

 EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ Por el, su familia y la vida NIT: 892399994-5	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	CÓDIGO	GJ-FR-002	
		VERSIÓN	001	
	FECHA	19/09/2022	Proceso: Gestión Jurídica	
	HOJA	Página 1 de 15		

Fecha 01 de Mayo de 2024

1. OBJETO DEL CONTRATO:

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES Y DESAYUNOS Y ALMUERZOS A MÉDICOS INTERNOS DE LA ESE HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ.

2. DEFINICION Y JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD A CONTRATAR:

La E.S.E Hospital Rosario Pumarejo de López, por mandato de la ordenanza N° 048 de 1994 promulgada por la Asamblea del Departamento del Cesar adquirió personería jurídica como Empresa Social del Estado, con patrimonio propio y autonomía administrativa, cuyo objeto principal es la prestación de servicios de salud.

La ESE Hospital Rosario Pumarejo de López, la alimentación de los pacientes que se encuentra en los servicios de hospitalización y observación, constituye parte de su tratamiento y por ello son exigibles, con condiciones que aseguren no solo la cantidad de alimentos a servir si no la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico necesario, la variedad de los artículos y menú y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias.

Proporcionar la nutrición adecuada de forma precoz tras la admisión en el centro hospitalario puede contribuir a mejorar los resultados clínicos, disminuir la duración de la hospitalización y mejorar la utilización de los recursos disponibles.

Que, la Empresa Social del Estado Hospital Rosario Pumarejo de López, para estar en la capacidad de atender oportuna y eficazmente la demanda de los servicios de salud derivada de los contratos de venta de servicios celebrados, requiere para el tratamiento, buen funcionamiento y atención de los usuarios el suministro de dietas normales y terapéuticas, que le permitan prestar los servicios de salud con calidad, como parte del tratamiento médico. Atendiendo la importancia del servicio que presta la empresa, está en el deber de asegurar la continuidad en la prestación del servicio de salud, siendo indispensable contar el suministro de alimentación, para asegurar la buena marcha de la entidad y la prestación adecuada y oportuna de los servicios a los pacientes debido que se trata de actividades que no pueden ser suspendidas por tener implícitos derechos fundamentales como el derecho a la vida y la integridad física entre otros de los pacientes del Hospital.

Atendiendo la importancia del servicio que presta la empresa, está en el deber de asegurar la continuidad en la prestación del servicio de salud, siendo indispensable contar el suministro de alimentación, para asegurar la buena marcha de la entidad y la prestación adecuada y oportuna de los servicios a los pacientes debido que se trata de actividades que no pueden ser suspendidas por tener implícitos derechos fundamentales como el derecho a la vida y la integridad física entre otros de los pacientes del Hospital.

Es por ello, que se requiere contratar la totalidad de la operación del servicio de dietas hospitalarias para todos los servicios que se requieran de manera intrahospitalario, requiriéndose que el operador dote en su totalidad con equipos, menaje y utensilios la respectiva cocina dentro de las instalaciones dadas para su uso por parte del Hospital.

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co

Hospitalrosariovalledupar



NIT: 892399994-5

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

Proceso: Gestión Jurídica

CÓDIGO GJ-FR-002

VERSIÓN 001

FECHA 19/09/2022

HOJA Página 2 de 15

Dentro de la capacidad instalada del Hospital Rosario Pumarejo de López, se cuenta con 258 Camas para uso hospitalario, dentro de las cuales se tienen en la Unidades de Cuidados Intensivos, la siguiente capacidad: Uci pediatría 8 camas, Uci neonatal 13 camas, 9 básicas y 7 intermedias, y Uci adultos 16 camas, presentando a la fecha de corte de 30 de septiembre de elaboración de la necesidad un porcentaje de ocupación es 89,55%. Dentro de los servicios que cuenta el Hospital y donde se ejecuta el presente objeto contractual, se encuentran los siguientes:

- Salud mental
- Pediatría
- UCI Pediátrica
- Cx maternidad
- Observación tratamiento
- Pediatría 3 piso ambas alas
- Puerperio
- UCI adulto
- Infectología
- Cuarto piso
- Urgencia mujeres
- Urgencia hombres
- Urgencia Obstetricia

Ahora bien, el hospital en ejecución del presente contrato ha presentado un consumo en el suministro de dietas hospitalarias y refrigerios a personal, conforme la siguiente relación:

PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 DE ABRIL HASTA EL 21 DE NOVIEMBRE DEL 2023										
CANTIDADES SUMINISTRAS										
Nº	TIPOS DE DIETAS	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	TOTAL
1	NORMAL	11,676	9,789	11,931	12,583	13,232	13,074	13,534	10,01	95,828
2	BLANDA	755	584	800	667	723	726	800	200	5255
3	LIQUIDA	1,977	1,539	2,552	2,905	2,746	2,736	3,011	1,995	19,461
4	HIPOSODICA	345	300	770	587	510	500	534	124	3670
5	HIPOGRASA	220	252	432	345	267	300	321	203	2340
6	HIPOSODICA HIPOGRASA	256	230	324	220	210	200	209	112	1761
7	ASTRINGENTE	356	450	398	420	423	413	423	323	3206
8	RENAL	200	300	287	230	236	245	234	234	1966
9	HIPOGLUCIDA	287	234	376	356	317	298	289	254	2411
10	HIPERPROTEICA	145	123	234	200	235	230	300	204	1671
11	HIPERCALORICA	120	134	245	143	198	176	203	176	1395
12	HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA	100	100	208	158	164	125	167	157	1179
13	NORMAL PEDIATRICA	522	348	458	567	482	476	502	200	3555
14	BLANDA PEDIATRICA	445	215	434	427	308	331	216	658	3034
15	LIQUIDA PEDIATRICA	78	112	192	47	88	100	127	90	834
16	MERIENDA PEDIATRICA	52	38	54	40	39	35	72	38	368
17	MERIENDA ADULTO	2,748	2,846	2,614	2,888	3,091	2,992	3,196	2,129	22,504
18	MERIENDA ANSTRINGENTE	53	52	38	35	47	40	53	31	349
19	DESAYUNO INTERNOS	0	133	183	241	207	243	234	174	1415
20	ALMUERZO INTERNOS	852	1,109	1,132	1,217	1,153	1,363	1,393	993	3243,974
	TOTAL	4802,4	3620,28	5451,2	4702,6	4474,22	4458,2	6096,74		

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co

Hospitalrosariovalledupar

 <p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ Por U. de Familia y la Vida NIT: 892399994-5</p>	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	CÓDIGO	GJ-FR-002	
		VERSIÓN	001	
			FECHA	19/09/2022
		Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 3 de 15

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA:

El presente proceso se efectuará de conformidad con las Resoluciones Nro. 018 del 17 de enero de 2022 (Estatuto de Contratación) y Nro. 019 del 17 de enero de 2022 (Manual de Contratación), con sustento en lo citado anteriormente, la entidad va a llevar a cabo un Contrato de prestación de Servicios de cuyo valor y naturaleza del contrato se realizará mediante invitación Pública. El presente proceso se adjudicará de manera total.

4. FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA PRESENTE CONTRATACION:

Que la Ley 100 de 1993, les fija a las empresas sociales de salud, reconociendo su calidad de entidades públicas, un régimen especial de contratación, como excepción a la regla general establecida en la Ley 80 de 1993, primando la Ley 100 de 1993, por ser específica y posterior a la Ley 80 de 1993 y regulando todo lo relacionado con el régimen de formación, naturaleza jurídica, organización interna, órganos de dirección y régimen de los actos y contratos.

Los principios constitucionales que rigen la actuación administrativa deben ser aplicables a las Empresas Sociales del estado, no obstante regirse por el régimen privado, tendiendo a obtener la transparencia, eficacia, eficiencia y probidad en el manejo de los recursos públicos.

Por esta razón en materia contractual concretamente, a la E.S.E Hospital Rosario Pumarejo de López, le son aplicables las normas del derecho privado, es decir, el establecido en los Códigos Civil y de Comercio, según lo señala el numeral 6 del Artículo 195 de la ley 100 de 1993 y su concordante, el numeral 6 del artículo 98 del Decreto N° 1876 de 1994.

El mencionado artículo 195 de la ley 100 de 1993, establece además que las Empresas Sociales del Estado del sector salud podrán aunque todos sus contratos se rijan por las normas del derecho privado, de manera discrecional utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el Estatuto General de contratación administrativa, es decir, que cuando la entidad lo estime conveniente podrá de manera discrecional utilizar las cláusulas de interpretación, modificación y terminación unilaterales, caducidad administrativa, entre otras.

5. DESCRIPCIÓN TECNICA Y DETALLADA DE LOS ELEMENTOS A ADQUIRIR, DEL SERVICIO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, DEL PERFIL Y/O EXPERIENCIA REQUERIDA DEL CONTRATISTA:

La descripción del servicio a contratar, corresponderá a las siguientes actividades y su alcance es:

ITEM	TIPO DE DIETA	CANTIDAD MINIMA	VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO	VALOR COMIDA	VALOR MEDIAS NUEVES	VALOR ONCES	REFRIGERIO/TRASNOCHO	VALOR DIA
1	NORMAL								
2	BLANDA								
3	ABUNDANTES LIQUIDOS								
4	LIQUIDA CLARA								
5	HIPOSODICA								
6	HIPOGRASA								
7	HIPOSODICA HIPOGRASA								
8	ASTRINGENTE								
9	RENAL								

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co




Hospitalrosariovalledupar

 HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ <small>Por el Bien de la Familia y la Vida</small> NIT: 892399994-5	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS			CÓDIGO	GJ-FR-002
				VERSIÓN	001
				FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica			HOJA	Página 4 de 15

