



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



ESTUDIO PREVIO

DEPENDENCIA QUE SOLICITA	Subgerencia Administrativa
---------------------------------	----------------------------

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

El Hospital Regional de Sogamoso E.S.E. es una Institución Pública integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud que presta servicios de salud ambulatorios, hospitalarios, de urgencias, apoyo diagnóstico y terapéutico de II y III nivel de complejidad, para lo cual cuenta con un excelente equipo humano y de profesionales.

La Constitución Política de Colombia en su artículo 49 establece que la atención de la salud es servicio público a cargo del estado, donde se debe garantizar a todas las personas el acceso a los servicios de salud, promoción, protección y recuperación de la salud. Así mismo al estado le corresponde organizar, dirigir, reglamentar la prestación del servicio de salud a los habitantes conforme a los principios de eficiencia, universalidad, igualdad y solidaridad.

La Constitución y la Ley le han otorgado a las entidades del estado correspondientes, la responsabilidad de la prestación del servicio de salud, dando cumplimiento a los derechos fundamentales y la creación de las condiciones para que se ejerzan estos derechos.

Dentro de su estructura básica de Organización Interna y por su naturaleza de institución prestadora de salud se encuentra en la obligación de suministrar de manera permanente la alimentación para los pacientes, de acuerdo con las necesidades de los pacientes y los requerimientos efectuados por el Hospital.

Adicionalmente, la presente necesidad se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones Institucional para la vigencia 2016 como “CONTRATACION SERVICIO DE RACIONES ALIMENTARIAS” clasificada en la familia de Servicios alimenticios y de nutrición, y que para el momento de validar los códigos UNSPSC se clasificó en [85151600] Asuntos nutricionales.

2. OBJETO.

Garantizar el suministro permanente de la alimentación de los pacientes hospitalizados, de acuerdo con los requerimientos efectuados por el hospital a través del supervisor del contrato y atendiendo las dietas, menús y demás indicaciones.

TIPO DE DIETA
Nueves
Normal Desayuno
Normal Almuerzo-Comida
Hiperproteica-Desayuno
Hiperproteica-Almuerzo-Comida
Blanda Desayuno
Blanda - Almuerzo – Comida
Hiposodica-Hipoglucida- Hiposodica/Hipoglucida-Hipograsa-Desayuno
Hiposodica-Hipoglucida- Hipo sódica/Hipoglucida-Hipograsa-Almuerzo Comida



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



Liquida Completa Desayuno-Almuerzo-Comida
Liquida clara-Desayuno
Liquida clara-Almuerzo-Comida
Complementaria Desayuno
Complementaria Almuerzo-Comida
Gastroclisis

2.1. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

En cumplimiento del objeto descrito anteriormente, se considera necesario el desarrollo de las siguientes actividades:

- 1.) Suministrar de lunes a domingo las dietas prescritas por los diferentes profesionales y suministrar alimentación al personal autorizado por el supervisor del contrato
- 2.) Cumplir con las normas higiénico-sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según el Decreto 3075 de 1997.
- 3.) El contratista seleccionado, deberá presentar al Gerente del Hospital, un plan de aseguramiento de calidad dentro de los ocho (08) días siguientes a la selección del contratista, con el propósito de garantizar la calidad en el proceso de compra, almacenamiento, preparación y suministro de las raciones.
- 4.) Suministrar el personal ofrecido y requerido para la prestación del servicio, para garantizar el desarrollo del objeto del contrato durante toda la ejecución del mismo (mínimo once (11) personas).
- 5.) Acreditar que el personal propuesto cumple con los requisitos señalados en la oferta.
- 6.) Presentar estandarización de las recetas y porciones a distribuir en el Hospital.
- 7.) Presentar los menús a suministrar en los tres primeros días del mes correspondiente a la ejecución del contrato, para la aprobación del supervisor del contrato.
- 8.) El suministro de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en el siguiente horario: **Desayuno, 7:00 a.m., Medias nueves 10:00 a.m., Almuerzo 12:00 m., Comida 5:30 p.m. Refrigerio Nocturno (pacientes diabéticos) 7:00 p.m.** A pacientes hospitalizados en exámenes de RX, ecografías, TAC, se les guardara su respectivo servicio, igualmente a pacientes que les sea restablecida la vía oral se le distribuirá dicha dieta en el horario que se le solicite por la supervisora del contrato.
- 9.) Utilizar materias primas de primera calidad en la preparación de la alimentación.
- 10.) El servicio se prestara hasta la cama del paciente llevando las 4 comidas diarias, la alimentación se suministrara en bandejas individuales que garanticen el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones, igualmente el contratista se comprometerá a proporcionar las dietas de pacientes aislados prescritas por el supervisor del contrato en el menaje correspondiente de desechables.
- 11.) Llevar el control diario de la alimentación.
- 12.) Realizar el mantenimiento del purificador de agua a base de ozono, aseo, conservación de las instalaciones, menaje, lavado de manteles, sillas y fumigación, Se deberá entregar un reporte mensual de estas actividades al Supervisor del contrato.
- 13.) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato, se le impartan por parte del Supervisor del contrato, con respecto a la ejecución del mismo.
- 14.) Presentar el carné y/o certificación expedida por Saneamiento donde conste sobre manipuladores de alimentos de todo el personal que participará en la ejecución del contrato, en cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Dentro de los ocho días después a la selección del contratista
- 15.) Presentar un manual de desinfección y aseo, dentro de los ocho (8) días siguientes a la selección del contratista, del área a utilizar en la elaboración de los alimentos.



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



- 16.) Presentar mensualmente los recibos de pago al sistema de seguridad social (salud, pensiones y riesgos profesionales) y parafiscales (caja de compensación, SENA, ICBF), cuando haya lugar a ello.
- 17.) Suministrar jarras de agua para la droga de los pacientes con su respectivo vaso desechables.
- 18.) Efectuar la distribución de alimentos en menaje que cumpla la normatividad de transporte de alimentos vigente Decreto 3075 de 1997 (carros térmicos, desechables etc.)
- 19.) Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

2.2. REQUISITOS, DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

El Hospital requiere en promedio las siguientes raciones:

TIPOS DE DIETAS	CANTIDAD PROMEDIO MENSUAL	VALOR UNITARIO	VALOR PROMEDIO MENSUAL
Nueves	8711	\$ 1,293.00	\$ 11,263,323.00
Normal Desayuno	2000	\$ 3,586.00	\$ 7,172,000.00
Normal Almuerzo - Comida	4500	\$ 5,613.00	\$ 25,258,500.00
Hiperproteica - Desayuno	24	\$ 3,586.00	\$ 86,064.00
Hiperproteica - Almuerzo - Comida	113	\$ 3,586.00	\$ 405,218.00
Blanda Desayuno	500	\$ 3,586.00	\$ 1,793,000.00
Blanda - Almuerzo - Comida	500	\$ 5,613.00	\$ 2,806,500.00
Hiposódica - Hipoglucida / Hiposódica-Hipoglucida - Hipograsa - Desayuno	1213	\$ 5,613.00	\$ 6,808,569.00
Hiposódica - Hipoglucida / Hiposódica -Hipoglucida - Hipograsa - Almuerzo- Comida	2120	\$ 5,613.00	\$ 11,899,560.00
Liquida Completa - Desayuno - Almuerzo - Comida	258	\$ 2,608.00	\$ 672,864.00
Liquida Clara - Desayuno	119	\$ 1,561.00	\$ 185,759.00
Liquida Clara - Almuerzo - Comida	249	\$ 1,817.00	\$ 452,433.00
Complementaria Desayuno	78	\$ 2,772.00	\$ 216,216.00
Complementaria - Almuerzo- Comida	162	\$ 4,656.00	\$ 754,272.00
Gastroclisis	134	\$ 1,688.00	\$ 226,192.00

2.3 CONTENIDO PROPUESTA TÉCNICA.

RECURSO HUMANO:

El proponente deberá ofertar un grupo de trabajo que cumpla con el perfil que a continuación se relaciona:

El proponente deberá ofrecer:

(1) Administrador que cumpla con los siguientes requisitos mínimos:

Titulo profesional y/o Técnico en Administración y/o experiencia relacionada en administración de alimentos hospitalarios certificada de tres (03) años; de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25. Dedicación medio tiempo.

2 años de experiencia específica certificada en servicios de alimentos

(1) Nutricionista: El proponente deberá ofrecer por lo menos un Nutricionista, que preste asistencia técnica en el servicio una vez por semana ocho horas como mínimo y que cumpla con los siguientes requisitos mínimos:



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



Título de educación superior en Nutrición y Dietética.

Dos años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.

(1) Técnico en Cocina y/o Técnico en gastronomía: El proponente deberá ofrecer por lo menos un Técnico, que preste asistencia técnica en el servicio de tiempo completo y que cumpla con los siguientes requisitos mínimos.

Título Técnico en Cocina y/o Gastronomía y/o experiencia relacionada en Servicio de alimentos hospitalarios certificada de tres (03) años; de acuerdo a lo establecido en el decreto 785 de 2005, artículo 25.

2 años de experiencia específica certificada en servicios de alimentos

(10) Auxiliares de dietas que cumplan con los siguientes requisitos mínimos:

2 años de experiencia certificada en servicios de alimentos en el sector salud.

Dedicación tiempo completo.

(1) Auxiliares de Aseo que cumpla con los siguientes requisitos mínimos:

1 año de experiencia en manejo de protocolo en aseo y desinfección en servicio de aseo hospitalario.

Dedicación tiempo completo.

CANON DE ARRENDAMIENTO MÍNIMO DE INSTALACIONES DEL HOSPITAL:

EL CONTRATISTA pagará como mínimo al HOSPITAL, un canon de arrendamiento por el uso de las instalaciones por un valor de **NOVECIENTOS SESENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCO PESOS MCTE. (\$962.205).**

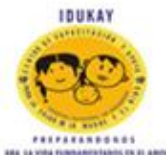
2.2. MINUTAS SOLICITADAS POR EL HOSPITAL

MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA GRUPO ALIMENTACIÓN	MEDIDA SERVIDA	PORCION SERVIDA
DESAYUNO		
JUGO DE FRUTA O FRUTA EN PORCION	1VASO/1 PORCION	200-220 CC/80-100g
BEBIDA CON LECHE 75%	1 POCILLO	180-200 cc
ALIMENTO PROTEICO	1 PORCION	50-60 g
ALIMENTO ENERGETICO	1 PORCION	30-40 g
CALDO	1 TAZA	200 cc
MARGARINA O MERMELADA	1 PORCION	10 gr
NUEVES Y ONCES		
BEBIDA CON LECHE	1VASO/1 PORCION	200-220 CC/80-100g
ENERGETICO	1 PORCION	60 g



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



ALMUERZO		
SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
ALIMENTO PROTEICO (CARNE DE RES-POLLO-PESCADO-VISCERAS)	1 PORCION	120-180 g
ALIMENTO ENERGETICO- ARROZ O PASTA	1 PORCION	100 g
ALIMENTO ENERGETICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES,PASTAS,LEGUMINOSAS	1 PORCION	80-100 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCION	70-120 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO/ 1 PORCION	200-220 cc
POSTRE	1 PORCION	50-60 g
CENA		
SOPA O CREMA	1 TAZA	200 cc
ALIMENTO PROTEICO (CARNE DE RES-POLLO-PESCADO-VISCERAS)	1 PORCION	120-180 g
ALIMENTO ENERGETICO- ARROZ O PASTA	1 PORCION	100 g
ALIMENTO ENERGETICO- PLATANOS, TUBERCULOS, RAICES, AREPA	1 PORCION	80-100 g
ALIMENTO REGULADOR-VERDURAS/HORTALIZAS	1 PORCION	70-120 g
JUGO DE FRUTA	1 VASO/ 1 PORCION	200-220 cc
POSTRE	1 PORCION	50-60 g

Los menús de las dietas derivadas que trabaja el Hospital se entregaran semanalmente despues de la firma del contrato.

CICLOS

SEMANA 1							
COMPOSICION DEL MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU
	1	2	3	4	5	6	7
DESAYUNO C FRUTA O JUGO	JUGO DE NARANJA - ZANAHOR	FRUTA (MANDARINA)	JUGO GUAYABA	FRUTA (MELON)	JUGO DE FRESA	FRUTA (PAPAYA)	JUGO DE MANGO



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado

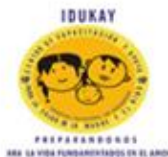


COMIDA	SOPA	SOPA DE ARROZ	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE PINTADO	SOPA DE AVENA	SOPA A LA JARDINERA	CUCHUCO DE MAIZ	CREMA DE CEBOLLA
	PROTEICO	POLLO GUISADO	MERLUZA SALSA TARTARA	POLLO AL CURRY	CARNE MECHADA	CARNE A LA MILANESA	POLLO EN SALSA CRIOLLA	FRICASE DE POLLO
	ENERGETICO 1	ARROZ VERDE	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO	TORTA DE ARROZ	ARROZ CON PIMENTON
	ENERGETICO 2	PAPA BLANCA	PLATANO AL HORNO	PAPA TAJADA	PAPA EN CUADROS	YUCA SUDADA	PAPA CHIPS	PAPA CN MAYONESA
	VERDURA	GUATILA SUDADA	VEGETALES MIXTOS SUDADOS	ENSALADA: (LECHUGA+ HUEVO+TOMATE)	POTECA DE AHUYAMA	PEPINOS GUISADOS	ENSALADA: (LECHUGA+ TOMATE CHERRY+ ARVEJAS)	BROCOLI AL VAPOR
	BEBIDA	JUGO DE MORA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE MANGO	TE	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE UCHUVAS	JUGO DE PAPAYA
	POSTRE	DULCE MANZANA	PERA	GALLETAS BOLA DE NIEVE	GELATINA DE COLORES	DULCE DE PERA	DURAZNO	ARROZ CON LECHE

