Ortega – Tolima, 01 de octubre del año 2026.

Señores:
MARY LORENA GAITA TAPIERO - SUMINISTROS Y CATERING LOREN´S
Ortega - Tolima

ASUNTO: INVITACIÓN A PRESENTAR PROPUESTA PARA CONTRATO DE SUMINISTROS

El Hospital San José de Ortega E.S.E, se permite invitarlo a presentar propuesta para: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HOSPITAL SAN JOSE DE ORTEGA E.S.E"

De acuerdo a los parámetros que a continuación se detallan:

LOCALIZACION Y/O LUGAR DE EJECUCION DEL OBJETO CONTRACTUAL

El objeto a contratar se realizará el Hospital San José de Ortega E.S.E

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

GENERALES:

1. Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con lo estipulado en las condiciones para contratar y en la propuesta presentada por el contratista.
2. Realizar oportunamente los pagos al sistema general de seguridad social y pago de parafiscales de acuerdo con 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 de los bienes suministrados.
5. Presentar informes al supervisor del contrato sobre el cumplimiento de las obligaciones, para la realización del respectivo pago.

Vigilado Supersalud

6. El contratista deberá asumir el pago de los impuestos que le corresponda cancelar de conformidad a la ley, las ordenanzas y los acuerdos.
7. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato

ESPECIFICAS:

1. Suministrar los alimentos a los pacientes en la cama de hospitalización en los siguientes horarios: Desayuno 7:00 AM, Almuerzo 12:00 M, Cena 5:00 PM teniendo en cuenta el marco técnico del contenido nutricional de los menús según orden previa de la institución.
2. Prestar y administrar el servicio de nutrición (alimentación) a los pacientes, de acuerdo a los parámetros y prescripciones del personal médico, llevando el registro de control establecido por el hospital, cuando se requiera y de acuerdo con las recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato
3. Garantizar que los elementos entregados a los pacientes, reúnan las condiciones de calidad, dieta ordenada, higiene, presentación y condiciones organolépticas y requerimientos nutricionales establecidos por la normatividad vigente.
4. Asegurarse que el personal con el que preste el servicio cumpla con todos los requisitos de salubridad para el manejo y manipulación de alimentos.
5. Garantizar que el empaque conserve la temperatura y calidad adecuada de los alimentos; y que sea elaborado en materiales higiénico-sanitarios.
6. Realizar la preparación, empaque, transporte y forma de dispensación de los alimentos cumpliendo con las normas sanitarias vigentes.
7. Entregar los productos en el sitio, fecha y hora designados por el Hospital.
8. Disponer de una línea de comunicación permanente para garantizar respuestas adecuadas y oportunas ante inquietudes relacionadas con la prestación del servicio.
9. Garantizar que el servicio de suministro de alimentos sea permanente, que no se interrumpirá bajo ninguna circunstancia, y que será prestado de conformidad con lo estipulado en el Contrato, y en la propuesta presentada.
10. Suministrar todos los servicios de suministro de alimentos adicionales que fueren requeridos oportunamente por EL CONTRATANTE Y/O HOSPITAL.
11. Comunicar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía durante la ejecución del Contrato, al respectivo funcionario encargado de la supervisión.
12. Acatar las recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta EL CONTRATANTE Y/O HOSPITAL, a través de los funcionarios que ejercerán el control de ejecución.

Vigilado Supersalud

13. Elaborar, los menús correspondientes en las fechas que para tal efecto se determinen.
14. Mantener en perfecto estado de orden, aseo, limpieza y desinfección, las instalaciones de la cocina, menaje, utensilios, despensas y comedor, en donde se preparen los alimentos.
15. Suministrar por su cuenta, todos y cada uno de los insumos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús, los cuales deberán ser de la mejor calidad.
16. el contratista deberá realizar la entrega de las dietas dentro del hospital en carro caliente de transporte alimentos con el fin de mantener la comida a la temperatura ideal de su traslado.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

El contratista deberá aportar la propuesta en la que señala en forma clara y concreta los precios y dieta alimentaria objeto de suministro y demás aspectos relacionados con la ejecución del contrato y de acuerdo a las siguientes especificaciones:

Los horarios de distribución de alimentos son:

SERVICIO	HORA
Desayuno	7:00 AM.
Almuerzo	12:00 m.
Cena	05:00 p.m.

