

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	1 de 38		

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

La Empresa Social del Estado Metrosalud presta servicios de salud de baja y Mediana complejidad debidamente habilitadas. Como entidad del sistema General de seguridad social en Salud, debe garantizar la función social del Estado, de manera eficiente en la prestación permanente y oportuna de los servicios que le competen, lo cual sólo se puede lograr si se cumple con la normatividad y estándares de calidad exigidos constituyendo una garantía para la adecuada prestación de los mismos.

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 dar aplicación al plan de desarrollo de la E.S.E. se debe procurar contar con los operadores especializados que posean el recurso humano suficiente, capacidad técnica, logística, operativa y financiera que permita la adecuada gestión en las diferentes áreas o procesos que complementan el proceso asistencial hospitalario para lograr la eficiencia y eficacia misional.

Sumado a lo anterior la Entidad no cuenta con los funcionarios en la planta de cargos, ni las condiciones técnicas y logísticas para la prestación del servicio de alimentación, lo que hace necesario contratar un operador especializado que asuma estas actividades necesarias para el buen funcionamiento de la entidad.

Se requiere entonces de un Operador Especializado que desarrolle integralmente el servicio de alimentación, que permita garantizar y asegurar la oportuna y eficaz prestación de este servicio a los pacientes hospitalizados en la ESE Metrosalud como un servicio interdependiente según la normatividad vigente (Resolución 3100 de 2019), con la calidad adecuada y permanente que se demanda en los servicios de hospitalización.

Para tal efecto la ESE Metrosalud, requiere adelantar el proceso de contratación para la prestación del servicio de preparación y distribución de los alimentos a los pacientes hospitalizados en las unidades hospitalarias y la unidad mental de San Cristóbal de la Empresa Social del Estado

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	2 de 38		

Metrosalud, prestando el servicio durante todos los días de forma permanente en las instalaciones de cada unidad.

2. OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES

Prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las unidades hospitalarias y en la unidad mental de san Cristóbal de la ESE Metsosalud, prestando el servicio durante todos los días, en forma permanente en las instalaciones de cada unidad.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

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 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, Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y a la norma interna Acuerdo 252 de 2014, por medio del cual se expide el Estatuto de Contratación de la ESE Metsosalud.

De conformidad con lo establecido en dicho Estatuto de Contratación y teniendo en cuenta la cuantía a contratar, este proceso se hace por la modalidad de CONVOCATORIA PÚBLICA, de acuerdo a lo señalado en el artículo 22 del Acuerdo 252 de 2014, que indica:

"22. La selección del contratista se efectuará por Convocatoria Pública cuando la cuantía del proceso a celebrar supere los 2.000 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."

4. ASPECTOS TÉCNICOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Con el fin de que los servicios de alimentación cumplan con los requisitos exigidos por la ley y con los parámetros de calidad requeridos por la ESE Metsosalud, el o los proponentes deberán tener presente los siguientes criterios técnicos para presentar sus propuestas:

-CONTEXTUALIZACIÓN DEL SERVICIO EN LA ESE METROSALUD.

La E.S.E. Metsosalud es una institución de carácter público que presta servicios de salud a la población de Medellín en diferentes puntos de atención, los cuales están ubicados en unidades hospitalarias de primer y segundo nivel.

Cuenta con 349 camas en los servicios de hospitalización, sin embargo, en los servicios de urgencias también se hospitalizan pacientes mientras son reubicados en la red de salud del municipio de Medellín, pacientes a los cuales también se solicita alimentación.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	3 de 38		

El Servicio de hospitalización y urgencias se presta en las siguientes unidades hospitalarias:

Tabla 1: Distribución actual de camas por cada unidad hospitalaria en los servicios de hospitalización – ESE Metrosalud.

Unidad Hospitalaria	# Camas habilitadas
Manrique	42
Santa Cruz	34
Castilla	35
Nuevo occidente	70
Belén	55
San Cristóbal	27
Salud Mental*	18
San Javier	24
San Antonio de Prado	19
Doce de octubre	12
Total camas en la red	336

De acuerdo a los históricos de alimentación ofrecida durante el año 2018 -2019-2020-2021 se estima un aproximado de **36.527** servicios por mes, para los pacientes hospitalizados en la Red de Metrosalud, 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.

Es de anotar que se tuvo en cuenta el comportamiento de servicios suministrados durante la vigencia 2020 por ser un comportamiento atípico derivado de las medidas de contingencia implementadas por el COVID -19 se registra un histórico de servicios mensuales de 29.040 para el 2020 y 33.048 para el 2021

Unidad Hospitalaria	Capacidad instalada urgencias
Manrique	19
Santa Cruz	15

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	4 de 38		

Castilla	15
Nuevo occidente	12
Belén	25
San Cristóbal	14
San Javier	12
San Antonio de Prado	10
Doce de octubre	12
Total capacidad urgencias	134

Cada una de las unidades hospitalarias cuenta con espacio físico para el funcionamiento del servicio de alimentación a excepción del Centro de salud mental*, por lo tanto, el contratista seleccionado deberá garantizar la distribución y el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados en este lugar, desde la UH San Cristóbal.

En promedio los **36.527** servicios de alimentación se distribuyen de la siguiente forma por cada tipo de comida de acuerdo al histórico de tipo de dietas y solicitudes manejadas durante año 2018 – 2019 -2020-2021:

Tabla 2: Promedio mensual de servicios ofrecidos por tipo de comida– ESE Metrosalud. Año 2018 – 2019-2020-2021

Tipo de comida	Promedio de servicios al mes
Desayuno	9.273
Media Mañana	2.896
Almuerzo	9.145
Algo	2.827
Comida	8.634
Merienda	2.261
Adiciones	589
Refrigerios CS Mental	902

1. RECURSO HUMANO REQUERIDO.

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.

También se sugiere evitar la rotación constante del personal administrativo y operativo por las diferentes Unidades Hospitalarias de la Red y asegurar su permanencia en un mismo servicio de alimentación.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	5 de 38		

El proponente deberá describir en su propuesta la forma como estaría organizado el procedimiento de gestión en la administración del talento humano que asignaría a la E.S.E Metrosalud y manifestar los recursos físicos y humanos con que cuenta para la ejecución del contrato a celebrarse.

Las unidades Hospitalarias deben contar mínimo con el siguiente personal teniendo en cuenta el número de camas habilitadas:

Tabla 3: Requerimiento mínimo de personal en cada punto de atención de acuerdo al número de camas habilitadas. ESE Metrosalud.

Número de camas ocupadas **	Unidad hospitalaria	Jefe del servicio	Personal Operativo *
1-20	Doce de octubre San Antonio de Prado San Javier	1 supervisor (Técnico o tecnólogo con experiencia en servicios de alimentación)	1 parrillera en turno 7 am - 4 pm. 2 auxiliares de dieta: una en el turno am y otra en el turno pm. (las 2 auxiliares deben coincidir diariamente en hora del almuerzo)
21-40	Santa Cruz Castilla Nuevo Occidente	1 Nutricionista Dietista o ingeniero de alimentos con experiencia en servicios de alimentación (administrador)	1 parrillera en turno 7 am - 4 pm. 4 auxiliares de dieta: dos en el turno am y dos en el turno pm. (las 4 auxiliares deben coincidir diariamente en hora del almuerzo)
>40 camas	Belén Manrique San Cristóbal - por incluir servicios de unidad mental-	1 Nutricionista Dietista administrador	1 Parrillera en turno 7 am - 4 pm. 5 auxiliares de dieta: dos en el turno am, dos en el turno pm. Un auxiliar en turno intermedio cubriendo medio día. (las 5 auxiliares deben coincidir diariamente en hora del almuerzo)

*** El número de personal operativo descrito en la tabla anterior no puede disponerse como personal supernumerario, por lo tanto el contratista debe contar con personal supernumerario perfil parrillero y auxiliar de dietas para cubrir descansos y novedades en cada Unidad Hospitalaria.**

**Es de anotar que la habilitación de los servicios de hospitalización puede variar de nivel de complejidad en cualquier momento, así como el cierre o apertura de camas hospitalarias

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	6 de 38		

modificando complejidad y número de pacientes, por lo tanto, el personal relacionado en el cuadro anterior no es taxativo y su cumplimiento estará condicionado a la **ocupación** de las camas, y a que el contratista facture el total de lo presupuestado, por lo que la supervisión deberá hacer un análisis técnico y financiero para que en caso de requerirse autorice al contratista ajustar el número de personas que se requieren ya sea en aumento o disminución, lo anterior con el fin de mantener el equilibrio económico del contrato.

El contratista deberá informar oportunamente a la supervisión los cambios de sede, los ingresos y retiros del personal administrativo y operativo.

El recurso humano requerido en el cuadro anterior debe garantizarse **de manera permanente de lunes a domingo cubriendo el servicio de 6:00 AM a 8:00 PM por el personal operativo** para lo cual deben tener en cuenta los tiempos de descanso y ausencias imprevistas las cuales deben ser cubiertas con personal supernumerario; Por su parte el jefe de cada servicio de alimentación debe ser exclusivo para este contrato y permanecer de lunes a sábado tiempo completo.

