OBJETO: CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL

PREPLIEGO DE CONDICIONES

MODALIDAD: CONVOCATORIA PÚBLICA DE MAYOR CUANTÍA No _001_ DE 2026

Se convoca a todas las veedurías ciudadanas a ejercer vigilancia del presente proceso informa preventiva, permanente y posterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo270 Constitución Política de Colombia.

FEBRERO DE 2026

I. INTRODUCCIÓN

El Hospital Especializado Granja Integral de Lérida Tolima ESE, pone a disposición de los interesados el proyecto de términos de condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato que tiene el siguiente objeto: CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL.

Los análisis de conveniencia y oportunidad que incluyen el estudio de mercado, el proyecto de termino de condiciones y los términos de condiciones definitivos, así como cualquiera de sus anexos estará a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II.

La selección del contratista se realiza a través de CONVOCATORIA PUBLICA DE MAYOR CUANTIA, aclarando que de acuerdo con lo establecido por el articulo 195 No 6 de la Ley 100 de 1993 su ejecución se somete al derecho privado, de conformidad con lo Establecido en el Estatuto de Contratación del Hospital Especializado Granja Integral de Lérida Tolima ESE.

II. ASPECTOS GENERALES

A. JUSTIFICACION Y ANTECEDENTES

El Hospital Especializado Granja Integral de Lérida Tolima ESE, es una entidad del estado que presta los servicios de salud mental y debe garantizar a todos los usuarios del mismo la prestación de los servicios dentro de los parámetros de oportunidad, calidad y eficiencia.

El Hospital Especializado Granja Integral de Lérida Tolima ESE, requiere CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL
El Hospital Especializado Granja Integral E.S.E, entidad prestadora de servicios de salud mental tiene habilitado el servicio de hospitalización con una capacidad de 122 camas dentro de la cuales se encuentran los servicios de Unidad de Agudos, Hombres, Mujeres, UAICA y Enfermedades Mentales Persistentes, para la adecuada prestación de éste servicio necesita garantizar la nutrición a éstos pacientes.

Resulta indispensables para la prestación de servicios del área asistencial, han generado que desde años atrás el hospital contrate con un operador especializado el servicio de alimentación, mediante outsourcing, con una empresa que suministre la alimentación a los pacientes dietas normales o según prescripción médica o requerimiento de la Nutricionista, necesidad básica para el manejo integral de los pacientes, la cual actúa como

elemento terapéutico de la atención asistencial, que bajo ninguna circunstancia puede dejar de prestar por parte del Hospital.

El servicio de alimentación especializado y requiere de una empresa reconocida con producción de alimentos, que cumpla las normas técnicas, de seguridad, ambientales y sanitarias, que garantice insumos y materiales de calidad, que garantice la inocuidad, operada con personal profesional especializado, técnico, operativo calificada y certificado, con los equipos y logística de preparación, transporte, alistamiento y entrega individual al comedor o a los servicios cuando las condiciones del paciente así lo requiera.

Para garantizar la adecuada y permanente prestación de los servicios bajo responsabilidad del hospital, se requiere adelantar el proceso precontractual y contractual de un operador especializado para el suministro de alimentación, ya que es un servicio esencial y no puede ser interrumpido.
Por este motivo reviste de importancia contratar quien opere, desarrolle y garantice el suministro de alimentación para los pacientes hospitalizados al Hospital y cumplir con las condiciones de salubridad, sanidad y limpieza exigidas por los entes que en esta materia nos regulan, mediante Invitación Publica de Mayor Cuantía.

B. INVITACIÓN A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS

El Hospital Especializado Granja Integral Tolima Empresa Social del Estado, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente Proceso de Contratación, en cualquiera de sus fases o etapas, a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los Documentos del Proceso en https://hegranjalerida.org/ y en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II

.

C. COSTOS DERIVADOS DE PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y proponentes.

D. NORMAS DE INTERPRETACIÓN DE LOS TERMINOS DE CONDICIONES

- El orden de los capítulos y numerales de los términos no debe ser interpretado como un grado de prelación entre los mismos.
- Los títulos de los capítulos y numerales utilizados en los términos, sirven solo como referencia y no afectaran la interpretación de su texto.

- Los plazos establecidos en los términos se entenderán como días hábiles y mes calendario, salvo indicación expresa en contrario.
- Cuando el día de vencimiento de un plazo fuese un día no hábil para la entidad, o cuando está no ofrezca atención al público durante ese día, por cualquier razón, dicho vencimiento se entenderá trasladado al primer día hábil siguiente.
- En caso de que exista una contradicción entre el contenido establecido los términos de condiciones y lo establecido en los análisis de conveniencia y oportunidad o anexos, primará lo señalado en los términos de condiciones en su versión definitiva.
- Las palabras expresamente definidas en este término de condiciones deben ser entendidas únicamente en el sentido que a las mismas se les conceda según su definición.
- Las referencias a normas jurídicas incluyen las disposiciones que las modifiquen, adicionen, sustituyan o complementen, y en todo caso prevalecerán sobre los términos de condiciones.
- Para la preparación y presentación de las ofertas los oferentes deberán investigar e inspeccionar todo lo concerniente a la naturaleza de las actividades e informarse de todas las condiciones de acuerdo con los requerimientos técnicos de la prestación del servicio.
- El oferente deberá informarse de todas las regulaciones tributarias vigentes en Colombia; por lo tanto, al preparar la oferta deberá tener en cuenta todos los gastos legales, retención en la fuente, derechos, tasas, contribuciones e impuestos a que haya lugar por ley, que puedan afectar sus precios y hayan de causarse durante la ejecución del contrato.
- **LA PROPUESTA ASÍ COMO LOS DEMÁS DOCUMENTOS QUE EL PROPONENTE DEBA PRESENTAR CON OCASIÓN AL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN, DEBE SURTIRLO A TRAVÉS DE LA PAGINA DEL PORTAL DE CONTRATACIÓN SECOP II** www.colombiacompra.gov.co. **RAZÓN POR LA CUAL LOS PROVEEDORES DEBERÁN ESTAR PREVIAMENTE INSCRITOS EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II Y LA CREACIÓN DEL USUARIO PROVEEDOR O PROPONENTE PARA LA PRESENTE LICITACIÓN DEBERÁ ESTAR DE CONFORMIDAD A LO INDICADO POR EL MANUAL DE LA PLATAFORMA SECOP II.**
- La presentación de la propuesta constituye un compromiso entre el proponente y el Hospital Especializado Granja Integral de Lérida Tolima ESE, según el cual dicha propuesta, permanece abierta para su evaluación y aceptación durante el proceso de selección y hasta la suscripción del contrato, so pena de hacerse acreedor de las sanciones previstas en el Estatuto de Contratación, salvo que este retiro obedezca a la configuración de una causal de inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente.
- **NOTA 1: Los proponentes deben presentar sus ofertas desde la PLATAFORMA SECOP II www.colombiacompra.gov.co; en los formatos contenidos en los**

anexos los términos de condiciones, en las fechas establecidas en el cronograma y acompañada de los documentos requeridos.

- **NOTA 2: La única manera de recibir observaciones, propuestas y demás documentos por fuera de la página de SECOP II www.colombiacompra.gov.co para la presente licitación, será cuando el proponente presente CERTIFICADO DE INDISPONIBILIDAD de la plataforma de SECOP II, demostrando la imposibilidad de hacerlo de acuerdo a las fechas estipuladas para el cronograma**, **por tanto se recibirán en medio magnético a través del correo** contratacion@hegranjalerida.org **deben cumplir con las condiciones establecidas en los manuales vigentes establecidos por Colombia Compra Eficiente para el efecto.**

E. COMUNICACIONES

Las comunicaciones en el marco del Proceso de Contratación deben hacerse por escrito a través de la plataforma SECOP II.

De conformidad con lo establecido el Estatuto de Contratación de la entidad- Acuerdo No. 021 del 25 de septiembre de 2025, “POR EL CUAL SE ADOPTA EL NUEVO ESTATUTO DE CONTRATACIÓN DEL HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E Y SE DEROGA EL ACUERDO No. 005 DE 2014, ACUERDO No. 012 DE 2015 Y EL ACUERDO No. 005 DE 2020”, en el cual señala que la entidad utilizará a partir de le expedición de la presente resolución la plataforma SECOP II como medio de publicación de los procesos contractuales, en atención a las políticas y plazos fijados por Colombia Compra Eficiente.

Teniendo en cuenta lo anterior los términos de condiciones junto con el análisis de conveniencia y oportunidad y sus anexos, permanecerá publicado en el portal único de contratación SECOP II, página www.colombiacompra.gov.co, para consulta de todos los interesados.

Cualquier interesado puede solicitar aclaraciones adicionales, que la entidad contratante responderá mediante comunicación escrita, la cual remitirá al interesado y publicará en el SECOP II. Cualquier comunicación deberá presentarse a través de la plataforma SECOP II.

La consulta o su respuesta no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de la propuesta y en consecuencia las condiciones de los términos y sus adendas habrán de tomarse como se expidieron originalmente.

Las aclaraciones y adendas y demás comunicaciones serán publicadas en el Portal Único de Contratación SECOP II, página www.colombiacompra.gov.co, razón por la cual es

responsabilidad del proponente conocer las adendas y aclaraciones y demás comunicaciones que surjan en desarrollo de la presente convocatoria.

Las adendas o la información sobre preguntas y respuestas se publicarán en el término establecido en el cronograma del proceso y dicha información deberá ser tenida en cuenta para la presentación de las propuestas respectivas.

En concordancia con lo establecido en el Estatuto de contratación, la entidad puede modificar los términos de condiciones a través de adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas, tal y como se indica en el cronograma del proceso y dicha información deberá ser tenida en cuenta para la presentación de las propuestas respectivas, tal y como lo establece la ley.

En caso de consorcio o unión temporal la información sobre preguntas y respuestas entregada a uno de los integrantes se considera como recibida por el proponente asociativo.

F. IDIOMA

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los proponentes o por terceros para efectos del proceso de contratación, o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados en español. La oferta y sus anexos deben ser presentados en idioma español. Los documentos con los cuales los proponentes acrediten los requisitos habilitantes de que trata la sección que están en una lengua extranjera, deben ser traducidos al español y presentarse junto con su original otorgado en lengua extranjera. Para firmar el contrato, el proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al español de los documentos presentados por escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de apostilla o consularización.

G. LEGALIZACIÓN DE DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR

Los Proponentes deben entregar con su Oferta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización. Para firmar el Contrato, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de acuerdo con lo previsto en el artículo 251 del Código General del Proceso.

H. CIERRE

La oferta deberá ser presentada exclusivamente a través del portal de contratación

electrónica de Colombia Compra Eficiente – SECOP II, www.colombiacompra.gov.co, cumpliendo con las especificaciones allí definidas para la presentación de las ofertas, así como con el cronograma establecido en el proceso.

NOTA: En caso de indisponibilidad de la plataforma SECOP II, se dará aplicación a los pasos del "Protocolo para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II – establecidos por Colombia compra eficiente(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf); para tal efecto el correo que aplicará será: contratacion@hegranjalerida.org

El correo de la Entidad indicado anteriormente sólo se aplicará en caso de que sea necesario acudir al "Protocolo para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II – https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf.

El Hospital Especializado Granja Integral de Lérida Tolima ESE, no asumirá responsabilidad alguna por no tener en cuenta cualquier propuesta que haya sido incorrectamente presentada. No se aceptarán propuestas enviadas por correo electrónico ni en físico.

No se aceptarán propuestas complementarias o modificaciones que fueren presentadas con posterioridad a la fecha y hora de cierre del presente proceso de selección, es decir que, una vez presentada la propuesta, no se aceptarán por parte de los proponentes variación alguna en la misma, ni la presentación de documentos o información adicional lo cual no obsta para que la entidad pueda solicitar las aclaraciones que considere necesarias.

La propuesta deberá ser presentada a través de la plataforma SECOP II en la página www.colombiacompra.gov.co, con todos los documentos, formularios, apéndices y anexos relacionados.

Los documentos se presentarán escritos en idioma castellano y a computadora. Todas las páginas de la propuesta que tengan modificaciones o enmiendas, deberán ser validadas con la firma al pie de las mismas de quien suscribe la carta de presentación, de lo contrario se tendrán por no escritas.

Serán de cargo del proponente todos los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta, y la entidad en ningún caso, será responsable de los mismos.

Todos los formularios y formatos de la propuesta deberán diligenciarse completamente.

Si algún proponente considera que un formulario en alguna forma impide mencionar o destacar algunos detalles o información que él considera de importancia para la evaluación de su propuesta, deberá presentar además de los formularios correspondientes, toda la información que considere necesaria para complementar su propuesta en un apéndice, marcando claramente la parte específica del formulario de la propuesta, del cual hace parte como apéndice.

La entidad, no asumirá responsabilidad alguna por no tener en cuenta cualquier propuesta que haya sido incorrectamente presentada.

No se aceptarán propuestas enviadas por correo electrónico ni en físico, solo las presentadas en la plataforma de SECOP II

Se recomienda presentar con la debida antelación las propuestas, por cuanto llegada la hora fijada para el cierre en la plataforma SECOP II, no se reciben más propuestas.

I. RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA LOS PROPONENTES

1. Lea cuidadosamente el contenido de este documento.

2. Examinar rigurosamente el análisis de conveniencia y oportunidad y su contenido, el contenido de los términos de condiciones y sus anexos, toda vez que hacen parte integral del presente proceso y es de su exclusiva responsabilidad conocer su contenido y cerciorarse de que cumple las condiciones y reúne los requisitos aquí señalados.