De acuerdo al protocolo de dietas hospitalarias del Hospital San José de Ortega, se debe cumplir con las siguientes preparaciones:

Vigilado Supersalud

DIETA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
NORMAL	✓ Jugo o fruta ✓ Bebida con leche ✓ Huevo ✓ Pan tajado ✓ Tostadas (2) ✓ Arepa ✓ Tubérculo (papa) ✓ Caldo	✓ Sopa ✓ Arroz ✓ Carne, pollo o pescado en cualquier preparación ✓ Tubérculo en cualquier preparación ✓ Ensalada ✓ Jugo	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
BLANDA	✓ Jugo o fruta ✓ Bebida sin leche ✓ Carne sin grasa ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Caldo	✓ Sopa ✓ Arroz ✓ Carne molida o albóndiga o pollo sin pellejo o deshilachado ✓ Tubérculo en puré o torta ✓ Verdura cocida ✓ Jugo	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
LÍQUIDA	✓ Jugo o fruta ✓ Agua, aromática, te en agua o agua de panela ✓ Caldo sin grasa ✓ Gelatina	✓ Jugo o fruta ✓ Agua, aromática, té en agua de panela ✓ Caldo sin grasa ✓ Gelatina	✓ Jugo o fruta ✓ Agua, aromática, te en agua o agua de panela ✓ Caldo sin grasa ✓ Gelatina
HIPOGLUCIDA O PARA DIABÉTICOS	✓ Caldo sin grasa ✓ Huevo, queso o carne ✓ Arepa ✓ Te o café en leche sin dulce	✓ Caldo sin grasa ✓ Arroz ✓ Carne o pollo ✓ Verdura cocida y cruda	Igual que al almuerzo, pero sin caldo

Vigilado Supersalud

	✓ Jugo sin dulce o fruta	✓ Jugo sin dulce o fruta	
HIPOSÓDICA HIPOGLUCIDA	✓ Caldo sin grasa y sin sal ✓ Carne sin sal ✓ Arepa ✓ Aromática o te en agua sin dulce ✓ Jugo sin dulce o fruta	✓ Caldo sin grasa y sin sal ✓ Arroz sin sal ✓ Carne o pollo sin sal ✓ Verdura cocida o cruda sin sal ✓ Jugo sin dulce	Igual que al almuerzo, pero sin caldo
HIPERPROTEICA	✓ Jugo o fruta ✓ Bebida con leche ✓ Huevo, queso o carne ✓ Pan tajado, galletas o tostadas (2) ✓ Arepa ✓ Tubérculo ✓ Caldo	✓ Sopa ✓ Carne, pollo o pescado en cualquier preparación ✓ Arroz ✓ Tubérculo en cualquier preparación ✓ Verdura en cualquier preparación ✓ Jugo ✓ Leche, queso o huevo	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
ASTRINGENTE	✓ Jugo de guayaba, pera o manzana, papaya ✓ Caldo sin grasa ✓ Agua, aromática, te en agua o agua de panela ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Carne sin grasa	✓ Jugo astringente ✓ Sopa sin grasa ✓ Carne sin grasa o pollo sin grasa y sin piel ✓ Tubérculos en puré o torta ✓ Arroz	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
HIPOSODICA	✓ Jugo o fruta ✓ Caldo sin sal	✓ Jugo ✓ Sopa sin sal ✓ Arroz sin sal	Igual que al almuerzo, pero sin sopa

Vigilado Supersalud

	✓ Agua aromática, te en agua o agua de panela ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Carne o huevo sin sal	✓ Carne o pollo sin sal ✓ Ensalada sin sal ✓ Tubérculo sin sal	
HIPOSODICA, HIPOPROTEICA O RENAL O UREMICO	✓ Jugo o fruta ✓ Caldo sin sal sin carne ✓ Agua, aromática, te en agua ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Carne sin sal	✓ Jugo ✓ Sopa sin sal ni carne ✓ Carne o pollo sin sal ✓ Arroz sin sal ✓ Ensalada sin sal ✓ Tubérculo sin sal	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
HIPOGRASA	✓ Jugo o fruta ✓ Caldo sin grasa ✓ Aromática o té en agua ✓ Pan tajado (2) ✓ Arepas (2) ✓ Carne sin grasa	✓ Jugo ✓ Caldo sin grasa ✓ Carne sin grasa o pollo sin grasa y sin piel ✓ Arroz ✓ Ensalada cocida ✓ Tubérculo no frito	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
HIPERCALÓRICA	Igual que la dieta normal, pero con una harina más o una gelatina	Igual que la dieta normal, pero con una harina más o una gelatina	Igual que al almuerzo, pero sin sopa
DIETA ALTA EN FIBRA	Igual que la dieta normal, pero con una porción más de fruta	Igual que la dieta normal, pero con una porción más de fruta	Igual que al almuerzo, pero sin sopa

DIETA BLANDA (BL): Esta dieta está indicada como transición después de ciertos tipos de cirugía o para personas que tengan problemas para masticar alimentos, por ejemplo, por falta de dientes o dificultad para deglutir. La consistencia de esta dieta es fácil de masticar y digerir. Ejemplo: la papa, el plátano y la yuca van en puré o al vapor; la carne molida, picada o desmechada, el pollo cocido sin piel y desmechado, el pescado asado o cocido. Las verduras y los jugos no ácidos.