10	HIPOGLUCIDA						
11	HIPERPROTEICA						
12	HIPERCALORICA						
13	HIPERPROTEICA/ HIPERCALORICA						
14	HIPOGLUCIDA/ HIPOSODICA						
15	COMPLEMENTARIA PEDIATRICA						
16	NORMAL PEDIATRICA						
17	BLANDA PEDIATRICA						
18	LIQUIDA CLARA PEDIATRICA						
19	HIPOGRASA PEDIATRICA						
20	HIPOGRASA PEDIATRICA						
21	HIPOSODICA / HIPOGRASA PEDIATRICA						
22	ASTRINGENTE PEDIATRICA						
23	RENAL PEDIATRICA						
24	HIPOGLUCIDA PEDIATRICA						
25	HIPERPROTEICA PEDIATRICA						
26	HIPERCALORICA PEDIATRICA						
27	HIPERPROTEICA / HIPERCALORICA PEDIATRICA						
28	HIPOGLUCIDA / HIPOSODICA PEDIATRICA						
ALIMENTACION PARA MEDICOS INTERNOS							
ITEM	TIPO DE DIETA		VALOR DESAYUNO	VALOR ALMUERZO			VALOR DIA
29	NORMAL (Bandeja incluye seco, sopa y bebida)						
REFRIGERIOS PARA DONANTES DEL BANCO DE SANGRE							
ITEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACION	VALOR PRESENTACION				
31	AGUA BOTELLA X DE 300 ML	UNIDAD					
32	GALLETAS X 25 GR	UNIDAD					
33	CAJA DE JUGO TETRA PACK X 200 ML	UNIDAD					
34	PONNY EN BOTELLA X 240 ML	UNIDAD					
35	PASTEL EN HOJALDRE DE POLLO	UNIDAD					
36	PASTEL EN HOJALDRE DE CARNE	UNIDAD					
37	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	UNIDAD					
38	PONQUÉ X 60 GR	UNIDAD					

6. REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES

Para el presente proceso contractual, se exige que el contratista cumpla con los requisitos habilitantes que miden la aptitud del proponente para participar en un proceso de contratación como oferente y están referidos a su capacidad jurídica, técnica, económica, así:

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192 
 E-mail: contacto@hrplopez.gov.co 
 Hospitalrosariovalledupar 

 <p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ Por ti, tu familia y tu vida. NIT: 892399994-5</p>	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	CÓDIGO	GJ-FR-002	
		VERSIÓN	001	
			FECHA	19/09/2022
		Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 5 de 15

CONDICIONES TECNICAS

REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)

El oferente deberá allegar el registro único de proponentes RUP en original con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anterior a la fecha de cierre del presente proceso, el cual deberá estar vigente y en firme, a la presentación de la oferta.

EXPERIENCIA PROBABLE O ANTIGÜEDAD DE LA FIRMA

El proponente deberá acreditar su experiencia probable o antigüedad del oferente. Deberá acreditar su antigüedad, tiempo este que se demostrará mediante el certificado de existencia y representación legal de la Cámara de Comercio, en dicho certificado se verificará que la firma tenga como mínimo ocho (08) años de constituida. En todo caso, los miembros del Consorcio o Unión Temporal deberán tener cada uno mínimo ocho (08) años o más de antigüedad.

EXPERIENCIA ACREDITADA

La experiencia será verificada en el RUP actualizado y en firme, en el que se comprobará experiencia ejecutada de máximo DOS (02) CONTRATOS, suscrito con entidades públicas y/o privadas de salud de II y/o III nivel, y cuyo objeto corresponda CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO A TODO COSTO DE PRODUCCIÓN, SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA PACIENTES, y que el monto individual o sumados de los contratos sea igual o superior al presupuesto del presente contrato.

El (los) contrato (s) que se acrediten como experiencia deberá (n) estar clasificado (s) en el RUP en el código del Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, y se deben acreditar todos los códigos relacionados a continuación para cada uno de los contratos:

CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE DE PRODUCTO
85151500	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
90101800	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO

Para efecto de los valores de los contratos se tendrá en cuenta el valor en SMLMV reportado en el RUP).

La ESE se reserva el derecho a corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información en caso de considerarlo necesario.


Para el caso de proponentes plurales, cada uno de los asociados deberá contar con la experiencia mínima requerida. El proponente deberá manifestar mediante certificación, a que contrato y su consecuente consecutivo en el RUP presenta como requisito de habilitación y que contrato y su consecutivo en el RUP presenta como criterios de ponderación. De no allegarse la manifestación, la entidad en orden de foliación tomara el primer contrato como experiencia de habilitación y el siguiente como experiencia de ponderación.


Nota: en todo caso deberá adjuntar:

- ✓ Copia de los contratos allegados al presente requisito.
- ✓ Copia del acta de terminación de cada uno de los contratos o copia del acta de liquidación de cada contrato o copia certificado de ejecución a satisfacción expedida por el contratante, donde se establezca el objeto del contrato, valor, plazo de ejecución y partes contractuales.

El proponente deberá manifestar mediante suscripción del ANEXO 3, que contratos presenta como requisitos de habilitación y que contratos presenta como criterios de ponderación. De no allegarse la manifestación, la entidad en

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192 

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co 

Hospitalrosariovalledupar 



NIT: 892399994-5

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

Proceso: Gestión Jurídica

CÓDIGO	GJ-FR-002
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022
HOJA	Página 6 de 15

orden de foliación tomara los primeros contratos como experiencia de habilitación y los siguientes como experiencia de ponderación.

CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS.

PROPUESTA TECNICA ACTUALIZADA: Donde incluya los precios de los servicios solicitados, junto con los repuestos requeridos para la ejecución del contrato, conforme el anexo 1, la cual deberá presentarse a precios unitarios de unidad mínima de entrega según la presentación relacionada.

