

**EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL
DE BOYACA**

**PROYECTO
PLIEGO DE CONDICIONES**

INVITACION PUBLICA No. 01 -2018

**OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS
HOSPITALIZADOS EN LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACA.**

EL GERENTE DE LA E.S.E. CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE BOYACA

INVITA

A todas las personas naturales o jurídicas que no se hallen incurso en inhabilidades e incompatibilidades de conformidad a la Ley, a presentar propuestas dentro del marco de nuestro Estatuto de Contratación.

INFORMACIÓN GENERAL

1. OBJETO DEL CONTRATO.

La E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, está interesada en Contratar el suministro de alimentación para usuarios hospitalizados en la empresa social del estado centro de rehabilitación integral de Boyacá.

2. CRONOGRAMA.

ETAPAS	FECHA	LUGAR
PUBLICACIÓN DEL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	Enero 23 al 26 de 2018	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
VISITA A LAS INSTALACIONES	Enero 25 de 2018	Subgerencia Km. 1 Vía a Soracá 8:00 a.m.
OBSERVACIONES AL PLIEGO	Enero 26 de 2018	Subgerencia@cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá 8:00 a.m. a 3:00 p.m.
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES	Enero 29 de 2018	ww.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
PUBLICACIÓN PLIEGOS DEFINITIVOS	Febrero 01 de 2018	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
APERTURA DE LA CONVOCATORIA	Febrero 01 de 2018	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá 8:00 a.m.
CIERRE DE LA CONVOCATORIA	Febrero 05 de 2018	Subgerencia – Km 1 vía Soracá 3: 00 p.m.
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS	Febrero 06 de 2018	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
PUBLICACION DE LA EVALUACIÓN	Febrero 07 de 2018	www.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN	Febrero 08 de 2018	Subgerencia@cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá 8:00 a.m. a 4:00 p.m.
RESPUESTA A OBSERVACIONES	Febrero 09 de 2018	ww.cribsaludmental.gov.co Subgerencia – Km 1 vía Soracá
ADJUDICACIÓN	Febrero 12 de 2018	Gerencia – Km 1 vía Soracá
FIRMA Y LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	Febrero 13 y 14 de 2018	GERENCIA – Km 1 vía Soracá

3. PRESUPUESTO OFICIAL.

El monto del presupuesto oficial estimado para la presente invitación es por un valor de quinientos cuatro millones de pesos Mcte. (\$ 504.000.000) para diez meses y medio (10.5) contados a partir del 16 de febrero de 2018.

El monto del presupuesto oficial estimado para el contrato de la presente invitación, se ejecutará con cargo al rubro presupuestal Otras Compras de Servicios para la Venta No. 22010398, del presupuesto de gastos de la vigencia 2018. Las propuestas deben ajustarse a este presupuesto oficial y la ESE. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, no evaluará las propuestas que lo superen.

4. CIERRE DE LA INVITACIÓN.

Esta invitación se cerrará el día Cinco (05) de febrero de 2018 a las 3:00 p.m. en la oficina de la Subgerencia de la ESE. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, día y hora en el que se procederá a abrir y numerar las propuestas recibidas. De la diligencia de cierre del proceso se levantará un acta en la cual se relacionarán las propuestas con los datos básicos como nombre, valor total y número de folios, la que será firmada por el Comité de Contratación de la ESE.CRIB y los asistentes presentes en el cierre.

No se aceptarán propuestas que lleguen con posterioridad a la hora y fecha señaladas para el cierre.

5. VISITA A LAS INSTALACIONES.

Para que las personas naturales y jurídicas interesadas en presentar propuestas puedan resolver las dudas que tengan sobre las características del servicio a prestar, se ha programado una visita a las instalaciones, que se llevará a cabo el día veinticinco (25) de enero de 2018 a las 08:00 Horas, hora oficial de la página Web de la Superintendencia de Industria y comercio, en la oficina de la Subgerencia.

Será requisito obligatorio para la presentación de la propuesta.

NOTA: El contratante ofrece en arrendamiento de las instalaciones de cocina.