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.

A continuación, se describe las obligaciones en personal que debe cumplir el contratista seleccionado:

A. Profesional administrador del contrato y profesional de control de calidad.

El contratista seleccionado deberá disponer de una persona profesional con experiencia en manejo administrativo de servicios de alimentación y manejo de personal quien será encargado del manejo del contrato, será quien tendrá la responsabilidad vigilar el adecuado funcionamiento de cada uno de los puntos de atención, la verificación de la facturación y pagos de cuentas.

También debe 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, esta persona deberá realizar exclusivamente las tareas del profesional de calidad, realizar por lo menos 1 visita mensual a cada servicio de alimentación y dejar acta de las actividades realizadas. Igualmente deberá asistir a las reuniones mensuales programadas con la supervisión del contrato. Esta persona no podrá realizar las funciones del personal administrador de los servicios de alimentación.

Ambos profesionales (Administrador del contrato y profesional de calidad) serán **exclusivos para el manejo del contrato** y serán quienes estén en permanente contacto con el o los profesionales designados por Metrosalud para la supervisión del contrato.

Antes de contratar al personal administrativo y operativo para los servicios de alimentación, el contratista deberá enviar a la supervisión las hojas de vida con los respectivos certificados y

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	7 de 38		

soportes para la evaluación del cumplimiento de los requisitos establecidos por la E.S.E. Metrosalud y el aval de ingreso de dicho personal.

B. Administradores para cada servicio de alimentación.

El contratista seleccionado, deberá disponer de un administrador del servicio de alimentación (de lunes a sábado).

En los servicios de alimentación Doce de Octubre, San Antonio de Prado y San Javier, por la complejidad del servicio, no requieren profesional en nutrición o ingeniero de alimentos, en estos se dispondrá de un administrador del servicio, técnico o tecnólogo graduado con conocimientos y experiencia mínima de 1 año en servicios de alimentación (de lunes a sábado).

Estos administradores sin descuidar las actividades propias del contrato de alimentación, podrán realizar otras actividades que el contratista les asigne al interior de sus procesos.

Los servicios de San Cristóbal, Belén, Nuevo Occidente y Manrique deberán contar con 1 administrador Nutricionista Dietista graduado a tiempo completo. El Administrador responsable de la UH de San Cristóbal, asumirá la atención del centro de salud mental.

C. Personal operativo.

La asignación del personal operativo requerido en cada uno de los procesos del servicio de alimentación será acordada previamente entre el contratista y el supervisor siempre que se cumpla con calidad y oportunidad la demanda que genera este servicio.

Este personal deberá cumplir como mínimo con las actividades que se describen a continuación:

- **Actividades de las auxiliares de dietas:**

- Realizar el ensamble y posterior distribución de las dietas, de acuerdo a los protocolos establecidos.
- Realizar la recolección de bandejas y loza en los tiempos establecidos en el presente documento.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
- Realizar los procesos preliminares (recepción y almacenamiento de materia prima, acondicionar los alimentos que se requieran para cada día y preparar todos los elementos necesarios para el proceso de distribución de las dietas: Menaje, fichos de distribución, edulcorantes, entre otros) que se requieran para garantizar el cumplimiento del ciclo de menú.
- Reportar al administrador encargado toda situación que afecte el correcto funcionamiento del servicio en todas sus etapas.
- La auxiliar de dieta responsable del turno de la mañana debe elaborar el desayuno y media mañana y apoyar a la parrillera en los preliminares del almuerzo.
- La auxiliar de dieta responsable del turno de la tarde debe elaborar el algo, apoyar los preliminares de la cena y elaborar la merienda.
- Verificar las solicitudes de dietas, adiciones y cancelaciones en el sistema SAFIX y con el personal de enfermería.
- Preparación y ensamble de jugos, bebidas y ensaladas.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	8 de 38		

-Este personal podrá realizar otras actividades asignadas por el contratista sin descuidar las actividades propias del contrato del servicio de alimentación

- **Actividades de las parrilleras:**

- Elaborar la preparación de los alimentos que requieran algún tipo de cocción, teniendo en cuenta que éstas no deben estar preparadas con más de dos horas previa a la distribución.

- Mantener las condiciones higiénico sanitarias de su puesto de trabajo.

- Por ningún motivo la parrillera puede realizar actividades de distribución de dieta con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

- Otras funciones que el contratista considere dentro de sus procesos

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos durante la ejecución contractual:

- 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 anuales durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas.
- Si el contrato se extiende por más de 1 año no se requiere nuevamente carné de manipulación de alimentos, este se homologará con las horas de capacitación. Para ello el contratista deberá elaborar un diploma o certificado que soporte el cumplimiento de las mismas.
- El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación hospitalaria no inferior a seis (6) meses, 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 externos a la ESE Metrosalud.
- 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.
- Carné de vacunas actualizado de acuerdo al tipo y riesgo ocupacional en la actividad que desarrollara cada persona contratada para la ejecución del objeto de esta convocatoria. (tétanos y Hepatitis B por desarrollarse la actividad al interior de una institución prestadora de servicios de salud). Igualmente, carné de vacunas actualizado para COVID-19.
- 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.
- Dado que la solicitud de dietas se realiza a través de aplicativo sistematizado, es necesario que dicho personal certifique grado de bachillerato.
- **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:	9 de 38		

- El contratista debe garantizar al inicio del contrato la disposición de las hojas de vida de cada uno de los empleados en todos los servicios de alimentación, de igual forma esto debe cumplirse al ingreso de personal nuevo. Las hojas de vida deberán contener como mínimo:
 - Contrato firmado por las partes, adiciones u otrosí en caso de que apliquen.
 - Certificado de afiliación al Sistema general de seguridad social en salud (SGSSS)
 - Certificado de capacitación en manipulación de alimentos vigente.
 - Concepto médico que avale aptitud ocupacional como manipulador de alimentos.
 - Certificado de entrega de dotación.
 - Documentos que certifiquen la experiencia de acuerdo a cada uno de los perfiles solicitados.

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.

-Capacitación del personal: El contratista seleccionado deberá presentar dentro del primer mes de iniciada la ejecución contractual un plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo humano, Buenas prácticas de manufacturas - BPM en alimentos, y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan debe incluir una duración mínima de 10 horas anuales y se debe tener evidencias de las evaluaciones de conocimientos adquiridos.

El plan de inducción de personal operativo debe contener temas en todo lo referente a interpretación y cumplimiento de los ciclos de menú, tamaño de porciones de servida, manual de preparaciones, protocolo de ensamble, protocolo de distribución, manejo del sistema safix, entre otros aspectos importantes.

En cada capacitación se deberá tomar evidencia: acta de la capacitación, listado de asistencia, evaluación del aprendizaje.

-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, así como los elementos de protección personal definidos desde el área de salud y seguridad en el trabajo del contratista.
- 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.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	10 de 38		

- Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados con cambio al mismo en cada servicio (desayuno, almuerzo y comida)
- Guantes plásticos transparentes para el proceso de servida de alimentos terminados.
- Guantes de caucho diferentes para cada tarea de aseo.
- Guantes térmicos para preparación de alimentos calientes.
- Manoplas de calor para manejo de recipientes calientes
- Mangas de protección para el calor.

- Características de presentación del personal.

- Dentadura, manos y piel sana que reflejen cuidado y limpieza con un aspecto físico general.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte. Libres de accesorios como relojes, anillos, aretes, piercing (estos últimos dos deben ser retirados al ingresar al servicio de alimentación, no se permite que sean cubiertos con microporo).
- Uniforme adecuado a su talla y al cargo, completo y limpio, con rotación controlada por día.
- 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.
- Tener identificación del personal en un sitio visible.

-SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- El contratista desarrollará el Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG – SST) y lo presentará por escrito máximo 1 mes después de iniciar la ejecución contractual, que contenga la matriz de peligros actualizada, con los riesgos laborales a los que se encuentran expuestos los empleados de acuerdo a la normatividad vigente, soporte de inducción y capacitación de los contratistas en el procedimiento de reporte y actuación en caso de accidentes de trabajo, capacitación en primeros auxilios y uso de extintores, que permita anticiparse y responder ante una posible emergencia.
- **El oferente deberá presentar autoevaluación presentada a la ARL con una calificación superior al 90%, con el fin de validar si cuenta con el adecuado sistema de GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y con el cumplimiento establecido por la resolución 0312 de 2019**
- Es importante que se contemple en la matriz de peligros, el riesgo Biológico, teniendo en cuenta que los contratistas ejecutaran sus labores en una Institución que presta servicios de salud.
- El contratista deberá entregar a la supervisión el protocolo a implementar en caso de que un integrante del equipo presente síntomas de COVID-19, este debe ser de estricto cumplimiento por parte del personal tanto administrativo como operativo.
- El contratista debe entregar a la interventoría o supervisión del contrato el resultado de valoraciones médicas en donde especifique aptitud laboral para manipular alimentos, adjunto a las hojas de vida del personal contratado para la ejecución del contrato objeto de esta convocatoria y anexar copia de Carné de vacunas actualizado de acuerdo al tipo y riesgo ocupacional en la actividad que desarrollara cada persona contratada para la ejecución del objeto de esta convocatoria: Tétanos, Hepatitis B, COVID 19.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	11 de 38		