DIETA HIPOSÓDICA (HS): Está indicado en pacientes que presentan problemas de hipertensión, edema, esta dieta va de acuerdo al nivel de restricción de sodio se manejan dos clasificaciones:

- Restricción leve o moderada (2000 a 3000 mg de sodio 87.-130 en esta dieta la sopa y el arroz puede llevar sal moderada
- Restricción estricta: En esta dieta todo va sin sal, no se permiten leguminosas (frijol, lentejas, arvejas) ni embutidos (salchichas, jamón) ni galletas de soda.

Vigilado Supersalud

Se debe excluir alimentos como acelgas, espinacas, apio. En cambio, de queso lleva cuajada.

DIETA HIPOGLUCIDA (HGL): Está indicada para pacientes que presentan diabetes mellitus o hipertrigliceridemia (exceso de concentración sérica de triglicéridos), es una dieta con pocas harinas y sin azúcar, la sopa debe ser de verduras, el seco lleva la proteína, el arroz y doble porción de verduras en cambio de papa, plátano o yuca, los jugos y bebidas calientes van sin azúcar.

DIETA HIPOGRASA (HGR): indicada para pacientes con enfermedades coronarias, dislipidemias, se excluyen preparaciones fritas, estas deben ser sudadas, asadas o cocidas, se excluyen preparaciones con salsas, leches, quesos, huevos, postres de leche o jugos en leche. En los desayunos lleva caldo de carne o pollo magro, con papa y bebida caliente sin leche o agua panela, té o aromática. Las carnes van asadas, sudadas o cocidas, se puede usar leche de soya.

DIETA HIPERPROTEICA (HPT): Esta dieta está indicada con algún tipo de desnutrición que necesite aumento en los requerimientos proteicos, incluye todos los alimentos sin ningún tipo de restricción. Se sirve como un plato normal, pero debe llevar adicionalmente 25 gramos de proteínas, como queso huevo, carne, pollo o jugo en leche. Esta dieta no incluye nueves y onces.

DIETA HIPERCALÓRICA (HCL): Esta dieta está indicada para pacientes que requieren aumento en los requerimientos de calorías. Se sirven como una dieta normal, pero debe llevar doble porción de pan, papa, plátano, lleva un bocadillo adicional o una gelatina, compota o jugo en leche.

DIETA RENAL (R): Esta dieta está indicada para pacientes con gota, ácido úrico, o problemas renales. No dar carnes rojas ni leguminosas, al desayuno servir con 50 gramos de huevos, queso, fruta baja en potasio y cereal, al almuerzo carnes blancas (pollo y pescado) sin sal media porción 50 gramos y restos de los componentes de la dieta hipo sódico, con jugo de frutas bajas en potasio preparado en agua. En la comida servir la bandeja de dieta hipo sódico con 50 gramos de cuajada o carnes blandas.

DIETA HEPÁTICA (H): Servir el desayuno con proteína vegetal y abundantes calorías de pan, mermelada, suprimir la grasa visible. Al almuerzo servir 50 gramos de carne blanca y

Vigilado Supersalud

abundantes calorías de carbohidratos (arroz, papa, plátano etc). A la comida servir solo con proteína vegetal y abundantes calorías.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA: Se compone de líquidos y alimentos que son normalmente líquidos y alimentos que se vuelven líquidos cuando están a temperatura ambiente como el helado. También abarca sopas cremosas y coladas, te, jugo, gelatina, malteadas, pudin, paletas de helado. Puede ser indicada antes o después de una cirugía del sistema digestivo.

DIETA CON ABUNDANTES LÍQUIDOS: Esta dieta tiene una composición derivada de una minuta patrón normal con una característica especial de líquidos a libre demanda, los cual se hace recomendable en pacientes que necesiten suplir este requerimiento por condiciones patológicas o fisiológicas como es la lactancia materna o aquellas que están en consideración médica de aumentar la diuresis. En la dieta se deben ofrecer la mayor cantidad de preparaciones en presentación líquida y permitir el acceso al consumo libre a través del suministro de jarras de agua en cada servicio.