6. CONSULTAS Y ACLARACIONES.

Dentro del plazo de la invitación pública, cualquier interesado puede solicitar aclaraciones adicionales de esta invitación pública radicándolas en la oficina de la Subgerencia. El plazo vence el día Veintiséis (26) de enero de 2018, si no se presenta solicitudes de aclaración, se entenderá que el proyecto de pliego de condiciones se ha encontrado satisfactorio y no existen dudas sobre los mismos.

Por consiguiente, no se aceptarán reclamos fundamentados en discrepancias, errores omisiones o dudas de los pliegos.

7. CAPACIDAD JURIDICA.

Se acreditará la capacidad jurídica mediante la presentación de:

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante Legal.
- Carta de presentación de la propuesta, suscrita por el representante legal de la Empresa o de la persona natural proponente, de conformidad con el modelo que para tal efecto se adjunta a los presentes términos de referencia.
- Formato de Hoja de Vida de la función pública para persona natural y jurídica según sea el caso debidamente diligenciado.
- Certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio que debe contener las facultades del Representante Legal y la vigencia de la Sociedad, la cual no puede ser menor a la duración del contrato y un año más. La fecha de expedición no podrá ser anterior a dos meses de la fecha de cierre de la invitación. En el evento de que el Representante Legal no tenga facultad para presentar la propuesta y suscribir el contrato, por exceder las cuantías señaladas en el respectivo documento, deberá anexar la correspondiente autorización del órgano social competente.
- Certificado vigente de inscripción en el Registro Único Empresarial de la Cámara de Comercio en la actividad especialidad y grupo el cual deberá haber sido expedido dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario anterior a la fecha de apertura de la invitación.

Póliza de seriedad por el 10% del valor de la oferta y por el periodo comprendido entre el cierre de la oferta y dos meses más.
- Balance General y Estado de Pérdidas y Ganancias, del año inmediatamente anterior suscrito por contador público con matrícula vigente y fotocopia de la cédula de ciudadanía de los cuales anexará fotocopias.
- Fotocopia del RUT.
- La oferta económica detallada

8- EXPERIENCIA

- 1- Se valorara la experiencia y la Empresa debe contar con una experiencia de más de diez (10) años, si es menor a esta tendrá una menor calificación, en donde cuyo objeto sea suministro de alimentos, modalidad desayuno, almuerzo, comida a cualquier tipo de población hospitalaria y que cuente con personal médico disponible con experiencia en manejo de terapia nutricional hospitalaria. Anexar Certificación.

9. CAPACIDAD ADMINISTRATIVA.

Los proponentes acreditarán su capacidad administrativa mediante la presentación de la siguiente información:

- 2- Certificado de matrícula mercantil correspondiente al domicilio donde se encuentre el proponente.

10. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA DE VERIFICACIÓN:

BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS

Del año inmediatamente anterior del oferente y de cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal, con el cumplimiento de los siguientes requisitos:

El Balance General debe discriminar la parte Corriente y No Corriente del Activo y del Pasivo, debidamente firmados por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal en los casos previstos en la Ley (Artículo 203 del C. Co y Art. 13 parágrafo 2 de la Ley 43 de 1990).

NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS

Con fecha de corte 30 de junio de 2017 en los términos del Artículo 114 del Decreto Reglamentario No. 2649 de 1993.

CERTIFICACIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

Con fecha de corte 30 de junio de 2017

Según los términos del artículo 37 de la Ley 222 de 1995, los cuales deben estar debidamente firmados por el Representante Legal y el Contador Público que los elaboró.

DICTAMEN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

Con fecha de corte 30 de junio de 2017 de acuerdo a los términos del Art. 33 del Decreto Reglamentario No. 2649 de 1993 y Artículo No. 38 de la Ley 222 de 1995 y el Artículo 13 numeral 2 literal e de la Ley 43 de 1990 (auditor externo), (para las empresas que, según lo establecido en el artículo No. 203 del CCO, requieren del Revisor Fiscal).

FOTOCOPIA DE LA MATRÍCULA PROFESIONAL DEL CONTADOR PÚBLICO Y DEL REVISOR FISCAL, donde suscriben los Estados Financieros, expedida por la Junta Central de Contadores.

ACREDITAR SITUACIÓN DE RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA

Del Régimen del Impuesto a las Ventas (Régimen Común o Simplificado RUT). La presentación de la oferta económica debe estar de acuerdo con la responsabilidad certificada por el RUT.