RECURSO HUMANO

Deberá garantizar como mínimo el siguiente personal:

PERFIL	CANTIDAD	REQUISITOS EXIGIDOS
Administrador	1	<ul style="list-style-type: none">Profesional de administración de empresas, Ingeniero de alimentos, Nutricionista Dietista, título expedido por una institución con registro vigente aprobada por el ministerio de educación del país o título extranjero.Experiencia requerida: certificar mínimo un (1) año contado a partir de la fecha de expedición del acta de grado, en administración en servicios de alimentos.Con experiencia específica en administración en servicios de alimentos de 1 año.contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas prácticas de manufacturas - BMP y puntos críticos de control -HCCPPFormación en fundamentos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo
Auxiliares de cocina	4	<ul style="list-style-type: none">Contar con título de Bachiller.Experiencia requerida: mínimo de un (1) año como auxiliar de cocina en servicios de alimentosContar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas prácticas de manufacturas - BMP y puntos críticos de control -HCCPPContar con las siguientes vacunas complementarias vigentes: Fiebre Amarilla, hepatitis B, Toxoide Tetánico.Formación en fundamentos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo
Nutricionista	1	<ul style="list-style-type: none">Tener título Nutricionista Dietista, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación.Tener Tarjeta profesionalTener Registro Único Nacional de Talento Humano en SaludContar con experiencia específica en servicios de alimentos de un añoContar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas prácticas de manufacturas - BMP y puntos críticos de control -HCCPPFormación en fundamentos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co

Hospitalrosariovalledupar

 HOSPITAL ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ <small>Por la Familia y la Vida</small> NIT: 892399994-5	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS		CÓDIGO	GJ-FR-002
			VERSIÓN	001
			FECHA	19/09/2022
Proceso: Gestión Jurídica			HOJA	Página 7 de 15

Técnico, tecnólogo o profesional en cocina	1	<ul style="list-style-type: none"> Tener título de Técnico, tecnólogo o profesional en cocina o Chef, expedido por una institución con registro vigente aprobado por el ministerio de educación. Experiencia requerida: mínimo un (1) año contado a partir del acta de grado, en servicio de alimentos con experiencia en servicios de alimentos de 1 año contar con el certificado de manipulación de alimentos y tener formación en buenas prácticas de manufacturas - BMP y puntos críticos de control -HCCPP Contar con las siguientes vacunas complementarias vigentes: Fiebre Amarilla, hepatitis B, Toxide Tetánico. Formación en fundamentos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo
TOTAL	7	

PLANES DE SANEAMIENTO Y LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS:

Se requiere que el oferente acredite que cuenta con los programas para asegurar la inocuidad de los alimentos, debidamente documentados que deben contener como mínimo en orden los siguientes aspectos: Objetivo, Alcance, Políticas para la implementación, Programación, Parámetros de verificación del programa, responsables, definiciones, desarrollo: procedimientos, actividades, documentos, formatos y soporte técnico, los programas son los siguientes:

- ✓ Programa de capacitación básica a los manipuladores de alimentos.
- ✓ Programa de Limpieza y desinfección
- ✓ Plan de muestreo y controles microbiológicos
- ✓ Programa de Manejo integrado de residuos sólidos y líquidos.
- ✓ Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ✓ Programa de control a Proveedores
- ✓ Manual de control de plagas con su respectivo cronograma.

Estos programas deben contener los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, verificación, acciones correctivas, y responsables.

EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE:

El oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, donde se compromete a entregar, suministrar y poner a disposición de la ejecución del presente contrato, todos los elementos, insumos, equipad y menaje de cocina que se requieran para la perfecta prestación del servicio, así como los que la entidad contratante y el supervisor requieran durante la ejecución del contrato.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Realizar por su cuenta y riesgo la recepción, preparación, ensamble, distribución y entrega de los alimentos en las instalaciones del hospital, cumpliendo con las normas higiénicas sanitarias que para tal efecto se encuentran establecidas en la normatividad vigente, en estos estudios y en el contrato.

