

Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

1 de 22

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

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

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

Este servicio está fundamentado y formulada en el plan de compras de la vigencia 2016, debidamente aprobado por el comité de recomendaciones y adjudicaciones de la empresa, que hace parte integrante de estos estudios previos, el cual se constituye una herramienta importante en la programación y planeación de los recursos institucionales, que permitirán el logro de los objetivos y cumplimiento de los planes de acciones de la empresa.

OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES

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

CONDICIONES TECNICAS

CONDICIONES REQUERIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Recurso humano

- ✓ Todo el personal requerido para el cumplimiento de éste 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, al igual que deberá dar continuidad laboral al personal que la empresa contratante considere idóneo.

43

Vigente a partir de:	26/06/2014	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Página:	2 de 22		

- ✓ El contratista seleccionado, deberá disponer en cada uno de los servicios de alimentación de las diferentes Unidades Hospitalarias de la ESE Metrosalud, de un Nutricionistas de tiempo completo, administrador del servicio de alimentación, excepto en las unidades hospitalarias de San Antonio y 12 de Octubre que por su grado de complejidad podrá ser administrado por personal con experiencia certificada no inferior a un año en servicios de alimentación.
- ✓ Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:
 - Haber realizado el curso de manipulación de alimentos y carne que lo acredite.
 - Las manipuladoras de alimentos deben tener una capacitación de 10 horas durante la ejecución del contrato sobre buenas prácticas de manufacturas y presentar un cronograma con metodología, duración y facilitador con idoneidad técnica y científica. (Resolución 2674 art. 12 y 13)
- ✓ El personal contratado debe tener experiencia en servicios de alimentación hospitalaria no inferior a un año, soportada en la hoja de vida, las cuales deben reposar en cada una de las sedes donde se presta servicio. Estas deben estar disponibles para las visitas de habilitación, acreditación, interventoría y entes de control.
- ✓ Exámenes de laboratorio al inicio del contrato con vigencia de un año: KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, debidamente evaluados por el médico de salud ocupacional, quien certificará si el personal es apto para manipular los alimentos. Estos exámenes deben tener como mínimo un año de elaborado, con control cada año y que repose en la hoja de vida.
- ✓ Para las unidades hospitalarias de Manrique, Belén, Santa Cruz, castilla Se contará con un mínimo 40 horas/ día de manipuladora, garantizando el horario del servicio de 6 am a 8 pm de lunes a domingo.
- ✓ Para las unidades de San Javier, Nuevo Occidente, Buenos Aires, San Antonio y 12 de Octubre se contara con un mínimo de 24 horas/ día) de manipuladora, garantizando el servicio de 6 am a 8 pm de lunes a domingo.
- ✓ El Administrador responsable de la UH de Manrique, asumirá la atención del centro de salud de Santo Domingo.
- ✓ El personal vinculado por el contratista deberá estar afiliado al sistema general de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y demás aportes parafiscales que la ley establece.
- ✓ En caso de que se presenten cambios de personal en alguno de los servicios, el contratista, reportará oportunamente a la interventoría, el cambio respectivo, presentando la hoja de vida del nuevo personal y los requisitos anteriormente nombrados.
- ✓ Personal con eventos de salud reconocidos como infectocontagiosos, deberá ser retirado del servicio y remplazado.

Dotación para las preparadoras y Personal que Distribuye la alimentación



Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

3 de 22

- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ No deben tener bolsillos ubicados por encima de la cintura; en caso de utilizar delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura, para evitar contaminar los alimentos, y accidentes de trabajo.
- ✓ Gorros en material que permita la ventilación y que sean cómodos para garantizar el uso adecuado y el cubrimiento total del cabello.
- ✓ Zapatos tapados, livianos, de color claro y suela antideslizante.
- ✓ Tapabocas desechables para manipular alimentos terminados con cambio al mismo en cada servicio (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 de malla para uso de cuchillos.
- ✓ Guantes térmicos para preparación de alimentos calientes.
- ✓ Manoplas de calor para manejo de recipientes calientes.

PUNTOS DE ATENCION

La E.S.E. Metrosalud cuenta con **367** camas con un estimado aproximado de 26.500 raciones por mes, no obstante Metrosalud solo establece estos promedios y raciones para efectos de determinar el valor del contrato; el número de raciones pueden ser mayores o menores a este estimado, dependiendo del porcentaje ocupacional en cada Unidad Hospitalaria, el cual puede variar de mes a mes.

Unidades donde se debe prestar el Servicio

San Cristóbal, Doce de Octubre, Castilla, Buenos Aires, Santa Cruz, San Antonio da Prado, San Javier, Belén, Nuevo Occidente, Manrique y el Centro de Salud Santo Domingo Sabio, Adscrito a la UPSS de Manrique.

El Centro de Salud Santo Domingo no tiene espacio físico para la preparación de alimentos, por lo tanto, el contratista seleccionado deberá garantizar la distribución y el suministro de alimentación a los pacientes hospitalizados en este centro desde la Unidad Hospitalaria a la que pertenece.

Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

4 de 22

INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS

El contratista deberá presentar con la propuesta, la lista de especificaciones de alimentos a utilizar.