Nota: Los Consorcios y Uniones temporales deberán cumplir con la totalidad de los documentos exigidos en los numerales anteriores para cada uno de los integrantes.

11. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS.

El oferente deberá presentar en la propuesta, la capacidad para Suministrar las raciones (desayuno, media mañana, almuerzo, onces y comida) para los usuarios hospitalizados, con los parámetros dietéticos, organolépticos, de oportunidad y de calidad exigidos tanto por la normatividad como por la Empresa.

El contratista debe presentar dentro de la propuesta, una relación exacta de los equipos y el menaje que ofrece. Si en el transcurso de la ejecución del contrato se requiere de equipos y menaje adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento en que se requiera, o las necesidades del servicio lo demanden. Además realizará mantenimiento preventivo y calibración de equipos y de la infraestructura dejando el debido registro en las hojas de vida para lo cual debe levantar y establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos, minimizando factores de riesgos derivados de estos.

La Empresa contratada deberá ceñirse a los lineamientos del:

1. Decreto 3075 de 1997 en lo concerniente a:
 - ◆ Equipos y utensilios Capítulo II artículos 10 al 12
 - ◆ Personal manipulador de alimentos Capítulo III artículos 16 al 21
 - ◆ Requisitos higiénicos de fabricación Capítulo IV artículos 15 al 21
 - ◆ Aseguramiento y control de calidad Capítulo V artículos 22 al 27
 - ◆ Saneamiento Capítulo VI capítulos 28 al 29
 - ◆ Almacenamiento, distribución transporte Capítulo VII artículos 30 al 34
2. Resolución 2674 de 2013

El proponente debe presentar en la oferta técnica:

- Plan de Manejo de Residuos
- Procedimientos o protocolos de limpieza y desinfección
- Procedimiento para la entrega de cada una de las raciones y recolección del menaje utilizado para tal fin en cada tiempo de comida.
- Programa de control de insectos y roedores para el área bajo su manejo
- Guías sobre especificación de productos, almacenamiento, conservación y manejo de alimentos
- Manual de dietas con las especificaciones, Sistema de evaluación de satisfacción del cliente.
- Descripción del sistema de selección, vinculación, capacitación y evaluación del personal y el procedimiento disciplinario que tiene previsto para los hechos atípicos en la prestación del servicio, además deberá incluir relación de personal con un mínimo de funcionarios profesional y operativo con los que se desarrollará la labor a contratar, garantizando de manera verificable la idoneidad para desempeñar las labores (certificados de capacitación)

- Deben presentar su estructura de costos, en la que demuestre cumplimiento a la norma establecida para tal fin.

12. CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD.

El personal encargado de la prestación del servicio debe llenar los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio. En el momento de iniciar la ejecución del contrato debe tener además del certificado del curso de manipulador de alimentos, el certificado de reconocimiento médico que incluya: coprológico, frotis de uñas, frotis de garganta, certificado médico de acuerdo al perfil epidemiológico.

13. UNIFORMES.

El personal seleccionado para desarrollar las actividades del contrato deberá portar el siguiente uniforme: zapatos antideslizantes, pantalón en material anti fluidos (claro) blusa del mismo color del pantalón en material anti fluidos, gorro, tapabocas, delantal, guantes y gafas antiempañantes, portando siempre en un sitio visible carné de identificación

14. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE

Los oferentes declaran desde ya estar constituidos y su organización adecuada a la regulación prevista por el Estado para la prestación de suministro de alimentos y estar en condiciones de prestar un completo y excelente servicio.

La E.S.E se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquiera o todas las propuestas, así como cancelar este proceso, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a las firmas afectadas por esta decisión.

Todo proponente deberá examinar cuidadosamente los pliegos de condiciones, de informarse cabalmente de todas las circunstancias que puedan afectar de alguna manera las actividades y plazo de ejecución, y los mismos constituirán una exigencia y obligatoriedad para la presentación de la oferta y celebración del contrato en caso de resultar favorecido.

De acuerdo con la ley colombiana, las normas actualmente vigentes se presumen conocidas por todos los Proponentes que participen en el presente procedimiento de selección y en todo caso se aplicará el Estatuto de Contratación de la ESE. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, Acuerdo No. 003 de 2014 y Acuerdo 016 de 2016.