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co

Hospitalrosariovalledupar

- Presentar los ciclos de minutas para los pacientes hospitalizados de mínimo de 4 semanas (28 menús por cada tipo de dieta), con su respectivo análisis cuantitativo de kilocalorías, macro y micronutrientes y las derivaciones de dietas para adultos y niños. Los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%, deben ser incluidos y tenidos en cuenta en la propuesta. Las minutas deben presentar variedad de alimentos y no presentar preparaciones repetidas en la misma semana y deben ser llamativas, vistosas, decoradas y variadas. Adicionalmente deben ser entregados con mínimo diez (10) días de anterioridad a la nutricionista dietista del hospital para su revisión y respectiva aprobación, quien a su vez verificara su cumplimiento en el punto de fábrica, junto con la nutricionista de la empresa contratista y en la unidad del paciente, la entrega del respectivo Menú o Dieta ordenada clínicamente.
- Las dietas Hipoglúcidas, hipercalóricas, y pediátricas deben ser fraccionadas en 5 tiempos de comidas (tres comidas principales y dos refrigerios), los refrigerios deben estar incluidos dentro del valor calórico total de la dieta y no se deben cobrar adicional, puesto que corresponden al valor calórico total requerido por el paciente para todo el día.
- Serán entregados tres (3) refrigerios a los pacientes con dietas hipoglúcidas a los pacientes hospitalizados en las salas de salud mental, UCI y a los que le sean ordenados por prescripción médica, a los demás se le ofrecerá dos (2) refrigerios.
- Los menús deben estar elaborados de acuerdo con las restricciones dietarias para cada tipo de dieta. Además, deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética, anexando copia de la tarjeta profesional. Adultos: Dieta Normal 2.200 calorías. Dieta Blanda 2.000 calorías. Dieta Hiposódica 2.000 calorías. Dieta Hipoglúcida 1.800 calorías. Dieta Hipograsa 2.000 calorías. Dieta Astringente 2.000 calorías. Dieta Hipercalórica 2.500 calorías. Dieta líquida completa 1.200 calorías. Dieta líquida x sng 1.200 calorías. Dieta hiposódica renal 2.000 calorías. Dieta hipoglúcida renal 1.800 calorías fraccionadas. Menú para médicos internos (Almuerzos). Minuta Refrigerios para adultos de 500 kilocalorías. Pediátricos: Dieta Normal y blanda Pediátrica de 1.670 calorías fraccionadas en 5 tiempos. Dieta Normal y blanda Pediátrica de 2.000 calorías. Complementaria 1 (para 6 a 8 meses) 760 kilocalorías. Complementaria 2 (de 7 a 12 meses) 940 Kilocalorías. Refrigerios pediátricos. Distribuidos así: 25% en el desayuno, 45% en el almuerzo y el 30% en la cena. Y cuando se ofrece refrigerios estarán distribuidos así: 20% desayuno, 30% almuerzo y 25% cena, 10% media mañana 15% media tarde, que cumplan con las siguientes especificaciones de calorías y nutrientes.

No. ORDEN	DIETA	CALORIAS	% VCT PROTEINA	OTROS
1	NORMAL	2.200	15	Para adultos y pediatría, niños mayores de 5 años
2	SEMIBLANDA	2.000	15	Todo puré o molido.
3	LICUADA	1.600	15	Por lo menos 3 bebidas por comida con Preparación de cremas o sopas que integre proteína animal, verdura, cereal, grasa, acompañado de batidos de fruta, gelatina, yogurt, o compotas, y una bebida a base de cereales con leche que puede ser entera, descremada, deslactosada o de soya de acuerdo a la patología y tolerancia. Incluir dentro de la dieta 5 tiempos de comida.
4	LIQUIDA X SNG	1.200	15	Licuidos sin residuos, distribuidos en 6 tomas, que incluya toma dulce y salada de 250 cc por toma, o ajustados a requerimientos de líquidos del

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

Proceso: Gestión Jurídica

CÓDIGO	GJ-FR-002
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022
HOJA	Página 9 de 15

				paciente, con proteína de alto valor biológico.
5	BLANDA	2.000	15	Preparaciones hipograsas, sin alimentos productores de gas ni ácidos, de consistencia blanda: purés, o molido
6	RENAL	1.600	12	Sodio 20-60 meq/día. Potasio 50-80 meq/día. Líquidos según prescripción. Proteína 60% alto valor biológico. Incluir dentro de la dieta. Se permiten carnes blancas y rojas 1 al día.
7	HEPÁTICA	1.600	13	Libre de aminoácidos aromáticos, adecuada distribución en proteína de alto y bajo valor biológico. Se deben preferir grasas poli monoinsaturada.
8	HIPOSÓDICA	2.000	15	Sodio 80 meq/día
9	HIPOGLUCIDA	1.800	15	Incluir dentro de la dieta los 6 tiempos de comidas al día. Incluir alimentos con fibra. La distribución calórica debe cumplir con 35% de grasa, 45% de carbohidratos. Incluir frutas enteras y verduras cocidas, los refrigerios deben ser frutas en porción. No jugos.
10	HIPOGLUCIDA RENAL	1.800	12	Manejar como renal que incluya restricción de carbohidratos simples y complejos, incluir alimentos ricos en fibra. Los refrigerios deben ser frutas en porción. No jugos
11	HIPOGRASA CORONARIA	1.600	15	Opción 1: Para patologías coronarias (lácteos descremados, cortes de carnes magras y preparaciones hipograsas, sin ácidos ni irritantes gástricos, ni alimentos productores de gas y bajas en sodio. Opción 2: Para Pacientes Postoperatorios (sin lácteos, resto igual que para coronarios) Con restricción de carbohidratos.
15	HIPOCALORICA	1.400	15	Con restricción de carbohidratos.
16	HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	2.500	17	Incluir alimentos fuentes de proteína de alto valor biológico, requiere 5 tiempos de comida.
17	ASTRINGENTE	2.000	15	Con restricción de lácteos, grasas, verduras crudas, bebidas acidas y dulces, ni alimentos productores de gas.
18	NORMAL PEDIATRICA	1.000 Y 2.000	12	Requiere 5 tiempos de comida cuando sea requerido

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co

Hospitalrosariovalledupar

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO	GJ-FR-002
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022
HOJA	Página 10 de 15