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 2674/2014, 2505/2004, 5109/2005).

El contratista deberá garantizar que los productos y/o materia prima no perecedera a utilizar en cada uno de los servicios de alimentación, serán adquiridos a proveedores del valle de Aburra, con el fin de facilitar la evaluación de estos.

El contratista debe tener un stock mínimo de insumos que garantice el cumplimiento contractual.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

La empresa contratista debe garantizar en la propuesta, el cumplimiento del decreto 2674 de 2014, artículo 29 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.

ALMACENAMIENTO

El contratista deberá realizar los procedimientos que garanticen el cumplimiento de la guía de almacenamiento, realizar los controles de humedad relativa establecidas en la norma (decreto 2674 de 2014 Capítulo VII), para garantizar la protección y calidad micro biológicas, organoléptica y nutricional de los vivieres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.

PRODUCCIÓN DE SERVICIOS.

El contratista está obligado a cumplir con las minutas contratadas y los ciclos de menús, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica. Deberá llevar controles a los manipuladores en hábitos higiénicos, manipulación adecuada de alimentos, limpieza y desinfección de planta física, equipos, utensilios y alimentos, durante todo el proceso; dichos controles deberán registrarse en los instrumentos diseñados para tal fin.

- 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.

SOLICITUDES DE DIETAS

La solicitud de dietas se realizará mediante el formato propuesto por el contratista el cual debe diligenciarse totalmente incluyendo nombre completo del paciente, fecha de solicitud, edad, número de habitación y número de cama; debe ser firmado y diligenciado por el profesional de enfermería de cada servicio, de acuerdo a las ordenes médicas o prescripción especial del nutricionista de la institución. El contratista garantizará el cumplimiento estricto de las dietas prescritas por el Nutricionista. Las solicitudes no deben tener enmendaduras ni tachones y deben

Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

5 de 22

ser diligenciadas completamente, con lapicero de tinta negra y se utilizará tinta roja para marcar las x de las dietas canceladas.

La edad de los niños, debe colocarse en meses para los menores de 3 años, y en años para los mayores.

El contratista desplazará uno de sus funcionarios de lunes a domingo, a recoger las solicitudes de dietas en cada uno de los servicios de las unidades hospitalarias en los siguientes horarios.

Desayuno:	6:30 a.m.	a	7:00 a.m.
Media mañana:	6:30 a.m.,	a	7:00 a.m.
Almuerzo	10:30 a.m.		
Algo:	1:30 pm		
Comida:	3:30 p.m.	a	4:00 p.m.

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

DISTRIBUCIÓN DE DIETAS Y HORARIOS

La distribución de dietas será transportada en carros termos garantizando la temperatura óptima (superior a 65°) y los alimentos en frío tendrán una temperatura inferior a 4° centígrados, estos se deben transportar en carro auxiliar la cual debe ser registrada en cada uno de los servicios y teniendo en cuenta

- en los servicios de urgencias y en pacientes aislados se utilizará loza desechable y la bandeja roja.
- Las preparaciones de los alimentos no debe terminarse con más de dos horas de anterioridad al ensamble, con el fin de evitar cambios en sus características organolépticas y nutricionales.
- La ensalada y el postre deberán ser servidos en plato separado debidamente tapado con papel vinylpell.
- El postre para los pacientes diabéticos debe ir debidamente marcados como apto para paciente diabético.
- Los cubiertos para adultos serán en material que no se oxide al contacto con el hipoclorito; deberá llevar el juego completo de cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara para el postre, empacados en bolsa plástica o de papel, y servilleta.
- Las bebidas deben llevar mezclador de 15 centímetros de largo y para las dietas líquidas que se requieran, debe llevar Pitillos o cucharas y servilleta. Tanto pitillos como mezcladores deben ser en presentación de empaque individual.
- Para las entre comidas se podrá utilizar loza desechable, pero el contratista será el encargado de su recolección.

Vigente a partir de:	26/06/2014	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	 Metrosalud
Página:	6 de 22		

- 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. El contratista es el encargado de calcularla para 800 kilocalorías y 800 cc de volumen al igual que la receta estandarizada.
- Para pediatría se utilizarán bandejas de pasta y vajilla en material irrompible, compacto, que no se raye ni se manche; debe ser de colores claros; los vasos en colores transparentes. Para las dietas pediátricas 1, 2, 3, y 4, solo llevará cuchara y servilleta.
- Cada bandeja debe llevar un ficho que identifique al paciente, tipo de dieta, y numero de cama.

La entrega de dietas a pacientes aislados se hará directamente a la enfermera Jefe en el puesto de enfermería, quien se encargará de hacerlo llegar al paciente.

El contratista contará con un protocolo que incluye: saludo verificando el nombre del paciente, identificación de quien está entregando, presentación del tipo de dieta y tiempo de recogida de la loza. La alimentación ensamblada debe ser colocada en la mesa en L

Horarios De Distribución De Los Alimentos:

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

Retiro de las bandejas

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

Por ningún motivo quedarán bandejas y loza en las habitaciones, servicios o pasillos del hospital.

