HOSPITAL SAN RAFAEL
DE EL ESPINAL E.S.E.
Nit: 890.701.033-0

El Espinal – Tolima, 01 de octubre del año 2026

Señores:
FUNDACION VISION DEL FUTURO
CR 3 NO. 8-39 OF X8 BRR CENTRO
IBAGUE, TOLIMA

REF.: INVITACIÓN A PRESENTAR PROPUESTA.

El Hospital San Rafael De El Espinal E.S.E, se permite invitarla a presentar propuesta para: **"CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL ASISTENCIAL Y/O ADMINISTRATIVOS DEBIDAMENTE AUTORIZADOS POR EL HOSPITAL SAN RAFAEL DE EL ESPINAL E.S.E.**

De acuerdo con los parámetros que a continuación se detallan:

LOCALIZACIÓN Y/O LUGAR DE EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL

HOSPITAL SAN RAFAEL DE EL ESPINAL E.S.E.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Cumplir con las siguientes obligaciones:

GENERALES:

1. Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con lo estipulado en las condiciones para contratar y en la oferta presentada por el contratista.
2. Realizar oportunamente los pagos al sistema de seguridad social integral y parafiscal de acuerdo con el inciso primero del artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 del 2007.
3. Guardar la suficiente reserva profesional sobre la información que se obtenga del contratante.
4. Responder por la calidad del servicio prestado.
5. El contratista deberá asumir el pago de los impuestos que le corresponda cancelar de conformidad a la ley, las ordenanzas departamentales y los acuerdos municipales.
6. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

ESPECIFICAS:

1. Prestar el servicio de alimentación para los pacientes hospitalizados y personal asistencial y/o administrativo debidamente autorizado por el HOSPITAL SAN RAFAEL DEL ESPINAL E.S.E. de conformidad con las especificaciones técnicas contenidas en el estudio previo.
2. Presentar informe de los menús.
3. Presentar un menú semanal para cada dieta especial.
4. Elaborar los menús, de acuerdo con la minuta patrón, las minutas serán elaboradas por un Nutricionista quien deberá realizar una visita de coordinación y control por lo menos una vez a la semana.
5. Suministrar los alimentos a los pacientes de acuerdo con la programación de las minutas y el tipo de dieta.
6. Llevar al día el registro de control de alimentación.
7. Suministrar en material desechable los alimentos al personal que tenga medidas de aislamiento y a los que se tenga que llevar a los servicios.

8. Presentar y Hacer adecuado uso del protocolo de manejo de insumos y residuos sólidos.
9. Presentar protocolo y manual de preparación de alimentos y de limpieza y desinfección de equipos y utensilios de cocina.
10. 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, personal que contará con la idoneidad, capacitación pertinente, el cual está a cargo exclusivo del contratista.
11. Cumplir con las normas de salud ocupacional.
12. 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 SAN RAFAEL E.S.E.
13. Suministrar los elementos de aseo tales como: detergente, lavaloza, esponjillas, detergente en polvo, escobas, traperos, baldes, cepillos, solución de hipoclorito y ambienta clores para piso.
14. Suministrar todos los insumos necesarios para la preparación de las dietas (alimentos perecederos y no perecederos), los cuales están a cargo del contratista. Incluir alimentación balanceada y completa de la siguiente forma: DESAYUNO 20 % VCT - ALMUERZO 40 % VCT - COMIDA 40 % VCT.
15. Suministrar las dietas normales de acuerdo con lo siguiente: Normal hiposódica, hipoglucida, blanda, hiperproteica, semiblanda, hipograsa, renal, cirrótica e hiposodica y astringentes, los cuales serán servidas en loza cerámica y/o melanina, de acuerdo con las especificaciones técnicas del estudio de Necesidad.
16. Suministrar las dietas liquidas completas, los cuales serán servidas en loza cerámica y/o melanina, de acuerdo con las especificaciones técnicas del estudio previo.
17. 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.
18. Cumplir el horario establecido para entrega de los alimentos a los pacientes hospitalizados el cual es el siguiente: Desayuno 8:00 a.m, Almuerzo 11:30 a.m y Cena 5:30 p.m.
19. Certificar por escrito, que la empresa se compromete a realizar los procesos de acuerdo con los protocolos elaborados por el contratista y avalados por el contratante y de acuerdo con los horarios que establezca la entidad convocante.
20. Garantizar las dietas a los pacientes que sean traslados en ambulancia para valoraciones o exámenes médicos a ciudades distantes.
21. Garantizar el equipo de trabajo que debe estar conformado por: Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos, un jefe de Cocina, Auxiliares de alimentos para producción de dietas y un Profesional en el área de Salud Ocupacional.
22. Cumplir con la normatividad vigente sobre la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. (SGSST).
23. Cumplir con las normas de bioseguridad y las medidas individuales de protección de su personal a cargo para el desarrollo de las actividades.
24. Deberá tener cultura oportuna en el reporte de accidente de trabajo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MINUTA PATRÓN PARA PACIENTES:

Aportes calórico y nutricional requerido para paciente en estado de quirúrgico y/o convaleciente

Los cálculos calóricos están basados en la alimentación que se les suministrará a los pacientes hospitalizados con los siguientes parámetros nutricionales:

Los horarios de distribución de alimentos son:

SERVICIO	HORA
Desayuno	08:00 a.m.
Almuerzo	11:30 a.m.
Cena	05:30 p.m.

VCT 2.100 CALORIAS

PROTEINA: 15 - 20 %
GRASA: 25 - 30%
CARBOHIDRATOS: 50 - 52%
Minuta patrón para usuarios hospitalizados. Se debe presentar un ciclo de menú de 30 días y su derivación de dietas según patología.

DESAYUNO	PESO EN GRS O CC	MEDIDA
Bebida Caliente	220 Centímetros cúbicos	1 pocillo
Proteico	Huevo 1 unidad (55gr). Queso (50gr).	1 porción
Energético	2 unidades (mínimo de 20gr cada uno)	2 Unidades
Fruta o Jugo	80 gramos – 220 cc	1 porción o 1 vaso
ALMUERZO	PESO EN GRS O CC	MEDIDA
Sopa	200 centímetros cúbicos	1 Taza
Proteico	100 gramos preparada	1 Porción
Regulador (Verdura)	70 – 80 gramos	1 porción
Energético 1 (arroz)	60 – 70 gramos	1 porción
Energético 2	80 – 100 gramos	2 unidades 1 porción
Bebida	200 centímetros cúbicos	1 vaso
CENA	PESO EN GRS O CC	MEDIDA
Proteico	100 – 120 gramos	1 porción
Regulador (Verdura)	70 – 80 gramos	1 porción
Energético 1 (arroz)	60 – 70 gramos	1 porción
Energético 2 (puré)	80 – 100 gramos	2 Unidades 1 porción
Bebida	200 centímetros cúbicos	1 vaso

OBSERVACIONES:

El peso de la proteína es cocido y se tendrá en cuenta los alimentos prohibidos (menudencias, alas de pollo, hueso carnudo).

La patilla se ofrece sin cáscara.

La dieta Hipo sódica debe cumplir con los mismos gramajes de la dieta normal, si tiene restricción de líquidos se ofrece fruta en remplazo de la sopa, o si requiere refrigerio se dará igualmente fruta entera.

La dieta renal tendrá restricción de líquidos, en su lugar se ofrecerá fruta y la proteína con un aporte del 12% VCT y con alimentos de origen animal magros.

La dieta Hipo grasa debe ofrecerse sin alimentos productores de gas, ácidos y de consistencia adecuada.

Para enfermedades coronarias: Lácteos descremados, corte de carne magra.

En Post operatorio: Sin lácteos, carne magra.

La dieta hepática contará con menor gramaje de proteína que la dieta normal, y se ofrecerá en su lugar la porción cereal o tubérculo un poco más grande las porciones.

Esta dieta está indicada para individuos cuya patología no requiere modificaciones en el patrón alimentario. Su contenido de calorías y nutrientes permite restaurar, reparar, reconstruir, o mantener los diferentes tejidos manteniendo el estado nutricional adecuado. Incluye todos los tipos de alimentos en cualquier preparación y de ella se derivan las demás dietas terapéuticas. No en lista alimentos contraindicados y se ofrecen 3 tiempos de comida: Desayuno, almuerzo y cena o 5 fraccionándolas en desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida.