- En cada centro de producción al interior de Metrosalud debe disponerse un botiquín de primeros auxilios y extintores que cumpla con la normatividad vigente desde el primer día del contrato.
- El contratista deberá garantizar la dotación completa de uniformes y elementos de seguridad y protección personal para sus empleados desde el primer día del contrato, capacitar sobre uso y retiro de estos elementos, así como informar el procedimiento de solicitud de reposición de acuerdo a la normatividad y cumplirlos durante la ejecución contractual.
- Todo incidente y/o accidente laboral en el que se vea involucrado el contratista, que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, en las instalaciones de la ESE Metrosalud deberá ser reportado por el contratista a su respectiva área de seguridad y salud en el trabajo, a la supervisión de este contrato y enviar a la oficina de Seguridad y salud en el trabajo de la ESE Metrosalud su respectiva investigación.
- Certificación por parte de su respectiva ARL con nivel de riesgo Bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad

2. INFRAESTRUCTURA Y MANTENIMIENTO.

- **Instalaciones físicas:**

El proponente deberá contar con una sucursal en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana que cuente con la estructura administrativa y operativa que garantice el cumplimiento del contrato, para ello deberá especificar en su propuesta como se compone esta.

La bodega deberá contar con área para almacenamiento de alimentos, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013. Dicha sede deberá ser referenciada en la oferta con Certificado de Libertad y Tradición en la cual se identifique la dirección del inmueble y Certificado de Uso de suelos expedido por la Oficina de Planeación Municipal en la que se constató la actividad que se puede desarrollar.

La E.S.E Metrosalud entregará al contratista seleccionado en arriendo el área física y equipos existentes en cada una de las unidades hospitalarias para la preparación y almacenamiento de los alimentos, previa revisión y valoración del estado de esos equipos para que el contratista manifieste su interés de recibir los bienes en arrendamiento. Si el contratista considera que uno o varios equipos de la E.S.E no se encuentran en condiciones adecuadas, deberá informarlo a la supervisión del contrato y asegurar otro equipo que sí se encuentre en buen estado de funcionamiento y que cubra las necesidades del servicio de alimentación al cuál será asignado.

El arrendamiento se cobrará de acuerdo con las áreas en metros cuadrados que se encuentra especificado en el **Anexo N°9**.

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 o desarrollar otro tipo de actividades diferentes a las mencionadas en el presente documento.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	12 de 38		

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; al momento de iniciar el contrato se elaborará un documento entre las partes donde se especifique el registro inicial.

- **Mantenimiento de instalaciones físicas:** Metrosalud será responsable del mantenimiento de la infraestructura física en lo que respecta a:

- Redes de acueducto y alcantarillado internas.
- Redes de energía internas.
- Redes de telecomunicaciones internas.

Nota. Los daños que se generen en ocasión a fallas de servicios propios de Metrosalud, serán asumidos por la entidad, ejemplo, un daño eléctrico general de la UH que genere daños en lámparas y equipos que utilice el servicio, para tal efecto **antes de realizar el respectivo arreglo** se hará un estudio técnico del origen del daño para saber a cuál de las partes le corresponde asumir los costos del arreglo.

Todos los mantenimientos y adecuaciones en la infraestructura que se requieran generados por el contratista durante la ejecución del contrato por el uso de la planta física serán responsabilidad de este.

Para las adecuaciones requeridas y mantenimiento general de los espacios físicos para cumplimiento de normatividad vigente **el contratista deberá presentar por escrito 1 mes después de iniciar la ejecución del contrato, el diagnóstico de adecuaciones en infraestructura física y mantenimiento de ductos de campanas que se requieren**, este diagnóstico será analizado por la supervisión del contrato y las áreas pertinentes de la ESE Metrosalud para definir un plan de intervención

- **Responsabilidad del contratista ante actuaciones de los terceros:** Sera responsabilidad del contratista la gestión, seguimiento y resolución de las situaciones que afecten la planta física o equipos propiedad de Metrosalud que hayan sido causadas por sus proveedores o terceros contratados para la prestación del servicio.

3. EQUIPOS.

Metrosalud entregará mediante inventario los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación (Anexo **10**) con sus respectivas hojas de vida, los cuales solo utilizara el contratista para la prestación de los servicios objetos de la presente convocatoria, siempre y cuando estos equipos estén en buenas condiciones de uso y el contratista acepte recibirlos en arrendamiento, en caso contrario, el contratista deberá traer sus equipos y los equipos de Metrosalud se darán de baja y serán trasladados para el archivo.

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

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	13 de 38		

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.

-Mantenimiento de equipos: El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos dejando los respectivos registros, en caso de que el equipo se encuentre en malas condiciones se le debe informar a la supervisión y solicitar que el mismo sea dado de baja; 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 de propiedad de Metrosalud y de sus respectivas hojas de vida.

Para ello, el contratista deberá presentar **15 días después de iniciada la ejecución contractual** la propuesta del plan de mantenimiento de equipos (preventivo – correctivo) con respectivo cronograma que será de estricto cumplimiento durante la ejecución contractual, asimismo, en caso de requerirse podrá solicitar a la supervisión el retiro de los equipos que se encuentren en condiciones deficientes solicitando que se les de baja y sean retirados

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 que el daño del bien sea irreparable y se compruebe que este se generó por causas atribuibles al contratista, este deberá asumir la suma que corresponde al valor del bien o lo repondrá 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 esté 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.

En caso de que se le dé de baja a algún equipo por haber cumplido su vida útil soportado en un concepto técnico, esta situación deberá notificarse por escrito a la Supervisión y/o interventoría quien lo retirará del inventario y el contratista deberá reemplazarlo para dar continuidad en la prestación del servicio.

4. VISITAS DE RECONOCIMIENTO

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	14 de 38		

Los proponentes deberán hacer visita obligatoria simultánea a las instalaciones de los hospitales donde se presta el servicio objeto del contrato, de acuerdo con el cronograma establecido en los términos de referencia.

Cada posible proponente debe contar con transporte para su equipo de trabajo, **se sugiere que este conformado por personal administrativo, área de calidad y área de mantenimiento**

Estas visitas son fundamentales para la presentación de las respectivas propuestas, por lo tanto, quien no cumpla con este requisito no podrá presentar oferta, toda vez que se reitera la visita técnica acreditarla y garantizarla que:

- Los posibles proponentes conozcan el entorno de la empresa en la cual deberán prestar el servicio.
- Conocerán los equipos existentes y su estado con el fin de tenerlos en cuenta para la cotización del servicio.
- históricamente se maneja un 30% de pacientes adicionales que se encuentran hospitalizados en los servicios de urgencias. Conocerán las condiciones físicas de cada servicio de alimentación, y los accesos a los servicios a donde deben realizar la distribución de los alimentos.

Con esta certificación de visita no podrá alegarse posteriormente causas de generación de desequilibrio en la ejecución del contrato por no conocer con claridad y previo a la participación en el proceso las condiciones de ejecución del mismo.

Posterior a la visita el proponente deberá presentar en su propuesta discriminado por cada unidad hospitalaria:

Listado de equipos que ajustara para la ejecución contractual garantizando en cada unidad hospitalaria el adecuado almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos.

Listado de menaje a dotar para la ejecución contractual teniendo en cuenta que las camas hospitalarias reportadas son para los servicios de hospitalización y adicional se encuentran los pacientes hospitalizados en los servicios de urgencias.

Lo anterior, debido a que el contratista estará obligado a completar los equipos faltantes para la adecuada prestación del servicio y cumplimiento de la normatividad en el tema y se compromete a cumplir con lo presentado en su propuesta.

5. PROCESO ADMINISTRATIVO DE SOLICITUD, DISTRIBUCIÓN, ADICIÓN Y CANCELACIÓN DE DIETAS.

-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 a través del aplicativo SAFIX.

Tabla 4: Horarios de solicitud de dietas por el personal de enfermería de la ESE Metrosalud a través del sistema SAFIX

Tipo de servicio	Horario establecido para solicitud
Desayuno	4:00 a.m. a 7:00 a.m.
Media mañana	4:00 a.m. a 9:30 a.m.
Almuerzo	4 :00 am a 10:30 a.m.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	15 de 38		

Algo	4 :00 am a 14:30 pm
Comida	4 :00 am a 16:00 p.m.
Merienda	4 :00 am a 18:30 p.m.

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 en el aplicativo SAFIX, una vez se identifiquen los pacientes con esta coloración no se suministrará dieta a estos así tengan solicitud abierta.

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.

Nota. Debido a las medidas implementadas en algunos momentos por el Covid-19 o en caso de presentarse causas de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobables, de común acuerdo entre supervisor y contratista podrán ajustar los horarios de entrega de cena por temas de movilidad en días de restricción (cuarentena sin generar problemas en el servicio o la atención).