3. Para poder presentar propuesta para el presente proceso, es necesario estar previamente registrado en el SECOP II. Los proponentes singulares en su correspondiente calidad de persona natural o jurídica y los plurales, como consorcio o unión temporal, según sea el caso. En consecuencia, es obligatorio que el nombre con el cual participan sea el mismo con el cual están registrados en el SECOP II, es decir, que su registro debe corresponder a su naturaleza jurídica.

4. Verifique que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones, constitucional y legalmente establecidas para participar en el presente proceso de selección.

5. Cerciórese que cumple las condiciones y reúne los requisitos aquí señalados.

6. Adelante oportunamente, los trámites tendientes a la obtención de los documentos que debe allegar con la propuesta y verifique que contienen la información completa que acredita el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la ley y en el presente proyecto de pliego de condiciones.

7. Tenga en cuenta el valor del proceso y su forma de pago.

8. Suministre toda la información requerida en los pliegos de condiciones, dando cumplimiento a las disposiciones legales vigentes.

9. Diligencie totalmente los formatos de los pliegos de condiciones.

10. Presente la oferta única y exclusivamente en el portal de contratación SECOP II. El proponente será responsable por los datos, informes, documentos y resultados que suministre durante el proceso de selección, así como de aquellos que entregue durante la ejecución del contrato, si es seleccionado.

11. Todos los gastos en que incurra el proponente con ocasión de la preparación y presentación de la propuesta correrán por su cuenta y la entidad no asume responsabilidad de reembolso alguno.

12. El término de validez de la propuesta se extenderá hasta la fecha del vencimiento de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta, cuando el proponente no haya fijado uno diferente; en caso de que lo haya fijado, éste no podrá ser inferior a la fecha anteriormente reseñada.

13. Revise la póliza de seriedad de su propuesta y verifique que sea otorgada a favor Hospital Especializado Granja Integral de Lérida Tolima Empresa Social del Estado. Nit 800.116.719-8

    i. Como tomador figure su razón social completa, incluyendo la sigla. Esto último siempre y cuando ésta también se incluya en el correspondiente certificado de existencia y representación legal. En el caso de Consorcios y Uniones Temporales deberán figurar todos y cada uno de los integrantes de estos junto con el porcentaje de participación.

    ii. Que el valor asegurado corresponda al fijado en este documento.

    iii. Que el objeto y el número de la misma coincida con el de la propuesta que presenta.

iv. Esté suscrita por el asegurador.

14. Tenga presente la fecha y hora previstas para el cierre del presente proceso, pues EN NINGÚN CASO EL PORTAL DE CONTRATACIÓN SECOP II RECIBIRÁ PROPUESTAS FUERA DEL TIEMPO PREVISTO.

15. Los proponentes con la sola presentación de su propuesta autorizan a la entidad a verificar toda la información que en ella suministren. El Hospital se reserva el derecho de solicitar aclaraciones y documentación en condiciones de igualdad para todos los proponentes sobre los requisitos que no afecten los factores de ponderación de las ofertas (asignación de puntaje), y deberán ser entregados por el proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación conforme lo establece la Ley 1150 de 2007, Parágrafo 1 del Artículo 5º sobre la selección objetiva, modificado por el artículo 5 de la ley 1882 del 2018.

16. Cuando se presente inexactitud en la información suministrada por el proponente o en la de uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal, la entidad pública podrá rechazar la propuesta y dar aviso a las autoridades competentes, esto operará única y exclusivamente si la inexactitud incide en la calificación o permite cumplir un factor excluyente.

17. Toda consulta al proceso deberá formularse por los usuarios debidamente registrados en el SECOP II, a través de mensaje enviado a esta misma plataforma. En ningún caso se atenderá consultas telefónicas ni personales. Toda solicitud, observación o documento allegado por una vía distinta al SECOP II se tendrá por no recibida.

18. En el evento en que se presente una propuesta con antelación a la fecha y hora límite fijada para el cierre y presentación de las mismas, y la Entidad expida una adenda, el titular de dicha propuesta deberá retirarla y presentarla nuevamente, ya que, de lo contrario, el SECOP II la reporta como **NO VÁLIDA** y no puede ser tenida en cuenta para participar en el proceso.

J. PROPUESTA PLATAFORMA SECOP II.

La propuesta se presentará a través de la plataforma SECOP II, adjuntando cada uno de los documentos y la información solicitada en los pliegos de condiciones debidamente suscrita por la persona legalmente autorizada, en los espacios habilitados para cada uno de los aspectos requeridos por la entidad.

Con relación al diligenciamiento de la propuesta económica, este debe ser debidamente diligenciada y cargada en la plataforma SECOP II, en esta sección de la propuesta solo debe ir información relacionada con el anexo económico.

Una vez presentada la propuesta no se aceptará variación alguna en sus términos, ni la presentación de documentos o información adicional, lo cual no obsta para que la entidad pueda solicitar las aclaraciones que considere necesarias, por tanto, no se aceptarán propuestas complementarias o modificaciones que fueren presentadas con posterioridad a la fecha y hora de cierre de la convocatoria.

Se entenderá que en el valor señalado como total de la oferta están incluidos los impuestos, costos y gastos de toda índole en que los proponentes puedan incurrir para la presentación de su oferta, legalización, ejecución y liquidación del(os) contrato(s) resultante(s) de este proceso de selección, que estarán a cargo del proponente o contratista según el caso.

En general, el proponente deberá considerar al momento de formular su propuesta económica la totalidad de las condiciones exigidas por la entidad.

K. RETIRO DE LAS PROPUESTAS

Los Proponentes que opten por entregar su oferta antes de la fecha de cierre del proceso de selección, podrán retirarlas, siguiendo el procedimiento establecido en el SECOP II antes de la fecha y hora de cierre del presente proceso.

L. PROPUESTAS CONJUNTAS EN CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Cuando la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, el proponente debe presentar el documento constitutivo del proponente asociativo. El documento constitutivo de la unión temporal o consorcio no podrá ser anterior a treinta (30) días calendario de la fecha de cierre del proceso de selección y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Los proponentes deberán indicar si su participación es a título de consorcio o de unión temporal, en el caso de la unión temporal señalando 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 la entidad

2. Se deberá designar un representante del consorcio o de la unión temporal, el cual no podrá ser reemplazado sin la autorización expresa y escrita de cada uno de los integrantes que la conforman.

3. La duración del Consorcio o de la Unión Temporal deberá cubrir el plazo de ejecución del contrato, su liquidación y un (1) año más.

4. Ningún integrante del consorcio o de la unión temporal, podrá formar parte de otros proponentes que participen en el presente proceso de selección, ni formular propuesta independiente. En el caso de que el proceso sea por grupos, esta condición aplica para el grupo o grupos en los cuales se presente propuesta.

5. Se deberá indicar el nombre del consorcio o unión temporal, el cual no podrá ser modificado dentro del proceso. En el evento que resultare adjudicatario, este será tenido en cuenta para la celebración del contrato y deberá corresponder con la identificación tributaria del proponente asociativo.

6. Las autorizaciones que los órganos de dirección otorguen a los representantes legales de las sociedades integrantes de una propuesta conjunta deben cubrir como mínimo el presupuesto oficial. En el caso de que el proceso sea por grupos, dicha autorización debe cubrir el presupuesto del grupo o grupos en que se participe.

7. Los integrantes del consorcio o unión temporal deberán cumplir, individualmente, con los requisitos establecidos como persona natural o jurídica según sea el caso.

Nota 1: Para poderse presentar como proponente plural para el presente proceso, es necesario estar registrado previamente como unión temporal o consorcio en el SECOP II. En consecuencia, es obligatorio que el nombre con el cual participan sea el mismo con el cual están registrados en el SECOP II.

Nota 2. De conformidad con lo dispuesto en el numeral III de la Guía Rápida para la Creación de Proponentes Plurales en el SECOP II expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, “Para poder participar en procesos de contratación como proponente plural (ya sea para manifestar interés, enviar observaciones, ofertas o firmar contratos), debe actuar exclusivamente desde su cuenta de proponente plural. Cualquier acción realizada desde la cuenta de cualquiera de sus integrantes no es válida para el proponente plural y quedará a nombre del proponente singular. (…)

Los efectos de la presente nota son igualmente aplicables para las subsanaciones remitidas a través de mensajes, en virtud de lo previsto en la guía citada y el lenguaje utilizado en el SECOP II

M. DEFINICIONES

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

Definiciones	
Adjudicación	Es la decisión final del **HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL DE LÉRIDA TOLIMA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO,** expedida por medio de un acto administrativo, que determina el adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
Contratista	Es el Proponente que resulte adjudicatario y suscriba el Contrato objeto del presente Proceso de Contratación.
Contrato	Es el negocio jurídico que se suscribirá entre **EL HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL DE LÉRIDA TOLIMA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO** y el adjudicatario, por medio del cual se imponen a las partes obligaciones recíprocas y se conceden derechos correlativos que instrumentan la relación contractual que se
Oferta	Es la propuesta presentada al **HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL DE LÉRIDA TOLIMA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO** por los interesados en ser el contratista del Proceso de
Términos de condiciones	Es el conjunto de normas que rigen el proceso de selección y el futuro Contrato, en los que se señalan las condiciones objetivas, plazos y procedimientos dentro de los cuales los Proponentes deben formular su Oferta para participar en el Proceso de Contratación del contratista y tener la posibilidad de obtener la calidad de adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
Primer Orden de Elegibilidad	Es la posición que ocupa el Proponente que, una vez habilitado, obtiene el puntaje más alto luego de efectuarse la evaluación prevista en los términos de condiciones.
Proponente	Es la persona natural o jurídica o el grupo de personas jurídicas y/o naturales, nacionales o extranjeras, asociadas entre sí mediante las figuras de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura que presenta una Oferta para participar en el Proceso de Contratación.

TRM	Tasa de cambio representativa del mercado spot de dólares de los Estados Unidos de América certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para una fecha determinada publicada en la página web

2. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESENTE INVITACION

2.1 OBJETO

El Hospital Especializado Granja Integral de Lérida Tolima, está interesado en recibir propuestas para contratar la prestación del servicio de alimentación intrahospitalaria para el Hospital Especializado Granja Integral, durante doscientos cuarenta y cuatro (244) días a partir de la fecha de firma del acta de inicio, en la forma y términos establecidos en el presente pliego.

1.1 OFERENTES

Podrán participar en la presente invitación las Asociaciones de Profesionales, Cooperativas de Trabajo Asociado, Consorcios y Uniones Temporales y cualquier otro tipo de Persona natural o jurídica legalmente reconocida que cuente con la idoneidad, experiencia, capacidad y competencia para desarrollar el objeto de la presente invitación.

El Objeto se ejecutará con autonomía administrativa y financiera del contratista, bajo las condiciones generales y particulares establecidas en el presente pliego de condiciones y en el contrato que resulte del proceso y en ningún caso genera relación laboral con el Hospital y el personal que preste los servicios, relación que estará definida directamente por el contratista.

1.2 CRONOGRAMA DE CONVOCATORIA

AVISO Y PUBLICACION PROYECTO DE PLIEGOS	25 de Febrero de 2026 a las 02:00 p.m
OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGOS	Hasta 27 de Febrero de 2026 hasta las 02:00 p.m (únicamente plataforma SECOPII)
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	27 de Febrero de 2026 hasta las 4:00 p.m
ACTO ADMINISTRATIVO DE APERTURA Y PUBLICACIÓN DE PLIEGOS DEFINITIVOS	27 de Febrero de 2026 a las 5:30 p.m
OBSERVACIONES A LOS PLIEGOS	02 de Marzo de 2026 hasta las 02:00pm (únicamente plataforma SECOPII)

RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	03 de Marzo de 2026 hasta las 02:00 p.m
FECHA PARA PRESENTAR PROPUESTAS	05 de Marzo de 2026 a la 2:00 p.m. (únicamente plataforma SECOPII)
APERTURA DE SOBRES PUBLICACION LISTA DE OFERENTES	05 de Marzo de 2026 a las 2:15 p.m.
PUBLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN	05 de Marzo de 2026 hasta las 0600:pm
OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN	06 de Marzo de 2026 hasta las 02:00 pm únicamente plataforma SECOPII)
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	09 de Marzo de 2026 hasta las 08:00 a.m
ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	09 de Marzo de 2026
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	09 de Marzo de 2026
LEGALIZACIÓN	09 de Marzo de 2026
ACTA DE INICIO	10 de Marzo de 2026

1. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

2.1 OBJETO DEL CONTRATO.

CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INTRAHOSPITALARIA PARA EL HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL, en la forma y términos establecidos en los pliegos de condiciones y en el contrato.

2.2 PLAZO DE CONTRATO.

Doscientos cuarenta y cuatro (244) días contados a partir de la firma del acta de inicio.

2.3 CLASE DE CONTRATO.

Prestación de Servicios

El presupuesto oficial para esta contratación es hasta la suma de mil trescientos cincuenta y dos millones cincuenta mil pesos (**$**1.352.050.000) valor que será asumido y cancelado con recursos del presupuesto del Hospital Especializado Granja Integral de Lérida Tolima, Empresa Social del Estado, según Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nº 169 de 20 de febrero de 2026, expedido por el Profesional Universitario Área Financiera del Hospital.

El HOSPITAL cancelará el valor del contrato resultante de la selección de la presente invitación, con cargo al rubro presupuestal 245020603121 concepto suministro de comidas.