- Esta dieta no incluye pescado, huevo, leche entera de vaca ni sus derivados.
- Las frutas permitidas son: manzana, durazno, pera, guayaba, mango, granadilla, banano, papaya y melón.
- No incluye hortalizas productoras de gases tipo: repollo, brócoli, coliflor o coles.
- La leche utilizada para la complementaria 1 es de fórmula etapa 2 o de continuidad.

MINUTA DIETA COMPLEMENTARIA 2 PARA NIÑOS.

DESAYUNO	PESO EN GR O CC	CONDICIONES
FRUTA O JUGO	70 gramos - 180 CC	Fruta no ácida
SOPA CREMA	200 CC	
PROTEICO	40-50 gr	Queso o huevo
ENERGÉTICO	40 - 50 gr	
ALMUERZO Y CENA		
CREMA	200 CC	
PROTEICO	Mínimo 50 gr	Molido o en cuadritos
CEREAL	Mínimo 50 gr	Arroz cocido
ENERGÉTICO	Mínimo 50 gr	Papa, yuca o plátano en puré
VERDURA	30 - 40 gr	
JUGO	200 CC	

Esta dieta no incluye pescado.
La sopa crema incluye verdura amarilla, verdura verde, arveja, papa, carne o pollo.
Se debe incluir fríjol, lenteja, arveja, garbanzo.
Presenta Ciclo de Medias Nueves y Onces para Dietas Pediátricas.

Las raciones estarán disitribuidas de la siguiente forma:

TIPO DE DIETA
NORMAL, BLANDA, SEMIBLANDA, HIPOGRASA, HIPOSÓDICA, HIPOGLUCIDA, HIPERPROTEICA, CIRROTICA, ASTRIGENTE Y RENAL
LIQUIDA COMPLETA

Adicionalmente, se debe ofrecer con 1 refrigerio nocturno para los pacientes diabético que está incluido dentro del dieta Hipoglucida y no tendrá costo alguno.

Empaques: Empaque para jugos o bebidas liquidas: Vasos plásticos desechables en material virgen, impermeable interna y externamente, resistente a la humedad, de color claro, con tapa, con capacidad para las cantidades requeridas por nuestro cliente.

Recipientes para sopas o cremas: Taza en loza cerámica y/o melanina cubierta con vinipel las cantidades requeridas por nuestro cliente.

Recipientes para dietas: Platos hondos y pandos loza cerámica y/o melanina, cubiertos con vinipel fácil de almacenar, de manipular y de transportar que brindan una mejor presentación y estética a los pacientes hospitalizados este material se utilizara para un promedio de 135 comidas por tiempo de comida que pueden ser transportado por los carros de termo.

Embalajes: Una vez dispuestos los alimentos en loza cerámica y/o melanina cubiertos con vinipel con porción individual para cada uno de los pacientes, estos deben disponerse cajas plásticas de vaniplas para su transporte.

PARAMETROS REQUERIDOS DEL VEHICULO: Los medios de transporte de los productos alimenticios deberán ser de materiales y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deberá limpiarse y mantenerse limpio y ser desinfectado con productos que no dejen residuos tóxicos.

Para garantizar temperatura adecuada de alimentos se contará con termómetro para registro de temperaturas una vez salgan del área de producción y cuando lleguen al centro de distribución.

PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP: El contratista se compromete una vez se inicie el desarrollo del contrato, a diseñar y ejecutar el plan general de aseguramiento de la calidad HACCP, debe incluir cronograma de ejecución, igualmente un programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones y un programa de calibración de equipo e instrumentos de medición. (Como prerrequisito del plan HACCP el proponente deberá cumplir con las buenas prácticas de manufactura, establecidas en el decreto 2674 del 22 de Julio de 2013 y la legislación sanitaria. Así mismo el proponente se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden).

Se debe verificar y realizar auditoria al Plan HACCP o control de calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisión del contrato del **HOSPITAL SAN RAFAEL DE EL ESPINAL-TOLIMA E.S.E.**, incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras, ambientes, rotaciones de materia prima en almacén, temperaturas de cuartos fríos y congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorros, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de básculas, termómetros de equipos, prueba organoléptica diaria de alimentos, limpieza

especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolo del Hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrase y limpieza semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos. El Contratista se obliga con el Hospital San Rafael de El Espinal E.S.E, a atender los requerimientos y directrices que el área de epidemiología y seguridad y salud en el trabajo consideren para la prestación del servicio.

