

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	1 de 23		

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ESE METROSALUD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

Los procesos de contratación en la ESE METROSALUD se rigen por la normas del derecho privado, por mandato expreso del artículo 195 numeral 6° de la ley 100 de 1993 y en especial la norma interna Acuerdo 252 de 2014 por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud y el artículo 16 Del Decreto 1876 de 1994, que establece además, que puede discrecionalmente utilizar las cláusulas excepcionales previstas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus decretos modificatorios.

La E.S.E. Metrosalud como institución prestadora de servicios de salud, debe garantizar la atención de sus usuarios , ya que resulta imperioso velar por la vida, la salud, la integridad física, los intereses y derechos fundamentales de cualquier usuario que así lo requiera, en virtud de sus necesidades en salud, en consideración que como servicio público esencial, además de regirse por los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad, que consagra expresamente el artículo 49 de la Constitución Política, se debe dar cumplimiento al principio de continuidad, que conlleva la prestación del servicio de forma ininterrumpida, constante y permanente sin que sea admisible su interrupción. Para tal efecto la ESE Metrosalud, requiere adelantar el proceso de prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las Unidades hospitalarias y el Centro de Salud Santo Domingo, ubicadas en la ciudad de Medellín, U.H. de Nuevo Occidente y corregimiento de San Antonio de Prado, prestando el servicio durante todos los días, en forma permanente en las instalaciones de cada Unidad Hospitalaria.

Este servicio está fundamentado y formulada en el plan de compras de la vigencia 2019, el cual se constituye una herramienta importante en la programación y planeación de los recursos institucionales, que permitirán el logro de los objetivos y cumplimiento de los planes de acciones de la empresa.

OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES

Prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las Unidades hospitalarias, Unidad Mental de San Cristóbal y el Centro de Salud Santo Domingo, de la Empresa Social del Estado Metrosalud, prestando el servicio durante todos los días, en forma permanente en las instalaciones de cada Unidad.

CONDICIONES TECNICAS

La E.S.E. Metrosalud es una institución de carácter público, cuyos servicios son ofrecidos a la población de Medellín en diferentes puntos de atención, los cuales están ubicados en unidades hospitalarias de primer y segundo nivel.

Cuenta con 335 camas en los servicios de hospitalización, sin embargo en los servicios de urgencias de acuerdo a la situación con los pacientes también se solicita alimentación con un estimado aproximado de **46.000** raciones por mes, no obstante, Metrosalud solo establece estos promedios y raciones para efectos de determinar el valor del contrato; el número de raciones pueden ser mayores o menores a este estimado, dependiendo del porcentaje ocupacional en cada Unidad Hospitalaria, el cual puede variar de mes a mes.

UNIDADES HOSPITALARIAS DONDE SE DEBE PRESTAR EL SERVICIO

- San Cristóbal
- Doce de octubre
- Castilla
- Santa Cruz
- San Antonio da Prado
- San Javier
- Belén
- Nuevo Occidente
- Manrique
- Centro de Salud Santo Domingo
- Centro de salud mental de San Cristóbal

El Centro de Salud Santo Domingo y el Centro de salud mental de San Cristóbal no tienen espacio físico para la preparación de alimentos, por lo tanto, el contratista seleccionado deberá garantizar la distribución y el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados. Desde la UH Manrique se distribuye alimentos hacia el Centro de Salud Santo Domingo y desde la UH San Cristóbal hacia el CS Mental.

Con el fin de que los servicios de alimentación cumplan con los requisitos exigidos por la ley y con parámetros excelentes de calidad, se deben tener presente que el proponente seleccionado

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	 Metrosalud
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	2 de 23		

deberá cumplir con las siguientes condiciones:

RECURSO HUMANO

- Todo el personal requerido para el cumplimiento de este contrato debe ser administrado por la firma contratista, incluyendo su vinculación y desvinculación; además deberá garantizar que cumpla con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.
- Se sugiere a la empresa contratante dar continuidad laboral al personal que viene prestando los servicios y que la empresa considere idóneo.

ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO Y CONTROL DE CALIDAD

El contratista seleccionado deberá disponer de una persona profesional en Nutrición y Dietética con experiencia en manejo administrativo de servicios de alimentación y manejo de personal quien será encargado para el manejo del contrato, será quien se encargue de la vigilancia del adecuado funcionamiento de cada uno de los puntos de atención, la verificación de la facturación y pagos de cuentas, además disponer de un profesional en el área de calidad para garantizar que todos los procesos que incluyen la prestación del servicio cumplan con la normatividad vigente en este tema; serán exclusivos para el manejo del contrato y serán quienes estén en permanente contacto con los profesionales designados por Metrosalud para la supervisión del contrato

ADMINISTRADORES PUNTOS DE SERVICIO

- El contratista seleccionado, deberá disponer en cada uno de los servicios de alimentación de las diferentes Unidades Hospitalarias de la ESE Metrosalud, de un Nutricionista de tiempo completo, administrador del servicio de alimentación (de lunes a sábado).
- Los servicios de alimentación Doce de Octubre y San Antonio de Prado no requieren profesional en nutrición, en estos se dispondrá de un administrador del servicio, técnico o tecnólogo con conocimientos y experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentación (de lunes a sábado).
- Estos administradores tendrán dedicación exclusiva, por tanto no realizarán funciones diferentes a las asignadas para atender este contrato.
- El Administrador responsable de la UH de Manrique, asumirá la atención del centro de salud de Santo Domingo.
- El Administrador responsable de la UH de San Cristóbal, asumirá la atención del centro de salud mental de esta unidad.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:
 - Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carné que lo acredite vigente.
 - Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.
 - El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación hospitalaria no inferior a un año, soportada en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se presta servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, acreditación, interventoría y entes de control.
 - Exámenes de laboratorio al inicio del contrato con vigencia de un año: KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, debidamente evaluados por el médico de salud ocupacional, quien certificará si el personal es apto para manipular los alimentos. Estos exámenes deben tener como mínimo un año de elaborado, con control cada año y que repose en la hoja de vida.
 - Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.
 - En los casos de incapacidades, licencias o ausencias de personal, la empresa debe contar con personal supernumerario para cubrir las necesidades del servicio.
 - El personal vinculado por el contratista deberá estar afiliado al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y demás aportes parafiscales que la ley establece.
 - En caso de que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista, reportará oportunamente a la interventoría o supervisión del contrato, el cambio respectivo para su visto bueno, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	3 de 23		

- Una vez se realice todo el proceso de contratación con el personal, en cada servicio debe reposar la hoja de vida completa de los empleados.
- La interventoría o supervisión del contrato podrá presentar al contratista las dificultades que se presenten con el personal por ellos asignados, con el fin de que la empresa tome los correctivos que mejoren la prestación en el servicio contratado.

RECURSO HUMANO REQUERIDO

BELEN	1 Parrillera y 5 auxiliares
CASTILLA	1 Parrillera y 4 auxiliares
DOCE DE OCTUBRE	1 Parrillera y 2 auxiliares
SAN ANTONIO DE PRADO	1 Parrillera y 2 auxiliares
SAN JAVIER	1 Parrillera y 3 auxiliares
MANRIQUE	1 Parrillera y 4 auxiliares
NUEVO OCCIDENTE	1 Parrillera y 5 auxiliares
SAN CRISTOBAL	1 Parrillera y 3 auxiliares
SANTA CRUZ	1 Parrillera y 4 auxiliares

Se anota que el recurso humano requerido en el cuadro anterior debe garantizarse de manera permanente de lunes a domingo para lo cual deben tener en cuenta los tiempos de descanso y ausencias imprevistas las cuales deben ser cubiertas con personal supernumerario.

Se debe garantizar que el personal debe tener mínimo estabilidad de 3 meses en la unidad hospitalaria a la cual ingresa.

El contratista que prestará sus servicios y que cuente en su nómina con personal extranjero debe garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos por las leyes vigentes en Colombia para el ingreso y trabajo de este personal. El administrador del contrato debe asegurar el efectivo cumplimiento de lo dispuesto en este numeral.

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

- El contratista seleccionado deberá presentar un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, salud ocupacional, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo y humano y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan debe incluir una duración mínima de 16 horas por año.

SALUD OCUPACIONAL

- El contratista desarrollará un programa de salud ocupacional y lo presentará por escrito de acuerdo a la normatividad vigente que trata el sistema general de riesgos profesionales.
- El contratista debe entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas y exámenes de laboratorio de los empleados.
- En cada centro de producción debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumpla con la normatividad vigente.
- El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad para sus empleados.

DOTACIÓN PARA LAS PREPARADORAS Y PERSONAL QUE DISTRIBUYE LA ALIMENTACIÓN

- El contratista seleccionado deberá dotar a las manipuladoras de alimentos de: Uniformes elaborados en tela fresca, de color claro con pantalón, blusa y delantal; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento.
- Cuando una preparadora de alimentos realice el proceso de distribución, el contratista deberá garantizar la dotación necesaria para el cambio de delantal entre las dos tareas.
- No deben tener bolsillos ubicados por encima de la cintura; en caso de utilizar delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura, para evitar contaminar los alimentos, y accidentes de trabajo.
- Gorros en material que permita la ventilación y que sean cómodos para garantizar el uso adecuado y el cubrimiento total del cabello.
- Zapatos tapados, livianos, de color claro y suela antideslizante.
- Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados con cambio al mismo en cada servicio (bebidas, almuerzo y comida)

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	4 de 23		

- Guantes plásticos transparentes para el proceso de servida de alimentos terminados.
- Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.
- Guantes de malla para uso de cuchillos
- Guantes térmicos para preparación de alimentos calientes.
- Manoplas de calor para manejo de recipientes calientes.

INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS

El oferente deberá presentar con la propuesta, la lista de especificaciones de materias primas a utilizar y alimentos preparados, clasificados por grupos de alimentos. Deben contener: Especificaciones propias del alimento (color, olor, sabor textura, gramaje y presentación), almacenamiento, control de temperatura, condiciones de rechazo y aceptación y presentación del producto final.

Igualmente debe presentar un listado de mínimo 5 marcas de productos comerciales que utilizará de cada alimento esto teniendo en cuenta posibles contingencias por escases de productos o dificultades con proveedores.

Los alimentos cuya cosecha no es continua durante el año, se puede remplazar previa consulta con los supervisores del contrato.

Es de carácter obligatorio que todos los productos utilizados en la preparación de alimentos que así lo requieran, tengan el registro del INVIMA vigente, fecha de vencimiento, lote y que cumplan con los estándares de calidad y requisitos de orden legal establecidos en Colombia. (Resolución 2674/2013, 2505/2004, 5109/2005).

No está permitido que los alimentos perecederos provengan de otras regiones, el contratista deberá garantizar que estos productos y/o materia prima a utilizar en cada uno de los servicios de alimentación, serán adquiridos a proveedores del valle de Aburra, con el fin de facilitar la evaluación de estos y evitar riesgos en el proceso de compra y distribución.

Cuando el contratista desee incorporar nuevas materias primas o realizar cambio de las ya existentes y comprometidas por contrato, deberá entregar las fichas técnicas correspondientes a los interventores o supervisores, quienes verificarán y aprobará los cambios propuestos.

El Oferente debe presentar un stock mínimo de insumos de alimentos de una semana de servicio según los ciclos de minutas propuestos, además del stock mínimo de productos para el aseo, limpieza y desinfección en cada uno de los servicios de alimentación.

ALMACENAMIENTO

El contratista deberá realizar los procedimientos que garanticen el cumplimiento de la guía de almacenamiento, realizar los controles de humedad relativa establecidas en la norma (decreto 2674 de 2013 para garantizar la protección y calidad micro biológicas, organoléptica y nutricional de los viveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.

PRODUCCIÓN DE SERVICIOS

El contratista está obligado a cumplir con las minutas establecidas por Metrosalud a través de los ciclos de menús contratados, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica. Deberá llevar controles a los manipuladores en hábitos higiénicos, manipulación adecuada de alimentos, limpieza y desinfección de planta física, equipos, utensilios y alimentos, durante todo el proceso; dichos controles deberán registrarse en los instrumentos diseñados para tal fin los cuales serán revisados por la interventoría o supervisión del contrato.

- El personal debe utilizar gorro, tapabocas y guantes desechables transparentes, para el proceso de servida de la bandeja y en general para manipular alimentos terminados.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

La empresa contratista debe garantizar, el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, capítulo VII y Resolución 2505 de 2004, en lo referente al transporte de alimentos que utilizará como materia prima para la elaboración de las minutas y para los alimentos preparados.

Para la distribución externa de alimentos hacia los centros de salud Santo Domingo y CS Mental de San Cristóbal el proponente debe presentar una propuesta de transporte idóneo que garantice las características físico – organolépticas de las preparaciones y su temperatura y que de igual forma cumpla con la legislación vigente en el tema de transporte.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	5 de 23		

PRESTACION DEL SERVICIO SOLICITUDES DE DIETAS

La solicitud de dietas se realizará mediante el formato en medio electrónico establecido por la ESE Metrosalud para todas las solicitudes del día, de acuerdo a las órdenes médicas o prescripción especial del nutricionista de la institución.

Horarios de solicitud de dietas a través del sistema

Desayuno:	6:00 a.m.	a	7:00 a.m.
Media mañana:	6:00 a.m.	a	9:30 a.m.
Almuerzo	6:00 am	a	10:30 a.m.
Algo:	6:00 am	a	14:30 pm
Comida:	6:00 am	a	16:00 p.m.
Merienda	6:00 am	a	18:30 p.m.

Nota: Para los pacientes del centro de salud Santo Domingo solo se suministrará las 3 comidas principales y se acogerá a los mismos horarios.

Para el centro de Salud mental se suministrará las 3 comidas principales y dos refrigerios que serán el de la tarde y la noche. Estos serán ofrecidos en empaque individual (bebida y producto comestible tipo harina), para ello debe presentar propuesta de refrigerios para 2 semanas incluyendo en ella la descripción de los productos a ofrecer y su valor tanto para las características de normal e hipoglucidos.

Además se debe tener en cuenta que estos refrigerios no deben contener productos con cafeína, teobromina o teofilina dadas las condiciones clínicas de los pacientes a los cuales se les va a suministrar.

DISTRIBUCIÓN DE DIETAS Y HORARIOS

La distribución interna de dietas será transportada en carros termos, garantizando la temperatura óptima (superior a 65°) y los alimentos en frio tendrán una temperatura inferior a 4° centígrados, estos se deben transportara en carro auxiliar, Esta temperatura debe ser registrada en cada uno de los servicios.

Cada comida debe ser revisada antes de salir del servicio por el nutricionista administrador del servicio, comparando la lista de solicitud vs lo ensamblado cumpliendo con las características específicas de cada dieta.

- En los servicios de urgencias y en pacientes aislados solo se podrá utilizar loza desechable
- Para los pacientes psiquiátricos se debe utilizar loza irrompible y/o desechable y sólo se le llevará cuchara.
- Las preparaciones de los alimentos no deben terminarse con más de dos horas de anterioridad al ensamble, con el fin de evitar cambios en sus características organolépticas y nutricionales.
- La ensalada y el postre deberán ser servidos en plato separado debidamente tapado con papel vinylpell.
- El postre para los pacientes diabéticos debe ir debidamente marcados como apto para paciente diabético.
- Los cubiertos para adultos serán en material que no se oxide al contacto con el hipoclorito; deberá lleva el juego completo de cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara para el postre, empacados en bolsa plástica o de papel, y servilleta.
- Las bebidas deben llevar mezclador de 15 centímetros de largo y para las dietas liquidas que se requieran, debe llevar Pitillos o cucharas y servilleta. Tanto pitillos como mezcladores deben ser en presentación de empaque individual.
- Para las entre comidas se podrá utilizar loza desechable, pero el contratista será el encargado de su recolección.
- Las preparaciones de soporte nutricional o gastroclisis, deben ir tapadas, en envase individual, marcadas con el horario de la toma, el nombre del paciente y el número de cama; esta debe ser entregada directamente al profesional de enfermería del servicio.
- Para pediatría se utilizarán bandejas de pasta y vajilla en material irrompible, compacto, que no se raye ni se manche; debe ser de colores claros; los vasos en colores transparentes. Para las dietas pediátricas 1, 2, 3, y 4, solo llevará cuchara y servilleta.
- Cada bandeja debe llevar un ficho que identifique al paciente, tipo de dieta, y numero de cama.
- Destinar jarras de agua que serán entregadas a los pacientes hospitalizados que tengan vía oral y no presenten restricción de líquidos, estas deben tener tapa y máximo de 1000 cc, serán entregadas en los servicios a primera hora de la mañana. Estas no serán entregadas a

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	6 de 23		

- pacientes aislados ni de urgencias, para evitar situaciones asociadas a contaminación cruzada.
- La entrega de dietas a pacientes aislados se hará directamente a la enfermera jefe en el puesto de enfermería, quien se encargará de hacerlo llegar al paciente.
 - El contratista contará con un protocolo que incluye: saludo verificando el nombre del paciente, identificación de quien está entregando, presentación del tipo de dieta y tiempo de recogida de la loza.

CARACTERISTICAS DE LA PRESENTACIÓN

Del personal

1. Dentadura, manos y piel sana que reflejen cuidado y limpieza con un aspecto físico general agradable.
2. Uniforme adecuado a su talla y al cargo, completo y limpio, con rotación controlada por día.
3. El personal de distribución deberá portar guantes que permitan soportar la temperatura de la bandeja y los debe mantener limpios y en buen estado. Por ningún motivo se permitirá su uso para la manipulación de loza sucia por lo cual se debe portar también guantes desechables, inclusive durante la distribución.
4. Tener identificación del personal en un sitio visible

De la bandeja

- 1 La bandeja debe estar en excelentes condiciones de estado y limpieza; sin hendiduras, brillante y sin manchas.
- 2 Sobre esta debe ir un individual desechable con una frase previamente definida por la clínica.
- 3 Portacubiertos desechable que permita conservar la servilleta sin arrugas y los cubiertos organizados y tapados.
- 4 Servilleta tamaño grande, desechable.
- 5 Tarjeta de dieta con la identificación de: La fecha, el servicio, nombre del paciente, # de identificación, tipo de dieta, el número de cama y espacio suficiente para anotaciones. Esta debe cambiarse en cada servicio de comida y guardarse por ocho días como soporte para el seguimiento de algún comentario o no conformidad. Los fichos de dietas se clasificarán por colores de acuerdo con el patrón de alimentación de tal manera que permita una identificación rápida.
- 6 Vajilla blanca, en perfecto estado sin despieces, rajaduras o manchas; su capacidad deberá ser acorde con los tamaños de porción a servir. Tanto la dotación inicial como la reposición correrá por cuenta del contratista.
- 7 Recipientes apropiados para helados, pudines, compotas, preparaciones infantiles, gelatinas, suministros de líquidos abundantes.
- 8 Cubiertos de una misma línea y en buen estado sin torceduras, despieces, manchas o sucios, dispuestos dentro del porta cubiertos y con el mango hacia afuera; la cubertería a utilizar depende del servicio y del patrón de alimentación.

HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Desayuno:	8:00 am
Media Mañana:	10:00 am
Almuerzo:	12:00 m
Algo:	3:00 p.m
Comida	6:00 pm
Merienda:	7:30 p.m

Media hora antes del inicio de la distribución de dietas el administrador del servicio de alimentación o el auxiliar de alimentación deberá llamar al puesto de enfermería para confirmar o conocer novedades como: traslados a otras unidades, suspensión de la vía oral, dietas para guardar (extemporáneas) u otros.

En el proceso de sistematización de dietas, los pacientes que están con alta médica aparecen resaltados en color amarillo y con alta administrativa en color rojo, una vez se identifiquen los pacientes con esta coloración no se suministrará dieta a estos.

Los primeros servicios en entregarse en cada piso deben ser los pediátricos e hipoglúcidos.

Por ningún motivo podrá realizarse transferencia de dietas de un paciente a otro con el fin de garantizar el suministro de la dieta indicada para cada uno.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	7 de 23		

Si al momento de entregar las dietas o gastroclisis, el paciente no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas al hospital, el jefe de enfermería debe reportar este ausentismo y el servicio puede guardar la dieta hasta **una hora**, si esta novedad no se reportó por el personal de enfermería, la alimentación no se dejará por ningún motivo en la habitación del paciente, ni en ningún servicio y será desechada, además de realizar el respectivo descargo de la inconsistencia en el formato de dietas solicitadas y no entregadas

Se consideran dietas o preparaciones canceladas y no facturables las que cumplen con el proceso de cancelación por parte del enfermero jefe antes de salir del servicio en el horario establecido para ello, las que no se cancelan a tiempo se facturan teniendo en cuenta que por cada alimento no entregado se deberá recibir un ficho completamente diligenciado y firmado por el enfermero jefe como constancia para el pago.

Se debe generar por el contratista: Indicador mensual de dietas no canceladas con sus causas y el valor respectivo de dichas dietas.

Indicador de pacientes que aparecen en el sistema en amarillo y la enfermera Jefe no realizó cancelación de la dieta oportunamente.

ADICIONES Y CANCELACIONES

Los siguientes son los horarios de solicitud de adiciones cuando se haya pasado el tiempo de solicitud de comidas y cancelaciones de comidas por servicio:

SERVICIO	HORA ADICION	HORA CANCELACION
DESAYUNO	7:01 A 11:59	6 A 7: 55
MEDIA MAÑANA	9:31 A 11:59	6 A 9: 55
ALMUERZO	10:31 A 16:00	6 A 11 :55
ALGO	14:31 A 16:00	6 A 14 :55
COMIDA	16:01 A 18:25	6 A 17:55
MEDIENDA	18:31 A 19:25	6 A 19:25

En cuanto a la adiciones se refiere al ofrecimiento de una porción de harina, una porción de proteico y una bebida caliente o fría sin leche

- En el caso de que el paciente se encuentre realizándose exámenes o procedimientos por fuera de la institución, el profesional de enfermería solicitará que la dieta sea reservada para cuando regrese el paciente, lo cual podrá hacerse máximo una hora después de hacerse la distribución; el profesional de enfermería será quien informe al servicio de alimentación.

RETIRO DE LAS BANDEJAS Y RESIDUOS

El contratista iniciará la recolección de bandejas, 45 minutos después de haber entregado la alimentación al paciente.

Por ningún motivo quedarán bandejas y loza en las habitaciones, servicios o pasillos del hospital, los residuos serán llevados a la bodega de residuos de cada servicio de alimentación y estos serán recogidos por la ruta institucional de Metrosalud

El contratista tendrá un carro exclusivo para la recolección de bandejas y loza con sobras de alimentos y será el responsable de la recolección de los desechos que se generen de este suministro la cual debe corresponder con el adecuado manejo de residuos sólidos, garantizando la adecuada gestión integral de los desechos hospitalarios en cumplimiento al Plan Institucional.

El contratista garantizará todos los insumos necesarios para ello.

Este procedimiento debe estar a cargo exclusivamente del personal de dietas, en coordinación con la ruta sanitaria y cumpliendo con el diligenciamiento de los formatos de verificación y con su programa de limpieza y desinfección de loza para pacientes.

PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO

El oferente deberá presentar con la propuesta y cumplir un plan de saneamiento que incluya el programa de limpieza y desinfección especificando productos que utilizará, programa de desechos sólidos, disposición de residuos líquidos y programa de control de plagas de acuerdo a la normatividad vigente, con sus respectivos cronogramas, además del programa para el control de calidad de agua (medición de cloro residual y ph diario y rastreo microbiológico cada 3 meses)

CONTROL DE CALIDAD

El oferente deberá presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	8 de 23		

de Julio del 2013, dentro del cual se incluya los siguientes aspectos reglamentarios:

- Seguimiento y control a proveedores.
- Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.
- Cumplimiento de especificaciones de materias primas.
- Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
- Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.
- El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizada debe ser seleccionada dentro de las dietas (a mínimo 3 alimento listo para consumo) y aleatorio de los elementos potencialmente contaminantes para el alimento (manipulador, superficie, agua, ambiente). La programación de toma de las muestras en el Hospital debe estar registrada en un cronograma para conocimiento del interventor o del supervisor del contrato.
- Se debe realizar protocolo de manejo de resultados positivos o negativos que incluya planes de mejoramiento y seguimiento a los mismos. En el protocolo de manejo deben constar los periodos de repetición de análisis hasta cerrar el circuito de análisis microbiológico, impacto y mejora
- Estas muestras deben ser analizadas por un laboratorio idóneo, reconocido y avalado, los costos derivados serán asumidos por el contratista
 - El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del menú del día y de las fórmulas enterales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.
 - Los proponentes deben entregar documentado el proceso de manejo de intoxicaciones alimentarias y reportar si han tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años y en qué empresas.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA

Metrosalud entregará mediante inventario los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación con sus respectivas hojas de vida, los cuales solo utilizara el contratista para la prestación de los servicios objetos de la presente convocatoria.

Durante la ejecución contractual el contratista deberá completar y garantizar los demás equipos y todo el menaje que se requieran para una óptima prestación del servicio. El contratista de acuerdo a las necesidades, podrá realizar traslado de los equipos, a la Unidad Hospitalaria que se requiera, cumpliendo todos los procedimientos internos de traslado de bienes que tiene establecido la empresa. En caso de que se le dé de baja a algún equipo por haber cumplido su vida útil, ésta situación deberá notificarse por escrito a la Supervisión y/o interventoría quien lo retirará del inventario y el contratista deberá reemplazarlo.

Equipos e instalaciones: El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones físicas dejando los respectivos registros; además es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo. Al término del contrato se debe dejar copia del mantenimiento de los equipos y de sus respectivas hojas de vida.

El contratista deberá asumir durante la vigencia de la presente convocatoria, el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos propios y de aquellos que recibirá y que son propiedad de Metrosalud, para ello llevara y actualizara la respectiva hoja de vida y presentar el cronograma de mantenimiento.

El oferente deberá presentar en la propuesta plan de mantenimiento de equipos.

Al finalizar el contrato las partes deberán realizar inventario de la totalidad de los bienes entregados, en cualquier momento de la vigencia del contrato si se encuentran faltantes, daños irreparables y/o daños reparables sobre los bienes entregados, el contratista tiene la obligación de informar por escrito a la Supervisión y/o interventoría del contrato y dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al conocimiento del hecho. En caso de daño sea irreparable el contratista asumirá la suma que corresponde al valor del bien o repondrá el bien por uno de iguales características y marca dentro de los quince (15) días siguientes a que Metrosalud se lo comunique por cualquier medio, si a pesar de tal comunicación el contratista no atiende la obligación, que acepta mediante la presentación de la oferta, faculta desde ya a Metrosalud, sin necesidad de que medien más autorizaciones, para que se le descuente al contratista del monto de la factura que este pendiente de pago el valor del bien objeto del daño irreparable y/o perdida. En caso de que el daño sufrido por el bien sea reparable, el contratista asumirá el trámite y costo de la reparación y tendrá un término de quince (15) días hábiles para realizarla; la reparación debe garantizar el adecuado funcionamiento del bien de no ser así el contratista asumirá el valor del bien como se describió para los bienes irreparables.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	9 de 23		

SEGUIMIENTO AL RIESGO

De conformidad con la ley, el oferente debe presentar el manual de seguimiento de los riesgos que se puedan presentar en toda la ejecución del contrato; además para ello deberá reportar los eventos adversos asociados al paciente y al personal al interventor o supervisor del contrato y deberá elaborar los planes de mejoramiento que le correspondan. (Riesgos asociados: inoportunidad en la solicitud, cancelación de dietas, solicitud errónea de dietas, inoportunidad en los horarios de distribución, solicitudes extemporáneas no autorizadas, solicitudes de dietas de manera verbal, entrega errónea de dietas)

PLANES DE CONTINGENCIA

El oferente deberá presentar planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, daño en ascensores, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua, energía), ausencias de personal de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.