2.5 FORMA DE PAGO

El Hospital cancelará de acuerdo al número de dietas efectivamente suministradas, las dietas normales a la tarifa presentada por el contratista en la propuesta económica.

Nota 1: Las dietas formuladas (hipocalórica, hiperproteica, hipoglucida, liquida completa) y suministrada a paciente que se encuentre en remisión a ciudades distantes tendrán un valor máximo del 25% adicional a la tarifa de la dieta normal.

Nota 2: Los desayunos y almuerzos suministrados a paciente ubicados en la granja (servicios larga estancia) se cancelarán un valor adicional de dos mil pesos ($2.0000)

Nota 3: los almuerzos especiales como incentivo a los pacientes se cancelaran a veintidós mil seiscientos cincuenta y siete pesos ($22.657)

El contratista presentará factura mensual junto con la acreditación del pago de los aportes de seguridad social, parafiscales e informe de recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, donde se consigne el cumplimiento de las obligaciones contractuales, la cual se cancelará sesenta (60) días siguientes a su radicación y/o de acuerdo al flujo de caja del Hospital.

2.6 GARANTÍAS

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones que asume el **CONTRATISTA** con la suscripción y ejecución del contrato, este se obliga a constituir dentro del término dispuesto en el cronograma para la legalización del mismo, póliza que ampare los siguientes riesgos:

a. **Cumplimiento:** cuya cuantía será equivalente al 10% del valor del contrato, que avalará el cumplimiento de cada una de las obligaciones contraídas, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.
b. **Pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de sus operarios:** en una cuantía igual al 10% del valor total del contrato y con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.
c. **Póliza de Responsabilidad civil extracontractual:** Para asegurar los perjuicios patrimoniales que cause el asegurado a la salud o bienes de terceros, por el diez por ciento (10%) del valor del contrato y una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

2.7 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

Si el proponente favorecido no suscribe el contrato dentro de los términos de legalización dispuestos en el cronograma del proceso de selección; rehúsa o descuida otorgar las

pólizas, requeridas en el presente pliego de condiciones el Hospital hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta, sin perjuicio de la persecución del pago de la indemnización de perjuicios que con ello se haya causado.

A los proponentes no favorecidos se les devolverá, si así lo solicitan, la garantía de seriedad de la oferta, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación.

2.8 CESIÓN DEL CONTRATO

El proponente que sea seleccionado no podrá ceder las obligaciones adquiridas en virtud del contrato, salvo el consentimiento expreso y escrito de la Gerencia del Hospital.

2.9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

1.- Presentar cuatro menús mensuales incluyendo un refrigerio en la mañana y otro en la tarde.
2.- Presentar un menú semanal para cada dieta especial.
3.- Los alimentos serán elaborados por el CONTRATISTA, de acuerdo a la minuta patrón, en la cocina del Hospital, las minutas serán elaboradas por un Nutricionista quien deberá realizar una visita de coordinación y control por lo menos una vez a la semana.
4.- Suministrar los alimentos a los pacientes de acuerdo a la programación de las minutas y el tipo de dieta.
5.- Llevar al día el registro de control de alimentación.
6.- Suministrar en material desechable los alimentos al personal que tenga medidas de aislamiento y a los que se tengan que llevar a los servicios en un material que no sea de vidrio**.**
7.- Implementar el protocolo de manejo de insumos y residuos sólidos.
8.- Implementar protocolo y manual de preparación de alimentos y de limpieza y desinfección de equipos y utensilios de cocina.
9.- Disponer de personal suficiente y dotado con sus implementos de protección y dotación correspondiente para la preparación de la alimentación a proporcionar a Los pacientes de esta Institución y demás necesaria para cumplir con los estándares de habilitación.
10.- Cumplir con las normas de salud ocupacional.
11.- Permitir y facilitar la práctica de auditorías que en cualquier momento se solicite por parte de autoridades de inspección y vigilancia. Así mismo la práctica de auditorías solicitadas por el HOSPITAL .
12.-La empresa contratista pagará cualquier daño a los elementos del menaje y utensilios de cocina que por mal uso se dañen o pierdan, estos elementos serán entregados con inventario y en caso de presentarse alguna ruptura o pérdida esta será subsanada durante el mes, previo concepto del supervisor del contrato quien garantizará el cumplimiento de esta norma.
13.-Todos los insumos necesarios para la preparación de las dietas (alimentos perecederos y no perecederos) serán suministrados por el Contratista.

14.-El contratista debe garantizar que el personal de manipuladores de alimentos que preste los servicios este uniformado de color blanco, cofia, y demás elementos de protección, y que cumpla con las normas de aseo personal y normas higiénicas.
15.-El contratista deberá cumplir el horario establecido para entrega de los alimentos a los pacientes hospitalizados el cual es el siguiente: Desayuno 8:00 a.m, Refrigerio mañana: 10:00 a.m, Almuerzo 12:00 M., Refrigerio tarde 3:00 p.m y Cena 5:00 p.m.
16.- El contratista deberá certificar por escrito, que la empresa se compromete a realizar los procesos de acuerdo a los protocolos elaborados por el contratista y avalados por el contratante y de acuerdo a los horarios que establezca la entidad contratante.
17.- Garantizar las dietas a los pacientes que sean traslados en ambulancia para valoraciones o exámenes médicos a ciudades distantes.
18.- Servir en la mesa los alimentos a los pacientes que salen al comedor.
19.-El contratista se compromete a cumplir con los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones en lo referente al equipo de trabajo que debe estar conformado por: Nutricionista Dietista, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos, un Chef de Cocina, Auxiliares de alimentos para producción de dietas y un Profesional en Salud Ocupacional y un supervisor.
20.- El contratista cancelará tres millones de pesos ($3.000.000) por concepto de arriendo por el uso de las instalaciones del área de la Cocina hospitalaria de propiedad del hospital y por los servicios públicos de agua y energía que éste empleará, cancelara además el servicio de gas natural.
21.- el contratista deberá prestar el servicio de cafetería a los usuarios y funcionarios del hospital.

2. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA INVITACIÓN

3.1 Aclaración y/o Modificación a los Términos de Invitación.

Mediante adendas, el HOSPITAL podrá hacer las modificaciones que considere convenientes a los términos de invitación. Estas adendas formarán parte integral de este documento y serán publicados en SECOPII y en la página WEB http://www.hegranjalerida.org y serán remitidos a todos los que lo hayan adquirido y entregado la información solicitada.

Las propuestas deberán contener:

3.2 Documentos legales.

a. Carta de ofrecimiento de servicios en la cual indicará la conformidad con los términos de la referencia, nombre del representante legal, identificación, dirección del oferente y teléfono. Así mismo, manifestar que no está incurso en ninguna de las inhabilidades e

incompatibilidades previstas en la Ley para la presentación de la propuesta, ni para la celebración del contrato, y que, en caso de sobrevenir alguna inhabilidad o incompatibilidad, se hará responsable frente al Hospital, y frente a terceros por los perjuicios que se ocasionen. **(Anexo 1)**

b. Certificado de Existencia y Representación Legal vigente expedido por la Cámara de Comercio para Persona Jurídica con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta. Si de los documentos aportados se desprende que las facultades del Representante Legal están restringidas, el proponente deberá adjuntar el certificado de la Asamblea, Junta Directiva o Junta de Socios, según sea el caso, en donde conste la autorización dada al representante legal para comprometer a la persona jurídica según sus estatutos.

c. Registro Único de Proponentes, en firme a la fecha de cierre de la presente invitación clasificado con mínimo dos (2) de los siguientes códigos 90101800, 42231800 o 90101600.

d. Para el caso de Cooperativas de Trabajo Asociado adjuntar Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, Régimen de Compensaciones y régimen de previsión social debidamente inscritos ante la autoridad competente; certificación en la que conste que todos los cooperados han tomado cursos de formación en cooperativismo.

e. En caso de uniones temporales o Consorcios: Indicar si su participación es a título de consorcio o de unión temporal. En ambos casos, indicar los términos y extensión de la participación de cada uno de los miembros en la propuesta y en su ejecución. No podrán darse cambios sin el consentimiento previo del HOSPITAL. Suministrar el documento de constitución del consorcio o unión temporal. Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o unión temporal y, señalar las reglas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad.

   Las personas o firmas que integran el consorcio o unión temporal deben cumplir requisitos legales y habilitantes. Al Igual que acompañar los documentos requeridos en los pliegos de condiciones. La propuesta debe estar firmada por el representante que hayan designado para tal efecto las personas naturales o jurídicas que lo integran, caso en el cual deberá adjuntarse el documento que lo acredite como tal. Los integrantes del consorcio o unión temporal no pueden ceder sus derechos a terceros sin obtener la autorización previa o expresa del Hospital. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal. Cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal deberán tener por objeto la prestación de los servicios indicados en el objeto contractual.

Este proceso de selección se adelanta bajo las condiciones de la plataforma SECOP II, por tanto, en caso de presentar la propuesta bajo la figura de proponente plural (CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES) se deberán realizar todos los tramites

de la propuesta por medio de la plataforma mencionada. Para el efecto, se informa que existe una guía de Colombia Compra Eficiente que podrá encontrar en el siguiente ink: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20170323_guia_proponente_plural_version_revisada.pdf

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal. En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.
Cada uno de los miembros del Consorcio o unión Temporal debe cumplir todos los requisitos habilitantes.

f. Certificación del revisor Fiscal y/o Representante legal de paz y salvo del proponente por pagos de aportes parafiscales y/o aportes especiales según el caso y al sistema de seguridad social (Persona Jurídica). Y/o pagos de seguridad Social en Salud Pensiones, Riesgos Laborales, y Parafiscales del Proponente y de sus Trabajadores (Personas Naturales), al momento de la presentación de la propuesta. Dicha certificación debe corresponder a los pagos de los últimos seis (6) meses.

g. Copia del RUT actualizado con uno de las siguientes actividades económicas clasificadas en uno de los siguientes códigos 5611, 5629 o 5619 fecha de generación no mayor a 30 días. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento.

h. Hoja de Vida persona jurídica o natural (Departamento Administrativo de la Función Pública DAFP)

i. Fotocopia de la Cédula del Representante Legal.

j. Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Representante Legal expedido por la Procuraduría General de la Nación, vigente. de la empresa y persona jurídica.

k. Certificado de Antecedentes Fiscales del Representante Legal expedido por la Contraloría General de la República, vigente. de la empresa y persona jurídica

l. Antecedentes Judiciales expedidos por la policía nacional.

m. Certificación de no estar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas, ley 1801 de 2016.

n. diligenciamiento del formulario SARLAFT

o. Certificado de REDAM

p. Certificado delitos sexuales

q. Garantía de Seriedad de la Oferta: Esta garantía deberá ser expedida a favor del Hospital Especializado Granja Integral E.S.E, por un valor equivalente al 10% del valor total de la oferta y con una vigencia mínima de dos (2) meses contados a partir del día de cierre de esta invitación.

PARAGRAFO. El proponente podrá allegar en su defecto Certificado expedido por el SIRI de la Procuraduría General de la Nación, el cual permite consultar los antecedentes disciplinarios, penales, contractuales, fiscales y de pérdida de investidura. Con una expedición no mayor a un mes a la fecha de cierre de la presente invitación.

3.3 Documentos financieros.

a. Estados Financieros con concordante con la información que se encuentre en firme en RUP al cierre de la presente invitación.
b. Fotocopia de las tarjetas profesionales del Contador y del Revisor Fiscal o del Contador Público independiente y Certificado de Antecedentes Profesionales expedido por la Junta Central de Contadores no mayor a tres (03) meses.

3.4 Documentos que acreditan experiencia.

El proponente deberá acreditar diez (10) certificaciones de contratos ejecutados cuyo objeto sea la prestación del servicio o suministro de alimentación, con entidades hospitalarias de segundo (2º) y/o tercer (3º) nivel de complejidad. Información que será verificada únicamente en el RUP.

El proponente deberá acreditar en máximo dos certificaciones de contratos ejecutados durante los últimos Dos (2) años, cuyo objeto sea la prestación del servicio o suministro de alimentación, con entidades hospitalarias de segundo (2º) y/o tercer (3º) nivel de complejidad, que la sumatoria de los valores sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial de la presente invitación. Para ello debe anexar certificación de la entidad donde refleje tiempo de ejecución de los contratos.

3.5 Aspectos Técnicos.
La propuesta debe contener:

Las especificaciones técnicas para la ejecución del objeto contractual son las que aparecen en los anexos 04, 05 y 06 de la presente invitación.

3.6 Propuesta económica.

Descripción del valor de la propuesta económica en pesos colombianos, especificando el valor de la propuesta según anexo No. 2.

3.7 Rechazo de la propuesta

Habrá lugar al rechazo:

- La propuesta se presente extemporáneamente.
- La propuesta no sea presentada en pesos colombianos.
- El proponente se encuentre bajo causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar.
- Los documentos necesarios para la comparación de las propuestas tengan tachones, enmendaduras, correcciones que no permitan establecer con claridad la información contenida y que no estén salvados con la firma del proponente.
- Al momento de efectuar la evaluación se adviertan presuntas falsedades en la documentación presentada por los oferentes, previa verificación de la entidad.
- El valor de la propuesta supere el 100% del presupuesto.
- La propuesta esté incompleta por no incluir alguno de los documentos habilitantes que sean criterio de evaluación.
- No subsane correctamente y dentro del término fijado, la documentación o información solicitada por el HOSPITAL.
- Cuando no se cumpla con el factor jurídico o financiero.