PLAN Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: 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. Así mismo contar con el debido carné que certifique esta situación.

Se debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología y secuencias específicas para cada ítem, teniendo en cuenta los limites críticos y las acciones correctivas a tomar según parámetros establecidos en los capítulos III y IV del Decreto 2674 del 22 de Julio de 2013.

MANUAL DE FUNCIONES: El Contratista debe presentar con la propuesta el Manual de Funciones para el desarrollo del contrato en el Hospital San Rafael de El Espinal E.S.E, de todo el personal tanto profesional, administrativo y operativo, para el cumplimiento del contrato, especificando educación, formación y experiencia teniendo en cuenta lo señalado en el ítem de personal sugerido.

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS: El Contratista debe contar con el Manual de Procesos y Procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir (Adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas). A si mismo debe contemplar la ficha técnica para la compra y recibo de alimentos, programa de auditoría de calidad a proveedores, los mecanismos de control y monitoreo de cada proceso para evitar la contaminación, a fin de ofrecer productos óptimos que cumplan con lo exigido en la normatividad vigente.

PLANES DE CONTINGENCIA: El contratista debe contar con Planes de Contingencia, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para el Hospital. Debe especificar los pasos a seguir para asegurar el servicio de la alimentación a los pacientes del Hospital San Rafael de El Espinal ESE, en caso de que se presenten los siguientes eventos:

- Paro de trabajadores del contratista.
- Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia.
- Desabastecimiento prolongado de agua, energía y gas.
- Escasez de materia prima o mano de obra.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:

Programa De Control De Plagas: 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 debe realizar al inicio de labores continuando cada mes (1) y de acuerdo con las normas establecidas por la Secretaria de Salud Pública. Capítulo V Articulo 26 Decreto 2674 del 22 julio de 2013 PLAN DE SANEAMIENTO.

Programa De Residuos Sólidos Y Líquidos: El Contratista debe garantizar el MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS y evitar la contaminación, está en la obligación de colocar al inicio del desarrollo del contrato, trampas de grasa en cada uno de los vertederos en donde se realice lavado o vertimiento de residuos grasos; igualmente los desechos generados en las áreas de producción se deben dispensar en doble bolsa verde, con una densidad suficiente (No menor a 1.6 milésima de pulgada) para soportar el contenido sin causar desorden; se debe además proveer de

tres canecas lavables de material resistente de mínimo 200 litros, las cuales deben permanecer en el área de acopio de residuos.

Se debe suministrar una bolsa roja para cada tiempo de comida en aquellos pacientes que se encuentren en aislamiento aéreo (identificados con señalización Azul).

Programa Limpieza Y Desinfección: El contratista debe contar con el Programa de Limpieza y Desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato. Debe contener todos los procedimientos para la limpieza y desinfección de:

- Instalaciones y planta física
- Materia Prima
- Equipos y utensilios
- Vajilla y menaje Además debe contener los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones y formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Programa De Abastecimiento O Suministro De Agua Potable: El contratista debe documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos que se realizarán, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento: controles que se realizarán para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soportarán el cumplimiento de los mismos.

EL HOSPITAL SAN RAFAEL E.S.E. SOLICITA: Que para las dietas hospitalarias se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- **Leche y derivados**: Todas las leches deben ser pasteurizadas y/o ultra pasteurizadas con fechas de vencimiento no mayor de un mes y registros sanitarios vigentes. Debe existir disponibilidad de leche sin lactosa, leche baja en grasa y leche de soya en polvo, para cuando se requiera, así como cuajada y diferentes tipos de queso.
- **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:
- La Porción del alimento proteico debe ser 80 grs. peso neto cocido.
- Los cortes de carne a utilizar deben ser magros.
- No se permite el uso de carnes frías, vísceras o carnes con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas, no se pueden suministrar menudencias.
- La carne molida debe ser magra, bola y debe ser molida dentro del servicio o en su defecto se presentará con la debida certificación de calidad.
- El pollo para utilizar debe ser únicamente pierna pernil o pechuga.
- **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., no se permite la reutilización de aceites.
- **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.