Deberá, además, contar con personal suficiente para déficit de personal por calamidades domésticas, incapacidades o renuncias, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso

INSTALACIONES FÍSICAS Y DOTACIÓN

La E.S.E Metrosalud Arrienda el área física y equipos para el almacenamiento y preparación de alimentos de cada una de las Unidades, el cual se reajustará cada que ajuste un año de arrendamiento de acuerdo al Índice de precios del IPC, del año inmediatamente anterior.

El contratista se compromete a realizar el Mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos (neveras cavas, carros termos etc.) y de las instalaciones físicas.

El contratista durante la ejecución del contrato deberá cumplir con el plan del mantenimiento preventivo que presente con la oferta.

Será responsable de completar los equipos y utensilios necesarios para la prestación adecuada del servicio.

El arrendamiento se cobrará de acuerdo con las áreas en metros cuadrados que se encuentra especificado en el **Anexo N°10**; los servicios públicos se cobraran de acuerdo al registro tomado de los contadores de energía, acueducto, alcantarillado y gas instalados en los servicios de alimentación; al momento de iniciar el contrato se elaborará el documento donde se especifique el registro actual.

El canon de arrendamiento no incluye servicios públicos, en consecuencia el contratista asumirá el costo de los mismos de la siguiente manera: los servicios públicos se cobrarán en cada unidad hospitalaria conforme al registro que marquen los contadores de energía, gas y acueducto que se encuentran instalados en cada servicio de alimentación.

Las áreas que se entregan a título de arrendamiento deben ser destinadas de manera exclusiva para el desarrollo de procesos y subprocesos de alimentación objeto de la presente convocatoria; en consecuencia esta prohibido para el contratista ejecutar cualquier tipo de actividad o desarrollo de otro tipo de actividades diferentes a este

MINUTAS PATRÓN

La ESE Metrosalud entrega las diferentes minutas patrón, con base en ellas el oferente presentará los ciclos de menú y cotizará los valores de las dietas, es de aclarar que se contrata ciclos de menú basados en las minutas establecidas.

El oferente deberá presentar un ciclo de menús de 14 días; para ello deberá realizar los respectivos cálculos basados en la lista de intercambio del grupo de consumo de alimentos de la U de A, escuela de nutrición y dietética, cuarta edición revisada en enero de 2017, con la cual se realizó la minuta patrón propuesta

Para sustentar el valor nutricional de la alimentación, el oferente debe basarse en las minutas patrón entregadas por Metrosalud, y presentar en forma escrita:

- Grupos de alimentos con el respectivo análisis de calorías, macro y micronutrientes.
- Porcentaje de proteínas, grasas y carbohidratos, según el valor calórico total.
- Valor biológico de la proteína.
- Porcentaje de carbohidratos concentrados según valor calórico total.
- Fórmula sintética para todas las minutas patrón y para las gastroclisis de 800, 1000, 1200, 1500

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	10 de 23		

calorías, normales, hiposódicas, hipoglúcida e hiposódicas-hipoglúcida.

Los menús terapéuticos se derivan del menú patrón normal.

El plan terapéutico de alimentación para la E.S.E. Metrosalud, va dirigido a la atención de tratamiento nutricional individual que requieren nuestros pacientes hospitalizados y que hacen parte importante de su recuperación; por tanto, las preparaciones deberán ajustarse a la condición de salud del usuario.

Las siguientes son las dietas que más se solicitan en las Unidades Hospitalarias de Metrosalud, el proponente deberá presentar las respectivas derivaciones con su análisis nutricional:

- Normal.
- Controlada en carbohidratos o hipoglúcida
- Líquida clara
- Líquida completa
- Blanda
- Hiposódica
- Hipograsa
- Hipoproteica
- No lácteos.
- Pediátricas: P1: de 6 a 9 meses, P2: de 10 a 12 meses, P3: de 13 a 35 meses, P4: de 35 meses a 7 años, P5: de 8 a 12 años.

Además, usualmente se solicitan combinaciones de estas dietas básicas de la siguiente manera tanto para adultos como para pediátricos, estas dietas también deben tener las respectivas derivaciones con su análisis nutricional ajustado a 1800 calorías para adultos:

- Hiposódica – hipoglúcida
- Blanda hiposódica
- Blanda hipoglúcida
- Blanda hiposódica – hipoglúcida
- Líquida completa hiposódica
- Líquida completa hipoglúcida
- Líquida completa hiposódica – hipoglúcida
- No Lácteo – hiposódica
- No lácteo – hipoglúcida
- No lácteo hiposódica- hipoglúcida
- Hipograsa – hiposódica
- Hipograsa- hipoglúcida
- Hipograsa Hiposódica- hipoglúcida

Igualmente, los nutricionistas asistenciales de la Red solicitarán otros tipos de dietas de acuerdo a su criterio profesional y estas deberán ser garantizadas por el contratista.

En cada servicio de alimentación debe estar por escrito y en lugares visibles las recetas estandarizadas de las preparaciones, donde se especifique ingredientes, pesos, medidas y cálculo de valor nutricional de cada una.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LA ALIMENTACIÓN

Alimentos

- Las porciones de alimentos de cualquier tipo de dieta se deben servir como están indicadas en el patrón básico y las listas de intercambio exceptuando la carne.
- Cuando en el desayuno se ofrezca huevo como proteico es importante tener en cuenta que se ofrecerá huevo entero.
- Todos los alimentos deben estar condimentados de acuerdo a sus características de dulce o salado.
- Las temperaturas estarán acordes con el tipo de preparación.
- Todas las preparaciones tendrán características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia.
- La materia prima para preparar los alimentos será de óptima calidad.
- El tamaño de las porciones debe ser uniforme de acuerdo al tipo de dieta.
- Todos los utensilios de preparación y servida deben estar estandarizados.
- Todas las preparaciones deben ser servidas con cucharón o pinza.
- Todas las preparaciones deben contar con las recetas estandarizadas, y deberán ser aplicada estrictamente.
- Para los pacientes con dieta hiposódica, los gramos de sal prescrita tendrán empaque individual en presentación comercial.
- La mermelada, azúcar, margarina y salsas se servirán en empaque individual, presentación comercial.
- Todas las preparaciones serán elaboradas el mismo día de su consumo, con excepción del

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	11 de 23		

rollo de carne, el cual requiere pre enfriamiento y el tiempo de elaboración y cocción no permite alcanzar la temperatura adecuada.

- Los edulcorantes individuales para el paciente serán de sucralosa; no se utilizará sacarina para ninguna preparación.
- Las preparaciones hiposódicas serán condimentadas con especias naturales o hierbas finas, con el fin de mejorar el sabor.
- Se ofrecerá pitillo biodegradable al paciente, en caso de ser solicitado.

Bebidas. Tamaño porción: 200cc

- En caso de usar café este será instantáneo.
- El Chocolate debe ser en polvo.
- Para los niños de 6 a 12 meses se ofrecerán coladas de cereales.
- Las bebidas calientes llevarán 10 grs. de azúcar empaque comercial o edulcorante y mezclador de 15 cms.
- Los jugos deben ser de fruta natural (60 gramos) o pulpas cuya dilución sea equivalente a 60 gramos de fruta por paciente; sin embargo todos los jugos ofrecidos a menores de 12 meses deben ser de fruta natural, los jugos llevarán 10 gramos de azúcar si lo requiere.
- Si la solicitud de dietas dice libre de lácteos, ninguna comida o preparación llevará este alimento.
- El consomé será desgrasado y preparado con carne magra.

Lácteos. Tamaño porción: 200 cc

- Para los adultos, la leche será con las modificaciones especificadas en la solicitud de dietas, para lo cual siempre debe haber disponibilidad en cada servicio de leches modificadas (deslactosada, semidescremada y descremada)
- Para los niños de 6 a 12 meses se utilizará fórmula de iniciación con prebióticos y pro bióticos en las preparaciones que se requieran.
- Para las dietas especiales sin lactosa, se utilizará leche libre de lactosa con proteína de origen animal o leche libre de disacáridos con proteína vegetal según prescripción.

Frutas. Tamaño de la porción: 80 gramos

- Las compotas para los niños de un año serán preparadas con frutas naturales, sin cocción, ni adición de azúcar, miel ni preservativos.
- La porción de fruta se ofrecerá picada servida en utensilio individual, teniendo en cuenta las características del producto que se va a ofrecer.

Postres. Tamaño porción: Comercial 40 a 50 gramos. Casero: 70 gramos mínimos

- Para los adultos se podrán servir postres de frutas.
- Para los niños, los postres serán gelatinas, pudines, flanes, galletería dulce o tortas.
- Los postres se servirán en plato exclusivo.
- Para los pacientes diabéticos el postre será elaborado con endulzantes artificiales y debe estar debidamente identificado y marcado como apto para paciente diabético.