-Adiciones de dietas: Las **adiciones** se refiere al ofrecimiento de una porción de harina, una porción de proteico y una bebida caliente o fría sin leche y en las dietas líquidas claras la adición será una aromática (en caso de las entrecomidas) o consomé (en caso de comidas principales).

Estas adiciones están habilitadas para solicitar en el sistema cuando se ha cerrado el horario para solicitar cada uno de los servicios del día, situación que se requiere por lo diversos horarios en los que se hospitalizan los pacientes a fin de no tener ayunos prolongados.

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:

Tabla5: Horarios de solicitud de Adiciones por el personal de enfermería de la ESE Metrosalud a través del sistema SAFIX.

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

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	16 de 38		

-Cancelación de dietas: Se consideran dietas o preparaciones canceladas y no facturables las que cumplen con el proceso de cancelación por parte del enfermero jefe en el sistema Safix antes de salir del servicio de alimentación en el horario establecido para ello.

Se establece que enfermería debe realizar las cancelaciones en el sistema de acuerdo al siguiente horario:

Tabla 6: Horarios de Cancelación de dietas por el personal de enfermería de la ESE Metrosalud a través del sistema SAFIX.

SERVICIO	HORA CANCELACION
DESAYUNO	4 a 7: 30
MEDIA MAÑANA	4 a 9: 30
ALMUERZO	4 a 11 :30
ALGO	4 a 14 :30
COMIDA	4 a 17:30
MEDIENDA	4 a 19:30

Por lo anterior, el contratista deberá ingresar al sistema Safix y actualizarlo en estos horarios para verificar dichas novedades y evitar ensamblar alimentos ya cancelados.

Cuando no se realiza por enfermería el adecuado proceso de cancelaciones de dietas y estas son ensambladas y llevadas a los servicios donde ya no se encuentra el paciente, las dietas se llevarán de nuevo al servicio de alimentación para ser desechadas, facturadas y diligenciar el registro en planilla de "dietas solicitadas y no entregadas).

Se debe generar por el contratista: Indicador mensual de dietas no canceladas con sus causas y el valor respectivo de dichas dietas y el indicador de pacientes que aparecen en el sistema en amarillo y la enfermera jefa no realizó cancelación de la dieta oportunamente.

-Distribución de dietas: En los siguientes horarios deben salir los carros de distribución hacia los diferentes servicios.

Tabla 7: Horarios de Distribución de dietas por el contratista del servicio de alimentación a los pacientes hospitalizados en la ESE Metrosalud.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	17 de 38		

Tipo de servicio	Horario establecido para distribución
Desayuno:	7:50 am
Media mañana:	9:50 am
Almuerzo	11:50 m
Algo:	2:50 pm
Comida:	5:50 pm
Merienda	7:30 pm

Las auxiliares de distribución deben dispensar de manera informada la dieta a cada paciente confirmando su identificación con el ficho realizado previamente de acuerdo a los datos suministrados por el sistema Safix en la solicitud de dieta.

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, tampoco es permitido dejar alimentación en los servicios de enfermería o a los acompañantes salvo que se presenten alguna de las situaciones especiales relacionadas a continuación:

-Entrega de dietas para pacientes con situaciones especiales:

Pacientes con aislamiento y alimentación por sonda: A los pacientes con aislamiento o solicitud de gastroclisis se entregarán las dietas en recipientes desechables, **debidamente marcadas con los fichos**, directamente al personal de enfermería quien firmará formato correspondiente "entrega de alimentación para paciente aislado" y será encargado de dispensarla al paciente. Si al momento de realizar la recolección de loza de los demás pacientes en cada uno de los servicios aún se encuentran estas dietas en los puestos de enfermería, el contratista se llevará estos alimentos al servicio de alimentación para desechar y se registrará datos del paciente en formato "dietas solicitadas y no entregadas".

Debido al aumento del número de pacientes hospitalizados en aislamiento por la pandemia COVID-19, la E.S.E Metrosalud asumirá el costo del material desechable, **solamente para las dietas de los pacientes aislados en las salas de hospitalización**. El contratista será responsable de asumir el costo del material desechable del 100% de los pacientes de urgencias y de los pacientes que requieren alimentación por sonda (gastroclisis).

Se aclara que Metrosalud solamente asumirá el costo del material desechable que reemplaza la vajilla (platos, pocillos, soperas, vasos en material irrompible de fácil limpieza y desinfección). No se

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	18 de 38		

asumirá el costo de cubiertos desechables, servilletas, bolsas de papel para los cubiertos, papel película; tampoco se asumirá el costo cuando en el 100% de los pacientes el contratista maneja material desechable para distribuir algunos componentes del menú (por ejemplo la fruta, la ensalada, las bebidas, las entrecomidas). Para facilitar el control por parte de la supervisión, el contratista debe estandarizarse en el 100% de los servicios de alimentación respecto al tipo de vajilla o material que se utilizará para servir los componentes del ciclo de menú, y socializarlo por escrito con la supervisión.

El contratista presentará con la propuesta el valor del material desechable, el cual deberá ser mantenido durante toda la vigencia del contrato (solamente se incrementará el IPC en caso de que por adición o prórroga el contrato continúe de una vigencia a otra). El valor del material desechable será presentado en la propuesta, en el anexo 5 (hoja valor desechables aislados).

Para la elaboración de la factura correspondiente al material desechable de las dietas de los pacientes aislados, el contratista deberá enviar a la supervisión en las fechas establecidas un informe por Unidad Hospitalaria con el reporte del número de servicios entregados por día, y los datos de identificación de los pacientes.

Si durante las visitas de la supervisión o a través del personal asistencial de las Unidades Hospitalarias se identifica que el contratista entrega en material desechable al 100% de los pacientes algún componente del menú que inicialmente se ensamblaba en vajilla, la supervisión no reconocerá el valor del material desechable de los pacientes aislados.

Pacientes de la unidad mental: Como la unidad mental no cuenta con área para preparar los alimentos, estos deben ser preparados en el servicio de alimentación de la UH San Cristóbal, para este centro de atención se suministrará las 3 comidas principales empacadas en desechables y dos refrigerios 1 en la tarde (algo) y otro en la noche (merienda) ofrecidos en empaque individual (bebida y producto comestible tipo harina)

A los pacientes que requieren dieta fraccionada, por ejemplo, dieta hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, no lácteos, hipograsa, hipoprotéica, entre otras, también se les realizará entrega de media mañana, con el fin de garantizar el aporte calórico diario y prevenir una descompensación asociada a ayunos prolongados. Los dos refrigerios de la tarde y la noche serán reemplazados por el algo y la merienda establecidos en los ciclos de menú de las dietas ya mencionadas.

El transporte de estos alimentos estará a cargo del contratista, se debe cumplir con la normatividad vigente para asegurar la inocuidad durante el transporte y la entrega de las dietas, y deben llegar al servicio de la unidad mental en los siguientes horarios donde serán recibidos por el personal de enfermería quien se encarga de dispensarlos al paciente:

Desayuno 8:00 am: incluye desayuno y las media mañana a lugar de acuerdo a tipo de dieta.

Almuerzo 12:00 m: incluye almuerzo y Algo (refrigerio 1 para todos los pacientes).

Comida: 5:30 pm: incluye comida y merienda (refrigerio 2 para todos los pacientes).

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	19 de 38		

Pacientes ausentes por procedimientos: Si al momento de entregar las dietas, el paciente no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas al hospital, el servicio de alimentación guardará la dieta (conservando la temperatura ideal para cada componente), la alimentación no se dejará por ningún motivo en la habitación del paciente, ni en ningún servicio de enfermería.

Se aclara que las dietas a guardar corresponden solo a las comidas principales, y se guardaran en el siguiente horario:

Desayuno: hasta 10:00 am
 Almuerzo: hasta las 2:00 pm
 Comida: hasta las 7:00 pm.

Pasado este tiempo el administrador del servicio de alimentación o las auxiliares de cocina deberán llamar al puesto de enfermería para conocer el regreso del paciente y dispensarle la dieta, de no estar en el servicio esta será desechada además de realizar el respectivo descargo de la inconsistencia en el formato de "dietas perdidas".

-REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DE DIETAS A OFRECER.

*Tipos de dietas: **El plan terapéutico de alimentación para la E.S.E. Metrosalud, va dirigido a la atención del 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:

- 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 las dietas básicas de la siguiente manera tanto para adultos como para pediátricos:

- Hiposódica – hipoglúcida
- Blanda hiposódica
- Blanda hipoglúcida

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	20 de 38		

- 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
- Dietas gastroclisis

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.

Minutas patrón: *La ESE Metrosalud entrega las diferentes minutas patrón para cada tipo de dieta (ver ANEXO 5.1), con base en ellas y en este mismo anexo el proponente presentará los ciclos de menú y cotizará los valores de las dietas, el contratista se ve obligado a cumplir durante la ejecución contractual los ciclos de menú presentados en su propuesta y no solamente las minutas establecidas por Metrosalud.*

Ciclos de menú: El proponente deberá presentar en el anexo 5.1 un ciclo de menús diferentes para 14 días; para ello deberá tener en cuenta las porciones de alimentos de 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 por el equipo de nutrición de la ESE Metrosalud, la minuta patrón y los análisis nutricionales de las dietas para esta convocatoria.