ASPECTOS GENERALES EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

Sobre la mesa de cada paciente se dejará en la mañana una jarra con agua que debe ser cambiada en la noche si el personal de enfermería lo requiere. Las jarras deben ser de plástico con tapa y deben ir siempre acompañadas de vasos de material biodegradable no reutilizable, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.

El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las comidas diarias, según el tipo de paciente: desayuno, almuerzo y cena

La temperatura de los alimentos no debe ser inferior a 65 grados centígrados.

En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, éste se debe suministrar a temperatura adecuada y cubierto con tapa vianda o vinipel.

La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por los profesionales en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA.

Las preparaciones que no tengan aceptación por parte de los pacientes podrán ser modificadas de común acuerdo con el contratista y las Nutricionistas del Hospital.

La firma contratante se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y las Nutricionistas.

Para desayunos, almuerzos y cenas de pacientes, cada dieta debe rotularse con ficha de color según el servicio, indicando número de cama y tipo de dieta suministrada.

Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de dietas para algún paciente, se debe consultar con el profesional en Nutrición y Dietética del hospital.

Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro y tenga solicitada la dieta en el servicio inicial, la auxiliar de alimentos deberá suministrar la dieta en óptimas condiciones al paciente en el servicio donde sea trasladado,

La dieta para un paciente que fallezca, le suspendan la vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio, se podrá utilizar para otro paciente hospitalizado con igual prescripción dietaría. Si se trata de una prescripción dietaría diferente el Nutricionista del área CLINICA, será el encargado de autorizar o no la utilización de esta dieta.

Si al momento de entregar la dieta, el paciente hospitalizado 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 por lapso de una hora 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 la Nutricionista o el personal de enfermería del respectivo servicio, en forma verbal o telefónica

La cancelación de una dieta se podrá hacer si ésta no ha salido del servicio de alimentos. En los pasillos la dieta ya servida y facturada no podrá ser cancelada

El contratista según la necesidad se compromete a transportar la alimentación a todas sus sedes de acuerdo con el instructivo de transporte de alimentos del Hospital.

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, 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 personas que deambulen por los pasillos. No se debe generar ruido, en los sitios destinados para descomidar, o el lavado de la loza.

UTENSILIOS Y MENAJES: 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, carros termos - bandejeros con capacidad máxima para 40 bandejas, en cantidad suficiente que garanticé la total cobertura del servicio y en la medida en que se concerté con el contratista, licuadora industrial, horno industrial, hornos microondas, neveras y congeladores, estufa industrial, 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.

VAJILLA:

El proponente se compromete a suministrar la alimentación de pacientes en vajilla de porcelana blanca tipo hotelería americana. Todos los alimentos deben ser cubiertos con papel cristal-vinipel o utilizar tapa viandas.

En pediatría el menaje (platos y cubiertos) para la distribución de las dietas debe ser de material irrompible de polipropileno.

A los usuarios hospitalizados con aislamiento por: Contacto, gotas, vectores, protector, psiquiátricos e INPEC se les distribuirá la alimentación en loza de melanina con cubiertos de pasta gruesa, conservando la temperatura adecuada de los alimentos,

A los usuarios hospitalizados con aislamiento aéreo se les distribuirá la alimentación en loza desechable (Biodegradable) cuyo costo se entiende incluido dentro el proceso ofertado.

BANDEJAS: Todos los alimentos deben servirse en bandejas resistentes a altas temperaturas, sobre un individual de papel que cubra la bandeja. A los pacientes con aislamiento no se les suministrará bandeja.

Presentación De La Bandeja: La presentación de la bandeja debe ser uniforme para todos los servicios del Hospital, los elementos que constituyen la bandeja deben estar en perfecto estado. El tamaño de la bandeja será definido por el contratista de acuerdo con los carros.

A CONTINUACIÓN, SE RELACIONAN LOS ELEMENTOS MÍNIMOS QUE DEBE LLEVAR CADA TIEMPO DE COMIDA:

PACIENTE ADULTO	
DESAYUNO	✓ Plato para la fruta ✓ Pocillo para bebida caliente con capacidad de 200 C. C. ✓ Taza para el caldo o consomé con capacidad para 200 C. C. ✓ Cubiertos (Cuchara sopera) empacados en bolsa (Biodegradable). ✓ Pitillo individual para quien lo requiera (Biodegradable). ✓ Servilleta completa. ✓ Rotulación de dietas. ✓ Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual. ✓ Sal (cuando sea necesario) en empaque individual.
ALMUERZO Y CENA	✓ Vaso de vidrio o en aluminio para jugó con capacidad de 200 C. C. ✓ Taza para sopa o crema con capacidad para 200 C. C. ✓ Plato pando para seco. ✓ Cubiertos: cuchara sopera (Cuchillo y tenedor cuando sea solicitado) empacados en bolsa (Biodegradable). ✓ Servilleta completa. Pitillo individual para quien lo requiera (Biodegradable).

