrato
- Fecha de iniciación y terminación del contrato o tiempo de ejecución del contrato
- Valor del contrato.
- Porcentaje de participación (en caso de contratos celebrados como parte de un consorcio o unión temporal)
- Nivel de cumplimiento excelente o bueno.
- Nombre, firma y cargo de quien expide la certificación.

Las certificaciones que no cumplan con los anteriores parámetros no se tendrán en cuenta para efectos de evaluación.

Para efectos de la evaluación de experiencia se tendrán en cuenta únicamente las certificaciones de contratos cuyo valor sumado sea igual o superior al 80% del presupuesto oficial de la convocatoria.

15. EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICO – ECONÓMICA (1.000 PUNTOS)

Para la evaluación de este criterio sólo se tendrán en cuenta las PROPUESTAS que hayan sido ADMITIDAS JURÍDICA Y FINANCIERAMENTE y que hayan CUMPLIDO con los requisitos TÉCNICOS MÍNIMOS y las condiciones de experiencia.

Para esta evaluación el proponente deberá cotizar la **TOTALIDAD** de los ítems o requerimientos efectuados por la ESE en los presentes pliegos, según lo estipulado en el anexo “TÉCNICO ECONÓMICO”.

En este factor de evaluación se asigna como máximo puntaje (1.000 puntos) a la propuesta cuyo valor ofertado sea el más favorable para la entidad, los demás oferentes se les asignará el puntaje que corresponda previa regla de tres.

La oferta presentará valores unitarios los cuales será proyectados con base en el promedio de dietas a suministrar, si la oferta excede el presupuesto definido para la presente convocatoria será rechazada.

16. ADJUDICACIÓN O SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

La adjudicación del contrato que resulte de la presente CONVOCATORIA se hará a la propuesta que resulte más favorable para la entidad, previa recomendación del Comité de Compras y contratos de acuerdo a lo previsto en el Acuerdo 001 de 2018 emanado de la Junta Directiva del Hospital y el Manual de Contratación de la ESE Resolución 097 de 2018. Si bien dicho concepto es necesario y previo a la adjudicación, no es vinculante para el Gerente, quien podrá apartarse de esta recomendación exponiendo los fundamentos que le sirven de sustento a su decisión en el acto de adjudicación.

17. CRITERIOS DE DESEMPATE

Si de la sumatoria de los puntajes asignados a los diferentes criterios evaluados dos (2) o más ofertas obtienen empate en el mayor puntaje, serán preferidos en igualdad de condiciones los oferentes empleadores que tengan en sus nóminas por lo menos un mínimo del 10% de sus empleados en condiciones de discapacidad, de conformidad con lo dispuesto en el art. 24 de la ley 361 de 1997. Si subsistiere el empate se preferirá la oferta que haya obtenido la mayor calificación en el criterio económico, si con la calificación del criterio económico no fuere posible el desempate, se seleccionará la oferta que haya obtenido la mayor calificación en el criterio de experiencia, no obstante si persiste el empate se acudirá al mecanismo de la balota en audiencia pública con la presencia de la oficina de control interno la subgerencia administrativa, la oficina de contratación y los oferentes que estén interesados en participar.

Tanto del desempate por mayor puntaje en el Aspecto económico como del aspecto técnico, se levantará acta que suscribirán el Gerente del Hospital, la Subgerencia Administrativa y Financiera, los Veedores ciudadanos y los proponentes que asistan a la audiencia que se citará previamente a través de la página web del Hospital.

La no asistencia a la audiencia por parte de alguno de los proponentes empatados, no será causal de aplazamiento de la misma y se realizará con los que concurren.

18. TÉRMINO PARA FIRMA DEL CONTRATO E INICIACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL MISMO.

El contratista deberá suscribir y legalizar el contrato, dentro de los términos establecidos en el cronograma del presente proceso.

19. DE LOS RIESGOS EN EL PROCESO DE CONTRATACION

Las áreas intervinientes en la etapa precontractual, deberán determinar y evaluar los riesgos, combinando la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento, así como su forma de mitigarlo; para lo cual se tendrán en cuenta los siguientes conceptos:

Riesgos Económicos: Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.

Riesgos Sociales o Políticos: Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.

Riesgos Operacionales: Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.

Riesgos Financieros: Son el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ir) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciamientos, entre otros.

Riesgos Regulatorios: Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.

Riesgos de la Naturaleza: Son los eventos naturales previsible en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.

Riesgos Ambientales: Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

Riesgos Tecnológicos: Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

ANÁLISIS DE RIESGOS.

