

**Capítulo I: Descripción General**

<p><b>1. Certificado de inclusión en el Banco de Proyectos: (Solo Proyectos de Inversión)</b></p> <p>1.1. Código plan de acción</p>	<p>_____</p>	<p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN SEBASTIÁN DE URABÁ MUNICIPIO DE NECOCLÍ - ANTIOQUIA</p> <hr/> <p>_____</p>
<p><b>2. Fecha de elaboración del estudio previo</b></p>	<p><b>3 DE MAYO DE 2017</b></p>	
<p><b>3. Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo</b></p>	<p><b>ADA LUZ LAZCANO BULA</b></p>	
<p><b>4. Dependencia solicitante</b></p>	<p><b>SUBDIRECCION ADMINISTRATIVA</b></p>	
<p><b>5. Tipo de orden</b></p>	<p><b>SUMINISTRO</b></p>	

**Capítulo II: Descripción Técnica**

<p><b>6. Descripción de la necesidad</b></p>	<p>En cumplimiento de los principios constitucionales de la Función pública, en desarrollo de lo señalado en el artículo 196 numeral 6, de la Ley 100 de 1993 y el Acuerdo 006 de 2014, Estatuto Contractual de la E.S.E Hospital San Sebastián de Urabá, las Empresas Sociales del Estado en materia de contratación se rigen por el derecho privado Código de Comercio y Código Civil.</p> <p>Ahora bien, en cumplimiento de la resolución 1042 del 30 de diciembre de 2015 por medio de la cual se acogió el manual de contratación de esta entidad, de conformidad con el artículo vigésimo tercero numeral 23.1 se verifican los estudios previos estarán conformados por los documentos definitivos que sirvan de soporte para la elaboración del proyecto de condiciones o del contrato de manera que los proponentes o el eventual contratista respectivamente pueden valorar adecuadamente el alcance de lo requerido por la entidad así como la distribución de los riesgos que la misma propone.</p> <p>Por otra parte La E.S.E Hospital San Sebastián de Urabá, para cumplir debidamente con su objeto misional requiere el suministro <b>ALIMENTACION</b> (desayunos, almuerzo, cenas y meriendas) para pacientes del centro de recuperación nutricional, así como refrigerios para actividades programadas por la E.S.E Hospital san Sebastián de Urabá de Encoclá, con el fin de brindar atención de</p>
--	---

calidad que permita garantizar derechos fundamentales de los pacientes, usuarios y personal de la entidad debe proceder a contratar de manera externa dicho servicio.

**7. Descripción y Especificaciones del objeto a contratar**

**7.1. Objeto del contrato:** SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS) PARA PACIENTES, HOSPITALIZADO, REFRIGERIOS PARA ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA E.S.E HOSPITAL SAN SEBASTIÁN DE URABÁ

**7.2. Condiciones del contrato** Se requiere el servicio 24 horas garantizando todos los días de la semana, incluye domingos y festivos

**7.2.1. Características del bien, obra o servicio a contratar (Especificaciones Técnicas) incluyendo los códigos CUBS de cada uno de los ítems a contratar – Ficha Técnica).**

En los documentos anexos de la oferta deberá acreditar las hojas de vida personal y/o relación de cargos indicando la cantidad de horas y acreditando los respectivos cursos de manipulaciones de alimentos.

El oferente deberá comprometerse a contar con la dirección y supervisión de una nutricionista, para cual deberá acreditar la respectiva hoja de vida con todos sus soportes.

Las obligaciones contractuales serán las definidas en la respectiva minuta contractual

El oferente una vez adjuntado el contrato, deberá pagar \$600.000 del valor mensualmente por concepto de alquiler de las instalaciones y menaje

**7.3. Plazo de ejecución del contrato** Desde de la suscripción del acta de inicio al 20 de noviembre de 2017 o hasta que el presupuesto se agote

