



SOLICITUD INVITACIÓN A PRESENTAR PROPUESTAS

E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA DE CHAPARRAL TOLIMA
NIT: 890.701.459-4

Fecha: Julio del 2023

Asunto: SERVICIO INTEGRAL PARA LA PREPARACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

SARA MARITZA CAMPOS ANGARITA, actuando en su condición de Gerente del HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO DE CHAPARRAL – TOLIMA invita a las personas naturales o jurídicas que estén interesados en prestar sus servicios con la E.S.E., a que alleguen propuestas para **PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL PARA LA PREPARACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA, INCLUIDO EL PERSONAL, INSUMOS, ELEMENTOS, SUMINISTROS, ASÍ COMO EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DEL EQUIPO DE COCINA, ACCESORIOS Y TODAS LAS INSTALACIONES HIDRÁULICAS, SANITARIAS DE GAS Y ELÉCTRICAS NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA E.S.E.**

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y SUS CARACTERÍSTICAS GENERALES

Objeto: PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL PARA LA PREPARACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA, INCLUIDO EL PERSONAL, INSUMOS, ELEMENTOS, SUMINISTROS, ASÍ COMO EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DEL EQUIPO DE COCINA, ACCESORIOS Y TODAS LAS INSTALACIONES HIDRÁULICAS, SANITARIAS DE GAS Y ELÉCTRICAS NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA E.S.E.

Clase de contrato: Prestación de Servicios

Plazo: UN (01) MES CALENDARIO

Valor y forma de pago: El valor destinado para este acto contractual será de **CUARENTA Y TRES MILLONES DE PESOS (\$43.000.000)** pagaderos al contratista mensualmente del valor que resulte de multiplicar el valor de la ración * la cantidad de acuerdo con las solicitudes y conforme los precios acordados y que estén debidamente avalados y aprobados por la supervisora asignada. Previa a la autorización del pago, se deberá presentar facturación legalmente emitida, o cuenta de cobro mensual, informe de actividades realizadas para la preparación y distribución de los alimentos indicado la cantidad de raciones al mes y debidamente distribuida en todas las áreas del hospital, certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por el supervisor y verificación de los soportes de pago de seguridad social de sus empleados dentro de la oportunidad legal dispuesta y los desprendibles de pago o planilla de pagos que incluya el personal que labora en el hospital comprobando la cancelación de cada una de las personas vinculadas con la empresa y parafiscales, si a ello hubiere lugar.





En todo caso estos pagos estarán sujetos al flujo de efectivo de recursos de la E.S.E.

PARÁGRAFO 1: Del valor mensual facturado, el Contratista autoriza a descontar a favor del Hospital el valor correspondiente a servicios públicos conforme los siguientes porcentajes cobrados por cada empresa prestadora de servicios públicos:

901280981 CELSIA TOLIMA S.A. ESP	5%
809002366 EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS DE CHAPARRAL	4%
891101577 ALCANOS DE COLOMBIA S.A. E.S.P.	5%

Los porcentajes antes descritos corresponden a los establecidos internamente por la entidad para cada centro de costo contable y en el caso específico corresponde a los costos asociados a la estancia. El cual está distribuido de la siguiente manera:

SERVICIO	%	SERVICIO PÚBLICO
Estancia Cirugía General	3	AGUA
Estancia Ginecología	4	
Estancia Medicina Interna	3	
Estancia Ortopedia	1	
Estancia Pediatría	4	
SERVICIO	%	SERVICIO PÚBLICO
Estancia Cirugía General	3	GAS
Estancia Ginecología	4	
Estancia Medicina Interna	3	
Estancia Ortopedia	0	
Estancia Pediatría	5	
SERVICIO	%	SERVICIO PÚBLICO
Estancia Cirugía General	3	ENERGÍA ELÉCTRICA
Estancia Ginecología	4	
Estancia Medicina Interna	4	
Estancia Ortopedia	1	
Estancia Pediatría	3	

Teniendo en cuenta la información anterior se procede a selección los valores, los cuales según en los datos estadísticos como MODA y se define como **el valor que aparece con mayor frecuencia en un conjunto de datos.**

Teniendo en cuenta lo anterior, se tiene en cuenta que para el servicio del AGUA los valores que aparecen con mayor frecuencia son 3 y 4.