Carnes. Tamaño porción: 60 gramos en cocido

- Para los pacientes pediátricos se dará carne en presentación molida, rollos, croquetas, tortas, albóndigas o desmechada.
- El pollo debe prepararse en forma variada y sin piel.
- Las carnes frías deberán pasar por un proceso de cocción.
- La porción normal de carne para adulto debe ser de 60 gramos en cocido por lo cual el oferente deberá contemplar los porcentajes de pérdida en preliminar y método de cocción.
- Las preparaciones de carne como albóndigas, áspic, suflé, croquetas y rollo serán de 100 gramos para adultos (90 grs. de carne magra cruda y 10 condimentada o harina por paciente) para los niños se respetará el gramaje exacto de la porción de carne.

Verduras. Tamaño porción: 80 gramos

- Todas las ensaladas llevaran su aderezo.
- Todas las ensaladas llevaran mínimo dos verduras.
- Las verduras pueden ser crudas o cocidas.
- El tamaño de la porción será de 80 gramos, (de solo verdura o fruta)

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	12 de 23		

- Todas las verduras serán lavadas y desinfectadas como lo exige la norma.
- Las ensaladas se servirán en plato separado aun cuando esta sea cocida.

Grasas. Tamaño de porción: 5 cc

- Se permite reutilizar el aceite, hasta el momento en que pierda la capacidad organoléptica; se utilizarán aceites de canola, girasol, o soya. No se utilizarán aceites de mezclas vegetales.

Leguminosas. Tamaño de porción: 100 gramos de grano cocido

- En el ciclo de minutas se ofrecerá frijol 1 vez por semana, las demás leguminosas (garbanzo, lentejas, soya o blanquillos) 1 vez semana.

Sustitutos. Tamaño de porción: 30 gramos, en caso de ser huevo ofrecer una unidad por paciente

- Se permitirá como sustitutos: huevo de gallina, queso, quesito, cuajada y carnes frías tipo jamón y salchichas.

Cereales. Tamaño de porción variado según el alimento

- Para los desayunos y las entre comidas el tamaño de la porción de los cereales debe corresponder a los gramos definidos en las listas de intercambio de alimentos
- En el almuerzo y comida siempre se ofrecerá 1.5 porciones de cereal en arroz equivalente a 120 gramos cocido.
- Siempre se debe disponer de productos de panadería integral para las dietas que lo requieran.

Plátanos y tubérculos. Tamaño de porción: 80 gramos

- Este grupo será ofrecido en el almuerzo y cena de la siguiente manera:
Una de las porciones será ofrecida en cada servicio como sopa cumpliendo con el tamaño de la porción del grupo y totalizando la capacidad del plato (200 cc) con el caldo, en caso de que se ofrezca sopa en crema se debe respetar la cantidad de porción.
- La otra porción de este grupo de alimentos será equivalente al energético.

ESPECIFICACIONES DE LAS DIETAS

El contratista se ceñirá a las siguientes especificaciones, para las dietas normales, terapéuticas adultas y pediátricas:

Minutas Normal Adultos

No tiene restricciones de alimentos y por la tanto incluye todos los alimentos básicos de la lista de intercambio.

Dietas Terapéuticas Adultas Y Pediátricas

En la dieta liquidad clara:

- La bebida caliente podrá ser consomé, te, aromática o agua panela excepto para los pacientes controlados en carbohidratos.
- Bebidas frías: jugos no ácidos bien colados, gelatina.
- Aportará 800 calorías. El cálculo de esta minuta, será realizado por el proponente.

Liquida Completa

- Se permite que en la preparación podrá utilizar de todo tipo de bebidas, caldos y consomés, margarina y crema de leche, gelatinas, pudines, cernidos, mermeladas, esponjados etc; especias, huevo cocido, carnes, verduras cocidas, tubérculos y cereales.

La consistencia de esta dieta es licuada, y debe ser distribuida en seis comidas al día.

Controlada En Carbohidratos (Hipoglúcida)

- No se permiten alimentos preparados o comerciales que contengan productos con azúcar, panela o miel.
- El tipo de grasa a utilizar en las preparaciones debe ser estrictamente a base de aceites donde haya predominio de ácidos grasos poli insaturado y mono insaturado.

Dieta Con Líquidos Controlados.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	13 de 23		

Los postres serán secos, no se permitirán gelatinas, pudines, flanes y helados.
Los líquidos controlados se distribuirán en cada comida, de acuerdo a lo estipulado por enfermería en la solicitud de las dietas.

Dieta Blanda Química (Sin Irritantes Químico Ni Físicos Al Tracto Gastrointestinal)

- Las verduras deberán ser cocidas.
- No se suministrarán leguminosas.
- No se suministrará café ni chocolate.
- Los jugos no serán ácidos.
- No se darán salsas que contengan crema de leche, mayonesa, condimentos fuertes como pimentón.
- Las carnes se presentarán en consistencia muy blanda o molida.
- Están excluidos los alimentos fritos.
- El postre será gelatina.
- Solo se permiten frutas como mango maduro, banano, cernido de frutas no ácidas y papaya.
- La leche será deslactosada.
- Cuajada deslactosada.

Dieta Blanda Mecánica

- Los alimentos serán de fácil masticación.
- Se ofrecerán alimentos triturados como puré y sopas.
- Las carnes serán molidas o desmechada y se permiten las salsas.
- La leche puede ser integra.
- Los postres podrán ser pudines, flanes, dulces de frutas, gelatinas.
- Las verduras deberán ser cocidas.
- Se cumplirá con el número, tamaño y frecuencia de las porciones de la minuta patrón normal tanto para adultos como para niños.
- En caso que la dieta sea solicitada por enfermería como dieta blanda esta será una combinación de todos los ítems de las dos dietas blandas.

Hiposódica

- En la dieta hiposódica se manejarán todas las preparaciones sin sal y se adicionará al almuerzo y la comida un sobre individual de sal de 1 gramo.
- En las dietas hiposódicas estrictas (todas las preparaciones serán sin adición de sal y tampoco se adicionará el sobre de sal).
- No se permite el uso de alimentos fuentes de sodio como caldos concentrados, carnes frías, enlatados, dulces comerciales, salsas preparadas como mayonesa, mostaza, salsa tártara, gelatina.
- Para mejorar el sabor de las preparaciones se debe utilizar hierbas y especias naturales, y adicionar media porción de limón, en paciente adulto.
- Se debe utilizar queso o quesito bajo en sodio.

Hipograsa

- No se permitirán carnes frías, salsas basadas en crema de leche o mayonesa, ni alimentos fritos.
- Se utilizará leche descremada y no se permite el uso de leche integra en ninguna de las preparaciones.
- El queso será bajo en grasa.
- Los postres serán gelatina, dulces de frutas, bocadillo, flanes o pudines preparados con leche descremada.

Astringente

- No incluir alimentos con fibra vegetal como verduras, leguminosas, frutas.
- Utilizar leche deslactosada en adultos y en niños fórmula libre de lactosa con proteína de origen animal o vegetal según se ordene en la solicitud de dietas.
- No se dará café o té.
- No se permiten azúcares simples; se utilizarán edulcorantes.
- Esta dieta solo será solicitada por los nutricionistas asistenciales

Modificadas en fibra. Baja en fibra o que dejan bajo residuo

- Los alimentos deben ser deslactosados, las verduras cocidas, frutas sin cascara, jugos colados y

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	14 de 23		

- no se deben incluir leguminosas.
- Esta dieta solo será solicitada por los nutricionistas asistenciales

Altas en fibra

- Se incrementará en cada comida una porción de fruta y los cereales deben ser integrales.
- Esta dieta solo será solicitada por los nutricionistas asistenciales

Gastroclisis

- El contratista dispondrá en cada servicio de alimentación de la estandarización de la gastroclisis de 800, 1000, 1200 y 1500 Kcal, normales, hiposódicas, hipoglúcida e hiposódicas-hipoglúcida, para ser distribuidas en 6 tomas por día.

Gastroclisis Preparadas

- Se pueden utilizar mezclas de alimentos licuados.
- Los lácteos utilizados deberán ser deslactosados.
- El aporte nutricional deberá ser isocalórico (1 caloría por mililitro).
- Para garantizar la consistencia de la mezcla se permite el uso de cereales comerciales y módulos de proteína.
- Tendrán color agradable, su consistencia no será viscosa para que fluya fácilmente por la sonda.
- No se utilizarán alimentos como limón, vinagre, tomate, maracuyá, naranja, mora, piña.
- Cada toma de gastroclisis (6 al día) será entregada en envase individual en los horarios respectivos a la enfermera Jefe del servicio quien será la encargada de suministrar dicha alimentación al paciente.
- El oferente deberá presentar minuta patrón para las gastroclisis de 800 – 1000 – 12000 y 1500 calorías, receta estandarizada y análisis nutricional.

MINUTAS DIETAS PEDIATRICAS

Niños Menores De 6 Meses.

- Los niños menores de 6 meses reciben desde el lactario formula de iniciación, no serán responsabilidad del contratista por lo tanto no se requiere minuta patrón desde el servicio de alimentación.
- Si se requiere alimentación será solicitada exclusivamente por el nutricionista del hospital, con su respectivo plan de alimentación.

Dieta para menores de 6 a 12 meses.