**7.4. Lugar de ejecución del contrato** Municipio de Necoclí

**7.5. Obligaciones del contratista**

Suministrar la alimentación de acuerdo a la propuesta presentada por el contratista la cual hace parte integral de la presente orden. **2)** El suministro de las siguientes minutas a todo costo, se hará en el horario establecido para cada paciente hospitalizado en la ESE Hospital San Sebastián de Urabá · Desayuno 07:00 horas · Almuerzo 12:00 horas · Cena 17:00 horas. **MINUTA PATRON:** La minuta patrón incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. Según el análisis de la población, diferenciando las recomendaciones nutricionales de género; se determina 2.000 calorías para mujeres y hombres y pediátricos menores de un año 850 Kcal/día y de 1- 9 años 1.568 Kcal/día, en un balance de nutrientes del 15% en proteína 30% para grasa y 55% para carbohidratos del valor calórico total, tomando como base para la conformación de los menús la Tabla de Composición de Alimentos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Los tipos de dieta a realizar serán las siguientes de acuerdo a la prescripción dietética estipulada para cada usuario y la patología que le haya sido diagnosticada.**11) MINUTA PATRÓN DE DIETA NORMAL DEL ADULTO:** grupos de alimentos y porciones de intercambio por comida

GRUPO	DE	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	TOTAL
-------	----	----------	----------	--------	-------

<b>ALIMENTO</b>				
Cereales y raíces y tubérculos	X	X	X	X
Hortalizas, verduras y leguminosas verdes		X	X	X
Frutas	X	X	X	X
Carnes, huevos, leguminosas secas y Mezclas vegetales		X	X	X
Lácteos y derivados	X			2
Grasas	X	X	X	X
Azucares y postres	X	X	X	X

**CARACTERÍSTICAS:** · La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida achocolatada. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. · En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos; diferente a la que se debe servir en el seco. · La porción de fruta puede ser picada o en jugo. **2.1) GRUPOS DE ALIMENTOS Y PORCIONES DE INTERCAMBIO POR COMIDA**

**2.2.1) Refrigerios Nueves- Onces y Noche** La prestación de este servicio se refiere al despacho de las entre comidas de las dietas fraccionadas, a las solicitudes extemporáneas realizadas por la jefe de enfermería o la nutricionista de la ESE. Para esto la institución definió las siguientes Opciones: **Refrigerio sencillo:** Milo (1 vaso de 150cc), compota natural (1 copa de 100cc), refresco de avena (1 vaso de 150cc), jugo de fruta (1 vaso de 150cc), café con leche (1 pocillo de 200cc), agua panela (1 pocillo de 200cc), aromática o té (1 pocillo de 200cc), consomé (1 pocillo de 300cc), fruta picada (porción de 120gr), Colada (1 pocillo de 200cc), agua del filtro caliente (termo de dos litros). **Refrigerio especial:** Consta de una de las bebidas anteriores y una harina como pan de 30gr o 3 unidades de galletas en paquete individual. Soda, saltín normal o integral, club social o ducales. **Merienda de diabético:** Esta definido para la dieta hipoglúcida fraccionada y consta de bebida con leche, endulzante, harina y porción de queso de 30gr. **2.3) DERIVACIÓN DE DIETAS 2.3.1) DIETA ALTA EN FIBRA** La dieta alta en fibra seguirá los mismos parámetros de la normal pero con las siguientes observaciones: · Diariamente se ofrecerán cereales integrales, también se puede brindar arepa de choco o avena. · La fruta debe presentarse en salpicón, picada o entera y se ofrecerá una porción al desayuno independientemente del jugo y otra al almuerzo, aparte de la ensalada. · Las verduras deben estar crudas. · Se debe suministrar dos jarras de agua diariamente, una en la mañana y otra en la tarde. **2.3.2) DIETA LÍQUIDA CLARA - GRUPOS DE ALIMENTOS Y PORCIONES DE INTERCAMBIO POR COMIDA.**

PREPARACIÓN	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Bebida	XX	X	XX
Consomé		XXXX	XXX
Gelatina		XXXX	XX

**CARACTERÍSTICAS:** La bebida puede ser aromática, té, agua panela, Consomé este debe ser claro y desgrasado, preparado con carne magra de res o pollo sin piel, se permite condimentar con hierbas naturales y vegetales para dar sabor, pero se deben retirar al servir la preparación; Siempre se debe servir caliente (> 75o C), Esta dieta es normosódica y siempre debe permanecer disponible en el Servicio de Alimentación, en caso de cualquier requerimiento, la gelatina es sólida, si se requiere se ordenará líquida. En caso de ser hipoglúcida se debe ofrecer gelatina dietética, siempre debe ofrecerse la porción en copa acrílica y no se permite consomé instantáneo con caldos de gallina.