Es importante que para la planeación de los diferentes menús el proponente tenga presente que los pacientes hospitalizados en la ESE Metrosalud pertenecen a población del régimen subsidiado de Medellín, por tanto, su cultura alimentaria está basada en alimentos convencionales y preparaciones básicas y típicas de la región, por lo que los ingredientes a usar en los menús y su forma de presentación deben ser ajustados a esta necesidad.

El proponente también deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones puntuales por cada grupo de alimentos y de dietas para planear el ciclo de menú:

Características requeridas por tipos de alimentos:

Bebidas: El tamaño de la porción será de 200cc servida por lo cual la capacidad del recipiente deberá ser mayor.

- En caso de usar café este será instantáneo.
- El Chocolate debe ser en polvo y sin azúcar.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	21 de 38		

- Todas las bebidas llevarán azúcar en empaque comercial o edulcorante y mezclador biodegradable (el mezclador se entregará cubierto, de forma que se evite su contaminación).
- Los jugos deben ser de fruta natural (60 gramos) o pulpas cuya dilución sea equivalente a 60 gramos de fruta por paciente

Lácteos: El tamaño de la porción es de 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: El tamaño de la porción es de 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 en trozos uniformes, servida en utensilio individual, teniendo en cuenta las características del producto que se va a ofrecer.
- En la propuesta presentada por cada proponente se deberá incluir mínimo 4 frutas diferentes en una misma semana. No se podrán repetir frutas en varias comidas o bebidas del día.

Postres: Los postres a ofrecer en las dietas que no requiere control de carbohidratos tendrán una proporción de 30% comerciales y 70% de preparación casera servidos en presentación individual con un tamaño de porción comercial de 40 a 50 gramos y casero de 70 gramos.

Para los pacientes con dieta controlada en carbohidratos el postre será elaborado con endulzantes artificiales y debe estar **debidamente identificado y marcado como apto para paciente diabético**, en estos casos los postres deben ser tipo galletería, pudines o flanes, tortas etc. para cumplir con media porción de harina por paciente como se especifica en las minutas.

Carnes, pollo y pescado: La porción de este grupo de alimentos para adulto y niños esta especificada en cada una de las minutas patrón, por lo cual el deberá contemplar los porcentajes de pérdida en preliminar y método de cocción para cumplirla.

- Para los pacientes pediátricos se dará carne en presentación molida, rollos, croquetas, tortas, albóndigas o desmechada.
- Por semana deberá ofrecerse en los menú las carnes así: 2 veces pollo, 2 veces res, 2 veces cerdo y 1 vez pescado, tanto para el almuerzo como para la comida.
- Si programa dentro de los menús preparaciones donde las carnes lleven mezcla de vegetales, condimentos, harina u otros, debe mantener por paciente las porciones de carne de acuerdo

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	22 de 38		

a las minutas de cada tipo de dieta para garantizar el cumplimiento del tamaño de la porción de este grupo de alimentos. Este tipo de preparaciones solo se permitirán incluir 2 veces por semana para almuerzos y 2 para las comidas.

- Si la ejecución del contrato incluye la época de vigilia, el contratista presentara a la supervisión la respectiva modificación al menú a fin de ofrecer como proteico pescado y evitar pérdidas de alimentos por esta condición.
- Los cortes de carne permitidos serán: cerdo: pierna y cañón, res: tabla, huevo de Aldana, solomo extranjero y posta; pollo: pechuga, muslo y contramuslo (teniendo en cuenta la pérdida por huesos y piel) y pescado en filete y atún enlatado.

Verduras. Tamaño porción: 80 gramos

- Todas las ensaladas llevaran mínimo tres verduras diferentes, más un aderezo o limón.
- Las verduras pueden ser crudas o cocidas.
- Las ensaladas se servirán en plato separado aun cuando esta sea cocida. Las verduras se deberán procesar en cortes pequeños y uniformes, en tamaños adecuados para una adecuada aceptación por parte de los pacientes.

Grasas. Tamaño de porción: 5 cc

- Se utilizarán aceites de canola, girasol, o soya. No se utilizarán aceites de mezclas vegetales.
- La mantequilla del desayuno deberá ser en presentación individual para cada paciente.

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, salchichas y morcilla.

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 (250 cc) con el caldo, en caso de que se ofrezca sopa en crema se debe respetar la cantidad de la porción.
- La otra porción de este grupo de alimentos será equivalente al energético.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	23 de 38		

Características requeridas según tipo de dieta: El proponente se ceñirá a las siguientes especificaciones en la propuesta de ciclo de menú para dar cumplimiento a las minutas solicitadas:

Dieta Normal Adultos: No tiene restricciones de alimentos y por la tanto incluye todos los alimentos básicos de la lista de intercambio, estas dietas se ofrecerán para pacientes a partir de los 13 años.

Dieta líquida clara: El cálculo del aporte nutricional de esta minuta será realizado por el proponente y presentarlo en la oferta, para ello deberá cumplir con 800 calorías distribuidas en 6 comidas al día.

-Las preparaciones calientes podrán ser consomés desgrasados, tés, aromática o agua panela excepto para los pacientes controlados en carbohidratos.

-Las preparaciones frías serán jugos de fruta no ácidos, gelatina y tés.

Líquida Completa: Se permite que en la preparación de esta dieta se incluyan todo tipo de alimentos garantizando la palatabilidad del licuado y cumpliendo con su minuta patrón. La consistencia de esta dieta deberá ser intermedia (ni líquida ni espesa, y debe estar distribuida en seis comidas al día.

Controlada En Carbohidratos (Hipoglúcida): No se permiten alimentos preparados o comerciales que contengan azúcar, panela o miel. Los edulcorantes individuales para el paciente serán de sucralosa o aspartame; no se utilizará sacarina para ninguna preparación.

Dieta Blanda: La dieta blanda cumplirá con las características de blanca química y mecánica, el proponente deberá tener en cuentas las siguientes consideraciones en la planeación de los menús:

- Los alimentos serán de consistencia blanda.
- Las verduras deberán ser cocidas.
- No se suministrarán leguminosas.
- No se suministrará café ni chocolate.
- Los jugos y frutas no serán ácidos.
- No se darán salsas que contengan crema de leche, mayonesa ni condimentos fuertes.
- Las carnes se presentarán en consistencia muy blanda o molida.
- Están excluidos los alimentos fritos.
- El postre será gelatina o dulces de frutas.
- La leche será deslactosada y el sustituto cuajada.

Hiposódica: En la dieta hiposódica se manejarán todas las preparaciones sin sal y se adicionara al almuerzo y la comida un sobre individual de sal de 1 gramo.

- 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.
- Para mejorar el sabor de las preparaciones se debe utilizar hierbas y especias naturales.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	24 de 38		

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 no deberán incluir leche entera, ni crema de leche.

Gastroclisis: El proponente deberá presentar el cálculo nutricional de las gastroclisis con aporte total de 800, 1000, 1200 y 1500 Kcal para dieta normal e hipoglúcida.

El proponente deberá presentar la estandarización de las recetas indicando los alimentos a utilizar teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- La receta estandarizada debe realizarse con 100 calorías adicionales a las requeridas a fin de tener disponible 100 ml de la mezcla para ser almacenada como referente en caso de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).
- Cada gastroclisis deberá ser distribuidas en 6 tomas por día independiente del aporte calórico.
- Cada toma solicitada se entregará directamente al personal de enfermería debidamente rotuladas en empaque individual desechable.
- 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 dentro de la propuesta.
- No se utilizarán alimentos cítricos ni ácidos.
- Cuando se solicite una gastroclisis, la preparación de esta por el contratista será completa (es decir 800, 1000, 1200 o 1500 calorías por paciente) independiente si se pide finalizando el día, el contratista deberá garantizar su adecuado almacenamiento y control de temperatura para suministrar las tomas requeridas para el paciente y se facturara el costo total de la misma.

Dieta para pacientes de Unidad Mental: En la unidad mental de la ESE Metrosalud ubicada en el corregimiento de San Cristóbal se hospitalizan pacientes con patologías psiquiátricas a los cuales se les solicita cualquier tipo de dietas de las anteriormente nombradas, pero adicionalmente por sus características clínicas requieren un incremento al aporte calórico diario por lo que adicionalmente a su patrón de dieta se le suministra 2 refrigerios uno en la tarde y otro en la noche:

Se recuerda que en este punto de atención no se cuenta con espacio para la preparación de alimentos, proceso que se realiza en el servicio de alimentación de la unidad hospitalaria de San Cristóbal desde donde se trasporta dichos servicios.

Para cumplir con las necesidades de este tipo de pacientes el proponente deberá tener en cuenta para desarrollar su propuesta los siguientes aspectos:

- El proponente debe presentar en su propuesta la descripción de refrigerios para 2 semanas incluyendo en ella los productos a ofrecer y su valor tanto para las características de dieta

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	25 de 38		

normal como de hipoglúcida, estos serán ofrecidos en empaque individual y deben contener 1 bebida comercial y 1 producto comestible tipo harina.