DIETA ASTRINGENTE: Esta dieta es una derivación de la dieta blanda con las siguientes características no debe llevar verduras crudas, frutas, no dar papaya, mango, ciruelas o frutas dulces, se prefiere el consumo de jugos de guayaba, manzana verde, peras las cuales debe ser cocidas o brindar las frutas antes descritas en compota casera sin azúcar, dar consomé de papa, sopa de plátano, sopa de arroz o pasta, zanahoria, auyama.

DIETAS PEDIÁTRICAS: El manejo nutricional en la edad infantil y juvenil presenta unas diferencias con el precocinado para la edad adulta en base a las peculiaridades de la infancia.

- Por aspectos físicos diferentes (fenómeno de crecimiento y desarrollo)
- Por aspectos funcionales (inmadurez inmunológica, función digestiva y metabólica)
- Por aspectos psicológicos (continuación maduración)
- Por aspectos sociales (adaptación progresiva a su propia autonomía

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: recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel vinipel.

Vigilado Supersalud

Recipientes para dietas: recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel vinipel, fácil de almacenar, de manipular y de transportar que brindan una mejor presentación y estética a los pacientes hospitalizados este material se utilizara por tiempo de comida que pueden ser transportado por los carros de termo.

Embalajes: Una vez dispuestos los alimentos en recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel 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 JOSE DE ORTEGA**, 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

Vigilado Supersalud

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 JOSE DE ORTEGA 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 se compromete a presentar el Manual de Funciones para el desarrollo del contrato en el HOSPITAL SAN JOSE DE ORTEGA, 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 se compromete a presentar el Plan 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 JOSE DE ORTEGA, en caso de que se presenten los siguientes eventos:

- Paro de trabajadores del contratista.

Vigilado Supersalud

- 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, 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

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.

Vigilado Supersalud

EL HOSPITAL SAN JOSE DE ORTEGA. 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

Vigilado Supersalud

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.

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 (recipientes plásticos, 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.

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 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.

RECIPIENTES DESECHABLES PARA ALIMENTOS: El proponente se compromete a suministrar la alimentación de pacientes en recipiente desechable de icopor. Todos los alimentos deben ser cubiertos con papel cristal-vinipel o utilizar tapa viandas.

A los usuarios hospitalizados con aislamiento por: Contacto, gotas, vectores, protector, psiquiátricos e INPEC se les distribuirá la alimentación en recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel vinipel, conservando la temperatura adecuada de los alimentos,

A los usuarios hospitalizados con aislamiento aéreo se les distribuirá la alimentación en recipiente desechable de icopor, debidamente sellado con papel vinipel, conservando la temperatura adecuada de los alimentos.

Vigilado Supersalud

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	✓ Recipiente desechable para la fruta ✓ Recipiente desechable para bebida caliente con capacidad de 200 C. C. ✓ Recipiente 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	✓ Recipiente desechable para jugó con capacidad de 200 C. C. ✓ Recipiente para sopa o crema con capacidad para 200 C. C. ✓ Recipiente 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.

Vigilado Supersalud

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 JOSE DE ORTEGA 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 pago de aportes de seguridad social o 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, "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 JOSE DE ORTEGA ESE, nombre del empleado y vigencia del contrato, su uso es obligatorio y se debe presentar al ingreso a la institución. La supervisora 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

Vigilado Supersalud

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.

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.

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

Vigilado Supersalud

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 JOSE DE ORTEGA- 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.

MANEJO DE RESIDUOS DE LOS ALIMENTOS

Para la gestión interna de los residuos resultantes de las dietas y los recipientes (icopor, bandejas, vasos, platos y cubiertos desechables), se deberá tener en cuenta el área de generación así:

- RESIDUOS GENERADOS EN ÁREAS CRÍTICAS: Hace referencia a los residuos resultantes de las dietas y los recipientes (icopor, bandejas, vasos, platos y cubiertos desechables) generados en todas las unidades con pacientes en aislamiento, como hospitalización.

Los residuos generados en estas áreas serán depositados en la caneca roja que corresponde a los residuos peligrosos, para su recolección, almacenamiento y posterior entrega a la empresa encargada.

- RESIDUOS GENERADOS EN ÁREAS NO CRÍTICAS: Hace referencia a los residuos resultantes de las dietas y los recipientes (icopor, bandejas, vasos, platos y cubiertos

Vigilado Supersalud

desechables), generados en las áreas que no presenten paciente en condición de aislamiento.

Los residuos generados en estas áreas serán depositados en la caneca verde que corresponde a los residuos ordinarios, para su recolección y posterior entrega a la empresa encargada.