**2.3.3) DIETA LICUADA- CARACTERÍSTICAS:** · Todas las preparaciones deben ser licuadas. Al desayuno se deben licuar todos los alimentos excepto la fruta y el azúcar que se ofrecerá como jugo. · Los cereales a utilizar en desayuno, media mañana, algo y merienda deben ser: pan, galletas de sal o dulces, tostada, maicena, avena, cereales instantáneos. · En el almuerzo y comida: Se licuarán todos los alimentos excepto la fruta y el azúcar que se ofrecerá como jugo. · Al licuado se le adicionará consomé claro desgrasado hasta obtener un volumen de 300cc. · Las frutas deben ser no acidas.

**2.3.4) DIETA BLANDA – CARACTERÍSTICAS:** · La leche de esta dieta debe ser deslactosada · Al desayuno se ofrecerán cereales de fácil masticación, como pan, pandequeso, buñuelo o cereales instantáneos. · Las frutas serán NO ÁCIDAS, de fácil masticación. · Al almuerzo y comida todas las preparaciones deben ser de fácil masticación. · Las carnes pueden ser presentadas como: Molida, desmechada, finamente picada o cortes de carnes blandas como pollo o pescado. · La ensalada debe ser cocida o al vapor. · Los postres de fácil deglución como: pudín, flan o gelatina. · No se ofrecerán frituras ni preparaciones con condimentos artificiales. · Se excluyen las leguminosas.

**2.3.5) DIETA HIPOPROTEICA CARACTERÍSTICAS:** Esta dieta también tiene restricción de Potasio, por lo tanto: · La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa, no se ofrecerá agua de panela en Ninguna situación. · No se permite jamón bajo en grasa en esta dieta. · No se permite: Papaya, melón, banano, guayaba, naranja · No se permite: leguminosas · No se permite acelga, espinaca, habichuela y coles. · No se ofrecerán plátanos de ninguna clase · Las ensaladas deben ser crudas con vinagreta o aderezos apetitosos no llevará leche o yogur.

**2.3.6) DIETA HIPOSODICA – CARACTERÍSTICAS:** La bebida del desayuno debe variarse entre: Chocolate, té, café, cocoa o bebida chocolatada. Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. · Los cereales de esta dieta deben ser normales a excepción de las galletas que deben ser hiposódicas, El queso o sustituto del desayuno deben ser cuajada no se ofrecerá jamón bajo en grasa, ni quesito · El arroz debe ser normo sódico y el resto de preparaciones SIN SAL (Hiposódicas). El almuerzo y la comida deben acompañarse con ½ limón mediano jugoso. A las ensaladas no se les adiciona sal, en reemplazo deben ir acompañadas de vinagreta