Si al momento de entregar las dietas o fórmulas especializadas el paciente no se encuentra en su habitación por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas al hospital. El jefe de enfermería debe reportar este ausentismo y el servicio puede guardar la dieta hasta una hora, si esta novedad no se reportó, la alimentación no se dejará por ningún motivo en la habitación del paciente, ni en ningún servicio y será desechada.

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.

El contratista tendrá un carro exclusivo para la recolección de bandejas y loza con sobras de alimentos.

PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO



Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

7 de 22

El contratista deberá presentar y cumplir un plan de saneamiento que incluya el programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y programa de control de plagas de acuerdo al a la normatividad vigente.

CONTROL DE CALIDAD

El contratista deberá presentar un programa de control de calidad según la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013, dentro del cual se incluya como mínimo los siguientes aspectos reglamentarios:

- Seguimiento y control a proveedores.
- Cumplimiento de especificaciones de materias primas.
- Control de temperatura de los alimentos antes de salir del servicio de alimentación.
- Controles de fecha de vencimiento desde el recibo hasta su utilización.
- Cumplimiento del plan de saneamiento.
- Análisis de Alimentos: El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, a los siguientes alimentos preparados: sopa, arroz, ensalada, carne, jugo, postres preparados dentro del servicio, Formulas nutricionales enterales artesanales, además de ambientes, utensilio y manipulador.
- El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del menú del día y de las fórmulas enterales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.
- Los charoles deben estar en buen estado (sin hendiduras) limpios, brillados y secos, en el momento del ensamble.
- La vajilla será de loza y en perfecto estado.

Mantenimiento De Equipos E Infraestructura

Metrosalud entregará los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación; sin embargo, el contratista deberá completar y garantizar los demás equipos que se requieran para una óptima prestación del servicio. El contratista de acuerdo a las necesidades, podrá realizar traslado de los equipos, a la Unidad Hospitalaria que se requiera, cumpliendo todos los procedimientos internos de traslado de bienes que tiene establecido la empresa. En caso de que se le dé de baja a algún equipo por haber cumplido su vida útil, éste deberá retirarse del inventario y el contratista deberá reemplazarlo.

- Equipos e instalaciones: El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones físicas dejando los respectivos registros; además es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo y realizar su limpieza y desinfección.

Se debe dejar copia del mantenimiento de los equipos y de sus respectivas hojas de vida, al término del contrato.

Seguimiento Al Riesgo

De conformidad con la ley, el contratista debe presentar el manual de seguimiento al riesgo, el cual deberá cumplir en toda la ejecución del contrato; para ello deberá reportar los eventos adversos al interventor del contrato y deberá elaborar los planes de mejoramiento que le correspondan.

Planes De Contingencia

El contratista deberá tener contemplado planes de contingencia para daños en la planta física,

Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

8 de 22

equipos, menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.

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

Instalaciones Físicas Y Dotación

La E.S.E Metrosalud Arrienda el área física para el almacenamiento y preparación de alimentos de cada una de las Unidades, el cual se reajustará al inicio de cada contrato de acuerdo al índice de precios del I PC, del año inmediatamente anterior (1 de enero de cada año); incluye los equipos y el menaje existente, los cuales serán inventariados al momento de la entrega.

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

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

El arrendamiento se cobrará de acuerdo con las áreas en metros cuadrados que se encuentra especificado en el **anexo 8**; los servicios públicos se cobraran de acuerdo al registro tomado de los contadores de energía y acueducto instalados en los servicios da alimentación; al momento de iniciar el contrato se elaborará e documento donde se especifique el registro actual.

MINUTAS PATRÓN

El contratista deberá presentar un ciclo de minutas de 14 días; para ello deberá realizar los respectivos cálculos basados en la lista de intercambio del grupo de consumo de alimentos de la U de A, escuela de nutrición y dietética, segunda edición año 2009, con la cual se realizó la minuta patrón propuesta (Anexos N° 3 y 7)

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

- Grupos de alimentos con el respectivo análisis de calorías, macro y micronutrientes.
- Porcentaje de proteínas, grasas y carbohidratos, según el valor calórico total
- Valor biológico de la proteína.
- Relación grasa saturada, poli insaturada y mono insaturada.
- Porcentaje de carbohidratos concentrados según valor calórico total.
- Formula sintética para todas las minutas patrón y gastroclisis.

Para el cálculo de la minuta pediátrica se tuvo en cuenta: grupos de edad, peso promedio de estos y calorías recomendadas por el ICBF para población pediátrica sana colombiana.

Las minutas terapéuticas se derivan de la minuta patrón normal.

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

Los tipos de dietas más comunes en las Unidades Hospitalarias de Metrosalud, son:

Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

9 de 22

- Normal.
- Controlada en carbohidratos
- Líquida clara
- Líquida completa
- Blanda química y blanda mecánica.
- Hipo sódica
- Hipo grasa,
- Hipo proteico.
- No lácteos.
- Pediátricas: de 6 a 9 meses, de 10 a 12 meses, de 13 a 35 meses, de 35 meses a 7 años de 8 a 12 años.