- Se suministrara formula láctea de continuación con dilución estándar de acuerdo al laboratorio propuesto por el Oferente, para ello deben especificar el producto a utilizar y los gramos requeridos para cumplir con la minuta patrón.
- No se utilizarán frutas acidas y las frutas permitidas serán banano, papaya, manzana, pera, granadilla, mango, guayaba, preparadas en jugos o compotas.
- Las verduras deben ser cocidas en sopa.
- Las bebidas del desayuno serán coladas de cereales comerciales con contenido de hierro y pro biótico
- No se darán verduras productoras de gas como repollo, brócoli, coliflor.
- No se utilizarán leguminosas.
- Las carnes irán licuadas en la sopa y el tamaño de la porción será equivalente a 20 gramos en cocido.
- Los jugos serán sin azúcar y su preparación será con una porción de frutas con un máximo de 6 onzas.
- Para el total de las preparaciones se utilizará 1 gramo de sal.
- No se servirá ningún alimento en biberón.
- No dar arepa en ninguna comida, ni productos crocantes.

Dieta para niños mayores de 12 meses

- Se utilizará leche integra o la ordenada en la solicitud de dietas..
- La ensalada llevará las verduras quebrantadas o cocidas.
- Las frutas irán polucionadas en rodajas o picadas.
- La carne irá molida, desmechada, en croquetas o albóndigas, o rollos; el pollo podrá ir entero.
- La minuta pediátrica de 1 – 3 años, siempre llevará postre elaborado. El huevo revuelto no llevara cebolla ni tomate.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	15 de 23		

- En el desayuno de los niños menores de treinta y cinco meses no se suministrará arepa; para los demás, éstas serán ofrecidas solo cuatro veces durante el ciclo y su consistencia será blanda, y llevará margarina.

Dietas hipocalóricas, hipercalóricas e hiper-proteicas, además de otras dietas que se puedan requerir y que no estén contempladas dentro de las minutas patrón, serán solo por prescripción del nutricionista del hospital con su respectivo plan alimentario.

Para evaluar el cumplimiento de patrones y las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia, el contratista incluirá cada día una dieta sin ningún costo y en los servicios programados por la interventoría o supervisión del contrato de acuerdo al patrón que se desee evaluar.

ESTANDARIZACION DE RECETAS Y UTENSILIOS DE SERVIDA

Para garantizar la calidad y cantidad en las preparaciones que corresponden a los ciclos de menú, se deberá contar con la estandarización de todas las recetas que los conforman, incluyendo las bebidas calientes y frías, salsas, dulces, compotas, coladas, gelatinas, etc. Las recetas deben contener el número de porciones, peso o volumen de la porción, proporción de sólido - líquido en el caso de las sopas, proporción de salsa cuando la preparación la lleva, aderezo que se ofrece con la ensalada y la cantidad a servir, utensilio para servir, en productos como postres, dulces, helados, sorbetes, coladas, papillas, compotas, especificar el recipiente de suministro; temperatura de consumo y análisis nutricional que debe incluir las calorías, los macronutrientes con las especificaciones de grasa saturada, monoinsaturada, poli- insaturada y colesterol, los minerales sodio, potasio y la fibra cruda y dietaria.

Las recetas especificarán también el procedimiento de elaboración, los tiempos y temperaturas de cocción.

Se deberá garantizar la utilización y dominio de las estandarizaciones por toda aquella persona que elabore preparaciones, inclusive para la elaboración de todas las bebidas calientes y frías; las estandarizaciones deberán estar disponibles para el interventor inmediatamente se requieran.

Para servir las porciones se deberá disponer de utensilios de servida estandarizados tales como: Pocillos o vasos medidores para preparaciones como el arroz, jarras medidoras para controles de líquidos, cucharas, cucharones y demás que se hagan necesarios de acuerdo con las preparaciones.

Para verificar el peso de las porciones de servida, se deberá contar con balanzas digitales ubicadas en el servicio de alimentación como mínimo una en cada uno de los siguientes sectores: frutas, verduras, carnes, acompañantes y sector de dietas especiales.

Se deberá garantizar el total dominio de los elementos de medición, por el personal que los utilice.

MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

De conformidad con lo establecido en el Acuerdo 252 de 2014 Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud y teniendo en cuenta que la cuantía del proceso se encuentra en la modalidad de Convocatoria Pública, como lo establece dicho Acuerdo en el artículo 22 que indica:

"Convocatoria Pública: La selección del contratista se efectuará por Convocatoria Pública cuando la cuantía del proceso a celebrar supere los 2000 salarios mínimos legales mensuales vigentes. Mediante resolución motivada, el Gerente General o la persona en quien haya delegado tal función, ordenará la realización de la respectiva Convocatoria Pública".

PLAZO

El contrato tendrá una duración a partir de la legalización del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2019.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Los gastos que se originen de la ejecución del contrato resultante de la presente invitación se imputarán al presupuesto de egresos de Metrosalud para la presente vigencia 2019, según Certificado de Viabilidad Presupuestal 007 de 2019 para gestión de la tecnología y la información, expedido por el Área de Presupuesto de la Empresa, por valor de TRES MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS TRES SEISCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M.L (\$3.776.803.624). Incluido IVA.

DOCUMENTACIÓN

CAPACIDAD JURIDICA

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	16 de 23		

A. Carta de presentación de la propuesta

Carta de presentación de la propuesta con el nombre y firma del representante legal o de alguien debidamente facultado. El contenido de la carta de presentación de la propuesta debe corresponder al texto del modelo que entrega LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD en estos Términos de Referencia.

Si la propuesta se hace mediante apoderado, el poder deberá ser claro y expreso y ajustado a la Ley.

B. Declaración de multas y sanciones de contratos anteriores

Se aplicará lo estipulado en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el cual señala lo siguiente:

INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO. Quedará inhabilitado el contratista que incurra en alguna de las siguientes conductas:

- Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante una misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.
- Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por los menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.
- Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales. La inhabilidad se extenderá por un término de tres (3) años, contados a partir de la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas. La inhabilidad pertinente se hará explícita en el texto del respectivo certificado.

Parágrafo: La inhabilidad a que se refiere el presente artículo se extenderá a los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado ésta inhabilidad, así como las sociedades de personas de las que aquéllos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria."

Nota: Para efectos de definir si el proponente se encuentra incurso en inhabilidad por incumplimiento reiterado, bastará con que se verifique por parte del comité la configuración de alguna de las conductas señaladas en el art. 90 de la Ley 1474 de 2011, para que el comité aplique la causal de rechazo y el proponente quede excluido del proceso.

Conforme a lo anterior, deberá tenerse en cuenta que la inhabilidad se extiende por un término de 3 años (límite temporal) contados a partir de la inscripción de la última multa o incumplimiento, situación que se verá reflejada en el FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

Para efectos de facilitar la evaluación jurídica, el proponente deberá diligenciar el FORMATO REPORTE DE MULTAS Y SANCIONES DE CONTRATOS ANTERIORES.

Además deberá analizar con detenimiento los términos de referencia, especificaciones, características del servicio requerido y en general todos los aspectos que puedan influir en su oferta.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	17 de 23		

Las propuestas que se presenten o lleguen después del plazo y hora fijados para la recepción serán rechazadas y devueltas a los proponentes en las mismas condiciones en que fueron recibidas, sin ser tenidas en cuenta dentro del proceso de selección.

C. Compromiso Anticorrupción

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para de terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

D. Autorización de la junta directiva o asamblea de socios

En el caso de que la propuesta sea por un valor mayor al autorizado en los Estatutos de la persona Jurídica, el representante legal que firma la propuesta deberá presentar la autorización respectiva de la Junta de Socios o de la Junta Directiva, o de todos los socios según sea el caso. Tratándose de una Sociedad Anónima cuyas acciones no están inscritas en la bolsa de valores, se deberá adjuntar copia autenticada del registro de socios. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

E. Certificado de pago de parafiscales y aporte a la seguridad social de sus empleados.

Si el proponente es una persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes por sus trabajadores a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF, mediante constancia suscrita por el revisor fiscal si lo hubiere, si no lo hay, por el representante legal, mínimo durante los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. (Art. 50, Ley 789 de 2002 "Reforma Laboral").

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

F. Registro Único Tributario RUT.

El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) con fecha de generación del mes de diciembre de 2018. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

G. Certificado de existencia y representación legal.

En el evento de que los proponentes sean personas jurídicas de derecho privado, deberán acreditar su existencia y representación legal, mediante certificado que para el efecto expida la Cámara de Comercio correspondiente, sobre existencia, duración, representación legal y limitaciones del representante para actuar a nombre de la persona jurídica, expedido dentro de tres (3) meses anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

Para las corporaciones, cooperativas o fundaciones, deberán anexar el certificado que acredite representación legal por la entidad competente.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	18 de 23		

H. Garantía de seriedad de la propuesta

A la propuesta deberá adjuntarse una Garantía de Seriedad, otorgada por un banco o una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, con domicilio en la ciudad de Medellín.

Mediante dicha caución el proponente garantizará:

- El sostenimiento de la propuesta sin modificaciones de ninguna clase durante su período de validez.
- La suscripción del respectivo contrato dentro de los cinco (05) días calendario (siguientes a la fecha en que la adjudicación le sea notificada oficialmente.