de especies naturales, aderezos, hierbas o vegetales naturales como: ajo, cilantro, perejil, cebolla. · Al almuerzo se ofrecerán dulces caseros. · No se permiten carnes frías. **2.3.7) DIETA HIPOGLÚCIDA FRACCIONADA - CARACTERÍSTICAS:** · Todas las bebidas y preparaciones deben servirse sin dulce y acompañarse de un sobre de edulcorante · Los cereales deben ser en alta proporción productos ricos en fibra; se debe ofrecer una vez a la semana arepa de chόcolo; debe tenerse en cuenta la variedad de los cereales de las entre comidas del mismo día. · En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de cereales o plátanos y tubérculos. La bebida con leche debe variarse entre: Chocolate, té, café o cocoa · Se debe disponer en el servicio de productos dietéticos. Diario como una porción de cereal, se ofrecerá avena en diferentes preparaciones. La dieta hipoglúcida no fraccionada, solo se diferenciara de esta en que no llevara entre comidas. **2.3.8) DIETA HIPOGRASA - CARACTERÍSTICAS:** · Se ofrecerán carnes rojas dos veces por semana, los demás días carnes blancas. · La bebida del desayuno debe variarse entre: Té, cocoa · Diario se debe ofrecer dos opciones de bebida para selección del paciente. · La leche a ofrecer debe ser descremada, el queso será bajo en grasa o cuajada · En la porción de sopa se considera el aporte de una porción de plátanos y tubérculos. · No se ofrecerá mantequilla en esta dieta y las preparaciones serán realizadas con aceite de Girasol. **2.3.9) DIETAS PARA PEDIATRÍA** Para la distribución de las dietas terapéuticas pediátricas (pacientes hasta los 5 años), el servicio de alimentación contara con la especificación de la edad en la solicitud de dietas para la adecuación de la porción. **Para los pacientes menores de un año:** · Se debe disponer de cereales infantiles para ofrecer como papillas (Arroz o maíz), y frutas no ácidas, No es permitido el uso de miel de abejas o productos que la contengan. Al desayuno se puede ofrecer bebidas como jugos no se permite el uso de café. La porción de carne de res o pollo es de 40 gr. La presentación será licuada en la sopa, molida o desmechada **Los componentes de esta dieta serán: Desayuno:** bebida, harina blanda y queso o sustituto, **Almuerzo y comida:** sopa, carne y leche o jugo. **Media mañana y algo:** papilla de fruta o cereal infantil. **Para pacientes entre uno y cinco años:** El servicio de alimentación ofrecerá: leche fortificada en hierro para ofrecer como bebida con previa autorización del acompañante, en su defecto se ofrecerá el jugo del día. Se debe disponer cereal fortificado, (tricereal), para la elaboración de compotas previa información al acompañante. Se deben evitar las verduras productoras de gases. La porción de carne de res, pollo cerdo es de 63gr. La presentación será en croqueta, desmechada, molida o en cuadritos. El ciclo de menú para esta edad, corresponderá a preparaciones atractivas y su presentación se destacara por la creatividad de la servida. Estas minutas se ajustaran en su composición y frecuencia, de acuerdo a la patología del paciente y a la prescripción médica o nutricional. **2.4)** El contratista debe presentar un modelo de minuta para el personal de la ESE, que se disponga, distinta a las dietas normales de los pacientes. **3)** El Montaje y adecuación de infraestructura tecnológica y logística para el cumplimiento del objeto de la se hará en las instalaciones de la ESE Hospital San Sebastián de Urabá. **4)**

**Talento Humano** El contratista deberá acreditar el recurso humano dispuesto en la propuesta, con los cursos respectivos. **5)** Para la prestación del servicio debe cumplir con las normas sanitarias y de bioseguridad para la manipulación y procesamiento de alimentos. **6)** La preparación y suministro de la alimentación a pacientes, debe hacerse mediante la información diaria que reporte la enfermera jefe en relación con los siguientes aspectos: cantidad, tipo de dietas y requerimientos especiales, siguiendo las buenas prácticas de manipulación de Alimentos. **7)** El contratista responderá por el mantenimiento, aseo y presentación de las zonas de cocina y aledaños, aspectos que serán verificados por parte de ESE Hospital San Sebastián de Urabá a través de la supervisora de Servicios Generales, con el fin de evitar problemas de contaminación, infección e intoxicaciones. **8)** deberá suministrar elementos de bioseguridad como gorros de cabeza, guantes, calzado adecuado, uniformes y tapaboca personal que laborara como operario en la manipulación de alimentos. **9)** Permitir auditorías a la prestación del servicio, y además atender los requerimientos o no conformidades generadas bien sea de parte de los usuarios o de la institución. Debe acceder a desarrollar planes de mejoramiento concertados a través del supervisor del contrato, y acatar su cumplimiento con acciones de mejora, que aseguren un óptimo desarrollo en la ejecución de la orden. **10)** Realizar al inicio de la orden a su personal estudios bacteriológicos de: uñas, cabellos, frotis de faringe, y examen coprológico. **11)** El ingreso de personal al área de manipulación de alimento es restringido, en caso que se presente la necesidad el personal debe entrar con todas las normas de bioseguridad (gorro, tapa bocas) **12)** Suministrar las minutas requeridas de conformidad a la propuesta presentada la cual hace parte integral de la presente orden. **13)** La preparación y suministro de la alimentación a pacientes, debe hacerse mediante la información diaria que reporte la enfermera jefe en relación con los siguientes aspectos: cantidad, tipo de dietas y requerimientos especiales, siguiendo las buenas prácticas de manipulación de Alimentos. **14)** Presentar informes de la actividad el primer día del mes siguiente al cual se prestó el servicio, el cual debe ser cualitativo y cuantitativo en la forma en que se garantizó el suministro, acompañado del pago al SGSSS.