		SEMANA 2						
COMPOSICION DEL MENU		MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
DESAYUNO	FRUTA /JUGO	FRUTA(UVAS)	FRUTA (PAPAYA)	JUGO DE MANGO	FRUTA (SANDIA)	JUGO DE NARANJA	JUGO DE MELON	FRUTA (MANDARINA)
	BEBIDA CON LECHE	TETERO	MAIZENA	TE	MILO	CAFÉ	AVENA	CHOCOLITO
	CALDO	PAPA CON PECHUGA	PAPA CON CARNE	PAPA CON CARNE	PAPA CON PECHUGA	PAPA CON CARNE	PAPA CON PECHUGA	PAPA CON CARNE
	PROTEICO	HUEVO COCIDO	QUESO	HUEVO PERICO	SANDWICH	HUEVO CON SALCHICHA	HUEVO REVUELTO	QUESO
	CEREAL	CALADO	AREPA	TOTADAS		HOJALDRADO	CALADO	AREPA
		MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA		MERMELADA	MERMELADA	MANTEQUILLA



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



ALMUERZO	SOPA	SOPA DE VERDURAS	AJIACO	SOPA DE MUTE	FRIJOLADA	CREMA DE TOMATE	SOPA DE COLI	SOPA DE ARROZ CON MENUJO
	PROTEICO	CERDO CON SALSA BBQ	POLLO EN SALSA CRIOLLA	TRUCHA AL AJILLO	CARNE MOLIDA	PECHUGA A LA PLANCHA- MOLDE DE ARROZ	PESCADO AL ESTRAGON	POLLO APANADO
	ENERGETICO 1	ARROZ AL AJILLO	ARROZ CON MANI	ARROZ CON JENGIBRE	ARROZ BLANCO		ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO
	ENERGETICO 2	DEDITOS DE YUCA	MAZORCA CON HOGAO	PAPA PERA	PATACON	PAPA FRANCESA	PAPA ROSTIZADA	ÑOQUIS
	VERDURA	ENSALADA:(ESPINACA+ TOMATE+ ARVEJA)	ENSALADA:(LECHUGA +CHAMPIÑON+COHOMBRO+ CEBOLLA)	ENSALADA : (LECHUGA +PALMITOS+ TOMATE+ CEBOLLA)	TAJADA AGUACATE	ENSALADA DE FRUTAS	ENSALADA:(ZANAHORIA+ REPOLLO+ MANI+ COCHOMBRO)	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA SUDADA
	BEBIDA	TUTTIFRUTY	JUGO DE MORA	CREMA DE GUANABANA	JUGO DE MARACUYA	CREMA DE FRESA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CREMA DE CURUBA
	POSTRE	CUAJADA CON MELAO	PASTEL DE MANZANA	DULCE DE FRESA	MANDARINA	MOUSSE DE MORA	CIRUELAS	POSTRE DE GELATINA
COMIDA	SOPA	CREMA DE PAPA CRIOLLA	SOPA CARMELITA	SOPA DE CONCHITAS	CREMA DE ACELGAS	SOPA DE HARINA TOSTADA	CREMA DE APIO	SOPA DE AHUYAMA CON ZANAHORIA
	PROTEICO	CARNE AL HORNO	HAMBURGUESA	POLLO A LA NARANJA	TORTA DE ATUN	CARNE EN SALSA DE CHAMPIÑONES	PECHUGA SUDADA	POLLO EN GOULASH
	ENERGETICO 1		ARROZ BLANCO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
	ENERGETICO 2	AREPUELAS	PAPA FRANCESA	CONCHITAS CON VERDURAS	YUCA FRITA	TORTA DE ESPINACA		BOLITAS DE PLATANO



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado

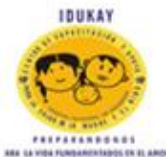


VERDURA	PEPINOS RELLENOS	ENSALADA: (LECHUGA +PEPINO+ QUESO)	BERENJEN A SALTEADA	ENSALADA:(ESPARRAGOS +CEBOLLA ROJA+TOMATE CHERRY)	ENSALADA :(COHOMBRO+PEPINILLOS)	ENSALADA: (REMOLACHA Y ZANAHORIA)	ACELGAS SUDADAS
BEBIDA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE PITHAYA	LIMONADA CON PANELA	TE	JUGO DE MANGO	JUGO DE TAMARINDO
POSTRE	DULCE DE UCHUVAS	GRANADILLA	CERNIDO DE DURAZNO	NATILLA	FLAN DE CALABAZA	MANZANA	DULCE DE MORA

SEMANA 3								
COMPOSICION DEL MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	MENU	
	15	16	17	18	19	20	21	
DESAYUNO	FRUTA /JUGO	JUGO DE MANGO	FRUTA (MANZANA)	JUGO MANDARINA	FRUTA (MELON)	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANZANA	FRUTA (PAPAYA)
	BEBIDA CON LECHE	MAIZENA	CHOCOLATE	AVENA	CAFÉ	TE EN LECHE	CHCOLISTO	TETERO
	PAPA CON PECHUGA	PAPA CON CARNE	PAPA CON PECHUGA	PAPA CON CARNE	PAPA CON PECHUGA	PAPA CON CARNE	PAPA CON PECHUGA	PAPA CON CARNE
	PROTEICO	HUEVO CON MORTADELA	HUEVO CON TOMATE	SANDWICH	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	QUESO	HUEVO CON MAIZ
	CEREAL	PAN CAMPESINO	BLANDITO		CALADO	TOSTADA	AREPA	HOJALDRADO
	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA	
ALMUERZO	SOPA	CREMA DE ESPARRAGOS	CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE MAZORCA	SOPA DE RUYAS	SANCOCHO DE PESCADO	MAZAMORRA CHIQUITA	HARINA DE LOS 7 GRANOS
	PROTEICO	LASAGNA		POLLO HAWAIANO	STEAK A LA RANCHERA		COSTILLITAS DE CERDO	CARNE MOLIDA
	c		ARROZ ORIENTAL	ARROZ AL HORNO	ARROZ A LAS FINAS HIERBAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	SPAGUETTI