- Para la alimentación y los refrigerios distribuidos a la unidad mental se debe tener en cuenta que estos no deben contener productos con cafeína, teobromina (cacao, chocolate, guaraná, te, café) o teofilina (mate, té negro, té verde) dadas las condiciones clínicas de los pacientes a los cuales se les va a suministrar.
- Independiente del tipo de dieta solicitada por el médico tratante todas las preparaciones que contengan leche, esta deberá ser deslactosada.
- Las comidas principales deberán distribuirse en recipientes desechables y los refrigerios por ser comerciales en presentación individual. El costo de este material desechable corre por cuenta de Metrosalud, el contratista deberá enviar al supervisor del contrato el informe con el reporte de las dietas entregadas diariamente.
- Para favorecer la seguridad del paciente los alimentos solamente irán acompañados de cuchara desechable de material irrompible para evitar suministro de elementos que puedan generar daño (cuchillos, tenedores) con los que se puedan autolesionar.

Dietas con observaciones por personal de salud: Existen situaciones especiales asociadas a la patología del paciente que requieren modificaciones a la dieta diferentes a los patrones establecidos por Metrosalud, como es el caso de restricción de líquidos, alimentos específicos o consistencias de dietas, los cuales son notificados por el personal de enfermería de manera telefónica o en la casilla de observaciones de la dieta del paciente.

Por lo anterior, el contratista deberá cumplir estas indicaciones en el momento de suministrar los alimentos.

En cuanto al control de líquidos estos se distribuirán en cada comida, de acuerdo a lo estipulado por enfermería en la solicitud de las dietas.

Las dietas prescritas por nutricionista serán distribuidas teniendo en cuenta la solicitud del profesional y serán facturadas por el contratista por porciones de alimentos.

Dietas Pediátricas 1 y 2: La dieta pediátrica 1 es para niños de 6 a 9 meses y la 2 para niños de 9 a 12 meses. El proponente debe tener en cuenta las siguientes indicaciones para el planteamiento del ciclo de menú:

- Se suministrara formula láctea de continuación con dilución estándar de acuerdo al laboratorio propuesto por el proponente, 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 la sopa.
- Las bebidas del desayuno serán coladas de cereales comerciales con contenido de hierro y probiótico, el proponente deberá especificar la marca comercial a utilizar.
- No se darán verduras productoras de gas como repollo, brócoli, coliflor.
- No se utilizarán leguminosas.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	26 de 38		

- 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.

Dietas Pediátricas 3, 4 y 5: Estas son ofrecidas a todos los mayores de 1 año así P3 de 13 a 35 meses P4 de 3 a 7 años y P5 mayores de 8 a 12 años.

- Las porciones requeridas de acuerdo a la edad están especificadas en el **anexo 5.1.** de las minutas
- Las frutas irán porcionadas en rodajas o picadas.
- La carne irá en preparaciones de consistencia blanda en los menores de 3 años, a partir de esta edad podrá ir entera.
- La minuta pediátrica de 1 – 3 años, siempre llevará postre elaborado.
- El huevo revuelto no llevara cebolla ni tomate.
- En el desayuno de los niños menores de treinta y cinco meses no se suministrará arepa o productos crocantes; para los mayores de 3 años si estará permitido.

El contratista incluirá cada día una dieta sin ningún costo para que la supervisión del contrato evalúe el cumplimiento de patrones y las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia de acuerdo al patrón que se desee evaluar.

6. REQUERIMIENTOS DE CALIDAD EN LA PRESTACION DEL SERVICIO.

A. Requerimientos en la producción de los alimentos.

Recepción de materias prima y 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 ya sea atreves de proveedores o carros de su propiedad desde su centro de producción.

Estará a cargo del contratista el control a sus proveedores haciendo que ellos cumplan con la legislación, el contratista deberá presentar mensualmente un informe consolidado de la inspección realizada a sus proveedores, sin embargo la Supervisión podrá verificar en cualquier momento las condiciones de entrega de materia prima, así como el estado de los carros transportadores y definir según hallazgos cambio de proveedores a lugar.

El contratista se obliga a mantener el suministro de todos los productos, marcas comerciales y proveedores presentados en la propuesta, los cuales solo podrán ser modificados con previa autorización de la supervisión del contrato.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	27 de 38		

Después de un mes de ejecución, el contratista deberá presentar a la supervisión un stock mínimo de insumos de alimentos, aseo, elementos de protección personal, limpieza y desinfección máximo de dos días de servicio según los ciclos de menú presentados en su propuesta y de acuerdo a las camas habilitadas, discriminado para cada uno de los servicios de alimentación, el cual está obligado a cumplir durante la ejecución contractual.

Para la distribución externa de alimentos hacia el 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 de alimentos.

El proponente deberá presentar en su propuesta el proceso de compra y distribución a cada una de las unidades hospitalarias de Metrosalud de los alimentos perecederos, no perecederos, insumos de aseo y desechables que utilizará para la ejecución contractual, si en su proceso centraliza la recepción de alguna materia prima deberá especificar la ubicación de su centro de acopio, anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la entidad territorial de salud y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto.

Calidad de la materia prima: El proponente deberá presentar con la propuesta, las listas de chequeo con las especificaciones a evaluar la materia prima e insumos en el proceso de recepción para garantizar la calidad de esta.

El proponente debe presentar un listado de mínimo 2 marcas de productos comerciales que utilizará de cada alimento, y el contratista está obligado a mantener estas durante la ejecución contractual, en el caso que se presenten posibles contingencias por escases de productos o dificultades con proveedores se deberá notificar a la supervisión para autorizar el cambio de marca.

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).

El proponente deberá presentar en su propuesta los proveedor de carnes, pollo y pescado que utilizara para la ejecución contractual presentando las fichas técnicas de los productos cárnico donde se evidencie los procesos de calidad y los permisos del INVIMA que tiene el proveedor y que certifiquen que están habilitado para realizar actividades relacionadas con la cadena productiva de la carne, es decir con el sacrificio, desposte y desprese, importación y exportación, buscando garantizar la inocuidad de carne usada en la ejecución del contrato. El contratista adjuntará el acta de visita de la Seccional de Salud con concepto sanitario favorable.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	28 de 38		

El proponente presentará la documentación de las marcas previamente solicitada en físico y en CD.

Almacenamiento de insumos: El proponente deberá presentar la guía de almacenamiento de la materia prima (incluye frío y seco) teniendo en cuenta los controles establecidos por la norma, los espacios físicos de cada servicio de alimentación, los equipos propiedad de Metrosalud y los que propone completar el proponente para la ejecución contractual; el contratista deberá realizar los procedimientos necesarios para garantizar el cumplimiento de la guía de almacenamiento presentada para cumplir con la protección y calidad microbiológica, organoléptica y nutricional de los víveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.

Producción de alimentos: El proponente deberá presentar un flujograma del proceso de producción de alimentos donde especifique los puntos críticos de control y los formatos de inspección a utilizar.

El proponente deberá presentar la guía de limpieza y desinfección especificando productos químicos a utilizar, diluciones y sus usos.

En todos los procesos de producción de alimentos el contratista 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 evaluados por el profesional de calidad solicitado en esta convocatoria quien presentará mensualmente los informes respectivos a la supervisión del contrato.

En el proceso de producción de los alimentos el contratista estará obligado a cumplir con las minutas establecidas por Metrosalud a través de los ciclos de menús contratados, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica y respondiendo a la demanda del servicio de acuerdo a la solicitud de las dietas.

El contratista deberá presentar **durante el primer mes de ejecución** contractual la estandarización de las recetas que den cumplimiento a todos los menús contratados y su personal deberá estar capacitado en su manejo.

Instalaciones físicas del proponente: Aun sabiendo que la ESE Metrosalud entrega en arriendo las instalaciones físicas en donde se debe realizar la producción de los alimentos requeridos para la ejecución de este contrato, pueden presentarse situaciones que comprometan el desarrollo normal de este, para lo cual se requiere que el proponente disponga de los siguientes aspectos:

- Los proponentes deberán contar con un centro de producción ubicado en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana con capacidad para realizar la producción de alimentos y su transporte hacia la unidad hospitalaria que por alguna contingencia no pueda desarrollar el proceso de producción, para ello el proponente presentará con su propuesta la descripción detallada de su capacidad instalada además de anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la entidad territorial de salud.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	29 de 38		

- Para acreditar este requisito se deberá presentar certificado de libertad y tradición que acredite la propiedad del inmueble o contrato de arrendamiento celebrado con el oferente, el cual deberá tener un plazo igual al propuesto para la operación del contrato más tres meses. El contrato de arrendamiento deberá estar acompañado de certificado de libertad y tradición donde se evidencia la propiedad del arrendador y certificación de vigencia del contrato de arrendamiento con fecha de expedición no mayor a 1 mes.
- La bodega y centro de producción presentada deberá contar con inspección de bomberos del municipio favorable, emitida con 6 meses anteriores a la fecha de la propuesta.
- **Asimismo, si el oferente cuenta con un lugar con domicilio diferente a la planta de producción destinado al almacenamiento o bodega de alimentos deberá contar con 2 conceptos sanitarios favorables SIN REQUERIMIENTO, uno emitido por la autoridad competente para almacenamiento y otro concepto emitido por la autoridad competente para preparación de alimentos, es decir, el oferente deberá aportar estos 2 conceptos sanitarios favorables para garantizar la seguridad de los insumos de alimentación que se guardarán en ese sitio en caso de ser requerido. Si el oferente dentro de su planta de producción cuenta con el área de almacenamiento o bodega, únicamente presentará un concepto sanitario emitido por la autoridad competente.**

Si la última certificación que presenta el proponente de la planta de producción o el área de almacenamiento de las materias primas (en caso de hacer recepción de materia prima para este contrato) emitidas por el ente de control emite **concepto condicionado o desfavorable esto descalificará automáticamente la propuesta.**

Cabe resaltar que en los casos que se deba hacer uso de estas instalaciones y transporte de la alimentación el costo del contrato no podrá ser modificado.

