1100-OFJ-1497-2024

Bucaramanga, 12 de diciembre de 2024

PARA: Profesional Universitario en Salud – Nutrición y Dietética de la ESE HUS – DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ

Ref: SOLICITUD EVALUACIÓN REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

Respetuoso saludo,

Teniendo en cuenta que se está llevando a cabo proceso de selección mediante la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA, el cual tiene por objeto la; **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**, con un plazo de ejecución, **A PARTIR DEL 16 DE DICIEMBRE DE 2024 HASTA EL 31 DE ENERO DE 2025**, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización de contrato, como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica, de manera atenta se solicita la elaboración de la **EVALUACIÓN DE REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO HABILITANTES** para lo cual se allega copia de los documentos de carácter técnico presentados por **SUPERLOGISTICA BGA S.A.S**, para tal efecto, relaciono los requisitos de orden técnico solicitados por la entidad en la invitación, para su evaluación:

10. REQUISITO HABILITANTE DE ORDEN TÉCNICO

El proponente deberá acreditar las siguientes condiciones técnicas habilitantes:

- VISITA TECNICA: Durante el proceso de licitación se realizará visita técnica con grupo multidisciplinario al área de producción de alimentos del oferente, para verificar cumplimiento de requisitos de buenas prácticas de manufactura, condiciones de infraestructura física de las instalaciones, cumplimiento de requisitos de contratación del talento humano, normas generales de bioseguridad y manejo de residuos generados. Una vez adjudicado el contrato se realizarán visitas de seguimiento al cumplimiento de lo establecido en el contrato.
- Presentación de Ciclos de menús requeridos para el suministro de alimentación a clientes internos y externos (En medio magnético)
- Presentación de la estandarización o derivación del menú ofertado.
- Carta de compromiso de personal idóneo requerido para la ejecución del proceso de ensamble y distribución de dietas
- Para este proceso el proponente deberá acreditar mediante certificación debidamente suscrita por el representante legal que posee y cumple con el siguiente personal descrito:

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	**PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN**	2	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	**PROFESIONAL EN ALIMENTOS**	1	Profesional Universitario en Ingeniería de Alimentos	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.
3	**AUXILIAR**	2	Profesional, Técnico o Tecnólogo en áreas	Experiencia de seis (6) meses como auxiliar administrativo en la prestación de servicios de

	ADMINISTRATIVO		Administrativas	Alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, específicamente en la recepción de solicitud de dietas y rotulación.
4	**AUXILIAR DE PRODUCCIÓN**	3	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
5	**AUXILIAR PARA ENSAMBLAJE DE DIETAS Y DISTRIBUCIÓN**	22		Experiencia de un (1) año como auxiliares de ensamblaje de dietas y distribución de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
6	**AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	2	Auxiliar de aseo área de ensamble	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo específicamente en el área de ensamble en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
7	**AUXILIAR DE BODEGA**	1		Experiencia de un (1) año como bodeguero de alimentos. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
8	**AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS**	3	Auxiliar para los tres tiempos de comida distribuidas de la siguiente manera: 1 para el desayuno, 3 en almuerzo y 1 comida.	Experiencia de un (1) año como auxiliares de distribución en comedores médicos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
	TOTAL	**36**		

NOTA 1. En caso de aumento de número de raciones promedio entregadas a diario, el contratista se comprometerá con garantizar el personal necesario para la adecuada prestación del servicio según el perfil.

Además, el proponente deberá presentar la siguiente documentación:

- Presentación del Plan de Saneamiento Básico (incluidos programas de limpieza y desinfección, Control de plagas, roedores y vectores, programas de manejo de residuos sólidos y líquidos, Programa de reciclaje, Programa de Salud laboral), orientados para el área de preparación y ensamble.

- Presentación de documentación de acta de inspección del área de centro de producción de alimentos con concepto FAVORABLE expedida por la autoridad sanitaria competente.

- El proponente deberá acreditar que cuenta con vehículo transportador de alimentos, el cual debe contar con el concepto técnico sanitario FAVORABLE para el transporte de alimentos, no mayor a un año de la fecha de expedición emitida por la Autoridad Sanitaria Competente. Así mismo, se deben aportar los documentos correspondientes a la regulación de tránsito, tales como: Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) y Certificado de Revisión Técnico-Mecánica, la tarjeta de propiedad del vehículo o contrato o promesa de contrato de arrendamiento del mismo, con su respectiva tarjeta de propiedad a nombre del arrendador y/o prometiente, y la respectiva afiliación a una empresa transportadora.