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



	ENERGETICO 2	PAPA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	PALITOS DE YUCA	ROLLITOS DE PAPA		TORTA DE PLATANO	PAN AL AJILLO
	VERDURA	ENSALADA: (LECHUGA + MELON+ MANGO)	HOJA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA: (BROCOLI + COLIFLOR+TOMATE+ ARVEJA)	ENSALADA : (LECHUGA+ MANZANA + PAPAYA+ COCO)	TAJADA DE AGUACATE	ENSALADA MIXTA (LECHUGA+ RABANO+APIO+ CHOCLO)	ENSALADA DE : (ESPARRAGOS+ ZANAHORIA+ APIO)
	BEBIDA	JUGO DE GUAYABANA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE UCHUVAS	CREMA DE CURUBA	JUGO DE MELON	JUGO DE LULO
	POSTRE	DE LAS TRES LECHE	ARROZ CON LECHE	NATILLA	ESPONJADO DE MANDARINA	BREVAS CON AREQUIPE	DULCE DE DURAZNO	KIWI
COMIDA	SOPA	SOPA CAMPESINA	CREMA DE ARRACACHA	SOPA DE CALABAZA	CREMA DE ESPINACA	SOPA DE PAN	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE PAJARILLA
	PROTEICO	CARNE EN SALSA NEGRA	ALBONDIGAS CON CHAMPIÑONES	MERLUZA EN SALSA DE MARACUYA	POLLO AL HORNO	CARNE ASADA	ESPAGUETTIS MIXTOS	CROQUETAS DE POLLO
	ENERGETICO 1	ARROZ BLANCO	ARROZ MORENO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ TIGRE		ARROZ BLANCO
	ENERGETICO 2	CRIOLLAS AL HORNO	TORTA DE ZANAHORIA	PAPA AL CURRY	PAPA EN SALSA ROSADA	PAPA CHORREADA	PAPA FOSFORO	YUCA GUISADA
	VERDURA	VEGETALES MIXTOS	ENSALADA: (LECHUGA+APIO+PEPINILLOS)	ENSALADA: (ESPINACA, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA : (TOMATE+ LECHUGA+ REMOLACHA)	ENSALADA : (LECHUGA+ QUESO+ MANZANA)	ENSALADA:(PIMENTON+BERENJENA+TOMATE)	PEPINO GUISADO
	BEBIDA FRIA	JUGO GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARLBOL	JUGO DE LULO	TUTTY FRUTTY	JUGO DE MORA	JUGO DE FEIJOA	TE
	POSTRE	DULCE DE PIÑA	DULCE DE DURAZNO	FLAN	GRANADILLA	CEREZAS	CERNIDO DE DURAZNO	JALEA

REFRIGERIOS

DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
-----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



NUEVES	JUGO DE FRUTA	AVENA	CAFÉ	COCOA	JUGO DE FRUTA	SORBETE DE FRUTA	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	AVENA	MILO	MAIZEN A	GELATINA	SALPÍCO N	YOGHURT	SORBETE DE FRUTA
	GALLETA IDUX	MUFFIN	GALLETA CLUB SOCIAL	PAN INTEGRAL	TURTA	CROASSANT	QUESO RAYADO	ROSCON	GALLETAS DUCALES	PALITO DE QUESO	MINI MUFFIN	GALLETAS A CAPRI	RONDAL LA	GALLETA INTEGRAL	MANTECA DA
PEDIATRIA A	JUGO DE FRUTA	AVENA DE SABORES	CEREAL CON LECHE	QUESO	JUGO DE FRUTA	YOGHURT	GELATINA CON	JUGO DE FRUTA	AVENA DE SABORES	CEREAL CON LECHE	MILO	GELATINA	SALPICO N	YOGHURT	SORBETE DE FRUTA
	GALLETA	MINI MUFFIN		BOCADILLO	TORTA	CROASSANT	LECHE ONDENSADA	ROSCON	GALLETAS DUCALES		MINI MUFFIN	GALLETAS A CAPRI	RONDAL LA	CERALES DE COLORES	MANTECA DA
ONCES HGL	CAFÉ DE LECHE	JUGO DE FRUTA	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	TE CON LECHE	PORCION DE PAPAYA	MAIZENA	CAFÉ CON LECHE	JUGO DE FRUTA	FRUTA DECORADA	JUGO DE FRUTA	TE CON LECHE	JUGO DE FRUTA	FRUTA PICADA	SORBETE DE FRUTA
	PAN INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	QUESO RAYADA	PAN INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	PORCION DE QUESO	GALLETA INTEGRAL	TOSTADA	PAN INTEGRAL		GALLETAS INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	QUESO RAYADO	GALLETA INTEGRAL
RN	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS

DIA	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
NUEVES	TE CON LECHE	JUGO DE FRUTA	GELATINA	CAFÉ	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	SALPICON	JUGO DE FRUTA	MAIZEN A	COCOA	FRUTA PICADA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	ESPONJA DO DE MARACUY A	AVENA
	PAN ALINEADO	ROSCON	GALLETA WAFER	TOSTADA	QUESO RAYADO	MINI MUFFIN	GALLETA MUU	GALLETAS CLUB SOCIAL	PALITO DE QUESO	GALLETA INTEGRAL	QUESO RAYADO	CROISANT	ROSCON	GALLETAS DUCALES	PAN ALINEADO
PEDIATRIA A	GALLETA CON	JUGO DE FRUTA	GELATINA CON	QUESO	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	SALPICON	JUGO DE FRUTA	CEREAL CON LECHE	CHOCOLITO	FRUTA PICADA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	ESPONJA DO DE MARACUY A	GELATINA
	CROISSANT	ROSCON	LECHE ONDENSADA	BOCADILLO	CREMA DE LECHE	MINI MUFFIN	GALLETA MUU	GALLETAS CLUB SOCIAL		GALLETA	QUESO RAYADO	CROISANT	ROSCON	GALLETAS DUCALES	CON FRUTA
ONCES HGL	JUGO DE FRUTA	CAFÉ	JUGO DE FRUTA	FRUTA PICADA	SORBETE DE FRUTA	AVENA	JUGO DE FRUTA	CAFÉ	JUGO DE FRUTA	TE CON LECHE	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	CAFÉ	MAIZENA	JUGO DE FRUTA
	GALLETA INTEGRAL	PAN INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	QUESO RAYADO	GALLETA INTEGRAL	PAN INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	PAN INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL
RN	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS

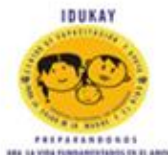
DIA	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
NUEVES	COLADA	SORBETE	TE CON LECHE	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	AVENA	JUGO DE FRUTA	MAIZEN A	CAFÉ	JUGO DE FRUTA	YOGHURT	JUGO DE FRUTA
	GALLETA DUX	GALLETAS INTEGRAL	GALLETAS CLUB SOCIAL	QUESO RAYADO	GALLETA DUX	TOSTADA	PALITO DE QUESO	GALLETAS SODA	MINI PONQUE	MINI MUFFIN	CEREAL	ROSCON
PEDIATRIA A	COLADA	SORBETE DE FRUTA	CEREAL CON LECHE	QUESO	GELATINA CON	AVENA DE SABORES	JUGO DE FRUTA	GALLETAS CON	MILO	JUGO DE FRUTA	CEREAL CON YOGHURT	JUGO DE FRUTA
	GALLETA DUX	GALLETAS		BOCADILLO	LECHE ONDENSADA	NEVADO	PALITO DE QUESO	AREQUIPE	MINI PONQUE	MINI MUFFIN		ROSCON
ONCES HGL	FRUTA PICADA	AVENA	MANZANA VERDE	CAFÉ	MAIZENA	JUGO DE FRUTA	CAFÉ	FRUTA PICADA	JUGO DE FRUTA	TE EN LECHE	JUGO DE FRUTA	MAIZEN A
	QUESO RAYADO	GALLETAS INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	TOSTADA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	PAN INTEGRAL	QUESO RAYADO	GALLETAS INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL	GALLETAS INTEGRAL
RN	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS	LECHE + GALLETAS