PERFIL DEL CONTRATISTA

Persona natural o jurídica cuya actividad se relacione con el objeto y/o actividades a contratar.

Acreditar experiencia con mínimo copia de dos certificaciones o contratos ejecutados relacionados con el objeto.

DOCUMENTOS SOPORTE DE LA PROPUESTA

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

1. Hoja de vida formato DAFP Firmada por el Contratista
2. Constancia de Inscripción en el Secop II
3. Soportes de estudios académicos
4. Soportes de experiencia
5. Carnet de vacunas (si aplica)
6. Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud RETHUS (si aplica)
7. Fotocopia legible del documento de identidad
8. Copia de tarjeta militar y/o constancia de definición de situación militar menores de 50 años (si aplica)
9. Fotocopia legible Tarjeta Profesional o su equivalente
10. Registro Único Tributario RUT
11. Matricula mercantil con establecimiento de comercio (persona natural) si aplica
12. Certificado de existencia y representación legal (persona jurídica)
13. Certificado de medico ocupacional (máximo 3 años de vigencia) si aplica
14. Certificación Bancaria
15. Declaración de Ley 2013 de 2019 (si aplica)

Vigilado Supersalud

16. Certificado de afiliación seguridad social (Salud y Pensión) y/o Certificado de aportes al sistema de seguridad social (persona natural y jurídica)
17. Certificado de Antecedentes Disciplinarios (persona natural, Representante Legal y Empresa cuando aplique).
18. Certificado de Antecedentes Fiscales (persona natural, Representante Legal y Empresa cuando aplique).
19. Antecedentes Judiciales (persona natural y representante Legal cuando aplique).
20. Certificado Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC (persona natural y representante Legal cuando aplique).
21. Antecedentes delitos contra menores de edad (persona natural y representante Legal cuando aplique).
22. Certificado del Registro de deudores alimentarios morosos (REDAM) (persona natural y representante Legal cuando aplique).
23. Antecedentes Profesionales
24. Comunicación certificando que no está incursos en inhabilidades e incompatibilidades ni conflicto de interés
25. Formato tratamiento de datos personales

TIEMPO DE EJECUCIÓN: El tiempo que se tiene programado para que se ejecute el objeto a contratar es de Tres (03) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo perfeccionamiento y legalización del contrato

PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial que la Entidad ha determinado para este contrato es la suma de DOCE MILLONES DE PESOS M/CTE ($12.000.000) IVA INCLUIDO, el cual será ejecutado a MONTO AGOTABLE.

FORMA DE PAGO: El Hospital San José E.S.E. de Ortega, Tolima, cancelará al contratista el valor del contrato mediante pagos parciales hasta en un 90%, cada pago se realizará según el suministro de raciones entregadas, quedando como valores unitarios los aportados por el contratista, así: Desayuno a $10.000, almuerzo $13.000, cena $10.000, cada porción incluye los empaques desechables correspondientes. El último pago correspondiente al 10% queda sujeto a la suscripción del acta de liquidación.

Los pagos se efectuarán previa presentación de los siguientes documentos:

- Informe expedido por el Supervisor.

Vigilado Supersalud

- Informe de actividades ejecutadas.
- Presentación de cuenta y/o factura de cobro por parte del contratista
- Deberá acreditar pago al Sistema de Seguridad Social Integral en los términos del artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con la Ley 828 de 2003, Art. 23 de la Ley 1150 de 2007.
- El Hospital San José de Ortega E.S.E. efectuará los descuentos correspondientes a los tributos nacionales, departamentales y municipales, de conformidad con lo dispuesto en el Estatuto de Rentas Municipal vigente.

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

GARANTIAS: El CONTRATISTA se obliga a constituir en una compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz está aprobada por la Superintendencia Financiera, garantía única de cumplimiento que ampare los siguientes riesgos:

- **CUMPLIMIENTO:** Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista equivalente a un veinte (20) % de la cuantía del contrato, vigente hasta la ejecución del mismo y seis (6) meses más.

- **CALIDAD DEL SERVICIO:** Para cubrir cualquier hecho constitutivo de mala calidad del servicio por el CONTRATISTA equivalente a un veinte (20) % del monto del contrato y por la vigencia del mismo y seis (06) meses más.

ENTREGA DE LA PROPUESTA: La propuesta deberá entregarse por parte del contratista de forma física o al correo gerencia@hospitalsanjoseortega.gov.co con los documentos exigidos para este tipo de contratación de conformidad con Acuerdo 018 de 2024.

Cordialmente,

DIANA MARCELA CAMPOS BARRIOS
Gerente Hospital San José de Ortega E.S.E

Vigilado Supersalud