Las demás omisiones en la presentación de documentos que no estén contempladas como causales de rechazo en el contenido de los términos, no darán lugar al rechazo de la oferta y el Hospital podrá solicitarlos al proponente, salvo que se trate de documentos necesarios para la verificación del cumplimiento de los factores de selección, caso en el cual se dará lugar a tener como no cumplido.

3. EVALUACIÓN DE LA OFERTA

La ponderación de los factores de evaluación se aplicará a las propuestas no descartadas, es decir, a aquellas que cumplieron con los requisitos de presentación, mediante la aplicación del siguiente puntaje:

4.1 Factores de verificación

ASPECTOS	CRITERIOS	PUNTAJE MÁXIMO
JURÍDICO	Para la evaluación jurídica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales establecidos en los	ADMITIDA O RECHAZADA

	presentes términos de referencia, su incumplimiento acarreara el RECHAZO de la propuesta. A esta evaluación no se le asignará puntaje.	
FINANCIERO	Análisis de los documentos financieros y soportes, la capacidad económica y financiera de acuerdo con la información solicitada con corte al 31 de diciembre del año que acredite el RUP 2024 y cumplimiento de indicadores financieros.	ADMITIDA O RECHAZADA
EXPERIENCIA	Se verificará el cumplimiento de los documentos que acreditan la experiencia del oferente y del equipo.	ADMITIDA O RECHAZADA
TÉCNICOS	Se verificará por parte del hospital el cumplimiento de todos y cada uno de los requerimientos y especificaciones técnicas contenidas en los presentes pliegos, al igual que en los anexos 4, 5 y 6 de la presente invitación.	ADMITIDA O RECHAZADA

4.1.1 Verificación Jurídica (ADMITIDA O RECHAZADA)

Basado en la revisión de la totalidad de requisitos y documentos que contiene el original de la propuesta, de acuerdo con los requerimientos de los términos de la propuesta y de las disposiciones legales de la propuesta. Se verificarán las causales de exclusión y rechazo establecidas en forma taxativas en los presentes términos de referencia.

El Hospital evaluará los demás criterios de las propuestas cuando el resultado de la evaluación jurídica considere la propuesta ADMITIDA conforme a los términos de la presente invitación.

El Hospital se reserva el derecho de solicitar posteriormente al cierre, por escrito y dentro del período de evaluación de las propuestas, los documentos formales que considere necesarios y no constituyan corrección o modificación de las propuestas o solicitar aclaraciones o explicaciones sobre aspectos que dentro de la propuesta no sean claros o considere incompletos, sin que por ello pueda el proponente adicionar o modificar las condiciones o características de su oferta.

4.1.2 Verificación Financiera y Organizacional

INDICADOR	DESCRIPCION	VALOR
LIQUIDEZ	Determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo	Igual o Mayor a 30

NIVEL DE ENDEUDAMIENTO	Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente, A mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos	Igual o menor a 0.20
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.	Igual o Mayor a 0.15
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio.	Igual o Mayor a 0.15

NOTA: La información financiera será extraída por el Hospital únicamente de la información que conste en el R.U.P que a la fecha de cierre de la presente invitación se encuentre firme y vigente. Sin perjuicio de que el Hospital pueda confrontar la información con los estados financieros.

El Hospital evaluará los demás criterios de las propuestas cuando el resultado de la evaluación Financiera considere la propuesta ADMITIDA conforme a los términos de la presente invitación.

4.1.3 Verificación de Experiencia.

El hospital verificará la experiencia del proponente teniendo en cuenta el RUP que a la fecha de cierre de la presente invitación se encuentre en firme y vigente y las certificaciones expedidas por el contratante.

Requisitos de las certificaciones de experiencia:

1. Nombre de la persona natural o jurídica certificada
2. Nombre de la persona natural o jurídica contratante.
3. Objeto del contrato.
4. Valor del contrato.
5. Fecha de suscripción.

6. Fecha de inicio y/o terminación del contrato (día, mes y año).
7. Para contratos ejecutados en consorcios o uniones temporales se debe especificar el porcentaje de participación.
8. Fecha, ciudad y firma del funcionario competente.

NOTA: Para el caso de consorcios y uniones temporales, en la experiencia se tendrá en cuenta el porcentaje de participación en cada uno de los contratos.

Los contratos que sirvan para acreditar la experiencia, deberá encontrarse clasificado en el Registro Único de Proponentes con cualquiera los siguientes códigos 90101800, 42231800, 90101600.

4.1.4 Verificación Técnica.

El proponente deberá anexar a la propuesta

1. Certificación de Autoevaluación de Estándares Mínimos del Sistema de gestión de seguridad y saluden el trabajo, emitida por la ARL.
2. Certificación de clasificación del Nivel de Riesgo de la empresa, emitida por la ARL.
3. Certificación de accidentalidad emitida por la ARL.
4. Soporte de la política de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada por el representante legal.
5. Soporte de reglamento Interno de Trabajo firmado por el representante legal.
6. Soporte de reglamento de Higiene y Seguridad Industrial firmado por el representante legal.
7. Soporte política de Prevención de Consumo de Tabaco, Alcohol, Drogas y Otras Sustancias Psicoactivas firmado por el representante legal.
8. Soporte documentado acta de conformación de Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajoo Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, firmado por el representante legal, y soporte de las tresúltimas actas de funcionamiento.
9. Soporte documentado Matriz de identificación de peligros, evaluación, valoración y control de riesgo con su debida priorización de s principales peligros.
10. Soporte documentado Plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo, del año de ejecucióndel contrato firmado por el Representante Legal y el responsable del Sistema de gestión de seguridady salud en el trabajo.
11. Soporte documentado formato de investigación de accidente de trabajo y enfermedad laboral.
12. Soporte de profesiograma para cada uno de los cargos, firmado por el representante legal.
13. Copia de la licencia vigente y curso virtual de 50 horas en seguridad y salud en el trabajo de la persona responsable del SG SST.

14. Copia de la licencia vigente y curso virtual de 20 horas en seguridad y salud en el trabajo de la persona responsable del SG SST.
15. Soporte documentado de entrega de elementos de protección personal a los trabajadores para elcontrol de los riesgos, y soporte de capacitación en el uso de EPP.
16. Soporte de fichas técnicas de los elementos de protección personal.
17. Soporte Inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo con su respectivo soporte de evaluación.
18. Soporte documentado del programa de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo, y soporte de socialización a sus trabajadores.
19. Soportes de registros de asistencia a capacitaciones de los tres últimos meses (Reglamento interno,reglamento de Higiene y seguridad industrial, Política de SST, Política prevención consumo de sustancias psicoactivas, alcohol y tabaquismo, y plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, pausas activas).
20. Debe cumplir con la documentación requerida para persona natural y/o jurídica, adicional la que sepresenta a continuación, de acuerdo al objeto del contrato.
21. Soporte documentado de registro sanitario para funcionamiento ante las autoridades competentes.
22. Soporte documentado del plan de saneamiento básico, con soportes de socialización a sus trabajadores.

El hospital verificará todos y cada uno de los requisitos y especificaciones técnicas previstas y contenidas en la presente invitación y ante la ausencia de uno o más requisitos de los aquí establecidos se rechazará la propuesta. Talento humano, y condiciones de la prestación del servicio.

4. FACTORES DE EVALUACIÓN

Las propuestas serán estudiadas por el comité técnico económico, luego de haber sido declarado hábiles los proponentes y procederá a la evaluación de sus propuestas, con base en los factores que a continuación se discriminan:

La calificación se efectuará teniendo en cuenta los siguientes factores:

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO
TÉCNICA	700 PUNTOS
VALOR AGREGADO	300 PUNTOS

5.1 TECNICA

Equipo de trabajo.

Teniendo en cuenta el equipo de trabajo atrás referenciado, se evaluarán algunos de los perfiles propuestos, a efectos de consolidar ofrecimientos de mayor calidad:

CARGO	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
	Nutricionista Dietista; Con menos de dos (02) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional.	**75 PUNTOS**
	Nutricionista Dietista; Con más de dos (02) y hasta Díez (10) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Experiencia especifica de más de seis (6) meses y hasta un (1) año como nutricionista dietista en Hospitales o Empresas Sociales del Estado.	**100 PUNTOS**
	Nutricionista Dietista; Con más de Díez (10) años y hasta veinte (20) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Experiencia especifica de más de un (1) año y hasta dieciocho (18) meses como nutricionista dietista en Hospitales o Empresas Sociales del Estado.	**120 PUNTOS**

NUTRICIONISTA DIETISTA	Nutricionista Dietista; Con más de veinte (20) años de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Experiencia especifica de más de dieciocho (18) meses como nutricionista dietista en Hospitales o Empresas Sociales del Estado. Con curso o estudios de actualización en políticas de seguridad alimentaria y nutricional.	**200 PUNTOS**
COORDINADOR	Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con menos de seis (06) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional.	**10 PUNTOS**
	Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con más de seis (06) meses y hasta doce (12) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional.	**20 PUNTOS**
	Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con más de doce (12) meses y hasta dieciocho (18) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional.	**40 PUNTOS**
	Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con más de Dieciocho (18) meses y hasta Veinticuatro (24) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional.	**80 PUNTOS**
	Ingeniero Industrial o Ingeniero de Alimentos; Con más de Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada en procesos de gestión de calidad. Formación como Auditor Interno Sistemas de Gestión Integrados HSEQ NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 y NTC OHSAS 18001:2007.	**150 PUNTOS**
	Profesional en salud ocupacional o profesional de cualquier otra área con posgrado en SST con menos de seis (06) meses de experiencia general, contada a partir de la fecha de grado como profesional.	

PROFESIONAL SALUD OCUPACIONAL	Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.	**10 PUNTOS**
	Profesional en salud ocupacional profesional de cualquier otra área con posgrado en SST con más de seis (06) meses y hasta (12) meses de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.	**20 PUNTOS**
	Profesional en salud ocupacional profesional de cualquier otra área con posgrado en SST con más de Doce (12) meses y hasta Dieciocho (18) meses de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.	**40 PUNTOS**
	Profesional en salud ocupacional profesional de cualquier otra área con posgrado en SST con más de Dieciocho (18) meses y hasta veinticuatro (24) meses de experiencia general. Contada a partir de la fecha de grado como profesional. Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.	**80 PUNTOS**
	Profesional en salud ocupacional profesional de cualquier otra área con posgrado en SST con más de Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con procesos de calidad. Curso de capacitación de 50 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Formación de Auditor Interno Sistemas de Gestión Integrados HSEQ NTC ISO 9001:2015, NTC ISO 14001:2015 y NTC OHSAS 18001:2007.	**150 PUNTOS**
	Chef de Cocina acreditado por una entidad de educación formal o no formal; Con menos de dos (02) años de experiencia general. Contados a partir de la obtención del título.	**20 PUNTOS**

CHEF DE COCINA	Chef de Cocina acreditado por una entidad de educación formal o no formal, con más de dos (02) años y hasta Díez (10) años de experiencia general, contados a partir de la obtención del título.	**50 PUNTOS**
	Chef de Cocina acreditado por una entidad de educación formal o no formal, Con más de diez (10) y hasta veinte (20) años de experiencia general, contados a partir de la obtención del título.	**100 PUNTOS**
	Chef de Cocina acreditado por una entidad de educación formal o no formal; Con más de veinte (20) años de experiencia general, contados a partir de la obtención del título.	**200 PUNTOS**

Forma de acreditación y evaluación del equipo de trabajo

Para efectos de la evaluación, el proponente deberá presentar, junto con su oferta, la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos para el equipo de trabajo señalado en la tabla anterior.

La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas para el equipo de trabajo se sujetará a las siguientes reglas especiales:

a. Para la acreditación de la experiencia de cada uno de los integrantes del equipo de trabajo principal deberán presentar la matrícula o tarjeta profesional vigente (cuando aplique, de acuerdo con la normatividad vigente) y certificaciones de los proyectos ejecutados y terminados, debidamente expedida por la entidad contratante para la cual ejecutó sus actividades a favor.
b. Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción | oficial correspondiente.
c. Para el caso de los profesionales cuya tarjeta o matricula profesional no indique la fecha de su expedición, deberán aportar el documento expedido por el ente correspondiente en donde se indique la fecha de expedición de la misma.
d. Los estudios de educación superior (pregrado y postgrado), así como los estudios técnicos se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. El proponente que ofrezca personal con títulos académicos otorgados en el exterior, no requerirá acreditar la convalidación y homologación de estos títulos ante el Ministerio de Educación Nacional, pero deberá acreditar el trámite de consularización o apostille cuando éste provenga de uno de los países signatarios de la Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961.
e. La experiencia relacionada o específica establecida en la descripción, debe acreditarse a través de certificación expedida por la entidad contratante para la cual ejecutó sus actividades a favor.

5.2 VALOR AGREGADO: 300 PUNTOS: Se calificará de acuerdo al siguiente cuadro:

CRITERIOS	PUNTOS
A. Compromiso de adquisición de los productos de la granja del hospital para ser utilizados en la preparación de los alimentos.	30 puntos
B. Compromiso de responsabilidad social.	30 puntos
C. Compromiso ambiental	30 puntos
D. Compromiso de entrega diario de café para los colaboradores del Hospital	30 puntos
E. Equipo de cocina industrial	30 puntos
F. Transporte de alimentos	100 puntos
G. Emprendimiento o empresas de mujeres	25 puntos
H. Apoyo a la industria nacional	25 puntos
TOTAL VALOR AGREGADO	**300 puntos**

5.2.1 Compromiso de adquisición de los productos de la granja del hospital para ser utilizados en la preparación de los alimentos.