DIETA LIQUIDA CLARA

TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		
CONSOME SIN GRASA	1 VASO	240 cc
TE EN AGUA O AGUA DE PANELA O AROMATICA	1 PORCION	240 cc



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



GELATINA PREPARADA		80 g
NUEVES		
GELATINA PREPARADA	1 TAZA/VASO	80 g
AGUA DE MANZANA O AGUA AROMATICA O	1 PORCION	200 cc
AGUA DE PANELA O AGUA DE ANIS		
ALMUERZO		
CONSOME SIN GRASA	1 VASO	240 cc
TE EN AGUA O AGUA DE PANELA	1 PORCION	240 cc
O AROMATICA O AGUA DE ANIS	1 TAZA	240 cc
GELATINA PREPARADA	1 PORCION	80 g
GELATINA PREPARADA	1 TAZA/VASO	80 g
AGUA DE MANZANA O AGUA AROMATICA O	1 PORCION	200 cc
AGUA DE PANELA O AGUA DE ANIS		
COMIDA		
CONSOME SIN GRASA	1 VASO	240 cc
TE EN AGUA O AGUA DE PANELA	1 PORCION	240 cc
O AROMATICA O AGUA DE ANIS	1 TAZA	240 cc
GELATINA PREPARADA	1 PORCION	80 GRM

GASTROCLISIS

TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		
FORMULA : NUTRICIÓN COMPLETA Y BALANCEADA	2 VASOS	500 CC
ALMUERZO		
FORMULA : NUTRICIÓN COMPLETA Y BALANCEADA	2 VASOS	500 CC
COMIDA		
FORMULA : NUTRICIÓN COMPLETA Y BALANCEADA	2 VASOS	500 CC

DIETA LIQUIDA TOTAL

TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		
BEBIDA EN LECHE 100%/ LECHE	1 VASO	200 cc
JUGO DE FRUTAS	1 VASO	200 cc
GELATINA O PUDIN	1 PORCION	80 g



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



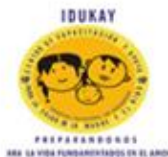
CALDO CON CARNE O POLLO LICUADO	1 TAZA	200 cc
NUEVES		
BEBIDA CON LECHE 75%	1 TAZA/VASO	200 cc
JUGO DE FRUTAS CON LECHE	1 VASO	200 cc
GELATINA	1 PORCION	80 g
ALMUERZO		
SOPA CREMA LICUADA DE VERDURAS CON:	1 TAZA	300 cc
POLLO NETO ó CARNE MAGRA O PESCADO		50 g
JUGO DE FRUTAS CON LECHE	1 VASO	200 cc
(LECHE 50% JUGO 50%)		
PUDIN O GELATINA	1 PORCION	80 g
ONCES		
BEBIDA CON LECHE 75%	1 TAZA/VASO	200 cc
JUGO DE FRUTAS CON LECHE	1 VASO	200 cc
GELATINA	1 PORCION	80 g
COMIDA		
SOPA CREMA LICUADA DE VERDURAS CON:	1 TAZA	300 cc
POLLO NETO ó CARNE MAGRA O PESCADO		50 g
JUGO DE FRUTAS CON LECHE 50%		200 cc
PUDIN O GELATINA		80 g
REFRIGERIO		
BEBIDA CON LECHE 75%	1 TAZA/VASO	200 cc

COMPLEMENTARIA 1

TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		
COMPOTA O JUGO DE FRUTA NO ÁCIDO	1 PORCION/ 1 VASO	50g 90cc
CEREAL PRECOCIDO DE AVENA, ARROZ, FORTIFI	1 VASO	90cc
CALDO CON HIERRO	1 TAZA	100cc
NUEVES---		
JUGO DE FRUTA NO ACIDO O COMPOTA	1 PORCION/1 VASO	50g 900cc
ALMUERZO		



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



SOPA LICUADA DE CARNES, VERDUIRAS Y FARINACEO		
(PORCIÓN DE CARNE O POLLO DE 30 GR)	1 TAZA	100cc
COMPOTA O JUGO NO ACIDO	1 PORCION--1 VASO	50g/90cc
ONCES		
COMPOTA NO ACIDA O JUGO NO ACIDO	1 PORCION/1 VASO	50g/90cc
COMIDA		
SOPA LICUADA DE CARNES, VERDUIRAS Y FARINACEO	1 TAZA	100cc
(PORCIÓN DE CARNE O POLLO DE 30 GR)		
COMPOTA O JUGO NO ACIDO	1 PORCION--1 VASO	50g/90cc

COMPLEMENTARIA II

TIPO DE COMIDA/ GRUPO ALIMENTACION	MEDIDA	CANTIDAD
DESAYUNO		
ALIMENTO ENERGETICO	PAN/GALLETA/AREPA	20 g
JUGO DE FRUTA NO ACIDO	1VASO	120cc
MARGARINA		5 g
NUEVES		
COMPOTA/SALPICON/JUGO	1 VASO	120 cc
ALMUERZO		
ALIMENTO PROTEICO	1 PORCION	30 g
ALIMENTO REGULADOR	1 PORCION	30 g
JUGO DE FRUTAS NO ACIDO	1 VASO	120 cc
POSTRE SIN LECHE	1 PORCION	30 g
ONCES		
FRUTA/JUGO	1 PORCION/L VASO	120 cc/50 g
PAPILLA	1 PORCION	50 g
SOPA LICUADA	1 TAZA	120 cc
ALIMENTO REGULADOR	1 PORCION	30 g
ALIMENTO ENERGETICO	1 PORCION	40 g
JUGO DE FRUTA NO ACIDO	1VASO	120 cc
POSTRE SIN LECHE	1 PORCION	30 g

Características de los insumos



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



Presentar carta de compromiso en que se indique:

- La elaboración de los menús se pueden usar productos preelaborados, preferiblemente de origen nacional y todos deben ser de primera calidad.
- No se permite el uso de insumos que contengan glutamato monosódico y se deben usar condimentos naturales. Para los alimentos que corresponden se debe tener registro sanitario vigente que los acredita como aptos para el consumo humano.
- La calidad de los alimentos debe corresponder a parámetros contenidos en la regulación nacional vigente, expedida por el Ministerio de la Protección Social.
- Cada insumo como carnes, lácteos, productos de panadería debe contener registro sanitario de transporte y manejo de producción.