Proceso: Gestión Jurídica

19	BLANDA PEDIATRICA	1,000 Y 2,000	12	Requiere 5 tiempos de comida cuando sea requerido
20	NIÑOS Y NIÑAS DE 0 A 6 MESES	565	10	Leche materna como alimento y bebida, a libre demanda. Cuando se ofrece fórmula infantil esta debe aportar 565 calorías con distribución porcentual de macronutrientes de: proteínas 10%, grasas 40%, carbohidratos 50%.
21	COMPLEMENTARI A 1 (PARA 6 A 8 MESES)	760	12	Leche materna como base de la alimentación, más la inclusión de la alimentación complementaria de 760 de calorías totales diarias, con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 8-12%, grasas, 30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas
22	COMPLEMENTARI A 2 (PARA 7 A 12 MESES)	940	12	Leche materna como base de la alimentación, más la inclusión de la alimentación complementaria de 940 de calorías totales diarias, con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 8-12%, grasas, 30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comida
23	HIPERPROTEICA PEDIATRICA	100 Y 200	15	con distribución porcentual de macronutrientes de proteínas 15%, grasas, 30 a 45% y CHO de 50 a 55% Requiere 5 tiempos de comidas 60% del VCT de origen animal, Requiere 5 tiempos de comidas

- Presentar el menú patrón para el suministro de alimentos a los médicos internos con su respectivo ciclo de minutos.
- Suministrar bajo su dirección, cuenta y riesgo el personal competente para desarrollar las actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.
- Desde el inicio del contrato, el contratista deberá comprometerse a adquirir alimentos e insumos de buena calidad.
- Garantizar el cumplimiento de las dietas, que estén sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos por requerimientos de la patología del paciente y prescripción del médico y/o nutricionista clínica de la ESE.
- La institución hará seguimiento a la satisfacción del usuario, que darán resultados para tomar decisiones sobre alimentos o preparaciones que no sean aceptadas, para ello, el contratista seleccionado debe comprometerse a sustituir los alimentos o preparaciones que tengan aceptabilidad inferior al 80%. Estos ajustes se programarán conjuntamente, para aplicar acciones correctivas en un lapso de tiempo no mayor a Ocho (8) días.
- El contratista debe contar con: Acreditación en BPM, Manual BPM, Plan de saneamiento básico de la empresa, Plan de contingencia que garantice el cumplimiento del contratos en caso de emergencia, Manual de estandarización, Manual de funciones, Manual de control del plagas con sus respectivos cronogramas, Manual de procesos y procedimientos, Plan de capacitación al personal.

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co

Hospitalrosariovalledupar


 <p>HOSPITAL ROSA RIO PUMAREJO DE LÓPEZ Por la Familia y la Vida</p> <p>NIT: 892399994-5</p>	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	CÓDIGO	GJ-FR-002	
		VERSIÓN	001	
			FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 11 de 15	

12. Rotular, empacar y envasar los alimentos desde el servicio de alimentación en carro auxiliar cubierto o en carro termo. Los carros deben permanecer en óptimas condiciones mecánicas y de aseo y limpieza.
13. Verificar que ningún alimento salga del Servicio de alimentación sin vinipelar (preparaciones en bandejas, jugos, postres, refrigerios) respetando las normas de higiene y seguridad.
14. Verificar que el Servicio de agua potable, cumpla con las normas de sanidad. (Decreto 1575 de 2007) y un vaso por cada paciente, según necesidades del servicio.
15. Los cubiertos deben colocarse en bolsa plástica individual con su respectiva servilleta.
16. El menaje para la distribución de dietas hospitalarias pediátricas debe ser de material irrompible, tamaño adecuado.
17. La loza de los usuarios hospitalizados en los demás servicios clínicos debe ser de línea hotelera y la que presente deterioro debe ser cambiada en forma inmediata.
18. Los usuarios hospitalizados en la unidad de salud mental se les entregará el servicio en platos y cucharas desechables, lo mismo para aquellos hospitalizados aislados con enfermedades infectocontagiosas.
19. El oferente debe proporcionar todo el menaje y equipo requerido para el desarrollo del objeto contractual.
20. El proponente deberá presentar carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos incluidos repuestos de los elementos necesarios para su reparación, llevando registro de las acciones y hoja de vida de los equipos.
21. Se suministrará agua en recipientes de 2 litros durante dos veces al día con los respectivos vasos, así: un vaso de agua por cada paciente, según necesidades del servicio. Esta debe cubrir 24 horas.
22. Las dietas deben ser rotuladas con el número de cama y tipo de dieta con el fin de evitar inconvenientes en el momento de suministrarla al paciente.
23. Las dietas líquidas completas debe incluir al menos 3 bebidas así: una preparación caliente y salada que integre proteína animal, verdura, cereal y grasa, una bebida dulce como batidos a base de frutas frescas, gelatina, yogurt, compota y una bebida fría o caliente a base de cereales (avena, maicena, cebada, etc.) con leche entera, descremada, deslactosada, o de soya; según la patología, tolerancia y especificaciones dadas, Incluir 5 tiempos de comida; deben servirse en envases desechables, rotulados y que cumpla con los requerimientos nutricionales de 1500 Kcal /día.
24. A los pacientes del servicio de pediatría mayores de 10 años se les debe suministrar dietas con gramajes de adulto.
25. En caso de ser necesario se debe proveer al paciente sal en sobre de 1 gr.
26. Suministro de pitillos en caso de ser requerido.
27. Suministro de endulzantes artificiales en sobre para pacientes diabéticos si son solicitados y autorizado por la nutricionista clínica externa de la ESE.
28. Verificar que los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%.
29. Coordinar los planes dietéticos elaborados por la nutricionista clínica con la nutricionista del servicio de alimentación, con el fin de aclarar dudas y agilizar la consecución de productos que pueden no tenerse con frecuencia en almacenamiento. La consecución de estos productos no debe tardar más de 24 horas a partir del momento en que se recibe el plan de alimentación.
30. El Nutricionista Dietista del servicio de alimentación contratado, deberá realizar una estricta vigilancia sobre el cumplimiento de los patrones de alimentación, las dietas prescritas, los ciclos de menú, horarios de entrega, temperaturas, presentación de bandejas, carros y personal, trato del usuario por el operario de alimentos.
31. Proporcionar un tamaño de las porciones de producción y servida uniformes y que respondan al gramaje establecido en la minuta patrón.
32. Suministrar las preparaciones frías y calientes las cuales deben llegar al paciente a una temperatura óptima de acuerdo con los estándares establecidos y debe cumplir con controles en cuanto a: Temperatura de los alimentos durante cada proceso (en producción, ensamblaje y distribución) lo que evitara el riesgo por