15. OBLIGACIONES DE ORDEN TECNICO DEL CONTRATISTA.

El contratista se obliga a:

- El contratista se compromete a realizar el proceso de suministro de alimentos desde su preparación hasta la distribución a las mesas.
- El contratista se compromete que una vez adjudicado el contrato presentará al interventor del contrato certificado de reconocimiento médico de cada funcionario, al igual que el esquema de vacunación (Hepatitis A, Hepatitis B, tétanos y difteria,

influenza estacional) para este último se pactará con el contratista la presentación de los carnets de acuerdo a los esquemas de vacunación.

- Planear, organizar, supervisar y coordinar la ejecución del contrato según las necesidades de la Empresa.

El contratista se registrará por las condiciones estipuladas en las presentes especificaciones técnicas:

Cumplirá con las leyes y reglamentaciones respectivas: Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Decreto 60 de 2002, resolución 5109 de 2005, resolución 002505 de 2004, resolución 2674 de 2013

El contratista debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional cumpla con las condiciones de calidad, inocuidad entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.

Garantizar que el personal idóneo destinado para la ejecución del objeto contractual reúna los requisitos definidos por el decreto 3075 de 1997 y demás legislación correspondiente.

Suministrar la información necesaria, permitir el acceso e inspección de las instalaciones, responder las comunicaciones, facilitar las condiciones para el desempeño del interventor del contrato y colaborar para el cabal cumplimiento de labores de supervisión.

- 1- El contratista se compromete a desarrollar y actualizar los ciclos de menús cada dos meses de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.
- 2- El contratista se compromete a procesar, empacar, almacenar y distribuir los alimentos y las dietas pactadas en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en la propuesta, el contrato y la normatividad vigente.
- 3- El contratista se compromete a evaluar y mantener las características de las preparaciones de los menús ofertados en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes.
- 4- El contratista se compromete a mantener un inventario adecuado de materia prima que garantice la correcta y oportuna prestación del servicio.
- 5- El contratista se compromete a ofrecer alimentos que cumplan con óptimas características organolépticas y de presentación. Además, debe incluir menús variados y la rotación que tendrán estos.
- 6- El contratista se compromete a evaluar la aceptabilidad de los alimentos y a cambiar aquellas que no presenten mucha aceptación.
- 7- El contratista se compromete a seleccionar a los proveedores y exigirles el concepto sanitario favorable emitido por la Secretaria de Salud o el INVIMA para sus productos e instalaciones. Así mismo exigirá el cumplimiento de normas de higiene y manipulación de alimentos garantizando la inocuidad de los productos
- 8- El contratista se compromete a utilizar equipos en todas las etapas del proceso (desde la obtención de la materia prima hasta la entrega del producto terminado), que cumplan con lo establecido en el decreto 3075 de 1997, decreto 60 de 2002, norma ISO 9001/00 generando en todo momento la

reducción de factores de riesgo de contaminación de los alimentos por mal uso de los equipos utilizados en las fases del proceso.