Para el servicio del GAS el valor que aparecen con mayor frecuencia es 3.

Finalmente, para el servicio público de ENERGÍA ELÉCTRICA son 3 y 4.

La **MEDIANA** se define como un conjunto, es decir, es un valor que se encuentra a la mitad de los otros valores. Para el ejemplo anterior, se tienen los datos para el AGUA 1, 3 y 4, la E.S.E toma el número 4 porque es el mayor porcentaje que se repite y adicional a esto se incrementa en 1 punto para subsanar los imprevistos.





Para el servicio del GAS tenemos los valores 0, 3, 4 y 5 la E.S.E toma el número 3 porque es el mayor porcentaje que se repite y adicional a esto se incrementa en 1 punto para subsanar los imprevistos.

Para el servicio de ENERGÍA ELÉCTRICA tenemos 1, 3 y 4, la E.S.E toma el número 4 porque es el mayor porcentaje que se repite y adicional a esto se incrementa en 1 punto para subsanar los imprevistos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES GENERALES:

- 1). Acatar la Constitución, las Leyes y procedimientos establecidos por el Gobierno Nacional y demás disposiciones pertinentes.
- 2). Cumplir con lo previsto en las disposiciones y especificaciones esenciales de la propuesta presentada.
- 3). Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de Seguridad Social en salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- 4). Constituir las Garantías requeridas en los tiempos estipulados para ello, cuando así se le piden.
- 5). Garantizar la calidad de los servicios contratados y responder por ello.
- 6). Acatar las sugerencias e instrucciones que durante el desarrollo del contrato le imparta el supervisor.
- 7). Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones que pudieran presentarse.
- 8). No encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley para contratar.
- 9). Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.
- 10). Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la E.S.E. y esta cobijada de reserva legal.
- 11). Firmar el acta de inicio, de común acuerdo con el supervisor una vez legalizado y perfeccionado el contrato.
- 12). Firmar el Acta de recibo parcial de las actividades desarrolladas acorde con los documentos suscritos por el supervisor del contrato.





13). El contratista deberá cumplir con el objeto del contrato y velar que se cumpla y se ofrezca en las mejores condiciones de calidad y en los términos pactados de conformidad con la propuesta presentada y según requerimientos por parte de la E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA del Municipio de Chaparral.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: El CONTRATISTA se obliga para con el HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA E.S.E. a la prestación de servicios, para lo cual cumplirá con las siguientes actividades:

1). Responder por las adecuaciones de los locales y área de cocina para la ejecución del contrato.

2). El Contratista será el responsable de completar la dotación y adecuar por su cuenta las instalaciones con los muebles, equipos, menaje elementos de cocina, vajilla, etc., para la realización de todo el proceso: recibo, almacenamiento, producción, empaque, ensamble, conservación, distribución y transporte de dietas y/o productos alimenticios (calientes, fríos o congelados) cumpliendo los requisitos establecidos en la norma vigente, mediante acta que formará parte integral del contrato.

3). El Contratista será directamente responsable de realizar las adecuaciones, mantenimiento correctivo y preventivo de todas las ÁREAS FÍSICAS entregadas y utilizadas para dar cumplimiento al alcance del contrato, manteniendo dichas áreas en óptimas condiciones para el funcionamiento del servicio y presentando el cronograma con los registros correspondientes, cada seis meses, o como el área encargada en el HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA E.S.E., lo disponga.

4). El Contratista será directamente responsable del mantenimiento preventivo, correctivo de todos los EQUIPOS los de su propiedad o los entregados por el hospital, presentando un cronograma al responsable de esta labor en el HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA E.S.E., cada seis meses, garantizando de forma excelente la prestación del servicio.

5). El Contratista se compromete a la terminación del contrato de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver los locales, equipos y elementos de cocina que fueron entregados en el inventario inicial en buenas condiciones salvo el deterioro natural por el uso, lo que quedará registrado en el acta de entrega.

6). Ofrecer la alimentación en loza desechable a los pacientes que lo requieran según patología, criterio y solicitud de las nutricionistas del HRZ. La loza utilizada para la distribución de alimentos en el servicio de pediatría no será de porcelana.