Si el adjudicatario no suscribe el contrato correspondiente dentro del término previamente señalado, quedará a favor de METROSALUD, en calidad de sanción, el valor de la garantía constituida para responder por la seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la citada garantía.

La vigencia de la Garantía de Seriedad de la propuesta será de **cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de cierre de la invitación entendiéndose por tal la fecha de la entrega de la propuesta. La Garantía de Seriedad de la propuesta deberá ser constituida por valor equivalente al 10% del valor total de la propuesta**, METROSALUD podrá solicitar la ampliación del valor asegurado y de la vigencia de la misma, cuando en la evaluación de las propuestas, se presenten errores aritméticos resultando un valor superior al indicado por el proponente. Dicha garantía será respaldada con la firma del afianzado.

Para la constitución de la póliza deberá tenerse en cuenta la siguiente información:

BENEFICIARIO:	E.S.E. METROSALUD , NIT 800.058.016-1
AFIANZADO:	- El proponente, Persona Jurídica (Razón Social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio o su equivalente, sin utilizar sigla, a no ser que el Certificado de la Cámara de Comercio o su equivalente establezca que la firma podrá identificarse con la sigla). - En el caso de consorcios o uniones temporales debe ser tomada a nombre del consorcio o unión temporal (indicando todos sus integrantes y el porcentaje de participación) y no a nombre de su representante. - El /los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal.
VIGENCIA:	Cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta
CUANTÍA:	Por un valor equivalente mínimo al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta
AMPARO:	El texto de la garantía deberá indicar <u>textualmente</u> el objeto del proceso.
FIRMAS:	Deberá ser suscrita por quien la expide.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	19 de 23		

Conforme a lo definido en el parágrafo 3° del Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, la póliza de seriedad de la oferta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.

I. Registro Único de Proponentes

El proponente deberá anexar el registro único de proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio.

La inscripción del proponente debe estar vigente en los términos establecidos por el Decreto 1082 de 2015.

El proponente, sea persona natural o jurídica, deberá estar inscrito y clasificado en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio de su jurisdicción. Esta exigencia aplicará para cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, cuando la oferta sea presentada en esta modalidad.

La inscripción, clasificación y calificación en la actividad, especialidad y grupo debe ser acorde con el objeto de la presente convocatoria.

El Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio deberá haber sido expedido dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha del cierre de la convocatoria.

En caso de requerirse, la entidad podrá verificar la información que considere pertinente del RUP presentado por el proponente, a través de la página web del Registro Único empresarial y social cámaras de Comercio (RUES).

J. Certificado de Registro Mercantil.

Las personas naturales deberán presentar su certificado de Registro Mercantil. La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a tres (3) meses, a la fecha de cierre del proceso de selección.

K. Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal

Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal del proponente o del Representante Legal de la Unión temporal o Consorcio y la persona natural.

L. formato conocimiento persona jurídica sarlaft circular 009 de 2016:

El proponente deberá diligenciar el formato de conocimiento de persona jurídica, mediante este formato la entidad establece elementos necesarios para asegurarse de la transparencia de cada una de las transacciones que realizan las personas naturales y jurídicas con quienes se tiene vínculo contractual o legal.

Al diligenciar debe tener en cuenta:

- La Razón o denominación social, NIT, deben estar de acuerdo a la información escrita en el RUT.
- Debe suministrar los datos del representante legal como: apellidos y nombres, tipo de identificación, número, lugar y fecha de expedición, y consignados de acuerdo al RUT y/o certificado de la Cámara de Comercio.
- Si usted si tiene actividad en operaciones internacionales, describa la actividad que

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	20 de 23		

realiza, indicando el producto y la entidad por la que realizan las transferencias.

- **Debe tener la huella original del representante legal y la firma respectiva**, en la que conste haber leído, entendido, aceptado y autorizado lo estipulado en el documento, debe declarar con firma y huella del representante legal, que la información suministrada es exacta. Recuerde que se debe suministrar los datos y la información correcta de lo contrario tendrá consecuencias de tipo legal.

Los siguientes documentos que serán consultados directamente por la E.S.E. Metrosalud (No es necesario que el proponente los aporte aunque podrá hacerlo). En caso de encontrarse inhabilidades será causal de rechazo de la propuesta:

- Certificado de antecedentes Judiciales: El proponente, sea que actúe como persona natural, como consorcio o unión temporal, deberá aportar copia de dicho documento, con vigencia no mayor a un (1) año, respecto del mismo o de cada persona natural que integra el consorcio o unión temporal. Para el caso de personas jurídicas, igualmente debe aportar copia del mismo respecto del representante legal.
- Certificación de no ser responsable fiscalmente: Se debe anexar certificación expedida por la CONTRALORIA NACIONAL (Ley 610 de 2000, Art. 60), con vigencia no mayor a tres (03) meses, donde se establezca que el oferente no aparece en el boletín de responsables fiscales. Esta observación también es válida para los miembros integrantes de Consorcios o Uniones Temporales y para el Representante Legal de las personas jurídicas.
- Certificado de Antecedentes Disciplinarios: Para personas naturales y todos los integrantes de consorcios o uniones temporales y para el representante Legal de las personas jurídicas, deberán presentar certificado de antecedentes vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección (no mayor a tres (03) meses), emitido por la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, de conformidad con lo consagrado en el artículo 174 de la Ley 734 de 2002.

CAPACIDAD FINANCIERA

El análisis de los documentos financieros no otorga asignación de puntaje, pero conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad financiera para celebrar el contrato en los términos establecidos en la presente invitación, por lo tanto el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación de la capacidad financiera.

El análisis de los documentos financieros no otorga asignación de puntaje, pero conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad financiera para celebrar el contrato en los términos establecidos en la presente invitación, por lo tanto el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación de la capacidad financiera.

Sea persona jurídica o persona natural, el proponente deberá adjuntar los estados financieros a 31 de diciembre 2017. En el caso de presentarse proponentes con la figura de Consorcio o Unión Temporal, los documentos de carácter financiero deberán presentarse por cada uno de los integrantes que conforman el Consorcio o la Unión Temporal.

Los proponentes deberán entregar los estados financieros con la siguiente información, con la cual se habilitará o no la propuesta:

- ✓ Balance General a 31 de diciembre 2017, el cual deberá discriminar por separado los activos y pasivos corrientes, con sus respectivas subcuentas, es decir aquellas partidas que serán realizables o exigibles, respectivamente, en un plazo no mayor a un año; ello con el fin de verificar la veracidad de la información contenida en el
- ✓ Estado de Resultados a 31 de diciembre 2017
- ✓ Fotocopia legible de la tarjeta profesional del contador
- ✓ Plantilla para información financiera diligenciada
- ✓ Registro único tributario (RUT), expedido por la dirección de impuestos y aduanas nacionales (DIAN), con fecha de generación de del mes de diciembre de 2018.

Con el fin de garantizar la solvencia económica y patrimonial del proponente, que asegure a la entidad la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, se examinará la información financiera reflejada en el balance general a 31 de diciembre 2017, en relación con su capital de

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	21 de 23		

trabajo, nivel de endeudamiento y el índice de liquidez, de la siguiente manera:

INDICADOR	CONDICION
1. Capital de trabajo	Igual o superior al 30% del valor total de la propuesta presentada
2. Endeudamiento	Igual o inferior al 70%
3. Liquidez	Igual o superior a 1

El proponente deberá calcular los índices antes descritos de acuerdo con las cifras contenidas en los Estados Financieros 31 de diciembre 2017 diligenciando para ello la Plantilla para información financiera, la cual debe anexarse a la propuesta.

Los índices calculados de capital de trabajo, endeudamiento y liquidez, se expresarán de la siguiente forma:

Liquidez: El valor se formará con dos (2) decimales y sin aproximaciones.

Endeudamiento y capital de trabajo: El valor se formará con números enteros aproximando por defecto. Ejemplo: Si el indicador da como resultado 65.5, se aproxima por defecto a 66 y si el resultado es 65.4, se aproxima por defecto a 65.

INDICADORES:

Capital de Trabajo: (CT). Es la diferencia entre el activo corriente y pasivo corriente, constituye los recursos de que dispone un negocio para cancelar su pasivo a corto plazo. Sirve para medir la capacidad de una empresa para pagar oportunamente sus deudas en un periodo no mayor al del ejercicio fiscal.

CT = Activo corriente – Pasivo corriente

NOTA 1. Propuesta cuyo capital de trabajo sea inferior al 30% del valor total de la propuesta presentada **SERÁ INHABILITADA.**

Para Consorcios o Uniones Temporales, se tomará como Capital de Trabajo el promedio ponderado de la sumatoria de los Capitales de Trabajo de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, de acuerdo con su porcentaje de participación.

$$CT = (AC1-PC1)*\%P1 + (AC2-PC2)*\%P2 + + (ACn-PCn)*\%Pn$$

Ninguno de los integrantes del consorcio o unión temporal podrá presentar capital de trabajo negativo, so pena de ser no admisible la propuesta financieramente.

Nivel De Endeudamiento Total: (ET) Este indicador establece el porcentaje de participación de los acreedores dentro de la empresa, el riesgo que incurren tales acreedores, el riesgo de los dueños y la conveniencia o inconveniencia de un determinado nivel de endeudamiento para la empresa.