Para el presente proceso de selección y la ejecución del contrato que de él se derive se han estimado, tipificado y asignado los siguientes riesgos previsible involucrados en la contratación:

RIESGOS ADMINISTRATIVOS	
<p>RIESGO INTERNO: Capacidades, fortalezas y debilidades del personal que participa en las etapas del proceso de contratación.</p>	<p>RIESGO EXTERNO: Inoportunidad en la legalización del contrato.</p>
<p>MECANISMO DE MITIGACIÓN: Capacitar al personal que interviene en el proceso</p>	<p>MECANISMO DE MITIGACIÓN: Realizar seguimiento oportuno y permanente por el área competente y responsable de la legalización del contrato, con matriz que regule tiempos de legalización.</p>
<p>RIESGO: Demora en procesos administrativos que afecten el proceso de contratación</p>	

MECANISMO DE MITIGACIÓN: Establecer puntos de control en los procedimientos identificando barreras.	
--	--

RIESGOS TÉCNICOS OPERATIVOS Y DE EJECUCIÓN.	
<p>RIESGO INTERNO: Deficiencias en el ejercicio de supervisión</p> <p>MECANISMO DE MITIGACIÓN: Capacitar al personal con relación a sus obligaciones, brindar una copia del contrato con el fin brindar herramienta para la supervisión de las obligaciones específicas del contrato y medir la adherencia a las disposiciones que rigen su ejercicio</p>	<p>RIESGO EXTERNO: Falta de calidad en el bien y/o servicio contratado.</p> <p>MECANISMO DE MITIGACIÓN: Realizar reuniones de seguimiento periódicas a la ejecución de los contratos entre las partes, levantando actas de las mismas.</p> <p>Solicitar Póliza de cumplimiento con el fin de hacerla efectiva dado el caso en que no se cumpla con los parámetros de calidad en el bien y/o servicio contratado.</p>

RIESGOS TÉCNICOS - FINANCIEROS Y DE MERCADO.	
<p>RIESGO INTERNO: Contar con la disponibilidad de recursos económicos para adelantar el proceso.</p> <p>MECANISMO DE MITIGACIÓN: Verificar previa y obligatoria con el área de presupuesto para garantizar existencia de los recursos.</p>	<p>RIESGO EXTERNO: Resistencia al pago de servicios y contraprestaciones solicitadas dentro de las obligaciones del contratista enunciadas en el Literal 5 del presente estudio</p> <p>MECANISMO DE MITIGACIÓN: Restringir los pagos al operador a la emisión de la certificación de cumplimiento y a la autorización de descuentos sobre los pagos de las facturas</p>

GARANTÍAS QUE DEBERÁ CONSTITUIR EL CONTRATISTA

20. GARANTÍA ÚNICA

El contratista seleccionado se obliga a constituir por su cuenta y presentar a favor del La E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA., una garantía única a favor de Entidades Estatales expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, que ampare los riesgos que a continuación se enumeran a favor del tomador y/o cliente, con los siguientes amparos:

- Cumplimiento del objeto del contrato**, el pago de las multas y demás sanciones que se le impongan, por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%), del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la suscripción del contrato.
- Amparo de calidad del servicio**, por una cuantía equivalente al quince (15%) por ciento del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más, contados a partir de la suscripción del contrato.
- Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e indemnizaciones laborales del personal a cargo del contratista;** por una cuantía equivalente al veinte por ciento

- (20%), del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato, y tres (3) años más, contados a partir de la terminación del contrato.
- d. **Responsabilidad Civil extracontractual** por una cuantía equivalente al veinte (20%) por ciento del valor total del contrato y con una duración igual al plazo de ejecución del contrato, y un (1) año más, contados a partir de la terminación del contrato.

Original Firmado
LUIS EFRAÍN FERNÁNDEZ OTÁLORA
GERENTE

V/B PEDRO ENRIQUE CHAVES / SUBGERENTE ADMINISTRATIVO
V/B DIANA VILLANI LADINO / ASESORA JURÍDICA
V/B JORGE ALBERTO GARCÍA G. / ABOGADO JURÍDICA

ANEXOS

1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
2. MODELO DE CERTIFICACIÓN APORTES A PARAFISCALES
3. ANEXO OFERTA DEL SERVICIO
4. ACEPTACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANEXO No. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Bogotá D. C.

Señores

E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA
Soacha (C).

Referencia: CONVOCATORIA Pública E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA No. ----- de 2018. PARA CONTRATAR ----- de la E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA ubicado en la Calle 13 No 9 – 85 de Soacha (C).

El suscrito _____ identificado con la cédula de ciudadanía _____ expedida en _____, actuando en nombre de _____ y/o en calidad de representante legal de la compañía _____, domiciliada en _____ y suficientemente autorizado según consta en _____, me permito presentar propuesta para----- la E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA ubicado en la Calle 13 No 9 – 85 de Soacha (C).

Los términos de esta propuesta han sido formulados con base en las especificaciones contenidas en los pliegos de condiciones. Declaro aceptar y haber entendido en toda su extensión sus alcances y significado.