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co

Hospitalrosariovalledupar

 <p>HOSPITAL EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ Por ti, tu familia y tu vida. NIT: 892399994-5</p>	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	CÓDIGO	GJ-FR-002	
		VERSIÓN	001	
			FECHA	19/09/2022
		Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 12 de 15

contaminación o crecimiento microbiológico, conservándose en las temperaturas correspondientes por debajo de 7 grados centígrados o por encima de 60 grados centígrados.

33. Realizar trimestralmente como mínimo un rastreo microbiológico a cuatro (4) alimentos o preparaciones. (cárnico, farináceo; jugos o verduras y agua) El resultado escrito del rastreo microbiológico no deberá tardar más de (8) días hábiles para ser presentado al Hospital. En caso que un rastreo indique presencia de microorganismos por fuera de la norma se deberá establecer inmediatamente las acciones preventivas y correctivas con los seguimientos, en un tiempo no superior a 8 días calendario después de recibido el resultado. Ocho (8) días después de implementarse la acción correctiva deberá repetirse el rastreo microbiológico en un alimento o preparación igual a aquella en la que se realizó el rastreo inicial. Si nuevamente arroja microorganismos por fuera de la norma se establecen nuevos correctivos y seguimiento en un tiempo no superior a 8 días calendario después del recibo del resultado y se repite 8 días después a la toma de la muestra; se continuará el mismo procedimiento hasta garantizar la inocuidad del producto. Los costos derivados serán asumidos por el contratista. En todo caso el Hospital se reserva el derecho de realizar rastreo microbiológico a cuatro (4) o más alimentos o preparaciones. (cárnico, farináceo, jugos o verduras y agua), en el momento que crea conveniente.
34. Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar en refrigeración diariamente una contra muestra de alimentos del menú del día (desayuno, almuerzo, comida), durante 48 horas, debidamente rotulado, Esto con el fin de realizar el análisis bacteriológico en caso que se presenten intoxicaciones alimentarias o simplemente para chequeos microbiológicos programados por el Hospital.
35. Atender y acatar todas las observaciones y recomendaciones recibidas por las visitas de inspección, vigilancia y control de las secretarías de salud municipal o departamental.
36. Entregar el plan de saneamiento básico, evidenciando durante la ejecución del contrato la implementación de los programas con sus respectivos registros.
37. Suministrar al personal, la dotación acorde a la normatividad, identificación, elementos, insumos y equipos para el cabal cumplimiento del contrato.
38. Prestar el servicio de lunes a domingo, con disponibilidad permanente conforme a las especificaciones mínimas requeridas, y contar con enlaces de comunicación permanente en aras de atender cualquier llamado de urgencia que se le haga.
39. Contar con mecanismos y personal responsable de conocer y tramitar las PQRS.
40. Responder por la limpieza integral de la infraestructura física, interna y externa del servicio de Alimentación contratado, y de todos los bienes muebles, maquinaria y equipo ubicados en el servicio, deberá tener totalmente limpias las áreas desinfectadas y fumigadas.
41. El contratista deberá realizar la recolección del descontaminado oportunamente (residuos orgánicos e inorgánicos y reciclaje) en bolsas de acuerdo al código de colores establecido en el Hospital para el manejo de desechos.
42. Responder por la presentación, capacitación, adiestramiento, dotación y seguridad del personal, el cual estará a cargo del contratista.
43. Dar un buen uso y destino, sobre aquellos equipos y elementos de propiedad de la ESE Hospital, que sean entregados mediante inventario, el cual debe ser custodiado por el CONTRATISTA y este responderá por él, reponiendo los elementos o equipos que hagan falta o se dañen, a excepción del desgaste por uso.
44. Garantizar el trato amable y servicio humanizado hacia los pacientes, acorde a las políticas de calidad de la ESE.
45. Cumplir con el pago oportuno de salarios, honorarios, prestaciones sociales e indemnizaciones a que haya lugar de todos los colaboradores a cargo del contratista, Así como la implementación del manual de higiene y seguridad industrial.
46. Aportar la planilla de pago de seguridad social de todos los empleados.
47. Asumir el costo mensual correspondiente al uso del suelo, el cual se determina por un valor de Dos millones Seiscientos Cincuenta y dos pesos mcte (\$2.605.042) MAS IVA.