- Presentar carta de compromiso de renovación del ciclo de menú inicial, previa autorización de la nutricionista, el cual debe ser ajustado con base en una Encuesta de Satisfacción aplicada a los usuarios del servicio el primer mes de ejecución.

- Presentar carta de compromiso del contratista en el cual se hace responsable del correcto uso del área asignada para las labores de ensamble de alimentos, comedor de médicos, zona de descargue y utensilios utilizados propios de la entidad.

- Plan de capacitación al personal operativo.

El contratista deberá contar con una planta de producción que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en la resolución No. 2674 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que garanticen el cumplimiento de las condiciones de infraestructura de equipos, utensilios y personal manipulador, para lo cual allegará permiso sanitario vigente y emitido por la autoridad competente.

Por último, se informa que la evaluación debe ser entregada el día **13 de diciembre de 2024** a las 9:00 AM, en la Oficina Jurídica del Hospital, en aras de poder realizar la solicitud de requerimiento a subsanar si hay lugar a ello.

Con el acostumbrado respeto,

YESSICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica ESE HUS

Elaboró: **Yesenia Trujillo C.**
Abogada de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS - Contratista

Bucaramanga, diciembre 12 de 2024

PARA: Abogado
Yessica Paola Márquez Gutiérrez
Jefe Oficina Asesora Jurídica ESE HUS

ASUNTO: **RESULTADOS DE EVALUACIÓN DE REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO**

Cordial saludo,

Dando respuesta a su solicitud me permito presentar los resultados de la evaluación técnica, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"** bajo el criterio cumple o no cumple presentada por el proponente **SUPERLOGISTICA BGA S.A.S:**

ITEM	REQUISITO HABILITANTE	CRITERIO
A	VISITA TECNICA: Durante el proceso de licitación se realizará visita técnica con grupo multidisciplinario al área de producción de alimentos del oferente, para verificar cumplimiento de requisitos de buenas prácticas de manufactura, condiciones de infraestructura física de las instalaciones, cumplimiento de requisitos de contratación del talento humano, normas generales de bioseguridad y manejo de residuos generados. Una vez adjudicado el contrato se realizarán visitas de seguimiento al cumplimiento de lo establecido en el contrato.	Cumple
B	Presentación de Ciclos de menús requeridos para el suministro de alimentación a clientes internos y externos. (Medio magnético)	Cumple
C	Presentación de la estandarización o derivación del menú ofertado. (Medio magnético)	Cumple
D	Carta de compromiso de personal idóneo requerido para la ejecución del proceso de ensamble de dietas.	Cumple
E	Presentación del Plan de Saneamiento Básico (incluidos programas de limpieza y desinfección, Control de plagas, roedores y vectores, programas de manejo de residuos sólidos y líquidos, Programa de reciclaje, Programa de Salud laboral), orientados para el área de preparación y ensamble. (Medio magnético)	Cumple
F	Presentación de documentación de acta de inspección del área de centro de producción de alimentos con concepto FAVORABLE de la última visita del INVIMA.	Cumple

G	Acreditar disponibilidad de vehículo trasportador de alimentos: Acta de inspección sanitaria del vehículo con concepto favorable emitida por Autoridad Sanitaria Competente (secretaria de Salud). No mayor a un año de fecha de expedición.	Cumple
H	Presentar carta de compromiso de renovación del ciclo inicial, previa autorización de la nutricionista, el cual debe ser ajustado con base en una Encuesta de Satisfacción aplicada a los usuarios del servicio el primer mes de ejecución.	Cumple
I	Presentar carta de compromiso del contratista en el cual se hace responsable del correcto uso del área asignada para las labores de ensamble de alimentos, comedor de médicos, zona de descargue y utensilios utilizados propios de la entidad.	Cumple
J	Plan de capacitación al personal operativo.	Cumple
K	El contratista deberá contar con una planta de producción que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en la resolución No. 2674 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que garanticen el cumplimiento de las condiciones de infraestructura de equipos, utensilios y personal manipulador, para lo cual allegará permiso sanitario vigente y emitido por la autoridad competente.	Cumple

El proponente **SUPERLOGISTICA BGA S.A.S**, cumple con lo establecido técnicamente para el objeto anteriormente señalado en la invitación.

Atentamente,

DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ
Profesional Universitario de Nutrición y Dietética