El proponente que adquiera el compromiso de adquirir los productos que son producidos en la Granja del Hospital por los pacientes en el marco del tratamiento que reciben, para la preparación de los alimentos, obtendrá un puntaje de treinta (30) puntos, el que no se comprometa a ello, obtendrá 0 puntos.

Los productos serán vendidos a precio de mercado.

El proponente que se comprometa a adquirir los productos de la granja, solo podrá comprar en el lugar diferente al Hospital, los productos que el hospital produzca, en los eventos en los cuales la E.S.E. no los tenga disponibles.

La E.S.E. cataloga este ítem como un factor de calidad, como quiera que se logrará, esencialmente, que los alimentos sean preparados con insumos de producción 100% artesanales, sin preservantes que tornan de un mayor margen de salubridad las comidas preparadas, así como también, que con ello se contribuye a incentivar la actividad de los pacientes, en la participación en su actividad terapéutica.

5.2.2 Compromiso de responsabilidad social.

El proponente que presente junto a su propuesta una carta de compromiso, donde se compromete a integrar a los pacientes con un grado de funcionalidad en tareas sencillas en el proceso a contratar; facilitando la integración socio-laboral progresiva del paciente; obtendrá treinta (30) puntos; quien así no lo haga, no obtendrá puntaje.

La E.S.E. cataloga este ítem como un factor de calidad, como quiera que se logrará con ello incentivar la actividad de los pacientes, en la participación en su actividad terapéutica.

5.2.3 Compromiso ambiental.

El proponente que presente una comunicación en la cual se comprometa a evitar al máximo el uso y manejo de elementos que atenten contra el medio ambiente, tales como desechables, entre otros se le asignará una puntuación de treinta (30) puntos.

5.2.4. Servicio de Cafetería

El proponente que presente junto a su propuesta una carta de compromiso donde se obliga a suministrar diariamente diez (10) termos con café, requeridos por los colaboradores de la Institución obtendrá treinta (30) puntos; quien así no lo haga, no obtendrá puntaje.

5.2.5 Equipo Industrial

El contratista que se comprometa a adquirir, para la prestación del servicio en el Hospital los siguientes equipos industriales, obtendrá treinta (30) puntos, quien no se comprometa o lo demuestre no obtendrá puntos en este Ítem.

Los equipos mínimos serán: 2 Licuadoras industriales, 2 neveras y 5 congeladores, 2 estufas Industriales,1 freidor industrial, 1 ayudante de cocina industrial, 1 filtro de agua industrial, si en el transcurso de la ejecución del contrato se requiere de equipos adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento que el Hospital lo requiera, o las necesidades del servicio lo demanden.

5.2.6 Transporte de alimentos

El OFERENENTE para acceder al puntaje, deberá acreditar la tenencia mediante Tarjeta de propiedad de UN (01) VEHÍCULO tipo VANS, modelo no inferior al 2025 y mediante Carta de disponibilidad inmediata suscrita por el representante legal, el cual debe cumplir con las siguientes:

CONDICIONES MINIMAS	
CILIDRAJE CC	Mínimo 1.485
SERVICIO	Publico
CAPACIDAD KG	Mínimo 558

Disponer con sus respectivas licencias para transportar alimentos y/o certificado higiénicos sanitarios favorables no superiores a un año y expedidos por la entidad de salud competente.

Deberá tener póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual.

5.2.7 Emprendimiento o empresas de mujeres

En cumplimiento del ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. del decreto 1860 de 2021, se asignarán (25) puntos al proponente que acredite su calidad de emprendimiento o empresa de mujeres

según lo estipulado en el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14. del decreto de 1860 de 2021 que los define de la siguiente manera:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y estas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

ACREDITACIÓN.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

5.2.7 Apoyo a la industria nacional

El proponente debe manifestar, condiciones establecidas en el parágrafo del artículo 2º de la Ley 816 de 2003, correspondiente a la industria Nacional.

Los proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: (i) Proponente Nacional con Promoción de servicios nacionales o por (ii) Proponente Extranjero con Promoción de servicios con trato nacional o por (iii) Proponente Extranjero con incorporación servicios nacionales o por (ii) Proponente Extranjero con Incorporación de servicios extranjeros.

ASPECTO	Puntaje
Proponente Nacional con Promoción de componente y servicios nacionales	25

ASPECTO	Puntaje
Proponente Extranjero con Promoción de componente y servicios con trato nacional	10
Proponente Extranjero con incorporación de componente y servicios nacionales	5
Proponente Extranjero con Incorporación de componente y servicios extranjeros sin trato nacional	0

5.3 Procedimiento para la evaluación:

Una vez presentadas las ofertas, se dejará constancia del número de propuestas presentadas, para ser abiertas en reunión de comité evaluador, el cual estará integrado por:

El Profesional del área de contratación
Enfermero Especialista
El Asesor Jurídico Externo

Una vez realizado la evaluación, de lo cual se elevará el acta respectiva, se procederá a disponer del orden de elegibilidad de las propuestas presentadas, y se publicará en la página Web del Hospital. Una vez notificado el proponente ganador deberá celebrar el contrato dentro de los plazos establecidos en el cronograma de la convocatoria.

5.5 Factores de desempate.

Si como resultado de la calificación, dos o más proponentes obtuvieren igual puntaje total se aplicarán las reglas previstas en la Ley 2069 de 2020, así:

a) Seleccionar la propuesta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

b) De persistir el empate se seleccionará la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe mayoritariamente.

La participación mayoritaria de la mujer cabeza de familia o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar, para el caso de personas jurídicas, se acredita cuando uno de los socios dependiendo el tipo de sociedad, tenga el mayor porcentaje participación de acuerdo al monto de sus acciones o de sus aportes, respecto de los demás socios que la conforman, y que acredite tal condición.

Para el caso del proponente plural la condición se validará, con la certificación que acredite que uno de los socios de la persona jurídica, integrante del proponente plural, posea el mayor porcentaje participación de acuerdo al monto de sus acciones o de sus aportes, respecto de los demás socios que la integran, y que acredite la condición de "mujer cabeza de familia o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar", y a su vez que éste integrante tenga la mayor participación en el consorcio o unión temporal.

Para acreditar la condición, el proponente deberá aportar una certificación, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por la persona natural (si el proponente o uno de los integrantes del consorcio o unión temporal es persona natural) o el Representante Legal de la empresa (si la propuesta o uno de los integrantes del consorcio o unión temporal en una persona jurídica).

La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

c) De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

Para acreditar dicha condición, el proponente deberá tener en cuenta los requisitos señalados en el Decreto 392 de 2018, es decir aportar Certificación Expedia por el Ministerio de Trabajo la cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección en el que se acredite el número de personas con discapacidad vinculado en su planta de personal.

La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

d) De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

Para acreditar la condición, el proponente deberá aportar una certificación, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por el Revisor Fiscal, o un Contador Público, y el Representante Legal de la empresa.

La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

e) De persistir el empate se preferirá la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

Para acreditar la condición, el proponente deberá aportar una certificación, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por el Revisor Fiscal, o un Contador Público, y el Representante Legal de la empresa.

La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

f) De persistir el empate se seleccionará la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

La participación mayoritaria de personas en proceso de reintegración o reincorporación, para el caso de personas jurídicas, se presenta cuando uno de los socios dependiendo el tipo de sociedad, tenga el mayor porcentaje participación de acuerdo al monto de sus acciones o de sus aportes, respecto de los demás socios que la conforman, y que acredite tal condición.

Para el caso del proponente plural la condición se validará, con la certificación que acredite que uno de los socios de la persona jurídica, integrante del proponente plural, posea el mayor porcentaje participación de acuerdo al monto de sus acciones o de sus aportes, respecto de los demás socios que la integran, y que acredite la condición de “persona en proceso de reintegración o reincorporación”, y a su vez que éste integrante tenga la mayor participación en el consorcio o unión temporal.

Para acreditar la condición, el proponente deberá aportar una certificación, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por la persona natural (si el proponente o uno de los integrantes del consorcio o unión temporal es persona natural) o el

Representante Legal de la empresa (si la propuesta o uno de los integrantes del consorcio o unión temporal en una persona jurídica).

La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

g) De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

Para acreditar el requisito con relación a persona en proceso de reincorporación o reintegración remitirse al numeral anterior. Con relación a la calidad de madre cabeza de familia, el proponente deberá aportar una certificación, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por la persona natural en la que se evidencie las condiciones establecidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-084 de 2018 Magistrada Ponente Gloria Stella Ortiz Delgado.

La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

h) De persistir el empate se preferirá la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

Para la acreditación de la condición de Mipyme nacional, el proponente deberá aportar una certificación, que se entenderá presentada bajo la gravedad de juramento, suscrita por el Revisor Fiscal, o un Contador Público, y el Representante Legal de la empresa. (En concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015)

La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

i) De persistir el empate se seleccionará la propuesta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

Para acreditar la condición de Mypyme, deberá aportarse la certificación exigida en el literal anterior.

La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

j) De persistir el empate se preferirá al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
Para acreditar la condición de Mypyme, deberá aportarse la certificación exigida en el literal anterior.
La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

k) Si el empate continúa, se seleccionará la empresa reconocida y establecida como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

Para acreditar la condición de Mypyme, deberá aportarse la certificación exigida en el literal anterior.

La omisión de la información requerida en este literal no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

l) En caso de continuar el empate, se seleccionará la primera propuesta a través de un método aleatorio.

Requisitos mínimos de la certificación:

El proponente deberá suscribir una certificación que contenga como mínimo los criterios que se enuncian a continuación aplicando en todo caso los requisitos legales señalados en cada una de las reglas de desempate, en los casos que aplique:

Nombre del proponente (persona natural o jurídica o proponente plural)
C.C o NIT
CONDICIÓN QUE ACREDITA
Nombre del socio integrante de la persona jurídica que acredita la condición (para los casos que aplique)
Porcentaje de participación mayoritaria del socio que integra la persona jurídica que acredita la condición para los casos que aplique.
Fecha de suscripción de la certificación
Nombre, cargo, y firma de quien suscribe la certificación- persona natural (si el proponente es persona natural) o el Representante Legal (si la propuesta es presentada por una persona jurídica o consorcio o unión temporal).

METODO ALEATORIO:

Se procederá a elegir el ganador mediante sorteo por balotas, para lo cual se citará a los Representantes Legales (o delegados) de las propuestas empatadas para que seleccionen balotas numeradas de acuerdo con el número de proponentes habilitados. El orden en que cada proponente sacará la balota será de acuerdo con el orden de presentación de las propuestas.
Los proponentes procederán a sacar la balota en el orden que se haya determinado y se adjudicará el contrato a quien saque la balota con el número mayor y cuyo resultado debe ser aceptado de antemano por los proponentes involucrados en el empate sin lugar a reclamación alguno.

NOTA 1: Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de empresas constituidas inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de esta.

SANDRA LILIANA ROJAS CAMARGO
Gerente H.E.G.I.

ANEXO No. 1

MODELO CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

Señores
HOSPITAL ESPECIALIZADO GRANJA INTEGRAL E.S.E.
LÉRIDA – TOLIMA

El suscrito_____ identificado con C.C. No._____ de _____, obrando en nombre de _____, y de acuerdo con las reglas que se estipulan en el pliego de condiciones y demás documentos de la Invitación pública de mayor cuantía No.001-2026 ofrece el suministro de los servicios objeto de la presente invitación pública.

En caso de que me sea adjudicada, la presente invitación pública de Mayor cuantía No. 001 de 2026, me comprometo a firmar el contrato correspondiente y a cumplir con todas las obligaciones señaladas en el pliego de condiciones y en mi propuesta.

Dejo constancia de lo siguiente:

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo comprometen a los firmantes de esta carta
2. Que conozco y acepto cada una de las condiciones fijadas en el pliego de Condiciones de la presente invitación pública, así como las adendas y aclaraciones que se generen y garantizo que los servicios ofrecidos, cumplen con los requisitos exigidos, y me comprometo a prestar los servicios en la forma y dentro de los plazos señalados por el pliego.
3. Que conozco las normas legales vigentes sobre convocatoria con entidades públicas y no estoy impedido para contratar con ellas.
4. Que ni el suscrito ni la sociedad que represento se hallan incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Constitución Política de Colombia, Ley 190 de 1995 (Estatuto Anticorrupción), ley 1474 de 2011, Ley 80 de 1993 y demás normas sobre la materia
5. Que soy prestador de los servicios ofrecidos y anexo la respectiva autorización para contratar.
6. Que incluyo los documentos en la propuesta, relacionándolos según el orden dispuesto en el pliego de condiciones.