	✓ Rotulación de dietas ✓ Sal (cuando sea necesario) en empaque individual. ✓ Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual.
DIETAS ADICIONALES O MENÚS EXTRAS	Este menú será solicitado por el profesional médico encargado, para pacientes con cirugías canceladas o exámenes pendientes. Se ensamblará en el momento de ser solicitado en condiciones de higiene y temperatura óptimas.

RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS: El contratista se compromete a asumir la responsabilidad, COMO UNICO EMPLEADOR DE SUS TRABAJADORES y por lo tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando al Hospital San Rafael de El Espinal Tolima E.S.E de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantizando que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentara al supervisor para que se elabore el informe de supervisión de cumplimiento del objeto del contrato.

El Contratista deberá entregar la planilla de pagos de parafiscales al supervisor del contrato, planilla que deberá estar vigente.

DOTACIÓN DEL PERSONAL: El personal que el contratista escoja para desempeñar estas labores estará dotado de uniformes completos de color claro (Excepto blanco), "marcados con el nombre de la empresa y nombre del empleado en un lugar visible", tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias, zapatos blancos cerrado de material impermeable y/o botas de caucho, proporcionados por el contratista que denotará una excelente presentación personal y como identificación carnet que debe contener foto del trabajador, nombre de la empresa contratante (empleador) y nombre del Hospital San Rafael de El Espinal ESE, nombre del empleado y vigencia del contrato, su uso es obligatorio y se debe presentar al ingreso a la institución. La supervisoría del contrato se reserva el derecho de no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con requisitos estipulados anteriormente. Toda persona que actúe en calidad de trabajador o 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 a la supervisoría del contrato de la nueva vinculación (aún en periodo de prueba), adjuntar los documentos exigidos, y portar el uniforme de la empresa. Anexar Protocolo de uso de uniforme con la foto correspondiente.

CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD: El proponente se compromete a contratar empleados sin ANTECEDENTES JUDICIALES y le exigirá honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la institución. Al inicio del contrato se deben anexar a las hojas de vida el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico de idoneidad y sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional según la resolución 001918 de 2009 artículo 17.

Se aclara que con la simple presentación de la propuesta el proponente se compromete a que el personal a su cargo cumpla con los requisitos mínimos solicitados por la secretaria de Salud. Deberá presentar la hoja de vida del personal contratado una vez se encuentre legalizado el contrato y Cumplimiento con el Sistema General de Salud (EPS, ARL, AFP, Caja de compensación) cuando se firme el contrato.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (Lunes a Domingo): El contratista se compromete a ofrecer un mínimo de recurso humano, necesario para la planeación,

programación, preparación, distribución de alimentos y para realizar las actividades de asepsia del servicio, para tal efecto debe anexar las hojas de vida propuestas para la prestación del servicio, la disponibilidad de recurso humano adicional para atender situaciones excepcionales y esporádicas.

Acorde con el análisis de cargas laborales, así como del plan y directrices del COPASS de la empresa contratista, se solicita como mínimo una auxiliar de distribución de dietas por cada 40 pacientes atendidos, para brindar una atención personalizada y humanizada; con experiencia mínima de 6 meses en manejo de dietas hospitalarias y capacitación mínima de 60 horas en manejo de dietas hospitalarias.

Este requerimiento mínimo de personal fue proyectado para capacidad actual de atención hospitalaria; en este orden de ideas, se aclara que cuando las condiciones de ocupación varían, deberá concertarse reunión con la supervisión del contrato, con el fin de establecer los parámetros de operación mínimos en esas condiciones excepcionales.

Nota: El contratista se compromete a mantener personal administrativo en el servicio, con idoneidad certificada y la autonomía necesaria para solucionar eventualidades propias de la operación.