Nota: La entrada de los proveedores se ajustará a los horarios establecidos por el HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA E.S.E., para ese fin.

ASEO DE EQUIPOS Y ÁREAS FÍSICAS UTILIZADOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (CONTRATISTA)

1). El aseo general, limpieza y desinfección, de equipos, dotación e instalaciones físicas utilizadas para la prestación del servicio, estará a cargo del Contratista cumpliendo con la condición higiénica sanitaria exigida por el ente de vigilancia externo e interno. Estas disposiciones incluyen fumigación semanal y/o quincenal por cuenta del Contratista, lavado y desinfección de la trampa de grasa, campanas y ductos extractores, cumpliendo con la normatividad vigente, el Plan de Saneamiento Básico del servicio de Alimentación, procedimiento de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua de acuerdo con los procedimientos establecido en la institución.





- 2). El Contratista cumplirá con lo presentado en la oferta, en concordancia con lo establecido por la secretaria de Salud (Resolución 2674/2013), Ministerio del Medio Ambiente (Res. 0300, abril/98 y Decreto 2676 dic /97; manual de procedimientos para la gestión integral de residuos hospitalarios y similares de Colombia, Ministerio del Medio Ambiente y Protección Social, junio 2000) y demás normas que las adicionen o modifiquen.
- 3). La limpieza y desinfección de las áreas de cocina, bodega, despensa comedores y cocinas periféricas, deben ser realizada por el personal del Contratista de acuerdo con las normas de Bioseguridad e higiene y al procedimiento de limpieza y desinfección del HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA ESE.
- 4). El Contratista seguirá la ruta epidemiológica del contratante. Los desperdicios de alimentos no se utilizarán para lavazas de engorde de animales y se someterán a desnaturalización antes de su eliminación final. El Contratista será responsable de la recolección, clasificación y evacuación diaria de los residuos sólidos y líquidos.
- 5). El Contratista efectuará por su cuenta y riesgo, la fumigación mensual y desinfección de las áreas del Servicio, comedor, lactario y cafetería para control de plagas, roedores y rastros de acuerdo con la norma y protocolos – procedimientos establecidos en el HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA ESE.

CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

- 1). El Contratista cumplirá con los análisis microbiológicos del agua utilizada en los servicios, alimentos crudos y procesados, superficies de áreas de trabajo, frotis de manos del personal y los que se considere necesarios, tanto del servicio de alimentación como del lactario y fórmulas lácteas, cada seis meses, dando cumplimiento a la norma. La toma y resultados de estos análisis, será reportado a la nutricionista encargada en el HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA ESE.
- 2). El Contratista será responsable del plan de mejora e implementación en caso de ser necesario. La primera toma de muestras será realizada a los 15 días del inicio del contrato.

CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE LACTARIO (CONTRATISTA)

- 1). El Contratista suministrará la totalidad de las fórmulas lácteas listas para el consumo en la Concentración y cantidad de acuerdo con la necesidad de los neonatos o pacientes pediátricos hospitalizados: - Fórmulas de iniciación: 0 – 6 meses - Fórmulas de continuación: 6 – 12 meses - Fórmulas para niños: mayores de 1 año - Fórmulas especiales: para prematuros, antirreflujo, de soya, libre de lactosa o según patología.
- 2). El Contratista dotará esta área con los elementos y menaje necesario al momento del inicio del contrato, para la puesta en práctica de todos los procesos que garanticen calidad e inocuidad a los menores y a pacientes con nutrición enteral y fórmulas artesanales.
- 3). El Contratista es responsable del manejo del lactario, de acuerdo con la normatividad vigente para esta área. De los procesos de limpieza y desinfección de áreas físicas y elementos, manipulación, preparación y suministro de fórmulas lácteas y leche materna, aplicando los procedimientos contenidos en el Manual del lactario, de tal manera que garantice la calidad y seguridad del producto.





Hospital San Juan Bautista E.S.E.