Presentación de Alimentos

- El proponente que resulte adjudicatario, deberá anexar protocolo de presentación de alimentos ó comidas servidas, en recipientes adecuados y limpios, de materiales que permitan fácil lavado y desinfección. Para paciente adulto en porcelana, en recipientes plásticos únicamente para paciente pediátrico, el suministro de dieta pediátrica debe ser ofrecido en bandeja especial de tamaño proporcional al plato servido y para pacientes especiales únicamente en recipientes desechables.
- Las adiciones como sal, azúcar, mermelada y salsas debe ofrecerse en recipientes adecuados e independientes al plato servido.
- Los líquidos no deben servirse hasta el borde del recipiente.
- Durante la exposición y servicio de los alimentos se debe proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscos, cabellos etc).
- Ningún elemento desechable podrá ser reutilizado.
- Para los eventos sociales el proponente deberá suministrar menaje especial incluyendo lencería, manteles y el personal uniformado adecuadamente.
- El proponente debe proveer una jarra plástica, la cual debe mantenerse con agua purificada apta para los pacientes.

Control de calidad

Deberá presentar programa trimestral de exámenes microbiológicos de almuerzo, comida o desayuno servido con miras a verificar la calidad del servicio.

Aseo, higiene y desinfección.

Deberá presentar programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.

Debe desinfectarse puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo.

Todos los objetos manipulados para la preparación de alimentos, así como la vajilla cubiertos, vasos y demás enseres para servir los alimentos, deberán ser lavados y esterilizados diariamente.

Control de plagas, roedor y rastrero.



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



Deberá presentar manual para efectuar fumigaciones trimestrales, en forma que se garantice este control y enviar constancia del trabajo realizado.

OBLIGACIONES GENERALES: Serán obligaciones generales del Contratista:

- 1). Participar de los procesos de mejoramiento de la calidad, MECI y Planes de Desarrollo Institucional.
- 2). Comprometerse en el uso y custodia adecuada de las instalaciones bienes y equipos del Hospital.
- 3). Cumplimiento total de las actividades programadas para el servicio.
- 4). Cumplir con los protocolos, procesos y procedimientos aprobados por el Hospital para cada servicio. Participar en el proceso de construcción y actualización.
- 5). Cumplimiento con los procesos de asepsia, antisepsia, circulación de áreas y disposición adecuada de residuos hospitalarios.
- 6). Adherirse a los programas especiales que maneja la institución de acuerdo al mapa de procesos.
- 7). Adherirse al Plan de Salud Ocupacional incluyendo los manuales de bioseguridad.
- 8). Adquirir la certificación en competencias laborales de acuerdo con las políticas institucionales y normas de salud vigentes, emitidas por las instituciones acreditadas para tal efecto.
- 9). Revisar, actualizar, adaptar o adoptar las guías de manejo, protocolos y procedimientos estándar de las diez primeras causas de atención en las áreas ofertadas con los respectivos soportes de adherencia a las mismas.
- 10). Adherirse al plan institucional de capacitación. Al respecto el Hospital si fuere necesario podrá sufragar algunos de los costos en los que se incurra para asegurar la calidad en la prestación del servicio de salud.
- 11). Asumir, reconocer y pagar, dentro de los plazos establecidos por la Ley, todas las acreencias salariales y/o prestacionales así como todos los aportes parafiscales que se contraigan con los profesionales asignados al Hospital para el desarrollo del objeto del contrato.
- 12). Tener todo el personal afiliado, al Sistema General de Seguridad Social, por tanto el contratista presentara los aportes dentro de los plazos de Ley a las entidades afiliadas al Sistema de Seguridad Social.
- 13). Actuar como representante legal y judicial ante todas las autoridades judiciales y/o administrativas, en cualquier proceso judicial o extrajudicial que pudiere resultar como consecuencia de las actividades desarrolladas por su personal dentro del Hospital; en ningún caso el Hospital será llamado en garantía ni actuará solidariamente.
- 14). El contratista se compromete a entregar a la oficina de Talento Humano del Hospital copia del carnet de vacunación con el esquema completo de Vacuna anti hepatitis B (3 dosis), toxoide diftérico, fiebre amarilla, triple viral y otras que se haya aplicado, examen de titulación de anticuerpos AntiHBs, del personal con el que prestará el servicio.
- 15). Disponer del personal que cumpla con los perfiles (competencias, habilidades y requisitos mínimos) que la institución exija de acuerdo con los parámetros de selección y evaluación establecidos y reemplazarlo por uno equivalente, cuando a juicio del Hospital el desempeño del designado previamente, no cumpla las expectativas institucionales.
- 16). Coordinar que el personal asignado al Hospital cumpla de manera estricta con toda la reglamentación que regula las actividades institucionales, con especial énfasis en lo atinente a la Ética, la Calidad y el Control Interno. Lo anterior no obstante la autonomía técnica administrativa y financiera del contratista.
- 17). Contar con una reserva de recurso humano para proveer las vacancias que se presenten en caso de ausencia de alguno de los colaboradores (licencias, incapacidad de cualquier origen, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio.



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



- 18). Atender, durante la vigencia del contrato, de manera oportuna las necesidades de personal que requiera el Hospital; estas serán presentadas mensualmente 5 días antes de la fecha de corte pactada, indicando el nombre del perfil requerido, el área en la que desempeñara su actividad, los turnos que le corresponden y el rendimiento esperado. Por necesidades del servicio el Hospital podrá solicitar la suspensión o reubicación de un servicio y/o la cobertura por parte de algún nuevo recurso; en todos los casos se cancelará únicamente el valor de la totalidad de los servicios efectivamente prestados.
- 19). Realizar, en conjunto con el Hospital, en forma periódica evaluaciones de las actividades y objetivos logrados por el personal.
- 20). Cumplir las especificaciones técnicas y administrativas que se determinan en el presente contrato.
- 21). El contratista deberá notificar previamente los cambios de personal para la prestación del servicio.
- 22). El contratista deberá controlar y verificar que el personal cumpla con los protocolos de atención que para el servicio tiene establecido el Hospital, en especial la adhesión en la presentación personal con el uso de uniformes y batas de acuerdo con el modelo institucional establecido.
- 23). El contratista deberá suministrar los elementos de protección personal necesarios para sus trabajadores en cantidad y calidad requeridos.
- 24). El Contratista deberá realizar los exámenes médico ocupacionales de ingreso, periódicos y de retiro a su personal, incluyendo los exámenes paraclínicos específicos para el área (Frotis de sangre periférica, cuadro hemático, TSH, T4, TGO, TGP, audiometría, espirometría, optometría, evaluación ergonómica).
- 25). Participar activamente en las actividades de seguridad y salud en el trabajo que organice el Hospital así mismo de la Brigada de Emergencias, Comité Ambiental, Programa Hospital Verde, Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares.
- 26). Atender las sugerencias presentadas por el Gerente de la Empresa Social del Estado Hospital Regional de Sogamoso o su delegado.
- 27). Obrar con lealtad y buena fé en cada una de las etapas contractuales, evitando dilaciones y entrambamientos.
- 28). Informar sobre el desarrollo del contrato.
- 29). Comunicar en forma oportuna al Hospital, todo hecho o circunstancia que le impida dar cumplimiento al objeto contractual.
- 30). Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del servicio que aquí se contrata.
- 31). EL CONTRATISTA manifiesta que conoce y acepta las condiciones que para la prestación del servicio, tiene establecidas el HOSPITAL.
- 32). Firmar el contrato en las instalaciones del Hospital o delegar un apoderado para la firma y legalización del mismo.
- 33). Constituir y entregar la Garantía única.
- 34). Cancelar y entregar soporte de pago de la estampilla pro adulto mayor máximo.
- 35). Firmar la correspondiente acta de liquidación al término del contrato, como prerequisite para la realización del último pago.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN

De acuerdo al estatuto de contratación se realizara proceso de convocatoria

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, FORMA DE PAGO Y SU JUSTIFICACIÓN.

