



SOLICITUD INVITACIÓN A PRESENTAR PROPUESTAS

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

Fecha: diciembre del 2024

Asunto: PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL PARA LA PREPARACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, 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 DEL HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA DE CHAPARRAL TOLIMA E.S.E.

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 contratar con la E.S.E., a que alleguen propuestas para **PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL PARA LA PREPARACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, 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 DEL HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA DE CHAPARRAL TOLIMA E.S.E.**

Las obligaciones que se deberán tener en cuenta se describen a continuación:

OBLIGACIONES GENERALES:

- 1). Acreditar, para la suscripción del contrato y para los correspondientes pagos mensuales, el comprobante de pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscalidad, conforme lo dispone el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
- 2). Suscribir el contrato en los términos señalados, so pena de ser objeto de imposición de multa por cada día de retraso, equivalente a un día de salario mínimo mensual legal vigente, el cual será descontado directamente por el Hospital, además de la modificación unilateral del plazo del contrato.
- 3). El Contratista está sometido al deber de confidencialidad y reserva en el manejo de la información que con ocasión del Contrato le sea suministrada por el Hospital o conocida por el por cualquier medio

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- 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 por este 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.

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 antifluido, 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 garantiza 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.

CONFIDENCIALIDAD. EL CONTRATISTA se obliga a no divulgar en ninguna circunstancia a cualquier persona, bien que labore en el centro asistencial o no, a no ser que medie autorización escrita del Gerente del Hospital; si su accionar constituye delito se acudirá a la instancia legal competente. El contratista debe guardar secreto profesional sobre los hechos o acontecimientos que sucedan en cualquier área y de los cuales tenga conocimiento por su quehacer diario, o por comunicación de terceros, y en especial sobre los procedimientos asistenciales o administrativos que se siguen en la institución, o en relación con la atención de los pacientes, y de hacerlo, ello constituirá causal de incumplimiento del contrato y terminación de este.

Supervisor: La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que, sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por un funcionario de la E.S.E., cuando no requieran conocimientos especializados. Se podrá establecer uno o varios supervisores, o apoyo a la supervisión en caso de necesidad, por la naturaleza del objeto del contrato y/o ausencia de personal idóneo que realice labor. La supervisión es ejercida por parte del Hospital a través de la designación de un servidor público, quien podrá apoyarse en otros servidores para aspectos que no correspondan al área de su experticia, con el fin de procurar por la correcta ejecución del objeto contractual. Siempre es ejercida por un servidor público del Hospital San Juan Bautista.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo para la ejecución del contrato es de **SEIS (06) MESES CALENDARIO**

LUGAR DE EJECUCIÓN:

El lugar donde deberá prestarse el servicio a contratar será el Hospital San Juan Bautista E.S.E de Chaparral Tolima.

DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA:

Para garantizar la propuesta más favorable a la entidad, se tendrá en cuenta los siguientes factores:

- Mejor precio unitario
- Mejores valores agregados (si aplica)

Propuesta:

La propuesta podrá ser presentada por persona Natural o Jurídica, la cual deberá contener:

- Presentación de la propuesta debidamente firmada por el proponente:



- a. Nombre completo
- b. Objeto
- c. Plazo en el que se va a realizar la prestación del servicio
- d. Dirección del proponente
- e. Número telefónico
- f. Número celular
- g. Correo electrónico

Requisitos formales para la presentación de la propuesta.

- a. No encontrarse inhabilitado, ni tener incompatibilidad para contratar con El Hospital, afirmación que se entenderá hecha por el PROPONENTE con la presentación de la propuesta, entendiéndose que el Hospital bajo los criterios y vocación del principio de buena fe, confía en la información y responsabilidad del contratista.
- b. La propuesta deberá presentarse en la moneda oficial de la República de Colombia.
- c. Presentar certificados de estudios.
- d. No se aceptará propuesta, cuyos documentos presenten tachaduras, borrones, enmendaduras o textos ilegibles que puedan dar lugar a diferentes interpretaciones o inducir a error.

El proponente por la sola presentación de su propuesta autoriza al Hospital, para constatar y verificar toda la información en ella suministrada.

FORMA DE PAGO:

El pago se causará mensualmente Previa presentación del informe de supervisión, del informe de actividades realizadas con la certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por el supervisor, la cuenta de cobro mensual y/o factura legalmente emitida y la acreditación de pagos de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y parafiscales, demostrando el pago con la planilla, y certificación por parte del profesional con los soportes legales respectivos (copia cédula, copia tarjeta profesional, copia antecedentes de la junta central de contadores con fecha de expedición no mayor a tres meses calendario). El pago se realizará de 90 a 120 días y de conformidad con el flujo de efectivo de recursos de la E.S.E. Los valores facturados deberán corresponder a los precios acordados en el Contrato; la no presentación de estos documentos o su presentación extemporánea exonera a la Empresa Social del Estado Hospital San Juan Bautista de Chaparral Tolima.

GARANTÍAS:

COBERTURA DEL RIESGO

COBERTURA EXIGIBLE:

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

1. Cumplimiento	El valor de esta garantía será como un mínimo equivalente al monto de la cláusula penal pecuniaria y en todo caso no podrá ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. El contratista deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo del contrato garantizando más cuatro (4) meses más para la liquidación del contrato.
2. Calidad de Servicio	Deberá constituirse por mínimo el (10%) del valor del contrato, que cubra el término de este y un año más. La fijación se hará teniendo en cuenta la calidad del servicio.
3. Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnización Laborales	El valor de esta garantía no podrá ser inferior al cuarenta por ciento (40%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más.
4. Responsabilidad Civil Extracontractual	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a: Doscientos



**Hospital
San Juan Bautista E.S.E.**

Nit 890.701.459-4
Chaparral - Tolima

	(200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.
--	--

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 proponentes podrán solicitar ampliación de especificaciones técnicas al correo contratación@hospitalsanjuanbautista.gov.co.

SARA MARITZA CAMPOS ANGARITA
Gerente