Proponente	
NIT	
Dirección	
Teléfono (s)	
Fax	
Correo electrónico	
Página web	
Representante Legal	
Documento de identificación	
Dirección	
Teléfono (s)	
Fax	

FIRMA _____
C.C. No. _____ de _____

ANEXO No.2
OFERTA ECONOMICA
DISTRIBUCION DE DIETAS

DIETA	**TARIFA BÁSICA DIETA POR PACIENTE**	**VALOR TOTAL 244 días**
DESAYUNO (DIETA NORMAL) 35 PACIENTES		
REFRIGERIO MAÑANA (DIETA NORMAL) 35 PACIENTES		
ALMUERZO (DIETA NORMAL) 35 PACIENTES		
REFRIGERIO TARDE (DIETA NORMAL) 35 PACIENTES		
CENA (DIETA NORMAL) 35 PACIENTES		
DESAYUNO (DIETA FORMULADA) 70 PACIENTES		
REFRIGERIO MAÑANA (DIETA FORMULADA) 70 PACIENTES		
ALMUERZO ((DIETA FORMULADA) 70 PACIENTES		
REFRIGERIO TARDE (DIETA FORMULADA) 70 PACIENTES		
CENA ((DIETA FORMULADA) 70 PACIENTES		
DIETA NORMAL SUMINISTRA EN LA GRANJA 27 PACIENTES		
ALMUERZOS ESPECIALES 900 (durante la ejecución del contrato)		
TOTAL:		

NOTA: PARA CALCULAR VALOR TOTAL MULTIPLICAR POR 35 PACIENTES DIETA NORMAL, 70 PACIENTES DIETA FORMULADA y 27 PACIENTES EN LA GRANJA X TARIFA POR PACIENTE X 244 DÍAS Y SUMAR EL VALOR DE LOS ALMUERZOS ESPECIALES

ANEXO No.3
RESUMEN DE LA PROPUESTA

El Hospital Especializado Granja Integral E.S.E. de Lérida – Tolima, requiere contratar el servicio de alimentación para los usuarios hospitalizados, durante los Seis meses que durará el contrato, término que se contará desde la legalización del contrato.

Nombre o razón social del proponente _____

Representante Legal _____

Domicilio Legal _____

Teléfono (s) _____

VALOR DE LA PROPUESTA _____

Valor Garantía de seriedad de la oferta _____

Compañía aseguradora _____

Póliza No. _____

Vigencia de la Garantía desde _____hasta_____.

_____
Firma del Representante Legal
C.C. No. _____ de _____

ANEXO No.4

FORMATO DE IDONEIDAD DEL RECURSO HUMANO OFRECIDO

Este anexo debe ser diligenciado para todo el personal que conforma el Recurso Humano ofertado.

Para cada funcionario deberá diligenciarse un formato.

Se deben anexar los documentos que acreditan los estudios y la experiencia de acuerdo a lo establecido en el numeral 5 del anexo se reserva el derecho de verificar la información plasmada en este formato.

FORMATO DE IDONEIDAD DEL RECURSO HUMANO OFRECIDO
Ciudad y Fecha
Nombres y Apellidos
Cedula de Ciudadanía
Fecha de Nacimiento
Estudios
Experiencia
_____ _____ Firma del Trabajador Firma del Representante Legal

ANEXO No.5

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El suministro de las dietas **Hospitalarias** está diseñado de la siguiente manera:

En este cuadro se muestra la distribución de las camas y los servicios

SERVICIO	NUMERO CAMAS APROX
Hospitalización hombres	38
Hospitalización mujeres	33
UAICA	28
Larga Estancia	27
Agudos	6

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

Serán obligaciones del contratista:

1. El servicio se elaborará y se prestará dentro de las instalaciones del hospital.
2. El contratista debe asegurar el equipo necesario para la ejecución del contrato. Maquinaria, vajilla completa, menaje y demás accesorios que emplee en el almacenamiento, procesamiento, preparación, distribución, transporte de los alimentos y sus materias primas.
3. Cumplimiento de Normas Nacionales de Calidad y aplicación de la Resolución 2674 de 2013 y los demás que lo rigen.
4. Los servicios a suministrar diariamente son**:** Desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida, y refrigerio o trasnocho (solo para diabéticos), líquidos adicionales cuya dieta lo contemple o sea solicitado por las nutricionistas de la institución.
5. MODALIDAD DEL SERVICIO**:** Centralizado
6. Horario de prestación del servicio:

PACIENTES:

Desayuno	7:30 - 8:00 a.m.
Nueves	10:00 - 10:30 a.m.
Almuerzo	11:30 - 12:00 m.
Onces	3:00 - 3:30 p.m.

Comida 5:30 - 6:00 p.m.
Refrigerios o trasnocho 7:30 - 8:00 p.m. (solo para pacientes Diabéticos o con cualquier tipo de Desnutrición o mujeres en embarazo)

Dietas adicionales o menús extras: este menú será solicitado por el profesional, medico, nutricionista y/o jefe del servicio del Hospital para pacientes con procedimientos cancelados o exámenes pendientes. Se ensamblará en el momento de ser solicitado en condiciones de higiene y temperatura óptimas.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESPECIALES

2.1 DIETAS PARA PACIENTE

- Dieta normal.
- Dieta blanda
- Dieta semiblanda.
- Dieta Hiperprotéica – Hipercalórica.
- Dieta hipograsa.
- Dietas hiposodica
- Dietas hipoglucida
- Dieta para paciente renal con o sin diálisis
- Dieta líquida clara (opcional)
- Dieta líquida total o completa
- Otras que los Médicos o las Nutricionistas soliciten.

2.1.2 IDENTIFICACIÓN DE DIETAS: El CONTRATISTA debe rotular o utilizar diferenciador en cada tiempo de servicio, la dieta a suministrar y número de la cama.

2.1.3 NOVEDADES:

Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de dietas para algún paciente, se debe consultar con el profesional encargado en ese momento (medico Nutricionista, o Jefe de enfermería) del hospital.
Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro y tenga solicitada la dieta en el servicio inicial, la auxiliar de dietas deberá suministrar la dieta al paciente en el servicio donde quede hospitalizado, en óptimas condiciones.

En el evento en que un paciente se le suspendan la vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio, la dieta se podrá utilizar para otro paciente hospitalizado con igual prescripción dietaría. Si se trata de una prescripción dietaría diferente el encargado del servicio (medico Nutricionista, o Jefe de enfermería), será el encargado de autorizar o no la utilización de esta dieta.

2.1.4 OBSERVACIONES:

1. Si al momento de entregar la dieta, el paciente no se encuentra por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas del hospital, esta dieta deberá guardarse en el servicio de alimentos y una vez el paciente regrese al servicio, la dieta deberá servirse en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación de este regreso, podrá reportarla (medico, o Jefe de enfermería) del respectivo servicio, en forma verbal o escrita.

2. En caso de entregar una dieta luego del horario establecido, este debe entregarse a la temperatura adecuada con las debidas prácticas de protección.

3. La cancelación de una dieta se podrá hacer tanto la alimentación no haya salido del servicio de alimentos. En los pasillos la dieta ya servida y facturada no podrá ser cancelada.

4. La empresa contratista pagará cualquier daño a los elementos del menaje y utensilios de cocina que por mal uso se dañen o pierdan, estos elementos serán entregados con inventario y en caso de presentarse alguna rotura o pérdida esta será subsanada durante el mes, previo concepto del supervisor del contrato quien garantizara el cumplimiento de esta norma.

2.2 OBSERVACIONES A LOS DIFERENTES TIPOS DE DIETAS

2.2.1 Observaciones de la Minuta de Dieta Normal

1. Diariamente debe aportar un mínimo de 90 cc de leche o 20 gramos de leche, en polvo para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de alimentos.
2. El alimento proteico debe reunir las siguientes condiciones:

- Los cortes de carne a utilizar deben ser magros.
- No se permite el uso de carnes frías, o carnes rojas con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas. El gramaje solicitado corresponde a las porciones en crudo y/o en cocido.
- La carne molida debe ser magra, y debe prepararse con poca anticipación para prevenir riesgos epidemiológicos. Debe ser molida dentro del servicio o en su defecto se presentará con la debida certificación de calidad.
- Dentro del ciclo de menús, debe programarse en forma alterna en el almuerzo y la comida carne blanca y roja. El pollo a utilizar debe ser únicamente pierna, pernil o pechuga, el pescado una vez por semana (filete). Las vísceras como

Hígado o entreverado también 1 sola vez por semana y variando su preparación.
La porción de proteína cocida debe ser de 100 gramos (peso neto). El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, carnes y queso 1 vez a la semana. No se permite el uso de carnes frías.

3. El peso de la porción de fruta se toma sin cáscara.
   Se suministrará fruta en el desayuno y jugo en almuerzo y comida. La fruta se ofrecerá entera, porción, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación.
4. Las porciones de verduras se calculan ya preparadas y pueden ir crudas en ensaladas o cocidas.
5. Se debe dar variedad a los postres ofrecidos, preparándolos con frutas naturales: brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresas, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos, panelita, gelatina, dulces etc. (no se aceptan salsas o coberturas industrializadas).
6. Se alternarán bebidas calientes y frías en las nueves y las onces y refrigerio noche de los pacientes a quienes se les solicite.
7. Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa, leche baja en grasa y/o leche de soya, para cuando se requiera (pacientes con restricciones nutricionales), así como cuajada y otros tipos de queso.
8. El peso en gramos de las porciones especificadas en el menú patrón corresponde a las porciones en crudo y en cocido.
9. Las sopas y cremas se prepararán con carnes de res magras o pollo sin piel y deben ser desgrasadas. La porción de sopa equivale al aporte de una porción de cereales o tubérculos o plátanos, diferente a lo que se debe servir en el seco. No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
10. Los jugos deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con un 20% a 30% de fruta que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor (no se permite fruta sometida a cocción, pellejos, cascaras, tallos etc. en la elaboración de los jugos y postres).
11. Cuando se ordene dieta fraccionada su distribución calórica será: Desayuno 20%, Nueves 10%, Almuerzo 25%, Onces 10%, Comida 25%, Refrigerio 10%.
12. Cuando haya restricción de líquidos en cualquiera de las dietas se suministrará
    La fruta en porción a cambio del jugo.
13. EL azúcar a utilizar por bebida debe ser de 10 gr. para un total de 40 gr. máximo al día.
14. La grasa a utilizar debe ser de 30 gr. o ml. al día como máximo.

2.2.2 OBSERVACIONES PARA LA DIETA BLANDA (POST QUIRÚRGICA)

1. Las frutas a utilizar deben ser NO ACIDAS, cocidas y maceradas en forma de compotas, o jugos (no banano, manzana, pera).
2. Las carnes deben servirse en preparaciones sencillas y blandas.
3. No se deben ofrecer alimentos fritos.
4. El energético debe incluir papa común, pastas, plátano maduro. NO YUCA, PAPA CRIOLLA, ARRACACHA NI LEGUMINOSA SECA.
5. No se ofrecerá bebidas como chocolate o chocolisto.
6. Se ofrecerá té en agua, agua de panela, aromática, jugos o gelatina como bebida a cambio de la leche.

2.2.3 OBSERVACIONES PARA DIETA SEMIBLANDA

El menú debe presentar las siguientes características (pacientes con problemas de dentición)

1. Textura suave y de fácil digestión para facilitar el proceso de deglución y masticación.
2. Las preparaciones deben ser licuadas, majadas, preparadas en forma de pulpa o en purés excepto la línea la de pastas
3. Debe ser baja en grasa, celulosa y residuos.
4. Suprimir alimentos sazonados que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión
5. El proteico del desayuno se ofrecerá en preparaciones tipo candil o licuados de carne magra o pollo que contenga los gramos de proteína solicitados.
6. El pan a ofrecer será pan blanco y blando o ponqué
7. Se evitará las frutas cítricas.
8. Se excluirán verduras crudas, frutas enteras.
9. Las sopas deben ser licuadas o sopas cremas naturales
10. Las verduras preferiblemente que se puedan ofrecer tipo cocidas, al vapor, guisadas o puré
11. Todas las preparaciones deben ser blandas si se ofrecen tortas deben ir sin corteza.
12. Los licuados de la dieta no deben ser preparados con mucha anticipación al consumo.
13. No se deben utilizar verduras productoras de gases o con contenido de fibra, debe cumplir con la demanda energética de nutrientes y aunque es baja de condimentos y grasa debe adecuarse para que sea de agradable sabor y atractivas la vista.

14. Cuando se ordene dieta semiblanda siempre será fraccionada, por lo tanto debe ir con una distribución calórica de: desayuno 20%, nueves 10%, almuerzo 25%, onces 10%, comida 25%, refrigerio 10%.
15. El aporte nutricional debe ser de 2200 calorías.

2.2.4 OBSERVACIONES LAS DIETAS HIPERPROTÉICAS - HIPERCALÓRICAS:

1. Sigue el patrón de la dieta normal.
2. Se adicionará el 50% de proteína de la dieta normal, en cada tiempo de comida principal (100 gr de proteína en cocido al desayuno y 150 gr de proteína en cocido para almuerzo y comida, se puede adicionar huevo, queso, o porción adicional de carne pollo o pescado para variar la dieta y no siempre ofrecer lo mismo.).
3. Para los refrigerios se sigue el esquema de la dieta normal.
4. Para la dieta Hipercalórica se pueden utilizar alimentos tales como: bocadillos, mermelada, margarinas, postres y licuados hipercalóricos para aumentar el aporte calórico.

2.2.5 OBSERVACIONES DIETA HIPOGRASA:

1. Seguir el esquema de la dieta normal, sólo que no se deben ofrecer bebidas con leche entera, derivados lácteos, ni verduras crudas; se deben ofrecer frutas en compotas o jugos. Se suministrará leche sin lactosa, descremada o leche de soya según prescripción de la Nutricionista.
2. No se ofrecerá huevo ni queso al desayuno, se ofrecerá caldo con carne o pollo sin piel agregándole algún energético (ejemplo: papa, arepa, calados, pan) o carne, pollo, pescado etc.
3. No adicionar ningún tipo de salsas (tomate, mayonesa, mostaza, etc.) ni margarinas.