Requerimiento en la distribución y servicio al cliente.

Proceso de ensamble y distribución de los alimentos: El contratista deberá garantizar en este proceso las siguientes indicaciones:

- 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 para servir las porciones.
- Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista deberá contar como mínimo con una balanza digital en las unidades pequeñas en cada servicio de alimentación y contar con al menos 2 balanzas en los servicios más grandes, y para los controles de temperatura deberá contar con 1 termómetro para frío y 1 para caliente desde el inicio de la ejecución contractual y garantizar el total dominio de los elementos de medición, por el personal que los utilice.
- El contratista deberá presentar a la supervisión el plan de calibración de equipos de pesaje y medición de temperatura durante el primer mes de ejecución contractual.
- Cada comida debe ser revisada antes de salir a distribución por el administrador del servicio, comparando la lista de solicitud vs lo ensamblado cumpliendo con las características específicas de cada dieta, y verificando que se cumpla con la presentación.
- La distribución interna de dietas será transportada en carros termos, garantizando la temperatura óptima (superior a 65°C) y el transporte a la unidad mental de igual manera deberá garantizar esta temperatura.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	30 de 38		

- f) Las preparaciones de los alimentos calientes no deben terminarse con más de dos horas de anterioridad al ensamble, con el fin de evitar cambios en sus características organolépticas y nutricionales.
- g) Los alimentos en frío tendrán una temperatura inferior a 4° centígrados al momento de la distribución y estos se deben transportar en carro auxiliar.
- h) La ensalada y el postre deberán ser servidos en plato separado debidamente tapado con papel película.
- i) El cereal de las entrecomidas deberá entregarse en plato y envuelto en papel película, o dentro de su empaque original (en el caso de las galletas o los panes cuya presentación es individual por parte del fabricante).
- j) 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.
- k) 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.
- l) Para los pacientes hospitalizados se utilizará vajilla y la bebida irá en vasos de material irrompible de fácil limpieza y desinfección o vaso desechable.
- m) Para los pacientes hospitalizados en la unidad mental de San Cristóbal, los servicios de urgencias y los pacientes aislados se debe utilizar desechables y sólo se le llevará cuchara y servilleta.
- n) Para pediatría se utilizarán bandejas de pasta y vajilla en material irrompible de color diferente a la usada en los pacientes descritos en numeral anterior, para las dietas pediátricas 1, 2, 3, y 4, solo llevará cuchara y servilleta.
- o) Los cubiertos para adultos serán en material desechable y llevará el juego completo de cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara para el postre, empacados en bolsa de papel, y servilleta.
- p) Los primeros servicios en entregarse en cada piso deben ser los pediátricos e hipoglúcidos.
- q) Cada bandeja debe llevar un ficho que identifique al paciente, tipo de dieta, y número de cama. Los fichos de dietas se clasificarán por colores de acuerdo con el patrón de alimentación de tal manera que permita una identificación rápida. No está permitido marcar las dietas con marcador sobre el papel película o sobre el plato.
- r) 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.
- s) A primera hora de la mañana serán entregadas en los servicios jarras de agua a los pacientes hospitalizados que tengan vía oral y no presenten restricción de líquidos, estas deben tener tapa y máximo de 1000 cc; estas no serán entregadas a pacientes aislados ni de urgencias, para evitar situaciones asociadas a contaminación cruzada.
- t) En los casos de pacientes aislados y pacientes en los servicios de urgencias se le suministrará un vaso desechable con tapa de 16 oz con agua.

Proceso de recolección de bandejas: El contratista iniciará la recolección de bandejas 45 minutos después de haber entregado la alimentación al paciente, pasado este tiempo no se permite dejar ningún alimento en áreas hospitalarias ni en puestos de enfermería.

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.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	31 de 38		

El contratista deberá presentar el proceso de recolección de bandejas donde se evidencia el desobre de alimentos y cada servicio de alimentación mensualmente deberá presentar el indicador de sobras de alimentos.

7. REQUERIMIENTOS EN CONTROLES DE CALIDAD. Para garantizar la calidad del servicio a ofrecer el proponente deberá presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013, dentro del cual se incluya los siguientes aspectos:

Programa de limpieza y desinfección: El proponente deberá especificar los productos que utilizar en cada proceso, sus concentraciones y procedimiento de uso. El contratista deberá garantizar de manera permanente la disponibilidad de químicos, equipos de protección personal e insumos necesarios para cumplir con su propuesta y será responsable del adecuado almacenamiento y manejo de los químicos.

Programa de control de plagas: El proponente deberá presentar un programa de control de plagas con la obligatoriedad de implementarlo con una frecuencia mínima mensual en cada uno de los servicios de alimentación; el contratista está obligado a realizar los cierres y protecciones requeridas para evitar las situaciones de riesgo relaciones con plagas.

Manejo integral de residuos: Estará a cargo del contratista la recolección de bandejas y residuos generados durante la dispensación de las dietas y durante el proceso de producción de alimentos al interior de cada uno de los servicios de alimentación.

El contratista deberá acogerse al plan de residuos hospitalarios de la ESE Metrosalud quien realizará la segregación final de los residuos sólidos y reciclables los cuales son recogidos por la ruta al interior de cada una de las unidades hospitalarias, Metrosalud dotará de las bolsas y el contratista deberá contar con las canecas suficientes al interior de cada uno de sus servicios.

El contratista deberá realizar la segregación final de los residuos biodegradables para ello deberá contar con los recipientes y bolsas acordes al código de colores establecido por la legislación, y deberá contar con una empresa externa certificada para realizar la recolección final en las unidades donde históricamente se genere un alto volumen de residuos biodegradables.

Para los residuos líquidos (grasas y aceites) y los recipientes de los químicos, el contratista deberá contar con los recipientes y el proveedor certificado en el manejo y disposición final de estos.

Para lo anterior, el proponente deberá presentar el proceso que implementará para el manejo de residuos líquidos y biodegradables y anexar la certificación de los proveedores que utilizará para cumplir con el proceso de segregación final de estos.

9. Controles de calidad del agua: El contratista deberá garantizar el control diario del cloro residual y PH antes de iniciar la producción de alimentos, para ello deberá contar con los reactivos químicos de medición acordes al tipo de kit, de igual manera cada tres meses deberá realizar análisis de laboratorio a las características fisicoquímicas y microbiológicas de muestra de agua en cada una de las sedes.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	32 de 38		

En caso de que el registro de cloro residual o las características físicas del agua no sean aptos para el consumo humano el contratista deberá garantizar un plan de contingencia a fin de no interrumpir la prestación del servicio.

10. Controles en calidad microbiológica del alimento: El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales en cada una de las sedes, debe presentar análisis de mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las dietas suministradas, las muestras de alimentos analizadas debe ser seleccionada dentro de las dietas (a mínimo 3 alimento listo para consumo) y aleatorio a 1 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.

El contratista deberá informar oportunamente al supervisor del contrato si alguna de las muestras tomadas presentó resultado no conforme. 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 y por 72 horas en congelación, una muestra de todas las preparaciones del día, incluyendo las dietas licuadas, las fórmulas enterales o gastroclisis. Deberán ser recolectadas en una bolsa estéril con cierre hermético y debidamente rotuladas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de posible brote por enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

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.

11. Controles y seguimiento a proveedores: Será obligación del contratista velar por el cumplimiento en la legislación referente al adecuado almacenamiento y transporte de los insumos y materias primas requeridos para la ejecución contractual por parte de sus proveedores, para ello el proponente deberá presentar en su propuesta el esquema de controles que implementará.

12. Controles en el almacenamiento: El proponente deberá presenta el proceso o los procedimientos a implementar para garantizar:

- Control de temperatura y humedad relativa de las bodegas en seco.
- Controles de temperatura en almacenamiento en frío.
- Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
- Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.
- Buenas prácticas de manufactura para evitar contaminación cruzada en el almacenamiento.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	33 de 38		

- El contratista estará obligado a contar con la dotación en equipos y menaje requeridos en cada punto para cumplir con los procedimientos presentados en lo referente al almacenamiento.