DOSCIENTOS OCHENTA MILLONES UN MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS MCTE (\$280,001,880) El Hospital pagará hasta el monto contratado únicamente las raciones alimentarias



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



requeridas y efectivamente suministradas por el contratista, certificadas por el interventor o supervisor designado, dentro de los sesenta (60) días siguientes el valor de los servicios facturados y efectivamente prestados en cumplimiento con el objeto del contrato de forma mensual vencida previa radicación de la factura, con el cumplimiento de las normas legales colombianas vigentes y luego de la certificación por parte del interventor o supervisor asignado. Así mismo se requiere la presentación de la planilla del personal dependiente del contratista donde se desglosen todas las deducciones y pagos, acompañada del recibo oficial de pago de aportes al sistema de seguridad social y una certificación del revisor fiscal y/o contador que haga constar los pagos de Seguridad Social y parafiscales oportunamente los cuales deberán estar acordes a lo contemplado en la normatividad vigente.

El valor del presente estudio previo es el valor promedio de lo ejecutado durante el periodo comprendido entre los meses de enero a diciembre de 2015 y de acuerdo al presupuesto existente a la presentación del estudio previo.

El Hospital pagará hasta el monto contratado y según la certificación de cumplimiento expedida por el supervisor designado.

El Hospital Regional de Sogamoso E.S.E., se reservará el derecho de pago de la última factura del contrato en vigencia hasta que no se presente la correspondiente acta de liquidación, que es trámite inherente de las obligaciones del contratista y que se rige por lo estipulado en el Acuerdo 03 de 2014 y la Ley.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

La duración del contrato será desde la legalización del mismo y por el término de cuatro meses y/o hasta agotar el presupuesto del contrato, lo que ocurra primero.

6. CERTIFICADO DE DIPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

VIGENCIA: 2016	FECHA 29 de Febrero de 2016	CDP No 245
Beneficiario: HOSPITAL REGIONAL DE SOGAMOSO E.S.E		NIT o CEDULA 891855039
Identificación Presupuestal		
GASTOS	CONCEPTO	VALOR
22010198	Otras Compras de Bienes para la venta	280,001,880

7. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

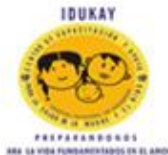
El Hospital Regional Sogamoso Empresa Social del Estado a través del Comité de Evaluación de propuestas, evaluará las propuestas presentadas de conformidad con los términos de referencia y seleccionará la propuesta más favorable para la misma.

FACTORES DE EVALUACION

La capacidad jurídica y financiera no tiene puntaje. En el estudio que se haga al respecto se constará el cumplimiento de los requisitos determinados al respecto en los presentes términos de referencia.



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



La capacidad jurídica y financiera no tiene puntaje. En el estudio que se haga al respecto se constará el cumplimiento de los requisitos determinados al respecto en los presentes términos de referencia.

La calificación se hará sobre un puntaje máximo de cien (100) puntos de acuerdo con los siguientes factores:

FACTOR	TOTAL
EVALUACIÓN JURÍDICA (Habilitador)	Sin Puntaje
EVALUACIÓN FINANCIERA (Habilitador)	Sin puntaje
PERSONAL ADICIONAL	20 puntos
EVALUACIÓN ECONÓMICA (Sobre valor Total de la propuesta)	80 Puntos
TOTAL	100 Puntos

EVALUACIÓN JURÍDICA. (FACTOR HABILITADOR).

Se verificará en cada oferta la sujeción a los requisitos legales exigidos de acuerdo a lo establecido en los presentes términos de referencia. Solo serán evaluadas las ofertas técnicas y económicas que cumplan con los presentados requisitos.

EVALUACIÓN FINANCIERA. (FACTOR HABILITADOR)

Se verificará en cada oferta la sujeción a los requisitos financieros exigidos de acuerdo a lo establecido en los presentes términos de referencia. Solo serán evaluadas las ofertas técnicas y económicas que cumplan con los presentados requisitos.

PERSONAL ADICIONAL (20 PUNTOS)

Se evaluará el personal adicional, solo las propuestas que hayan pasado la evaluación jurídica y financiera.

El cálculo del puntaje por personal, se asignará de la siguiente forma:

5 puntos por cada auxiliar de cocina o auxiliar de aseo ofertado adicional al personal solicitado por el Hospital, hasta completar un máximo de 20 puntos.

4 puntos por cada día adicional al mínimo requerido por semana, ofertado por la Nutricionista, hasta completar un máximo de 20 puntos.

EVALUACION ECONÓMICA (80 PUNTOS)



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



Para la evaluación económica, se efectuará la comparación de precios entre las propuestas y se dará el máximo puntaje a la oferta cuyo valor sea el más bajo y a las demás en forma inversamente proporcional. De acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje} = \frac{\text{Valor de la Propuesta de Menor valor} \times 80}{\text{Propuesta a evaluar}}$$

PROPUESTA ECONÓMICA

El valor de la propuesta deberá expresarse en pesos colombianos. El proponente deberá indicar que los valores unitarios son fijos y que incluyen la totalidad de los costos directos e indirectos (discriminarlos), tales como gastos de administración, impuestos, imprevistos, margen de utilidad, e I.V.A. si hay lugar a ello.

Los costos en que se incurra se entenderán incluidos en el valor total de la propuesta.

Las propuestas deberán contener la totalidad de la información necesaria para el cabal cumplimiento del objeto a contratar. El **HOSPITAL** no reconocerá ningún valor adicional por conceptos no incluidos en la propuesta. En el valor de la oferta están incluidos entre otros, los gastos de bodegaje, garantías solicitadas y todos los demás gastos en que incurra el proponente para la prestación del suministro.

PARA PRESENTAR LA OFERTA ECONOMICA EL PROPONENTE DEBERÁ UTILIZAR LA TABLA DE COTIZACION ANEXA, SIN VARIAR LA FORMULACION ESTABLECIDA.

Serán de la exclusiva responsabilidad del oferente los errores u omisiones en que incurra al indicar los costos de la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

El **HOSPITAL** podrá solicitar una mayor discriminación de costos si lo estima necesario.

8. ANALISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

Con el fin de establecer la distribución definitiva de los riesgos conforme a lo establecido en el artículo 1 del Decreto 2962 de 2011, a continuación se establece la estimación, tipificación, y asignación de los riesgos previsible involucrados en la presente contratación.



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR Y, CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORIA	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	IMPACTO EN EL TIEMPO	CATEGORIA					¿CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO ?	PERIODICIDAD ¿Cuándo?
1	G	I	P	E	INCREMENTO EN LA OCUPACIÓN HOSPITALARIA	SOBRE COSTOS PARA LLEVAR ACABO EL CONTRATO	5	3	3	8	PROPONENTE	VIGILANCIA Y CONTROL DE RÉCORD DE DIETAS	4	3	3	5	SI	SUPERVISOR	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	REVISION DEL CONTROL DE RECORD DE DIETAS	SEMANALMENTE
2	G	E	C	E	FLUCTUACIÓN DE LOS PRECIOS EN LA CANASTA FAMILIAR, DESABASTECIMIENTO O ESPECULACIÓN DE LOS MISMOS	SOBRE COSTOS PARA LLEVAR ACABO EL CONTRATO	3	3	3	4	PROPONENTE	SUPERVISIÓN Y CONTROL	3	2	2	3	SI	SUPERVISOR	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	SUPERVISION Y CONTROL DE PROCESOS	SEMANALMENTE
3	G	E	S	F	EL PROPONENTE SE ENCUENTRE INCURSO ENTRE ALGUNAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD.	LIQUIDAR EL CONTRATO PRINCIPAL	3	5	8	5	PROPONENTE	SUPERVISIÓN POR PARTE DE LA ENTIDAD	1	2	3	3	SI	COMITÉ CONTRATACIÓN	Al momento de escoger al proponente	Terminación del Contrato	SUPERVISION Y CONTROL EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PERMANENTEMENTE
4	G	E	C	O	EL PROPONENTE NO FIRME EL CONTRATO EN EL TIEMPO ESTIPULADO	NO SE INICIE EN LA FECHA REQUERIDA EL CONTRATO	3	5	8	5	PROPONENTE	SEGUIMIENTOS A LOS TIEMPOS ESTIPULADOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO	2	3	3	3	SI	OFICINA JURÍDICA CONTRATACIÓN	En la legalización	En la legalización	SUPERVISION EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN	1 AL INICIO DEL CONTRATO
5	E	E	E	A	INCUMPLIMIENTO AL DECRETO 3075 1997	OCURRENCIA DE EVENTOS ADVERSOS	3	2	4	6	PROPONENTE	REALIZACIÓN DE LISTAS DE CHEQUEO	3	2	2	3	SI	SUPERVISOR	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	REVISION Y SUPERVISION DE LISTAS DE CHEQUEO	SEMANALMENTE
6	E	E	E	O	RECUSO HUMANO INSUFICIENTE	INCUMPLIMIENTO EN EL HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE DIETAS Y ORGANIZACIÓN EN EL SERVICIO	2	2	2	4	PROPONENTE	SUPERVISION-COORDINACION Y CONTROL	1	1	1	3	SI	SUPERVISOR	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	SUPERVISION-COORDINACION Y CONTROL DE PROCESOS	DIARIAMENTE
7	E	E	E	T	INCUMPLIMIENTO DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL	ACCIDENTE DE TRABAJO AL PERSONAL DEL CONTRATISTA	2	2	2	4	PROPONENTE	SUPERVISION CONTROL	1	1	1	1	SI	SUPERVISOR	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	REVISION DE DOCUMENTOS DURANTE EL CONTRATO	MENSUALMENTE
8	E	I	O	E	GARANTIZAR LAS INSTALACIONES ADECUADAS Y SERVICIOS PUBLICOS	NO PRESTACION DEL SERVICIO	1	5	5	8	CONTRATANTE	ESTABLECER PLANES DE CONTINGENCIA	1	1	3	3	SI	MANTENIMIENTO	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	REVISION Y COORDINACION	DIARIAMENTE
9	E	E	E	O	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA	INCONFORMIDAD DE LOS USUARIOS	3	4	4	4	PROPONENTE	SUPERVISION Y CONTROL	1	1	1	1	SI	SUPERVISOR	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	SUPERVISION Y CONTROL DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	DIARIAMENTE



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUE PUEDE PASAR Y, CÓMO PUEDE OCURRIR)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				¿AFECTA A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA					¿CÓMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD ¿Cuándo?
10	G	I	C	RO	NO PUBLICAR EN EL SECOP LOS CORRESPONDIENTES DOCUMENTOS DEL PROCESO Y LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO DE CONVOCATORIA, DENTRO DE LOS PLAZOS ESTABLECIDOS	Sanciones a la entidad	2	2	4	RB	CONTRATANTE	Cumplimiento del procedimiento de contratación	2	1	2	RB	SI	CONTRATACIÓN	Legalización del contrato	Legalización del contrato	Seguimiento al procedimiento de reporte en SECOP	Legalización
11	G	I	P	RR RO	LA NECESIDAD DE CONTRATACIÓN NO ESTÉ CONTEMPLADA EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	Contratación sin el cumplimiento del principio de planeación. Disminución de disponibilidades presupuestales para próximas contrataciones relacionadas con el mismo rubro.	2	2	4	RB	AL HRS	Determinar la necesidad de contratación y analizar su inclusión y posterior modificación en el Plan Anual de Adquisiciones.	1	1	2	RB	SI	Planeación, Presupuesto, Contratación	Realización del Estudio Previo.	En la legalización del Contrato.	Seguimiento al Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia publicado en SECOP	INMEDIATAMENTE



Hospital Regional de Sogamoso
Empresa Social del Estado



9. GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD CONTEMPLA A EXIGIR

Garantía	PRE- CONTRA CTUAL	CONTRA CTUAL	POST- CONTRA CTUAL	AP LI C A	Porcentaje (%)	Plazo
Seriedad de la oferta						
Cumplimiento		X		SI	10%	Ejecución del contrato y cuatro (4) meses más
Buen manejo del anticipo						
Devolución del pago anticipado						
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.		X		SI	10%	Ejecución del mismo y tres (3) años más
Estabilidad y calidad de obras						
Calidad del servicio			X	SI	10%	Ejecución del contrato y cuatro (4) meses más
Provisión de repuestos						
otros						
Seguro de responsabilidad civil.		X		SI	5%	Ejecución del contrato y cuatro (4) meses más

ANEXOS:

- Certificado de Disponibilidad Presupuestal.
- Propuesta

RESPONSABLE: SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA X

NOMBRE RESPONSABLE: JOSE GOMEZ ACOSTA **FIRMA:** _____

NOMBRE RESPONSABLE: MARTHA PÁTRICIA CRUZ **FIRMA:** _____

VO. BO. GERENCIA: JULIO CESAR PIÑEROS CRUZ **FIRMA:** _____

Proyectó: Martha Patricia Cruz
Elaboró: Heidi Becerra
Revisó: José Gómez Acosta