2.2.6 OBSERVACIONES DE LA DIETA HIPOSÓDICA:

1. La alimentación debe prepararse baja en sal.
2. Se omiten las verduras de alto contenido sódico: Espinaca, zanahoria, apio remolacha acelga, etc.
3. Si el paciente es renal y necesita algún otro tipo de ajuste, la Nutricionista o médico tratante podrá solicitar dietas restrictivas ejemplo hipocalémicas, bajas en fosforo etc. y la restricción de líquidos será calculado (solicitado por el médico tratante o la nutricionista).
4. Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo.

2.2.7 OBSERVACIONES DE DIETA HIPOGLUCIDA

1. La dieta hipoglucida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos de común acuerdo con la nutricionista clínica.
2. Siempre que se ordene “Dieta Hipoglucida” para paciente diabético debe llevar nueves, onces y refrigerio nocturno o trasnocho.
3. En las nueves de pacientes con dietas hipoglucida se ofrecerá porción de fruta (80 gr.) o queso, cuajada (50 gr.). En onces y refrigerios se alternará bebidas calientes en leche, con bebidas frías en leche (180 c.c.) con un acompañante pan integral, tostadas o galletas de sal (40 gr.).
4. Es importante tener en cuenta que se deben utilizar productos altos en fibra. La condición enunciada para el alimento proteico aplica también para esta dieta.
5. Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos de acuerdo a índice glicérico. Las verduras deben incluir una en ensalada cruda y otra en preparación cocida.

2.2.8 OBSERVACIONES DE LA DIETA PARA PACIENTE RENAL:

1. La alimentación debe prepararse baja en sal.
2. Se omiten alimentos con de alto contenido de sodio y potasio: Espinaca, acelga, plátano, papaya, melón, banano, etc.
3. La porción proteica será del 50 % Y se compensara ese aporte con otros alimentos, solo si el paciente no se encuentra en diálisis o hemodiálisis, de lo contrario el aporte será del 100%. Esta dieta puede ser mejorado su aporte nutricional con complemento nutricional específico para la patología (opcional).
4. Se debe tener en cuenta las restricciones hídricas ordenadas por el médico tratante o la nutricionista para controlar el suministro de líquidos en la dieta.
5. Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo.

2.2.9 OBSERVACIONES DE LA DIETA LIQUIDA COMPLETA:

1. La bebida en leche debe tener la adición de productos como Chocolisto, coladas o bebidas tipo candil, malteadas o con cereales.
2. La sopa crema además de la porción proteica del 80%, debe incluir energético (papa, tubérculos, cereales), verduras y sal si no hay restricción de sodio debe ser agradable al paladar y la vista.
3. Cuando la líquida no es estricta y el uso de la leche no está restringido se ofrece variedad a la dieta ofreciéndole al paciente flanes, pudines, gelatinas

con leche condensada y esponjados. O en su defecto con leche de soya, almendras, deslactosada descremada etc.

4. Las dietas líquidas completas Hipoglucida, no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatinas, flanes dietéticos y edulcorante apto para este tipo de pacientes.

2.2.10 OBSERVACIONES DIETA LIQUIDA CLARA:

1. Esta dieta es normosódica y puede ser restrictiva en sodio o azucares, aporta electrolitos y es baja en calorías y grasas pobre en nutrientes no se debe administrar por más de 24 horas.
2. La presentación de la gelatina es sólida; si se requiere se ordenará líquida.
3. Las dietas líquidas claras hipoglucida no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatina dietética y edulcorante apto para paciente diabético. Para ofrecer variedad se utilizará agua de manzana, anís, té corriente y de frutas, aromáticas de diferentes sabores consomés de pollo o carne.
4. El consomé debe ser claro y desgrasado. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permitirán hierbas y especias permitidas para realzar el sabor pero se deberán retirar al momento de servir la preparación.

3. CARACTERISTICAS EN LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

1. El servicio se prestará hasta el paciente en las cinco o seis comidas (5-6) diarias: desayuno, almuerzo y comida, nueves, onces y refrigerios (Para aquellos pacientes que lo requieran DIABETES, DNT, EMBARAZO,ADULTO MAYOR)
2. La alimentación se suministrará en vajilla plástica completa dispuesta en bandejas marcadas con el tipo de dieta Todos los alimentos deben ser cubiertos con vinipel o utilizar tapa viandas. Con el fin de evitar la posible proliferación de microorganismos patógenos.
3. La temperatura de los alimentos debe guardar características organolépticas.
4. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, este debe entregar a la temperatura adecuada y cubierto.
5. El costo incluirá el valor de los recipientes desechables para los pacientes que se encuentren dentro de los servicios.
6. La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por el responsable del servicio y se obliga el seguimiento del contrato por un profesional en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA con visita semanal al servicio de alimentos o las veces que sea necesario.

7. Las preparaciones ofertadas en los ciclos de minuta que no tengan buena aceptación por parte de los pacientes, tendrán que ser cambiadas.
8. El proponente deberá comprometerse a suministrar una alimentación nutricionalmente balanceada que cubra todas las recomendaciones según las características de los usuarios. Para ello presentará un manual de dietas y un ciclo de menús para 30 días (4 semanas) debe incluir ciclos de nueves, onces y refrigerio nocturnos en los casos que aplique, y para dietas blanda, hiperproteica, hipoglucida, hiposodica. también debe presentar ciclo de menú de 30 días (4 semanas). Durante la prestación del servicio, diariamente debe colocarse el menú patrón del día con las derivaciones de dietas del mismo en un lugar visible del área de producción.
9. El proponente no podrá cambiar los alimentos ni preparaciones que ofrece en el ciclo de minuta; solo si, en el caso fortuito de un imprevisto y con el consentimiento aprobado del supervisor del contrato o nutricionista del Hospital que autoriza el cambio y se realizara ofreciendo un producto de igual o mejor calidad que el ofertado y cubriendo o mejorando el contenido nutricional inicialmente ofrecido.
10. La firma contratante se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y las Nutricionistas.
11. HORARIO**:** El servicio de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en los horarios estipulados. A los pacientes en exámenes y otros procedimientos especiales se les guardará su respectiva dieta. Igualmente al paciente que le sea restablecida la vía oral, se le suministrará la dieta en el horario que se le solicite y en condiciones óptimas para su consumo.
12. Presentación de la bandeja: Debe ser uniforme para todos los servicios del hospital, los elementos que constituyen la bandeja deben estar en perfecto estado, a continuación se relacionan los elementos mínimos que debe llevar cada tiempo de comida:

PACIENTE ADULTO

**** DESAYUNO***

- Vaso plástico para jugo con capacidad de 200 C. C. o plato plástico para la fruta
- Plato para el vaso
- Pocillo para bebida caliente capacidad de 200 C. C.
- Plato para el pocillo
- Taza para la bebida caliente capacidad para 200 C. C.
- Cubiertos empacados en bolsa de plástico transparente.
- Pitillo individual para quien lo requiera.
- Servilleta completa.
- Rotulación de dietas.

**** ALMUERZO Y COMIDA***

- Vaso plástico para jugo con capacidad de 200 C. C.
- Plato para el vaso
- Taza para sopa o crema con capacidad para 200 C. C.
- Plato para la taza
- Plato pando para seco.
- Cubiertos completos empacados en bolsa de plástico transparente.
- Servilleta completa.
- Pitillo en empaque individual (cuando sea necesario).
- Rotulación de dietas

**** NUEVES Y ONCES***.

- Vaso plástico para el jugo o bebida láctea con capacidad para 200 C. C. debe ir con tapa hasta el final del servicio.
- Plato para fruta.

NOTA: La dieta para cada paciente se debe servir y pasar en bandeja individual, excepto para los pacientes hospitalizados que no salgan al comedor, quienes recibirán sus alimentos en recipientes desechables.

3.1 MATERIAL DEL MENAJE, UTENSILIOS Y CARROS TERMOS:

Bandejas: Lisa reforzada que pueda soportar fuertes impactos, que sean resistentes a altas temperaturas. El tamaño será definido por el contratista y el veedor del contrato.

Vajilla: plástica unificada en color. Material irrompible, tamaño adecuado, unificada en color, el juego de cubiertos igualmente adecuados para la población a servir.

A los usuarios hospitalizados aislados con enfermedades infectocontagiosas, los pacientes inmunosuprimidos y dentro de los servicios se les distribuirá la alimentación en loza desechable. Este costo debe ir incluido en la propuesta.

Vasos para bebidas frías: Vasos plásticos unificados en color 200 c.c.

Cubiertos: material desechable.

Jarras: Plásticas transparente con tapa. De color uniforme para todo el hospital.

Carro termo: De material que conserve la temperatura durante el tiempo crítico de la entrega de dietas, liviano, fácil de maniobrar, que no generen ruidos al desplazarse.

Observaciones: el contratista debe garantizar que el menaje y los utensilios estén en perfecto estado, no se permiten piezas despicadas, incompletas, o torcidas. El material de la vajilla y cubiertos cuando se requieran en material biodegradable debe ser de un único uso, que conserve la temperatura adecuada de los alimentos, en donde el vaso debe ir con tapa hasta el final del servicio, los cubiertos de pasta gruesa, cuyo costo se entiende incluido dentro el proceso ofertado. El material de la servilleta es de papel. La bolsa para empacar los cubiertos es en plástico transparente.

3.2 CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

3.2.1 CALIDAD SENSORIAL Y TEMPERATURA ÓPTIMA: Las dietas deben ser sensorialmente atractivas y poseer la temperatura adecuada para el consumo de acuerdo al tipo de alimento.

3.2.2 INOCUIDAD: El contratista debe garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, por lo tanto debe cumplir con los lineamientos establecidos en el CAPITULO IV "REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN" Resolución 2674 de 2013 y aplicación del sistema de aseguramiento y control de calidad Decreto 60 de 2002 (HACCP) Implementar el sistema de análisis y peligros y control de puntos críticos a todo el proceso seguido por los alimentos, desde su preparación hasta su suministro al usuario y posterior recolección de desechos.

3.2.3 ANALISIS MICROBIOLÓGICOS: Será responsabilidad del CONTRATISTA, efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados. Para verificar la calidad bacteriológica de la alimentación el contratista realizará como mínimo cinco (5) rastreos microbiológicos, que corresponden a tres (3) alimentos (proteína, verdura, fruta, lácteos u otro), uno (1) a superficie y uno (1) a manipulador de alimentos. Debe garantizar que se hagan mínimo cada tres (3) meses; la primera toma de muestras ser realizara a los 15 días del inicio del contrato. El CONTRATISTA deberá presentar a la oficina de seguridad del paciente y supervisor del contratos, resultados de los análisis de Aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las muestras seleccionadas.

La empresa proponente efectuará además los análisis que considere necesario para garantizar la inocuidad de los alimentos (ambiente, agua).

Como norma de seguridad, el CONTRATISTA deberá guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (menú de seguridad), almacenarla como mínimo 72 horas y rotularla con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria, o para controles microbiológicos que programe la interventoría. Debe contar con soporte diario de contramuestra.

Si se presentara algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y /o alterados, el contratista asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.

El CONTRATISTA presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras y se debe realizar en el Laboratorio Bromatológico del Tolima.

3.2.4 DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y RECOLECCIÓN DE DESECHOS: Será responsabilidad del proveedor la correcta y oportuna distribución de todas las dietas indicadas según prescripción dietaría (incluida la distribución de refrigerios para los pacientes), así mismo es responsable de la recolección oportuna del menaje y los desechos de pacientes causados por las diferentes dietas suministradas.

3.2.5 RECOLECCIÓN DE BANDEJAS: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes, o comedores no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, desperdicios), esta tarea debe realizarse de tal forma que no genere ruido

y con las debidas prácticas de higiene, evitando incomodidad al paciente y demás. No se debe generar ruido en los sitios destinados para descomidar o para el lavado del menaje.

3.2.6 ASEO, BASURAS Y DESPERDICIOS. El servicio de aseo de las áreas de cocina, bodega, despensa y demás áreas asignadas al contratista deben ser efectuados por el personal del contratista, quienes deben utilizar insumos (guantes negros industriales, botas de caucho), jabones, detergentes y limpiadores de buena calidad, de acuerdo a normas de bioseguridad e higiene.

4.TALENTO HUMANO:

4.1 EQUIPO PROFESIONAL MÍNIMO:

El oferente deberá acreditar, mediante la presentación de las hojas de vida (Formato Único de Hoja de Vida), que cuenta con un equipo de trabajo conformado por los siguientes profesionales:

4.1.1 PERSONAL:

- Un Nutricionista Dietista para el control de calidad del servicio de alimentos en la distribución de las dietas hospitalarias durante la prestación del servicio.
- Un Coordinador Ingeniero Industrial o de Alimentos, que se encargue de la coordinación general del servicio e implementar procesos de calidad en el servicio.
- Un Coordinador de personal, Bachiller con un año de experiencia Laboral.
- Un Chef de Cocina.
- Cuatro Auxiliares de alimentos para producción de dietas. (auxiliares de parrilla y para cocina fría)
- Profesional Salud Ocupacional el cual se encargará de las labores del personal en lo concerniente a planes de manejo de desechos, aseo del servicio y programas de Salud Ocupacional, e implementar procesos de calidad en el servicio.

NOTA: Los profesionales Nutricionistas-Dietista deben poseer Registro profesional. Deben ser responsables en la elaboración y cálculo de los ciclos de menú.

Todo el personal auxiliar de cocina debe tener certificado de manipulador de alimentos, expedido por una entidad competente.

Si durante la ejecución del contrato se presentan cambios de personal el contratista dará aviso a la interventoría del contrato y presentará las hojas de vida con los requisitos exigidos para cada cargo. El hospital se reserva el derecho de aceptación del personal que no cumpla con los requisitos exigidos.