Dirección calle 16 Avenida la popa N 17-192

E-mail: contacto@hrplopez.gov.co

Hospitalrosariovalledupar

 <p>HOSPITAL EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ROSARIO PUMAREJO DE LÓPEZ Por ti, tu familia y la vida NIT: 892399994-5</p>	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	CÓDIGO	GJ-FR-002	
		VERSIÓN	001	
			FECHA	19/09/2022
	Proceso: Gestión Jurídica	HOJA	Página 13 de 15	

48. Asumir el pago mensual de los servicios públicos de energía eléctrica, agua, alcantarillado y gas, para lo cual el Profesional Universitario de Mantenimiento sobre la Base certificada definirá el valor promedio de consumo de los Servicios de agua y energía eléctrica mes o fracción de mes.

8. PLAZO DE EJECUCION:

HASTA EL TREINTA Y UNO (31) DE DICIEMBRE DE 2024, a partir de la firma del acta de inicio.

9. ANALISIS DE MERCADO:

Se anexa al presente estudio Análisis de Mercado, realizado por la Oficina Jurídica de la E.S.E Hospital Rosario Pumarejo de López.

10. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El presente contrato se respalda presupuestalmente por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nro. 1026 del 23 de enero de 2024, por valor de DOS MIL CUARENTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS MC/TE (\$2.041.200.000).

11. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL REQUERIMIENTO

El lugar de ejecución del presente contrato será el municipio de Valledupar Cesar.

12. FORMA DE PAGO

El valor del contrato será cancelado por el Hospital al contratista en pagos parciales, según facturación radicada, debidamente certificada por el supervisor del contrato, pagos que se realizaran dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación de la factura y previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. Presentación de informe de suministro y la factura por parte del contratista contentivo de los bienes entregados a la ESE durante la vigencia contractual y con el lleno de los soportes de ingreso al Almacén.
2. Informe de supervisión en donde conste certificación de la ejecución del proceso a cabalidad y a satisfacción de la Institución Hospitalaria expedida por el supervisor del contrato y su apoyo técnico.
3. Acreditar paz y salvo de los pagos al sistema general de seguridad social en salud (SGSSS) y de los aportes parafiscales a que hubiere lugar, en cumplimiento de las exigencias contempladas en la Ley 789 de 2002 y 828 de 2003, expedido por el Contador o Revisor Fiscal del CONTRATISTA con Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía y Tarjeta Profesional.
4. Pago de impuestos, tributos y contribuciones departamentales

13. LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE AFECTAN EL EQUILIBRIO ECONOMICO

Nº	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION (Que puede pasar y como puede ocurrir)	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA	A QUIEN SE LE ASIGNA
1	GENERAL	EXTERNA	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	No cumplimiento de las obligaciones contratadas	Desequilibrio económico	3	1	4	Riesgo Bajo	Contratista
2	GENERAL	EXTERNA	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	Incumplimiento en el pago al sistema de seguridad social integral	Desequilibrio económico	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista
3	GENERAL	EXTERNA	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	Accidentes del personal afiliado o asociado con el cual se ejecuta el contrato	Desequilibrio económico	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista
4	GENERAL	EXTERNA	EJECUCION	RIESGO OPERACIONAL	Fallas en el servicio en la atención en salud en la ejecución del contrato	Desequilibrio económico	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista

PROBABILIDAD DEL RIESGO

NIVEL	CATEGORIA	DESCRIPCION
1	Raro	Puede ocurrir excepcionalmente
2	Improbable	Puede ocurrir ocasionalmente
3	Posible	Puede ocurrir en cualquier momento
4	Probable	Probablemente va a ocurrir
5	Casi Claro	Ocurre en la mayoría de las circunstancias

IMPACTO DEL RIESGO

CATEGORIA	INSIGNIFICANTE	MENOR	MODERADO	MAYOR	CATASTROFICO
VALORACION	1	2	3	4	5

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO	GJ-FR-002
VERSIÓN	001
FECHA	19/09/2022
HOJA	Página 15 de 15

Proceso: Gestión Jurídica

VALORACION DEL RIESGO

CATEGORIA	CATEGORIA	VALORACION	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	Raro	1	2	3	4	5	6
	Improbable	2	3	4	5	6	7
	Posible	3	4	5	6	7	8
	Probable	4	5	6	7	8	9
	Casi cierto	5	6	7	8	9	10

14. GARANTIAS A EXIGIR

GARANTIA	COBERTURA
CUMPLIMIENTO	El valor de esta garantía será por los veinte por cientos (20%) del valor total del contrato y por una vigencia igual al contrato y cuatro (4) meses más.
CALIDAD DEL SERVICIO	El valor de esta garantía será por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. y por una vigencia igual al contrato y un (1) año más.
RESPONSABILIDAD EXTRA CONTRACTUAL	CIVIL El valor de esta garantía será por Doscientos Salarios Mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV), y por una vigencia igual al contrato y un (1) año más.

15. SUPERVISION DEL CONTRATO

La supervisión del presente contrato, la designara el Representante legal, mediante el oficio una vez perfeccionado el contrato.

16. FIRMA QUIEN REALIZA



FARIDES MARCELA FAJARDO MANCERA
Subgerente Científica