Si durante la ejecución del contrato se presentan cambios de personal, el contratista dará aviso al supervisor 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 podrá existir faltante de personal en ninguna área.

SUPERVISIÓN Y CONTROL El Hospital a través del Supervisor 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 oficia 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 SAN RAFAEL DE EL ESPINAL - TOLIMA E. S. E. El contratista debe contar con planes de contingencia efectivos para atender los requerimientos del Hospital, en caso de dificultades para atender oportunamente los requerimientos de cada uno de los servicios.

Se realizarán reuniones cada vez que se amerite entre el proveedor y la supervisión del contrato. Se evaluarán los servicios prestados y se establecerán los correctivos pertinentes si fuere necesario, levantándose actas firmadas.

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

Los ítems relacionados, podrían variar teniendo en cuenta la necesidad de la entidad, sin embargo, en caso de incluir ítems diferentes, serán elementos que se encuentren acordes dentro del objeto contractual.

DOCUMENTOS SOPORTE DE LA PROPUESTA

Los siguientes documentos se deben anexar a la propuesta, los cuales son necesarios para la celebración del contrato:

El contratista deberá presentar los siguientes documentos:

1. Hoja de Vida de la función pública.
2. Registro Conflicto de Intereses Aplicativo Integridad (DAFP).
3. Fotocopia de la cédula de ciudadanía.
4. Certificado de antecedentes disciplinarios del contratista, expedida por la Procuraduría General de la Nación. (Persona Natural, Representante Legal y Empresa cuando aplique).
5. Certificado de antecedentes fiscales del contratista, expedida por la Contraloría General de la Nación. (Persona Natural, Representante Legal y Empresa cuando aplique).
6. Certificado de antecedentes judiciales del contratista, expedido por la Policía Nacional.
7. Certificado Medidas Correctivas del contratista.
8. Certificado de inhabilidades Delitos Sexuales.
9. Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM.
10. Manifestación bajo la gravedad de juramento de no encontrarse incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad de las constitucional y legalmente establecidas para celebrar contratos con Entidades del Estado.
11. Registro Único Tributario (RUT).
12. Matricula mercantil (Persona Natural) con establecimiento de comercio
13. Certificado de existencia y representación legal. (Personas Jurídicas).
14. Certificado de afiliación y paz y salvo al Sistema de Seguridad Social Integral.
15. Soportes de idoneidad y experiencia.

TIEMPO DE EJECUCIÓN: El tiempo que se tiene programado para que se ejecute el objeto a contratar es de tres (03), contados a partir de la fecha de suscripción de la respectiva acta de inicio.

PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial que la Entidad ha determinado para este contrato es la suma de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE.

FORMA DE PAGO: El HOSPITAL SAN RAFAEL DE EL ESPINAL E.S.E, pagará el valor del contrato en pagos parciales, los cuales corresponden al valor del servicio realmente prestado por parte del contratista hacia el hospital, los cuales se realizarán previa radicación de los siguientes documentos:

- Cuenta de cobro y/o factura de venta.
- Informe de actividades.
- Certificación de cumplimiento de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal y/o planilla de pago.
- Certificación del supervisor del contrato respecto del cumplimiento del objeto contractual a entera satisfacción.
- Estampillas emitidas por la gobernación del Tolima.

INDEMNIDAD: El contratista se obliga a mantener indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros, que tenga como causa las actuaciones del contratista.

LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR: Una vez suscrito el contrato, el Contratista deberá para su ejecución: entregar la documentación requerida y a su vez dar cumplimiento a los requisitos exigidos por el hospital, como expedición de garantías, el hospital deberá aprobarlas para iniciar actividades.

HOSPITAL SAN RAFAEL
DE EL ESPINAL E.S.E.
Nit: 890.701.033-0

ENTREGA DE LA PROPUESTA: La propuesta deberá entregarse por parte del contratista de forma física o al correo contratacion@hospitalsanrafael-espinal.gov.co con documentos exigidos para este tipo de contratación de conformidad con Acuerdo No. 013 de 2022, modificado por el acuerdo No 012 del 2024.

Cordialmente,

PAULA ALEJANDRA GONGORA SAAVEDRA
Gerente Hospital San Rafael De El Espinal Tolima E.S.E.