El contratista deberá contar con personal supernumerario suficiente que permita el reemplazo de las novedades de personal que se presente; en ningún caso puede existir faltante de personal en ningún área.

Para acreditar las calidades del anterior equipo profesional deberá el proponente presentar; los títulos académicos que acrediten su formación con entidades de educación formal, así como las certificaciones que demuestren su experiencia específica y carta de compromiso en la cual manifieste su disposición de hacer parte de la ejecución del contrato, luego de la respectiva adjudicación.

4.2 DOTACIÓN DEL PERSONAL:

El personal que el contratista escoja para desempeñar estas labores estará dotado de uniformes completos de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias, zapatos blancos cerrado de material resistente y botas de caucho, proporcionados por el contratista que denotará una excelente presentación personal y como identificación carnet con foto, debidamente laminado y portado a la altura del pecho que lo identifique como personal del contratista y el servicio que presta. Todo lo anterior de acuerdo a lo establecido en el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.

El personal profesional que labore dentro del servicio de alimentos debe permanecer con uniforme o blusa blanca, tapabocas y gorro (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres).

La supervisión del contrato se reserva el derecho de no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con requisitos estipulados anteriormente.
El contratista especificará el uniforme que portará el personal de su empresa desde el inicio del contrato.

La persona que actúe en calidad de visitante al área de Servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas anteriormente.
Cuando se vincule personal nuevo, el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato de la nueva vinculación (aún en periodo de prueba), adjuntar los documentos exigidos, y portar el uniforme de la empresa.
Descripción de color, material, dotación, rotación de prendas, frecuencia de uso por persona, (anexar foto).
Uso de identificación que lo acredite como funcionario de la empresa y el servicio que presta.

5. CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD

Para todo el personal se exigirá la hoja de vida en formato función pública con los respectivos anexo descritos el cuadro del ítem 5.1 Equipo de trabajo para cada perfil y diligenciamiento de formato No. 4 y para los manipuladores de alimentos además deberán contar con:

1. Carnet de manipulador de alimentos
2. Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas

3. Vacunas de Hepatitis B y Toxoide Tetánico al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar las tres dosis.

Los citados exámenes deberán tener una expedición vigente no mayor a Seis (06) meses, antes de la fecha de cierre de la presente invitación.

Los exámenes de laboratorio se deberán practicar cada seis (6) meses y remitirse a la oficina de Salud Ocupacional del Hospital con copia al veedor del contrato. Cada vez que se vincule personal nuevo al servicio se deberá realizar estos exámenes. Requerimientos mínimos de salud ocupacional.

5.1 PRESENTACIÓN DE PROGRAMAS DE SALUD OCUPACIONAL.

El proponente deberá anexar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo , debidamente firmado por Profesional de Salud Ocupacional, quien debe anexar Tarjeta Profesional y curso de capacitación de 50 horas y 20 horas sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

5.2 PLAN DE CAPACITACIÓN:

Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en las buenas prácticas de manipulación y preparación higiénica de alimentos, en aspectos tales como salud ocupacional, atención al usuario, calidad en el servicio, desarrollo humano y otros temas que fomente la capacitación técnica y formación personal.

El CONTRATISTA debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología , los parámetros establecidos en los capítulos III y IV de la Resolución 2674 de 2013.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL:

El contratista será responsable de la seguridad industrial e integridad física de las personas que vincule para la prestación del servicio contratado en lo referido a las condiciones y circunstancias dentro de las cuales se presta el servicio.

SEGURIDAD INDUSTRIAL:

El contratista será responsable de la seguridad industrial e integridad física de las personas que vincule para la prestación del servicio contratado en lo referido a las condiciones y circunstancias dentro de las cuales se presta el servicio, para lo cual deberá presentar documentos especifico de las condiciones generales de cumplimiento a las mismas.

5.4 FUMIGACIÓN Y CONTROL:

El contratista efectuará a todo costo la fumigación y control de insectos y roedores de las áreas de cocina y demás áreas asignadas en forma periódica, la primera fumigación se

realizara al mes del inicio de labores continuando mínimo cada tres (3) meses y de acuerdo con las normas establecidas por la Secretaria de Salud Pública. Capítulo VI Resolución 2674 de 2013 “SANEAMIENTO”. La propuesta debe incluir el cronograma de fumigación para la vigencia del mismo. Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos; o acogerse a los cronogramas de fumigación del Hospital.

6. MATERIALES Y SUMINISTROS:

Son los elementos de consumo necesarios para la oportuna y eficiente prestación del suministro de alimentación.

El contratista debe comprometerse a suministrar la dotación de maquinaria, equipos muebles y menaje para garantizar la adecuada prestación del servicio, para cuyo efecto deberá presentar, dentro de la propuesta, una relación exacta de los equipos y el menaje complementario que ofrece, como mínimo debe contar al inicio de contrato con vajilla y menaje, licuadora, horno, hornos microondas, neveras, congeladores, estufa, ayudante de cocina, balanza y termómetros que sean necesarios. Si en el transcurso de la ejecución del contrato se requiere de equipos y menaje adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento que el Hospital lo requiera, o las necesidades del servicio lo demanden.

7. ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA:

El proponente debe anexar la organización específica para le prestación del servicio solicitado, relacionando: el organigrama y planta de personal propuesto para la prestación del servicio, la disponibilidad de personal adicional para atender situaciones Excepcionales y esporádicas.

EL proponente favorecido debe estar en capacidad de instalar un sistema de información que permita el acceso, control y facturación diaria y mensual del servicio prestado a pacientes hospitalizados. El proponente se compromete a mantener una línea telefónica funcionando permanentemente que permita una fácil y rápida comunicación.

7.1 MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Le empresa contratista debe presentar en la oferta, manual de procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir (Adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, además preparación y distribución de dietas)

8. CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:

Desde el inicio del contrato la firma contratada se compromete con el hospital a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de alimentos de pacientes hospitalizados. En ningún momento violará lo consignado en la ley 100 de 1993 y sus decretos sobre alimentos; la ley 9° de 1979, capítulo V y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente algunas de las anteriores. Para los menús ofrecidos se debe

tener en cuenta utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa en forma adecuada con fecha de vencimiento, rotulados según resolución 002652 de 2004 (20 de agosto de 2004) emanada del Ministerio de Protección Social "Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado" y utilizar tamaños y empaques que aseguren el menor riesgo epidemiológico.
El Contratista se compromete a mantener los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta.
Una vez iniciado el contrato se deberán presentar las hojas vida de los proveedores para los alimentos perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación. (Carne, pollo, leche líquida, pan, arepas, huevos pescado, etc.)
El hospital especializado la Granja de Lérida solicita al proveedor:
Leche y derivados: Todas las leches deben ser pasteurizadas y/ o ultrapasteurizadas con fechas de vencimiento no mayor de un mes y registros sanitarios vigentes.
Productos cárnicos: Pueden ser de res, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente. Con las siguientes características:

- Carne magra: sin huesos contenido de grasa inferior al 14%.
- Cortes a utilizar según preparación, preferiblemente empacados al vació:
- Bota: asar, freír, cocer.
- Bola de pierna: asar y moler.
- Sobrebarrida: cocer, hornear, desmechar.
- Bola de brazo: asar freír y cocer.
- Muchacho: Cocer, rellenar.
- Cadera: asar, freír.

Frutas y verduras: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo. En el momento de recibir este producto el contratista debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.
Grasas: Deben ser aceites y margarinas que sean fuentes de ácidos grasos mono y poli – insaturados: Soya, maíz, girasol, etc.
Productos no perecederos y elaborados: Deben tener características organolépticas óptimas para la preparación y el consumo directo. Deben disponer de fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general.

8. SERVICIOS Y CONTROL

El Hospital a través del o la interventora del contrato, ejercerá estricta supervisión y control al cumplimiento total del contrato, desde la calidad de los proveedores, recepción de materia prima, insumos utilizados en la preparación de los alimentos, las técnicas de conservación de alimentos, almacenamiento, áreas de preparación, áreas de cocción, distribución, las condiciones de aseo de las áreas físicas, personal e implementos de cocina, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas por los funcionarios autorizados por el Hospital y para lo cual entregará una copia de todos los documentos de la propuesta técnica en la oficina del supervisor.

El contratista deberá permitir y facilitar la práctica de auditorías que en cualquier momento se solicite por parte de autoridades de inspección y vigilancia, así mismo la práctica de auditorías solicitadas por el HOSPITAL. EI contratista debe contar con planes de contingencia efectivos para atender los requerimientos del Hospital, en caso de dificultades con la maquinaria de la Institución, y así atender oportunamente los requerimientos de cada uno de los servicios.

8.1CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO:

Mensualmente se realizará una reunión entre la supervisaría del contrato y el contratista y Se evaluarán los servicios prestados y se establecerán los correctivos pertinentes si fuere necesario, levantándose actas firmadas por los participantes.

El contratista atenderá las instrucciones estipuladas, siempre dentro de los términos del contrato y los términos de referencia de la licitación.

ANEXO No.06
MINUTA PATRON

TIPOS DE COMIDAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN PESO NETO
DESAYUNO		
PORCION DE FRUTA	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana Pera, Mango, Naranja	1 porción 60 gr
BEBIDA CON LECHE	Leche pasteurizada o leche en polvo.	90 CC o 20 gr en polvo
ALIMENTO PROTEICO	Huevo, Queso campesino, Pollo (sin hueso) Carne de res magra	1 unidad, 50 gr, 1 porción, Porción servida 50 gr (caldo)
ALIMENTO ENERGETICO Cereal, raíces, tubérculos, ,plátano	Pan, Galletas 2-4 unidades, Arepa mediana, Papa mediana	1 unidad
HORTALIZAS Y VERDURAS	Cebolla cabezona, tomate, pimentón etc.	1 porción
GRASAS	Grasas Vegetal	1 porción
AZUCARES Y DULCES	Azúcar o panela	1 porción
ALMUERZO Y COMIDA		
FRUTA	Mora, Lulo, Piña, Fresa etc.	1 porción 40 gr o 1 vaso de jugo 200 c.c
SOPA O CREMA	Sopa: Papa, arroz, Pasta, plátano etc. Crema: Carmelita Zanahoria, Tómate,	1 Taza 240 c.c 80 gr de solidos
ALIMENTO PROTEICO	Huevos, Carnes, Pollo sin hueso, Filete Pescado	2 unidades, 1 porción 100 gr en cocido. 1 porción 100 gr cocido sin hueso

		1porción 100 gr cocido
CEREAL	Arroz	1 porción 100 gr en cocido
HORTALIZAS , VERDURAS , LEGUMINOSAS	Zanahoria, Habichuela Acelga, Tomate, frijol, lenteja, etc.	1 porción, 80 gr en cocido sin salsas ni aderezos
ALIMENTO ENERGETICO	tubérculos, raíces, plátano, pasta Papa Yuca, Plátano verde o maduro, Espaguetis	1 porción, 80-100 gr
GRASAS	vegetal	1 porción de 5 c.c.
AZUCARES Y POSTRE	Azúcar, Panela postre	1 porción, 1 porción 60 gr
NUEVES / ONCES /REFRIGERIOS NOCHE Debe incluir dos o varios de los siguientes grupos de alimentos		
ALIMENTO ENERGETICO	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Avena, Galletas, Torta	1 vaso de 200 c.c.(15 gr) 1 porción 2-4 unidades 1 tajada
FRUTA	Mora, patilla, melón, piña, mandarina, manzana, pera, mango, naranja.	1 porción 60 gr
BEBIDA CON LECHE O LACTEOS	Leche pasteurizada Queso	90c.c. 1 tajada 50 gr

Nota: El aporte diario de leche debe ser de 180 cc al día, distribuido así:

- 180 cc al desayuno si en nueves, onces o refrigerio no se aporta leche.
- 90 cc en nueves, onces o refrigerio. Cuando en el desayuno la bebida con leche aporte los restantes 90 c.c

SANDRA JULIET CARVAJAL CASTRO
Nutricionista Dietista T.P 04-390
PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

ANEXO 7
LISTADO DE INVENTARIO ENTREGADO POR EL HOSPITAL AL CONTRATISTA

CODIGO	DETALLE	CANT
1524053	ADITAMIENTO DE PARED EN TUBO EN ACERO	1
1524054	COLGAR GANCHOS DE PARED	1
1524055	REPISA DE PARED SENCILLA EN ACERO	2
1524056	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1
1524057	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1
1524058	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1
1524059	MESA METALICA ACERO INOXIDABLE	1
15240510	MESA PARA LAVAR LOSA EN ACERO INOX	1
15240511	SUMIDERO PARA LAVAR LOZA EN ACERO INX	1
15240512	ARMARIO ACERO INOXIDABLE PUERTA CORR	1
15240513	SUMIDERO 2 COMPORTIMINETOS EN ACERO INOXIDABLE	1
15240514	SUMIDERO ACERO INOXIDABLE	2
15240516	CARRO RECOLECTOR EN ACERO 2 COMPART	1
15240517	ESTRACTOR TIPO HONGO	1
15240521	MESAS EN PLASTICO TIPO MALETIN	10
15240523	SILLAS RIMAX	80
15240524	ESTANTE METALICO 5 COMPARTIMIENTOS	1
15240525	ESTANTE METALICO 5 COMPARTIMIENTOS	1
15240526	ESTANTE METALICO 5 COMPARTIMIENTOS	1