**7.6. Obligaciones de la ESE Hospital San Sebastián de Urabá** 1. Realizar auditorías y controles en el área de procesamiento de la alimentación. 2. Pagar cumplidamente mes vencido, los valores pactados como contraprestación de los servicios prestados

**8. Plazo de liquidación del contrato** Hasta cuatro (4) meses después del recibido a satisfacción

**9. Fundamentos Jurídicos de la modalidad de selección** Conforme al acuerdo 006 de 2014, se hará invitación directa.

<b>10. Interventoría / Supervisión :</b>	Nombre del funcionario:	ADA LUZ LAZCANO BULA
	No. Cédula de ciudadanía	39.159.713
	Dependencia:	SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA

**Capítulo III: Descripción Financiera**

**11. Soporte técnico y económico del valor estimado del contrato**

<b>11.1 Variables consideradas para calcular el presupuesto oficial</b>	Precios históricos 2015
<b>11.2 Presupuesto oficial (\$)</b>	<b>NOVENTA MILLONES DE PESOS M.L (90.000.000)</b>
<b>12. Forma de pago y requisitos:</b>	Finalizado el periodo contractual, pago que se hará, dentro de los treinta días calendarios siguientes a la presentación de informe, cuenta de cobro, seguridad social, requiriéndose acta de interventoría del supervisor del contrato.

### Capítulo IV: Bases para la Evaluación de Propuestas

<b>13. Justificación de los Factores de Selección</b>	
<b>13.1. Requisitos Habilitantes (Art.5 de la ley 1150 de 2007).</b>	
<b>13.1. 1. Capacidad jurídica</b>	Las personas naturales o jurídicas y las uniones temporales debidamente constituidas. Las personas naturales o jurídicas, las sociedades, consorcios y uniones temporales capaces de contratar con la ESE deberán demostrar su capacidad legal, habilidad y compatibilidad para contratar, al tenor de las disposiciones vigentes sobre la materia
<b>13.1.2. Criterios de selección</b>	<p>Se revisara la propuesta técnica e cuanto a la forma de prestar el servicio, personal que dispondrá, normas de bioseguridad que tendrá, manuales, procesos y procedimientos a establecer para una adecuada ejecución del contrato, controles al personal y al servicio entre otros. Se darán 200 puntos a la mejor propuesta y 100 a las demás. Se calificara con 200 al oferente que presente las mejores minutas de acuerdo a las dietas y que cumplan con los parámetros y gramaje establecidos.</p> <p>Se dará 600 puntos al oferente que acredite el precio más bajo en desayuno, almuerzo, cena, merienda, siempre y cuando las minutas presentadas en cuanto a gramaje y combinación de productos, respeten los lineamientos nutricionales respectivos. Se dará 400 a la segunda propuesta más baja y las demás 200 puntos</p>
<b>13.1.3. Condiciones de experiencia</b>	De seis meses en adelante en actividades similares en cuantía igual a la que está por ofertarse
<b>13.1.4. Capacidad de Organización</b>	Deberá indicar propuesta en la cual indique la forma de prestar el suministro, la forma de organización entre otros
<b>13.2. Factores de escogencia y calificación</b>	Aplica con los criterios de selección.
<b>14. Soportes de la estimación, tipificación y asignación de los riesgos</b>	por la naturaleza del contrato no se vislumbran mayores riesgos, siendo aplicables los establecidos en el manual de contratación, resolución 1042 de 2015

<p>15. Análisis de exigencias de garantías destinadas a amparar los perjuicios de naturaleza contractual o extracontractual, derivados del cumplimiento del ofrecimiento o del contrato, así como la pertinencia de la división de las mismas.</p>	<p>Conforme al Estatuto contractual acuerdo 06 de 2014, se exigirá pólizas de <b>CUMPLIMIENTO</b>: Equivalente al 10% del valor del contrato vigente por el término de duración del contrato y cuatro meses más. <b>2) SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES</b>: Equivalente al 5% del valor del contrato, vigente por el término de duración del contrato y tres años más. <b>3) CALIDAD DEL SERVICIO</b>: Equivalente al 15% del valor del contrato y tendrá vigencia durante la duración del contrato y cuatro meses más</p>
--	---

<p>16. Firmas autorizadas:</p>	
<p><b>ADA LUZ LAZCANO BULA</b>  Líder de la necesidad de contratación  Subdirectora Administrativa</p>	<p><b>WILDER MANUEL PEÑAFIEL ARIAS</b>  Funcionario que aprueba  Gerente</p>