ET = (Pasivo total / Activo total) * 100%

Este indicador debe ser inferior o igual al 70%

NOTA 2.- Propuesta cuyo nivel de endeudamiento total sea superior al 70% se **INHABILITARÁ.**

Para el caso de consorcios o uniones temporales se tomarán los índices de endeudamiento de cada uno de los integrantes y se sumarán de manera ponderada de acuerdo con el porcentaje de participación en la forma asociativa.

$$ET = (PT1/AT1)*\%P1 + (PT2/AT2)*\%P2 + + (PTn/ATn)*\%Pn$$

Liquidez (L)

L= Activo corriente/Pasivo corriente

El proponente deberá acreditar una liquidez igual o superior 1

Para el caso de consorcios y uniones temporales, se calculará el índice de liquidez con base en el promedio ponderado del activo corriente y del pasivo corriente, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o de la unión temporal,

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	22 de 23		

aplicando la siguiente formula.

$$L = (AC1/PC1)*\%P1 + (AC2/PC2)*\%P2 + + (ACn/PCn)*\%Pn$$

NOTA 3.- Cuando la liquidez que se acredite para el proceso sea menor a la indicada, la oferta quedará **INHABILITADA**.

Quando METROSALUD en desarrollo de la verificación financiera requiera confirmar información adicional del proponente, podrá solicitar los documentos que considere necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como estados financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo, requerir las aclaraciones que considere necesarias, siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de METROSALUD puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta. METROSALUD puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

DOCUMENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA

El oferente deberá certificar los contratos firmados a partir del 01 de enero de 2016, hasta la fecha de presentación de la propuesta, con entidades públicas y privadas donde se contemple el desarrollo del objeto de la presente convocatoria, con un valor del 80% del valor del presupuesto oficial de la convocatoria.

Para ello la entidad debe anexar máximo tres (03) certificados para acreditar la experiencia.

Todos los contratos que se relacionen deben estar debidamente certificados por la entidad contratante de la siguiente forma, en hojas con membrete y donde haya información donde se pueda verificar la información suministrada: **Anexo 5** Nombre de la Entidad Contratante.

- ✓ Nombre de la Entidad Contratista
- ✓ Plazo de duración total del contrato (incluyendo adiciones)
- ✓ Valor contrato
- ✓ Valor final del Contrato (incluyendo adiciones)
- ✓ Certificación de recibo a satisfacción por parte de la entidad contratante del servicio prestado.
- ✓ No se tendrá en cuenta la experiencia diferente a la solicitada y tampoco la experiencia de los contratos en ejecución a la fecha de corte definida.
- ✓ Las certificaciones deberán tener máximo un mes de expedición.

En el caso de contratos bajo la modalidad de consorcio, unión temporal u otra forma de asociación se tendrá en cuenta el valor correspondiente al porcentaje de participación que el proponente hubiere tenido en los mismos.

Nota: Todos los contratos ejecutados que se relacionen en el formato deben estar debidamente certificados por la entidad contratante.

Se entenderá por aceptada, la ejecución de contratos cuyo objeto principal sea el definido en los presentes términos de referencia, ejecutado o en ejecución a satisfacción del contratante respectivo, en cuyo desarrollo no se causó o ha causado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ningún tipo de sanción por incumplimiento del contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato respectivo, los cuales pueden haber sido impuestas directamente por la entidad contratante, ya sea pública o privada o por terceros, ni se ha hecho efectiva, durante la vigencia del contrato o con posterioridad a su terminación, ninguno de los amparos de la garantía única. El proponente debe tener en cuenta que la información a suministrar, está amparada bajo el juramento sobre veracidad contenido en la carta de presentación de la propuesta.

Certificación de contratos con METROSALUD El oferente deberá indicar en su propuesta qué información que reposa en Metrosalud desea hacer valer dentro del presente proceso, con el objeto de proceder a su verificación, de conformidad no sólo con lo establecido en el artículo 9

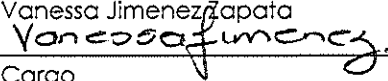
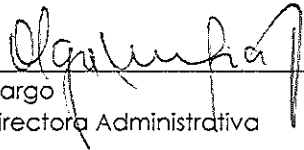
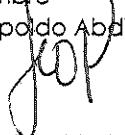
Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	23 de 23		

del Decreto ley 019 de 2012, sino también conforme a lo dispuesto en el artículo 10 del Código Contencioso Administrativo y en el artículo 13 del Decreto ley 2150 de 1995. Para el caso de la acreditación de la experiencia el oferente deberá indicar en su oferta qué contratos hará valer dentro del proceso, dicha información será validada por Metrosalud, frente a la información que reposa en los archivos de la entidad.

ANALISIS DEL RIESGO
Se anexa un cuadro en documento en Excel que consolida los riesgos que se pueden presentar en el proceso.

SUPERVISION O INTERVENTOR
La dirección general del presente contrato, su control y vigilancia en la ejecución idónea y oportuna del mismo, estarán a cargo de quien designe para ello el Gerente de la ESE Metrosalud, quien será responsable del control técnico, administrativo, financiero y legal del contrato.

FORMA DE PAGO
La E.S.E. METROSALUD pagará el valor del contrato, en forma parcial por mensualidades vencidas, dentro de los sesenta (60) días siguientes al recibo de la respectiva factura y previa la certificación que el interventor del contrato expida sobre la entrega a satisfacción del número de raciones o porciones entregadas en los distintos puntos de atención.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Nombre Liliana Aristizabal Gómez	Nombre Olga Cecilia Mejía Jaramillo	Nombre Leopoldo Abdiel Giraldo Velasquez
Vanessa Jimenez Zapata 		
Cargo Nutricionistas Abogada	Cargo Directora Administrativa	Cargo Gerente E.S.E Metrosalud
Fecha Diciembre 2018	Fecha Diciembre 2018	Fecha Diciembre 2018

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y EL CENTRO DE SALUD SANTO DOMINGO, DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD

N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	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	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	externo	Planeación	Regulatorio	La no suscripción del contrato sin justa causa	Que no se logre la suscripción del contrato	2	2	4	Bajo	Proponente seleccionado	Garantía de cumplimiento	1	1	2	Bajo	No	Entidad	Desde la invitación	Adjudicación del contrato	Durante el Proceso	Permanente durante el proceso
2	General	externo	Planeación	Regulatorio	Falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato	Que no se logre la suscripción del contrato	1	2	3	Bajo	Proponente seleccionado	Garantía de cumplimiento	1	1	2	Bajo	No	Ofertante	Fecha de Presentación De la apertura Del contrato	Fecha de la Aprobación de la Garantía que cubre Los riesgos propios De la etapa Contractual	Durante el proceso De contratación	Permanente Durante el proceso

5	4	3	2	
Específico	Específico	General	Clase	
Externo	Externo	externo	Fuente	
Planeación	contratación	Ejecución	Etapa	
Regulatorio	Regulatorio	Operacional	Tipo	
El proponente no cumple con la reglamentación vigente para el Servicio de alimentación	Que no se presenten las garantías requeridas en los documentos del proceso de contratación o que su presentación sea tardía	No cumplimiento en las condiciones técnicas	Descripción	
Insatisfacción de los usuarios	No se dé inicio a la ejecución del contrato	Incumplimiento o del contrato	Consecuencia de la ocurrencia del evento	
3	2	3	Probabilidad	
5	1	5	Impacto	
3	3	3	Valoración	
Medio	bajo	medio	Categoría	
	proponente seleccionado	proponente seleccionado	¿A quién se le asigna?	
Proponente	proponente seleccionado	proponente seleccionado	Tratamiento/Contrato a ser implementado	
2	1	2	Impacto después del tratamiento	Probabilidad
3	1	3		Impacto
5	2	5		Valoración
Medio	Medio	Medio		Categoría
si	No	No	¿Afecta la ejecución del contrato?	
Entidad	Contratista	Contratista	Responsable por implementar el tratamiento	
Análisis de las propuestas	Inicio de ejecución	Inicio de ejecución	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	
Terminación del contrato	fecha de la aprobación de la garantía que cubre los riesgos propios de la etapa contractual	fecha de la aprobación de la garantía que cubre los riesgos propios de la etapa contractual	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	
durante el proceso de contratación	durante el proceso de contratación	durante el proceso de contratación	Monitoreo y revisión	¿Cómo se realiza el monitoreo?
permanente durante el proceso	permanente durante el proceso	permanente durante el proceso		Periodicidad

7	Específico	Externo	contratación	Regulatorio	Incumplimiento de condiciones sanitarias, almacenamiento y manipulación de los alimentos.	Sancciones antes de control	4	4	4	3	Medio	Entidad	Supervisión permanente del profesional asignado	2	2	4	Bajo	No	Supervisor	Análisis de las propuestas	Terminación del contrato	durante el proceso de contratación	permanente durante el proceso
6	Específico	Externo	contratación	Regulatorio	Riesgo por desabastecimiento o incremento de los precios o de uno o varios de los componentes para la preparación de los alimentos	Incremento en el costo de los insumos	4	4	4	3	Medio	Entidad	Supervisión permanente del profesional asignado	2	2	4	Bajo	No	Supervisor	Análisis de las propuestas	Terminación del contrato	durante el proceso de contratación	permanente durante el proceso