Nit 890.701.459-4
Chaparral - Tolima

- 4). El servicio de lactario se prestará las veinticuatro horas del día de lunes a domingo (incluyendo festivos) de forma interrumpida, para lo cual el Contratista contará con el número de auxiliares de cocina suficiente en caso de ser necesario.
- 5). El personal que labore el Contratista cumplirá con los elementos de protección personal y bioseguridad.
- 6). Aportar las hojas de vida de las personas a intervenir en el cumplimiento del objeto contractual junto con el certificado de manipulación de alimentos y valoración médica de aptitud para manipular alimentos.
- 7). Anexar dentro de los 5 días siguientes a la suscripción del acto contractual, los contratos que como empresa suscribieron con el personal que se encuentran prestando sus servicios al Hospital.
- 8). El Contratista presentara ciclo semanal de refrigerios nocturnos para las mamás canguro el cual se Suministra diariamente a aquellas que realizan alojamiento conjunto en la institución en caso de que se requiera. El refrigerio consiste en una (1) bebida caliente por 240 c.c. y un alimento energético Para el efecto deberá tenerse en cuenta en la propuesta económica.

SERVICIOS PÚBLICOS HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA ESE.

- 1). El Contratista cancelará el valor correspondiente a los servicios públicos consumidos durante la prestación del servicio, es importante mencionar que el hospital no cuenta con contadores independientes para el área del servicio en mención, por lo tanto, los valores a cancelar son aproximadamente por consumo promedio de la zona de cocina: Estos valores deben ser cancelados mensualmente por el Contratista. Adjuntar recibo de pago para trámite correspondiente de la facturación mensual.

MANUALES Y PROTOCOLOS DEL CONTRATISTA.

- 1). El Contratista entregará esta documentación al momento de la adjudicación del contrato.

TALENTO HUMANO

- 1). El Contratista garantizará un equipo de trabajo de alta calidad humana y profesionalismo quienes conocen y acatan la normatividad nacional vigente, con formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulación de alimentos y valoración médica que certifica que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en el Normatividad vigente.

- 2). El Contratista garantizará el personal requerido para la prestación del servicio de alimentación de acuerdo con las necesidades de EL HOSPITAL

CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD

- 1). El personal encargado de la prestación del servicio cumplirá con los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio.





UNIFORMES

1). El Contratista garantizará para el personal de servicio de alimentos uniformes completos (gorro, vestido antifuído, delantal plástico, zapatos con suela antideslizante y botas de caucho), tapabocas y guantes industriales. Carné de identificación. Este aspecto queda dispuesto a verificación por parte del supervisor durante la ejecución del contrato.

ATENCION Y SERVICIO

1). El Contratista garantizará que el equipo de trabajo mantenga atención y servicio humanizado hacia los pacientes; por medio de una disposición de mejoramiento continuo de los procesos y una atención centrada en el paciente. Es así como cada uno de los integrantes del equipo de trabajo del Servicio de Alimentación.

PLAN DE MEJORAMIENTO

1). Mensualmente se realizará una reunión entre El Contratista, el profesional nutricionista de EL HOSPITAL y/o demás áreas responsables de la supervisión y control del contrato. Se evaluarán los servicios prestados y se establecerán los correctivos pertinentes, levantándose actas por los participantes, para realizar el seguimiento del plan de mejoramiento y establecer la conformidad o no conformidad del cumplimiento del contrato.

2). El Contratista, atenderá las instrucciones estipuladas, siempre dentro de los términos contractuales y se sujetará a las sanciones por causa de no conformidad.

SUPERVISIÓN Y CONTROL

1). Se sujetará a los requerimientos y exigencias por parte del supervisor de EL HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA ESE su equipo interdisciplinario para la ejecución del control y supervisión del contrato, quienes evaluarán el cumplimiento de todos sus componentes; con el objeto de verificar la prestación del servicio en el proceso de alimentos con la calidad esperada.

CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS MENÚS

1). El cálculo de la calidad nutricional de los menús se efectuará con base en la Tabla de Composición de Alimentos de del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). Se analizarán: Calorías. Proteínas (proteína animal y vegetal), grasa y carbohidratos, Calcio, Sodio, Fosforo, Potasio, Hierro, Vitamina A y C; para el análisis de las grasas (saturada, poli y mono insaturada). Además, se verificará y garantizará que las dietas hospitalarias ofrecidas cumplan con los porcentajes de adecuación de Calorías, macro y micronutrientes conforme a los requerimientos determinados para cada tipo de dieta y para a población correspondiente.