Para las dietas pediátricas se podrán solicitar también dietas terapéuticas.

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.

Características específicas de la alimentación

Allmentos

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

Vigente a partir de:	26/06/2014	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Página:	10 de 22		

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

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

Bebidas

- Para el desayuno:
- En caso de usar café este será instantáneo
- Chocolate en polvo
- Para los niños de 6 a 12 meses se ofrecerán coladas de cereales
- Las bebidas calientes llevarán 10 grs. de azúcar empaque comercial o edulcorante y mezclador de 15 cms.
- Los jugos deben ser de fruta natural o pulpas cuya porción será de 60 gramos por paciente., pero se exceptúan estas en pediatría para los menores de 12 meses, para los cuales los jugos deben ser de fruta natural, los jugos llevarán 10 gramos de azúcar si lo requiere.
- Si la solicitud de dietas dice libre de lácteos, ninguna comida o preparación llevará este alimento.
- El consomé será desgrasado y preparado con carne magra.

Lácteos

- Para los adultos, la leche será integra o con las modificaciones especificadas en la solicitud de dietas.
- 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

- 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 o entera según la solicitud de dietas.

Postres

- Para los adultos se podrán servir postres de frutas.
- Para los niños, los postres serán gelatinas, pudines, flanes, galletería dulce o tortas.
- Los postres se servirán en plato exclusivo. El 80% de los postres deben ser preparados en el servicio con un peso estándar de 80 gramos y el 20% restante serán en presentación comerciales.

Carnes

- Para los pacientes pediátricos se dará carne en presentación molida, rollos, croquetas, tortas, albóndigas o desmechada.
- El pescado se servirá con sobres de salsa tártara.
- El pollo debe prepararse en forma variada y sin piel.



Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

11 de 22

- Las carnes frías deberán pasar por un proceso de cocción.
- La porción normal de carne para adulto debe ser de 45 gramos en cocido.
- Las preparaciones de carne como albóndigas, áspic, suflé, croquetas y rollo serán de 100 gramos para adultos (80 grs. de carne magra y 20 condimentada o harina) para los niños se respetará el gramaje exacto de la porción de carne.

Verduras

- Todas las ensaladas llevaran su aderezo.
- Todas las ensaladas llevaran mínimo dos verduras.
- Las verduras pueden ser crudas o cocidas.
- El tamaño de la porción será de 70 gramos, (de solo verdura o fruta)
- Todas las verduras serán lavadas y desinfectadas como lo exige la norma.
- Las ensaladas se servirán en plato separado.

Grasas

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

Leguminosas

- En el ciclo de minutas se ofrecerá frijol cuatro veces. Lentejas una vez.

ESPECIFICACIONES DE LAS DIETAS

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

Minutas Normal Adultos

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

Dietas Terapéuticas Adultas Y Pediátricas

En la dieta liquidad clara:

- la bebida caliente podrá ser consomé, te, aromática o agua panela excepto para los pacientes controlados en carbohidratos.
- Bebidas frías: jugos no ácidos bien colados, gelatina.
- Aportará 500 calorías. El cálculo de esta minuta, será realizado por el contratista.

Líquida Completa

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

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

Controlada En Carbohidratos (Hipo Glúcida)

No se permiten alimentos preparados o comerciales que contengan productos con azúcar, panela o miel.

- El tipo de grasa a utilizar en las preparaciones debe ser estrictamente a base de aceites

Vigente a partir de:	26/06/2014	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Página:	12 de 22		

donde haya predominio de ácidos grasos poli insaturados y mono insaturados.

- El incremento de proteína será con leche, quesos y sustitutos y carnes magras.

Dieta Con Líquidos Controlados.

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

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

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

Dieta Blanda Mecánica

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

Hipo Sódica

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

Hipo grasa.



Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

13 de 22

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

Astringente.

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

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

- Los lácteos deben ser deslactosados, las verduras cocidas, frutas sin cascara, jugos colados y no se deben incluir leguminosas.
- Esta dieta solo será solicitada por los nutricionistas asistenciales

Altas en fibra.

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

Gastroclisis.

- Las gastroclisis serán de manejo del Nutricionista Institucional; en caso de no contarse con este recurso, el profesional de enfermería podrá solicitar una gastroclisis que deberá ser de 800 ce y 800 Kcal.
- El contratista dispondrá en cada servicio de alimentación de la estandarización de la gastroclisis de 800 Kcal., la cual deberá colocarse en lugar visible.

Gastroclisis Preparadas.

- Se pueden utilizar mezclas de alimentos licuados.
- Tendrán color agradable, su consistencia no será viscosa para que fluya fácilmente por la sonda.
- No se utilizarán alimentos como limón, vinagre, tomate, maracuyá, naranja, mora, piña.
- Tendrá la relación de líquido dos tercios y de sólido un tercio.
- Los horarios y la composición de la gastroclisis se harán de acuerdo a la indicación del Nutricionista o en los horarios 7:30, 10:30, 1:30, 4:30 y 7:30 pm
- Las gastroclisis serán entregadas a la enfermera Jefe del servicio
- Deberán presentar minuta patrón para las gastroclisis norma e hipo glúcidos

Soporte Nutricional.