El suscrito declara:

- 1.- Bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que en el evento de resultar adjudicatario de esta CONVOCATORIA, cumpliré con todo lo ofrecido en esta propuesta. Por lo tanto acepto, si así no se hiciere, que la E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA haga efectiva la garantía de seriedad de la propuesta, sin tener derecho a reclamación alguna y que la E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA tome las decisiones que estime convenientes con respecto a la adjudicación de la presente convocatoria pública.
- 2.- Que ninguna persona natural o jurídica diferente del aquí proponente tiene interés en la propuesta que presento ni en el contrato que pudiera celebrarse y que en consecuencia, sólo comprometo a la firma que represento.
- 3.- Que hemos examinado cuidadosamente los pliegos de condiciones correspondientes y nos hemos enterado perfectamente del significado de todo lo que en estas se expresan, aceptamos su contenido y en caso que nos fuera adjudicado el contrato, nos obligamos a cumplir con lo establecido en los mismos.
- 4.- Que no estamos incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la ley 80 de 1993, ni en ninguno de los eventos de prohibición especiales para contratar.

5.- Que no somos responsables fiscalmente en virtud de lo dispuesto en la ley 610 del 2000 y la resolución orgánica 05149 de la Contraloría General de la República.

6.- Que nos encontramos al día con el pago de los aportes de nuestros empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, conforme a lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

7.- Que ejecutaremos el contrato de acuerdo con los precios y calidades relacionados en la propuesta.

8.- Que el valor total de la propuesta es de _____ pesos (\$ _____), incluido el Impuesto al valor Agregado -IVA-.

9.- Que la oferta tiene una validez de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la presente convocatoria pública.

10.- Que aceptamos expresamente la forma de pago establecida en los términos de referencia.

11.- Que en caso que se nos adjudique la presente invitación pública, nos comprometemos a suscribir el correspondiente contrato y a otorgar dentro de los plazos exigidos en los términos de referencia, todas las garantías solicitadas en los montos y vigencias indicadas.

12.- Que en el evento de resultar favorecido en la adjudicación, nos obligamos a aceptar la supervisión designada por la E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA

13.- Manifestamos bajo la gravedad del juramento, que no nos ha sido aplicada la garantía de cumplimiento y/o calidad en los últimos dos (2) años, ni nos han sido impuestas multas durante este período.

14.- Esta propuesta sólo compromete a la firma que represento.

15.- La propuesta se presenta en original, copia y medio magnético que consta de _____ (____) folios debidamente numerados.

16.- Aceptamos que la presente propuesta no compromete al E.S.E HOSPITAL MARIO GAITÁN YANGUAS DE SOACHA

Para todos los efectos informo a ustedes que toda la correspondencia relacionada con esta invitación la recibiremos en:

Dirección: _____ Ciudad: _____

Fax: _____ Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

Cordialmente,

PROPONENTE: NOMBRE: _____

NIT/C.C.: _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FIRMA: _____

ANEXO TÉCNICO ECONÓMICO

TIPO DE DIETA	CANTIDAD	VALOR	IVA	VALOR TOTAL
NORMAL PEDIÁTRICA	1			
BLANDA/SEMIBLANDA	1			
ASTRINGENTE	1			
HIPOSODICA	1			
HIPOGLUCIDA	1			
HIPOGRASA	1			
HIPERCALORICA	1			
HIPERPROTEICA	1			
LIQUIDA CLARA	1			
LIQUIDA COMPLETA	1			
COMPLEMENTARIA I	1			
COMPLEMENTARIA II	1			
COMPLEMENTARIA III	1			
HIPOSODICA /HIPOGLUCIDA	1			
CORONARIA	1			
NORMAL	1			
GASTROCLICIS	1			
TOTAL				

Nota. Se entenderá que la oferta se ajusta al valor total del presupuesto definido para la presente convocatoria.

Nota. Se advierte que este formato de anexo técnico económico no puede ser objeto de modificación alguna por parte de los interesados en participar en el proceso

ANEXO No. 2

MODELO DE CERTIFICACIÓN ACREDITANDO PAGO DE APORTES SOLO APLICA PARA PERSONAS JURÍDICAS (ART. 50 LEY 789/02)

Nombre o razón social del proponente _____

CERTIFICACIÓN

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

Expedida a los _____ días del mes de _____ de _____

Nombre: _____

Cargo: _____

Firma: _____

(Proponente, Representante legal o Revisor Fiscal (cuando esté OBLIGADO A TENER REVISOR FISCAL))

LAS PERSONAS NATURALES O PROPIETARIOS DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, DEBEN ACREDITAR SU AFILIACIÓN A SALUD Y PENSIONES Y PAGO DEL MES ANTERIOR A LA FECHA DE CIERRE.

ANEXO No. 3

ACEPTACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nombre o razón social del proponente _____

CERTIFICACIÓN

El suscrito Certifico que _____ con C.C, o NIT
No. _____, manifiesto que acepto las especificaciones técnicas
establecidas en el Pliego de la Convocatoria Pública No. _____.

Expedida a los _____ días del mes de _____ de _____

Nombre: _____

Cargo: _____

Firma: _____