INOCUIDAD

1). El Contratista garantizará la inocuidad de los alimentos suministrados, dando cumplimiento a la Normatividad Vigente.





PRODUCCIÓN

- 1). El Contratista cumplirá con las BPM durante toda la cadena productiva, vigilando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.
- 2). Separar las materias primas de los productos terminados, controlando la contaminación cruzada.
- 3). Usar agua potable.
- 4). Controlar las condiciones ambientales de los productos terminados.
- 5). Aplicar la estandarización en todas las recetas.
- 6). Controlar las temperaturas, toma de tiempo y gramajes, referidos en el formato específico.
- 7). Rotular los productos adecuadamente.
- 8). Elaborar el plan de saneamiento.
- 9). Evitar el ingreso de personal ajeno o sin el uniforme completo al servicio de alimentación.

DISTRIBUCIÓN

- 1). Verificar las temperaturas de salida del inicio y final de la distribución.
- 2). Verificar que la dieta prescrita sea la que se le debe entregar al paciente.
- 3). Verificar en la higiene de los utensilios a servir o empaques a usar.
- 4). Diligenciar los formatos para control interno y se distribuyan las dietas hospitalarias con el formato de solicitud de dietas de acuerdo con lo establecido por EL HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA ESE.
- 5). El contratista tendrá en cuenta el horario de distribución de los alimentos.

Nota: En todo caso el precio unitario por ración deberá incluir todos los costos de administración, personal, logística, operación y mantenimiento de las maquinas, los costos de adecuación y remodelación de la infraestructura necesaria para la instalación de las máquinas y equipos, costos de dotación del personal, costos de los elementos de bioseguridad necesarios para la prevención de covid-19, y todos los costos necesarios para la preparación y distribución.

GARANTÍAS:

Para garantizar las obligaciones surgidas con ocasión del proceso de selección y del contrato a celebrar, los amparos que deben solicitarse al proveedor o contratista, de acuerdo con el objeto del contrato a ejecutar son los siguientes. El CONTRATISTA deberá mantener vigentes las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote.





Hospital San Juan Bautista E.S.E.

Nit 890.701.459-4
Chaparral - Tolima

Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora a petición del HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA E.S.E. y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente a la E.S.E HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA DE CHAPARRAL para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.

De conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, y en los términos establecidos en el Artículo 2.2.1.2.3.1.2. del Decreto 1082 de 2015, podrá consistir en: i) Contrato de Seguro contenido en una Póliza de seguros, ii) Patrimonio Autónomo iii) Garantía bancaria, que tendrá, por objeto respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan a cargo del contratista, debido a la ejecución y liquidación del contrato.

Por otra parte, y conforme a la resolución 1841 del primero de diciembre del 2021 capítulo V – GARANTÍAS, en el caso que nos ocupa deberá el contratista otorgar las que a continuación se describen, así como caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato, o en cualquier otro evento, el contratista se obliga a modificar la garantía de acuerdo con las normas legales vigentes y lo establecido en el manual de contratación.

COBERTURA EXIGIBLE: Así las cosas, el contratista se obliga a constituir, suscribir y presentar, las garantías que a continuación se especifican:

1. Cumplimiento	Garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, vigente por el término de duración del contrato y seis (6) meses más.
2. Calidad de Servicio	Por valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el término de duración de este y doce (12) meses más.
3. Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnización Laborales	Por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más, por una cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato.
4. Responsabilidad Civil Extracontractual	Por el diez por ciento (10%) del valor del contrato para amparos de responsabilidad civil extracontractual, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

 **Supersalud**
Por la defensa de los derechos de los usuarios
VIGILADO

ANÁLISIS DE LA SOLICITUD:

La presente solicitud de propuesta no obliga al Hospital a la suscripción del Contrato, no obstante, se informará si la misma es aceptada y se dará continuidad al proceso contractual. Los cotizantes podrán solicitar ampliación de especificaciones técnicas al correo contratacion@hospitalsanjuanbautista.gov.co.

SARA MARITZA CAMPOS ANGARITA
Gerente

La Salud de los Grandes Nos Une