- En situaciones especiales solo el nutricionista asistencial podrá solicitar para el soporte

Vigente a partir de:	26/06/2014
Página:	14 de 22

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



nutricional del paciente Formulas nutricionales comerciales como: Ensoy en todas sus fórmulas, Nutren 1.0, Casilán, Glucerna SR. Ensure, Pulmocare, Nepro AP y BP, y Nutren Diabetes, Prowhey Plus, Prowhey DM y renal. Entre otras.

- Para niños Nan PRO 2, Nan sin lactosa 2, Similac en todas sus presentaciones, Ensoy niños en todas sus formulas, Nan AR, pediasure entre otras.

MINUTAS DIETAS PEDIATRICAS

Niños Menores De 6 Meses.

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

Dieta para menores de 6 a 12 meses:

- No se utilizarán frutas acidas y las frutas permitidas serán banano, papaya, manzana, pera, granadilla, mango, guayaba, preparadas en jugos o compotas.
- Las verduras deben ser cocidas en sopa.
- Las bebidas del desayuno serán coladas de cereales comerciales con contenido de hierro y pro biótico
- No se darán verduras productoras de gas como repollo, brócoli, coliflor.
- No se utilizarán leguminosas.
- Las carnes irán licuadas en la sopa.
- Los jugos serán sin azúcar y su preparación será con una porción de frutas con un máximo de 6 onzas.
- Para el total de las preparaciones se utilizará 1 gramo de sal.
- No se servirá ningún alimento en biberón.
- No dar arepa en ninguna comida, ni productos crocantes.

Dieta para niños mayores de 12 meses

- Se utilizará leche integra o la ordenada en la solicitud de dietas.
- La ensalada llevará las verduras quebrantadas o cocidas.
- Las frutas irán polucionadas en rodajas o picadas.
- La carne irá molida, desmechada, en croquetas o albóndigas, o rollos; el pollo podrá ir entero.
- La minuta pediátrica de 1 – 3 años, siempre llevará postre elaborado. El huevo revuelto no llevara cebolla ni tomate.
- En el desayuno de los niños menores de treinta y cinco meses no se suministrará arepa; para los demás, éstas serán ofrecidas solo cuatro veces durante el ciclo y su consistencia será blanda, y llevará margarina.
- Dietas hipocalóricas, hiper-calóricas e hiper-proteicas, además de otras dietas que se puedan requerir y que no estén contempladas dentro de las minutas patrón, serán solo por prescripción del nutricionista del hospital con su respectivo plan alimentario.

ADICIONES Y CANCELACIONES

- Las adiciones a la solicitud de dietas se podrán realizar hasta máximo media hora después del

Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

15 de 22

horario de recogida de la solicitud de dietas y se realizará en un formato especial de adición de dietas, será responsable de este formato el contratista. Se entregará según el tipo de dieta solicitado.

- La cancelación de dietas se hace efectiva hasta tanto la alimentación no haya salido del servicio de alimentación.
- En el caso de que el paciente se encuentre realizándose exámenes o procedimientos por fuera de la institución, el profesional de enfermería solicitará que la dieta sea reservada para cuando regrese el paciente, lo cual podrá hacerse máximo una hora después de hacerse la distribución; el profesional de enfermería será quien informe al servicio de alimentación.
- Si se ha pasado el tiempo de pedido de dietas y se han hospitalizado nuevos pacientes, la enfermera jefa del servicio podrá solicitar entre comida o adición que puede ser una porción de proteico del desayuno, una harina y una bebida o una aromática, estas dietas no tienen horarios de solicitud y deben ser entradas de en el momento que las pidan.
- A los pacientes que están de alta no se les suministrara alimentación exceptuando diabéticos, adultos mayores, niños y embarazados, que por situaciones adversas no puedan retirarse del servicio. Se les solicitará entre comidas y se informará a la administración del hospital, para que se agilice el proceso de egreso hospitalario.
- Solo se suministrará alimentación al paciente en urgencias que se encuentre hospitalizado.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El contratista deberá:

1. Prestar diariamente el servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados de la Unidades Hospitalarias y el Centro de Salud Santo Domingo de METROSALUD en óptimas condiciones de calidad.
2. EL CONTRATISTA deberá garantizar que el personal que contrate cumpla con los requisitos de ley y con las competencias requeridas para la adecuada prestación del servicio.
3. EL CONTRATISTA se compromete a aceptar la interventoría al contrato y a responder las indicaciones o requerimientos escritos que haga el interventor en el término establecido por el. Además de realizar los controles de calidad en los servicios prestados.
4. Llevar un estricto control sobre el valor ejecutado y facturado, con el fin de evitar que el valor acumulado supere el valor total del presente contrato. En el evento que esto suceda METROSALUD no responderá por el pago de los servicios prestados en exceso.
5. Se obliga a pagar el canon de arrendamiento de las áreas con los servicios de acueducto y alcantarillado, luz elementos y accesorios de propiedad de METROSALUD, que se encuentren disponibles debidamente relacionados en inventario que suscribirá cada HOSPITAL Y EL CONTRATISTA, quienes harán calificación conjunta sobre el estado de ellos, su antigüedad y funcionamiento a la fecha de entrega, esta acta forma parte integral de este contrato y EL CONTRATISTA será directamente responsable de su mantenimiento preventivo y correctivo.
6. Mantener vigente durante el plazo de ejecución del presente contrato la lista de precios presentada por Ración por tipo de dieta y por adición y preparación de alimentos.
7. El servicio de alimentación será prestado en las instalaciones de METROSALUD, EL CONTRATISTA aportará el personal y los insumos requeridos para la elaboración de los