13. REQUERIMIENTOS EN PLANES DE CONTINGENCIA.

El proponente 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), cierre de la planta física del servicio de alimentación y 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 renunciaciones, con el fin de evitar los incumplimientos en el proceso.

14. PROCESO DE FACTURACION DEL SERVICIO.

Teniendo en cuenta las condiciones técnicas anteriormente descritas los proponentes calcularán el valor económico de su propuesta la cual será para la vigencia año 2022.

El valor económico total de la propuesta será calculado por el proponente diligenciando el **anexo 5** donde se especifica el promedio de servicios de alimentación manejados históricamente por la ESE Metrosalud por cada uno de los tipos de dietas y de servicios.

Para realizar la facturación mensual de los servicios prestados en cada una de las Unidades hospitalarias de la ESE Metrosalud se llevará el siguiente proceso en conjunto con el contratista y la supervisión definida por la ESE Metrosalud:

- La solicitud de dieta se realiza a través del sistema Safix de la ESE Metrosalud por el personal de enfermería de acuerdo a las ordenes médicas, en los horarios descritos anteriormente para este proceso los administradores de cada servicio de alimentación darán clic en la entrega de cada uno de los servicios, información que será registrada diariamente en archivo de Excel que cruza el número de dietas con el costo para ellas contratados.
- De manera periódica la supervisión definida por la ESE Metrosalud revisará la planilla de facturación reportada por el contratista comparándola con los informes generados por el sistema Safix y las novedades del servicio para avalar el valor final mensual facturado en cada una de las sedes.
- Cuando el contratista cumpla a cabalidad con las características de los menús contratados y las especificaciones de calidad requeridos por la ESE Metrosalud la facturación se realizará teniendo en cuenta los costos contratados y presentados por el proponente en el **Anexo 5** por cada tipo de dieta y servicio.
- El proponente deberá realizar la propuesta económica del costo por porciones solicitada en el **anexo 5** teniendo en cuenta que:
 - Bajo este listado se facturará por porciones las dietas solicitadas por Nutrición.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	34 de 38		

- Ningún otro profesional del área de la salud podrá solicitar alimentos de este listado.
- Estos valores se tendrán en cuenta para disminuir a la facturación final los alimentos en los que se observó incumplimientos como se describe a continuación:

Cada vez que la supervisión identifique un incumplimiento en alguno de los componentes del menú ofrecido, las dietas se facturarán normal en la planilla de Excel y se diligenciará un archivo de Excel adicional donde se registrará el número de porciones de los alimentos incumplidos en la pestaña "por porción" valor que se disminuirá a la facturación final del mes.

Teniendo en cuenta el cronograma mensual de cierre financiero establecido por la ESE Metrosalud ambas partes se reunirán para consolidar la información y la documentación legal requerida para finalizar el proceso de facturación.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

PRESUPUESTO OFICIAL

Los gastos que se originen de la ejecución del respectivo contrato se imputarán al presupuesto de esta vigencia, rubro N° 245010201, según disponibilidad N°: PDIG 220065 del 06 de enero de 2002, para un total estimado de **DOS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL PESOS M.L. (\$2.652.334.000)**

Teniendo en cuenta que el proceso de selección del contratista se realiza para ejecutar un contrato de seis (6) meses, se tendrá en cuenta el incremento del IPC para el año 2023 si se llega a ejecutar una nueva vigencia, una vez decretado por el Gobierno Nacional y según el porcentaje de incremento se ajustará la oferta económica al valor respectivo del contrato.

Para realizar el respectivo ajuste, el contratista seleccionado dentro de los primeros 15 días del mes de enero de 2023 mediante comunicación por escrito enviará el valor total con el ajuste.

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA

Documentos que debe aportar con la propuesta

- ✓ Documentos jurídicos
- ✓ Documentos financieros
- ✓ Documentos técnicos
- ✓ Documentos de experiencia

7. ANALISIS DEL RIESGO

Riesgo Previsible: Son los posibles hechos o circunstancias que por naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia.

Riesgo Imprevisible: Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra o evento que alteren la ejecución del contrato.

Tipificación del Riesgo: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles de riesgo, que ha criterio de la ESE Metrosalud, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	35 de 38		

Asignación del Riesgo: Es el señalamiento que se hace de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada asumiendo su costo.

<p>De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar, calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidad es que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de</p>	TIPIFICACIÓN	ESTIMACIÓN puede ser Cualitativa ò (probabilidad de ocurrencia o de impacto)		ASIGNACIÓN	
		VALORACIÓN CUALITATIVA			
		PROBABILIDAD	IMPACTO (alta, media-alta, Media-baja, Baja)	VALORACIÓN CUANTITATIVA	CONTRATISTA

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	36 de 38		

<p>selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad a establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta contratación. Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.</p> <p>RIESGOS</p>						
ECONÓMICOS	Por la variación de precio de los insumos	Probable	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	Por el desabastecimiento	Posible	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	por especulación	Posible	insignificante	1% del Valor del Contrato	100%	

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	37 de 38		

DE LA NATURALEZA	Lluvias	Casi cierto	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	
	SOCIALES POLITICOS 0	Paros	Posible	Moderado	10 % del Valor del Contrato	50%
TECNOLOGICOS						
	Nuevos desarrollos tecnológicos que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato	Raro	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	

8. GARANTÍAS EXIGIDAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

- a) **Cumplimiento:** Por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- b) **Calidad:** Por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y 120 días más.
- c) **Salarios y Prestaciones Sociales:** Por el 10% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo del contrato y 3 años más.
- d) **Responsabilidad civil extracontractual:** Por el 20% del valor total del contrato adjudicado y con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato

9. SUPERVISOR O INTERVENTORÍA, CONDICIONES DEL CONTRATO.

La dirección general del 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 (es) será (n) responsable (s) del control técnico, administrativo, financiero y legal del contrato.

La supervisión y/o interventoría realizarán de manera permanente el seguimiento al cumplimiento del objeto contractual; cuando el contratista garantice el 100% de las obligaciones la supervisión será la encargada de avalar el cumplimiento en la entrega de los servicios solicitados, certificando a satisfacción su recibo para la respectiva facturación.

Para avalar el cumplimiento en el servicio final prestado (dietas entregadas a los pacientes hospitalizados) la supervisión evaluará los alimentos de acuerdo a la propuesta de menú contratados, características técnicas, físico-organolépticas y gramaje de las dietas; se permitirá cambio en algún componente del menú 2 veces al mes previamente notificado y avalado por la

Código:	F0701040114	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Vigente a partir de:	26/06/2014		
Página:	38 de 38		

supervisión, en caso de cambios no permitidos o incumplimiento en las características contratadas se notificará por escrito para la respectiva elaboración del plan de mejoramiento.

En los casos donde se identifiquen inconsistencias en el cumplimiento de alguna de las obligaciones contractuales, estas serán notificadas por escrito al contratista para establecimiento de planes de mejoramiento con fechas preestablecidas. **Cuando las inconsistencias sean reiterativas (más de 3 veces el mismo evento), se notificará por parte de la supervisión a la gerencia de la ESE Metrosalud, para la imposición de multas**

FORMA DE PAGO: La E.S.E. METROSALUD pagará el valor del contrato, en forma parcial por mensualidades vencidas, con un plazo no menor a sesenta (60) días siguientes al recibo de la respectiva factura y previa la certificación que el interventor y/o supervisor del contrato expida sobre la entrega a satisfacción del número servicios entregados en los distintos puntos de atención.

Para avalar el cumplimiento en el servicio final prestado (dieta al pacientes) la supervisión evaluará los alimentos de acuerdo a la propuesta de menú contratados, características técnicas, físico-organolépticas y gramaje de las dietas; se permitirá cambio en algún componente del menú 2 veces al mes previamente notificado y avalado por la supervisión, en caso de cambios no permitidos o incumplimiento en las características contratadas se notificará por escrito para la respectiva elaboración del plan de mejoramiento. En los casos donde se identifiquen inconsistencias en el cumplimiento de alguna de las obligaciones contractuales, estas serán notificadas por escrito al contratista para establecimiento de planes de mejoramiento con fechas preestablecidas. Cuando las inconsistencias sean reiterativas (más de 3 veces el mismo evento), se notificará por parte de la supervisión a la gerencia de la ESE Metrosalud, para toma de decisiones frente a la situación. -

EL CONTRATISTA, deberá presentar la factura al interventor o supervisor del contrato, anexando un informe detallado de los servicios prestados en el respectivo mes y la constancia y la planilla de pago de Aportes Al Sistema De Seguridad Social Integral. El interventor elaborará el acta de recibido a satisfacción y la auditoria respectiva y pasará a Tesorería los soportes requeridos para su trámite de pago.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Nombre Juan Pablo Londoño Arango Elizabeth Palacio Lobo	Nombre Liliana María Álvarez Gómez	Nombre Lina María Giraldo Henao
Cargo Contratistas apoyo a la supervisión	Cargo Asesora Jurídica	Cargo Subgerente Red de Servicios
Fecha Enero 2022	Fecha Febrero 2022	Fecha Febrero 2022