Vigente a partir de:	26/06/2014	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Página:	16 de 22		

- alimentos, distribuirlos directamente a los pacientes y luego recoger el menaje para su limpieza y manejo.
8. 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.
 9. El contratista debe tener un stock mínimo de alimentos, en cada servicio de alimentación que le permita garantizar la calidad, oportunidad en el servicio y el cumplimiento de las minutas programadas.
 10. La empresa contratista debe garantizar en la propuesta, el cumplimiento de la resolución 2674 del 2014 capítulo VII en lo referente al transporte de los alimentos que utilizará como materia prima para la elaboración de las minutas; además garantizará el cumplimiento de la resolución 002505 del 2004; para ello deberá presentar por escrito el proceso que realizará para dar cumplimiento a esta norma.
 11. El contratista deberá tener en cuenta el cumplimiento de la norma descrita en la resolución 005109 del 2005, sobre etiquetado y rotulado de alimentos.
 12. El contratista deberá realizar los procedimientos que garanticen el cumplimiento de la guía de almacenamiento, realizar los controles de humedad relativa establecidas en la norma (de la resolución 2674 del 2014,), para garantizar la protección y calidad de los víveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final.
 13. El contratista está obligado a cumplir con las minutas contratadas y los ciclos de menús, garantizando su calidad nutricional, organoléptica, microbiológica y deberá llevar controles a sus 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.
 14. La solicitud de dietas se realizará mediante el formato propuesto por el contratista el cual debe diligenciarse incluyendo nombre completo del paciente, fecha de solicitud, edad, número de habitación y número de cama; debe ser diligenciado por el profesional de enfermería de cada servicio, de acuerdo a las ordenes médicas o prescripción especial del nutricionista de la institución. El contratista garantizará el cumplimiento estricto de las dietas prescritas por el Nutricionista.
 15. Dar cumplimiento a los aspectos a tener en cuenta en la servida de bandejas, el proceso de distribución de dietas, y recolección de bandejas descritas en los términos de referencia.
 16. El contratista deberá presentar y cumplir un plan de saneamiento que incluya el programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y programa de control de plagas de acuerdo de la resolución 2674 del 2014.
 17. Metrosalud entregará en calidad de arriendo los equipos que hoy tiene en existencia en el servicio de alimentación; sin embargo, el contratista deberá completar y garantizar los demás equipos que se requieran para una óptima prestación del servicio. El contratista de acuerdo a las necesidades, podrá realizar traslado de los equipos, a la Unidad Hospitalaria que se requiera, cumpliendo todos los procedimientos internos de traslado de bienes que tiene establecido la empresa. En caso de que a algún equipo se le dé de baja por que haya cumplido su vida útil, éste deberá retirarse del inventario y el contratista deberá reemplazarlo.
 18. El contratista es responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, dejando sus propios registros; debe tener planes de contingencia para estos eventos; además es responsable de llevar la hoja de vida de cada equipo y realizar su limpieza y desinfección.
 19. El contratista realizará análisis microbiológicos mensuales, a los siguientes alimentos preparados: sopa, arroz, ensalada, carne, jugo, postres preparados dentro del servicio, leche reconstituida, Formulas nutricionales enterales o lácteas. Además del medio ambiente, el agua, una manipuladora y un recipiente. (De los anteriores sólo se escogerán 5 mensuales.)
 20. El contratista deberá guardar diariamente por 36 horas en refrigeración, una muestra del

Vigente a partir de:	26/06/2014	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS	
Página:	17 de 22		

menú del día y de las fórmulas enterales o gastroclisis y rotularlas, con el fin de realizar análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria.

21. El contratista deberá tener contemplado planes de contingencia para daños en la planta física, equipos y menaje, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio. Deberá tener además, un plan de contingencia para déficit de personal por calamidades domésticas, incapacidades ó renuncias, con el fin de minimizar los incumplimientos en los procesos.
22. Los trabajadores empleados en el contrato por parte del Contratista no adquieren vinculación laboral de ninguna índole con la E.S.E METROSALUD, por lo tanto, corre a cargo del Contratista el pago de salarios, dominicales y festivos, incapacidades, indemnizaciones, bonificaciones y prestaciones sociales a que ellos tengan derecho de acuerdo con su cotización, las leyes laborales y el contrato.
23. El contratista deberá cumplir con cada una de las características específicas de la alimentación y con las especificaciones por tipos de dietas señaladas en los términos de referencia.

MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

De conformidad con lo establecido en el Acuerdo 252 de 2014 Estatuto de Contratación de la ESE Metrosalud, y teniendo en cuenta que cuantía del proceso, se encuentra en la modalidad de selección por convocatoria pública , de acuerdo a lo señalado en el artículo 22 del Acuerdo 252 de 2014, que indica:

Artículo 22. Convocatoria Pública: La selección del contratista se efectuará por Convocatoria Pública cuando la cuantía del proceso a celebrar supere los 2000 salarios mínimos legales mensuales vigentes. Mediante resolución motivada, el Gerente General o la persona en quien haya delegado tal función, ordenará la realización de la respectiva Convocatoria Pública.

PLAZO

El término de contrato será a partir de la legalización del contrato hasta el 15 de Noviembre de 2.016.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Metrosalud efectuó un análisis estimativo del valor del contrato a celebrar, teniendo como variables a observar: Comportamiento de los valores facturados durante la anterior vigencia

El proceso de contratación que se adelanta se hará con recursos propios de la empresa según certificado de disponibilidad N° 160017 del presupuesto 2.016, por valor un valor de dos mil cuatrocientos veinte millones de PESOS M.L. (\$ 2.420.000.000).

DOCUMENTACIÓN

CAPACIDAD JURIDICA



Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

18 de 22

El análisis de los documentos Jurídicos conducirá a determinar si el oferente tiene capacidad legal para celebrar el contrato interadministrativo en los términos establecidos, por lo tanto el proponente deberá presentar los siguientes documentos, sobre los cuales se realizará la verificación.

a) Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1)

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

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

b) Declaración Juramentada

El representante legal deberá suscribir al declaración juramentada Anexo N°2, mediante la cual certifica no ha sido objeto de multas y/o sanciones a consecuencia de incumplimientos cualquiera sea su denominación, durante los últimos dos (2) años.

c) Certificado de pago de aporte a la seguridad social de sus empleados.

Si el proponente es una persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes por sus trabajadores, mediante constancia suscrita por el revisor fiscal si lo hubiere, si no lo hay, por el representante legal, mínimo durante los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. (Art. 50, Ley 789 de 2002 "Reforma Laboral"). En original.

d) Registro Único Tributario

El proponente deberá anexar el registro único tributario (RUT), expedido por la dirección de impuestos y aduanas nacionales (DIAN).

e) Certificado de existencia y representación legal

Certificado de Existencia y Representación Legal de la persona jurídica o Documento equivalente expedido por la autoridad competente dentro de los seis (06) meses anteriores a la fecha fijada para la presentación de la propuesta. La vigencia de la sociedad oferente, la cual consta en el certificado de existencia y representación legal, no puede ser menor a la duración del contrato y dos años más y el objeto de la empresa debe corresponder al objeto de esta contratación.

f) Documento donde consten las atribuciones para contratar del representante legal a nombre de la empresa oferente

g) Registro Único de Proponentes RUP

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

El proponente, deberá estar inscrito y clasificado en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio de su jurisdicción.

La no inscripción, clasificación y calificación en la actividad, especialidad y grupo exigidos para el presente proceso a la fecha del cierre del mismo, o la no inscripción actualizada en la misma fecha, dará lugar al rechazo de la propuesta.

Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

19 de 22

La inscripción del proponente debe estar vigente (En firme) en los términos establecidos por el Decreto 1510 de 2013 y renovado al momento de presentar su propuesta, y el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio deberá haber sido expedido dentro de los seis (06) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta.

h) Resolución de Nombramiento y/o Acta de posesión del representante legal

i) Fotocopia de documento de identidad del representante legal

CAPACIDAD FINANCIERA

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

Sea persona jurídica o persona natural, el proponente deberá adjuntar los estados financieros a (30) de Junio de 2014. En el caso de presentarse proponentes con la figura de Consorcio o Unión Temporal, los documentos de carácter financiero deberán presentarse por cada uno de los integrantes que conforman el Consorcio o la Unión Temporal.

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

- ✓ Balance General a 30 de Junio de 2015, el cual deberá discriminar por separado los activos y pasivos corrientes, con sus respectivas subcuentas, es decir aquellas partidas que serán realizables o exigibles, respectivamente, en un plazo no mayor a un año; ello con el fin de verificar la veracidad de la información contenida en el Anexo N° 6
- ✓ Estado de Resultados a 30 de junio de 2015
- ✓ Fotocopia legible de la tarjeta profesional del contador
- ✓ Formato Anexo 6 Plantilla para información financiera diligenciada

Con el fin de garantizar la solvencia económica y patrimonial del proponente, que asegure a la entidad la ejecución sin riesgos económicos del objeto a contratar, se examinará la información financiera reflejada en el balance general a 30 de Junio de 2015, en relación con su capital de trabajo, nivel de endeudamiento y el índice de liquidez, de la siguiente manera:

INDICADOR	CONDICION
1. Capital de trabajo	Igual o superior al 20% del valor total de la propuesta presentada
2. Endeudamiento	Igual o inferior al 70%
3. Liquidez	Igual o superior a 1

Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

20 de 22

El proponente deberá calcular los índices antes descritos de acuerdo con las cifras contenidas en los Estados Financieros a 30 de junio de 2015 diligenciando para ello el Anexo 6 Plantilla para información financiera, la cual debe anexarse a la propuesta.

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

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

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

INDICADORES:

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

CT = Activo corriente - Pasivo corriente

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

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

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

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

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

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

Este indicador debe ser inferior o igual al 70%

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

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

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

Liquidez (L)

L = Activo corriente / Pasivo corriente

El proponente deberá acreditar una liquidez igual o superior 1

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

Vigente a partir de:

26/06/2014

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS



Página:

21 de 22

aplicando la siguiente formula.

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

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

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

DOCUMENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA

El oferente deberá acreditar experiencia mínima acumulada de dos (2) años (2014-2015) y/o lo corrido de la presente vigencia en donde se contemple el desarrollo del objeto de esta convocatoria en instituciones prestadoras de servicios de salud, para lo cual debe anexar mínimo una (01) y máximo dos (02) con entidades públicas y/o privadas, donde la sumatoria del valor de los contratos debe ser igual o superior al presupuesto oficial.

Todos los contratos que se relacionen deben estar debidamente certificados por la entidad contratante de la siguiente forma, en hojas con membrete y donde haya información donde se pueda verificar la información suministrada: **Anexo 4** Nombre de la Entidad Contratante

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

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

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

Se entenderá por aceptada, la ejecución de contratos cuyo objeto principal sea el definido en los presentes términos de referencia, ejecutado o en ejecución a satisfacción del contratante respectivo, en cuyo desarrollo no se causó o ha causado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ningún tipo de sanción por incumplimiento del contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato respectivo, los cuales pueden haber sido impuestas directamente por la entidad contratante, ya sea pública o privada o por

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

terceros, ni se ha hecho efectiva, durante la vigencia del contrato o con posterioridad a su terminación, ninguno de los amparos de la garantía única. El proponente debe tener en cuenta que la información a suministrar, está amparada bajo el juramento sobre veracidad contenido en la carta de presentación de la propuesta.

Certificación de contratos con METROSALUD El oferente deberá indicar en su propuesta qué información que reposa en Metrosalud desea hacer valer dentro del presente proceso, con el objeto de proceder a su verificación, de conformidad no sólo con lo establecido en el artículo 9 del Decreto ley 019 de 2012, sino también conforme a lo dispuesto en el artículo 10 del Código Contencioso Administrativo y en el artículo 13 del Decreto ley 2150 de 1995. Para el caso de la acreditación de la experiencia el oferente deberá indicar en su oferta qué contratos hará valer dentro del proceso, dicha información será validada por Metrosalud, frente a la información que reposa en los archivos de la entidad.

ANALISIS DEL RIESGO

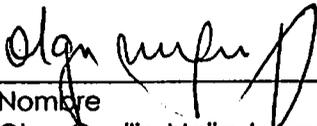
Se anexa un cuadro en documento en Excel que consolida los riesgos que se pueden presentar en el proceso.

SUPERVISION O INTERVENTOR

La interventoría del contrato estará a cargo de las personas contratadas por Metrosalud, toda vez que Metrosalud no cuenta con el número de nutricionistas requerido para realizar el seguimiento de la ejecución contractual, quien tendrá como funciones, las señaladas en el manual de contratación de la entidad.

FORMA DE PAGO

La E.S.E. METROSALUD pagará el valor del contrato, en forma parcial por mensualidades vencidas, dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo de la respectiva factura y previa la certificación que el interventor del contrato expida sobre la entrega a satisfacción del número de raciones o porciones entregadas en los distintos puntos de atención.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
		
Nombre Olga Cecilia Mejia Jaramillo	Nombre Olga Cecilia Mejia Jaramillo	Nombre Martha Cecilia Castrillon Suarez
Cargo Directora Administrativa	Cargo Directora Administrativa	Cargo Gerente E.S.E Metrosalud
Fecha Diciembre 28 de 2015	Fecha Diciembre 28 de 2015	Fecha Diciembre 28 de 2015

Handwritten signature or initials.

MATRIZ DE RIESGOS

CONVOCATORIA PÚBLICA PARA CONTRATAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y EL CENTRO DE SALUD SANTO DOMINGO

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

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

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato? Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad	
6	Específico	Externo	contratación	Regulatorio	Riesgo por desabastecimiento y/o incremento desproporcionado en los precios o de uno o varios de los componentes para la preparación de los alimentos	Incremento en el costo de los insumos	4	4	3	Medio	Entidad	Supervisión permanente del profesional asignado	2	2	4	Bajo	No	Supervisor	Análisis de las propuestas	Terminación del contrato	durante el proceso de contratación	permanente durante el proceso
7	Específico	Externo	contratación	Regulatorio	Incumplimiento de las condiciones sanitarias, de almacenamiento y manipulación de los alimentos.	Sanciones antes de control	4	4	3	Medio	Entidad	Supervisión permanente del profesional asignado	2	2	4	Bajo	No	Supervisor	Análisis de las propuestas	Terminación del contrato	durante el proceso de contratación	permanente durante el proceso