- 9- El contratista se compromete a tener un programa de control de calidad según lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y 60 de 2002.
- 10- El contratista se compromete a controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos durante todo el proceso, manteniendo la temperatura fuera de peligro, (fríos a menor de 7°C y calientes por encima de 65°C) y un periodo de tiempo que no permita la proliferación de microorganismos (menor a 4 horas después de preparado).
- 11- El contratista se compromete a guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (menú de seguridad) rotulado y almacenado como mínimo 48 horas con el fin de realizar análisis pertinente en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para controles microbiológicos por causas imputables al contratista quien asumirá la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.
- 12- El contratista se compromete a aplicar las normas de higiene y manipulación de alimentos en todas las fases del proceso de producción de dietas desde la obtención de materia prima hasta la entrega final del producto terminado, donde empleará los equipos y utensilios necesarios y adecuados.
- 13- El contratista y todo su personal se compromete y obliga a cumplir con las normas de higiene de manipulación de alimentos permitiendo establecer una barrera sanitaria impidiendo la contaminación de alimentos, con el fin de asegurar la salud y bienestar de los usuarios.
- 14- El contratista se obliga a mantener en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las áreas de: recibo de alimentos, almacenamiento (neveras y alimentos), cocina, baño, vestieros y comedores, disposición intermedia y final de residuos.
- 15- El contratista se compromete a aplicar el plan de saneamiento con sus programas de limpieza y desinfección, disposición de residuos y control de plagas establecido para la sede de la Empresa.
- 16- El contratista se compromete a contar con el personal y los elementos necesarios para garantizar el suministro puntual de los alimentos.
- 17- El contratista se compromete a que si durante la ejecución del contrato se requiere cambio de personal cumplirá con requisitos de recurso humano para contratar personal nuevo.
- 18- El contratista se compromete a informar con anticipación cualquier cambio de recurso humano para su autorización.
- 19- El contratista se compromete a garantizar que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a: uso de uniforme, medidas de protección, aseo personas y normas higiénicas.
- 20- El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de alimentación, sea reemplazado o reubicado en una labor en la que no tenga contacto con la misma mientras no se resuelva su cuadro sintomático.
- 21- El contratista se compromete a cumplir con la construcción e implementación de un sistema de gestión en salud ocupacional para sus empleados alineados a los riesgos a los que están expuestos para el desarrollo propio de la labor.
- 22- El contratista debe informar por escrito al interventor cualquier situación que altere la normal distribución de los alimentos el mismo día en que se presente.
- 23- El contratista debe disponer durante la ejecución del contrato lo siguiente:

- lista de proveedores con fotocopia del acta de la última visita de vigilancia y control en salud pública para fábrica de alimentos y concepto higiénico sanitario favorable.
- Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menú de conformidad con decreto 3075 de 1997.
- Fichas técnicas con los requisitos exigidos a los proveedores de materias primas.

24-El contratista se compromete a asistir y participar en las reuniones programadas por la interventora para hacer seguimiento a la ejecución del contrato.

25-El contratista se compromete a permitir la verificación de la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia del menaje, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.

26-El debido manejo de los residuos generados por la preparación, almacenamiento, distribución y consumo será responsabilidad del proponente teniendo en cuenta la normatividad vigente y las medidas de prevención de roedores y vectores.

27-El contratista deberá presentar planes de mejoramiento frente a quejas y reclamos.

28-El contratista deberá realizar fumigaciones cada dos meses, entregando documentación sobre metodología químicos a utilizar, fichas técnicas a utilizar de cada uno de los químicos, certificaciones de la Secretaria de Salud con la autorización de la empresa que realizará las fumigaciones, así mismo se obliga a presentar el respectivo cronograma de aplicación en el momento de la adjudicación.

29-El contratista deberá entregar un plan de gestión ambiental, el cual deberá contener: programa de ahorro y uso eficiente de agua, programa de ahorro y uso eficiente de energía, plan de capacitación en gestión ambiental y plan de fumigaciones.

30-El coordinador nombrado por parte del contratista deberá estar en permanente comunicación con el líder de gestión ambiental de la Empresa.

16. FACTORES DE ESCOGENCIA DE LA OFERTA:

La E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá adelantará los estudios pertinentes y realizará los análisis comparativos necesarios para adjudicar al proponente cuya propuesta sea la más favorable y conveniente. La metodología a emplear para la evaluación de las propuestas es la siguiente:

17. CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS

Una vez efectuada la revisión jurídica, se adelantará una revisión numérica a los valores totales de las propuestas hábiles, ejercicio que tiene por objeto detectar errores matemáticos y definir su monto en porcentaje; revisión que permite trabajar con valores totalmente corregidos.

17.1- METODOLOGIA:

Se tendrán en cuenta cuatro aspectos: Precio, Minuta, Procesos documentados, y la documentación de evaluación para la verificación de cada uno de los procesos solicitados.

17.1.1 PRECIO: (10 PUNTOS)**Puntaje máximo a obtener: diez (10) puntos**

Descripción	Puntaje
Propuesta más favorable en precio	10
Propuesta que sobrepase hasta en un 5% a la más favorable en precio	5
Propuesta que sobrepase entre el 6% y hasta el 10% a la más favorable en precio	0

Precisión.

Las enmendaduras en precios y/o cantidades, que aparezcan en la propuesta, deberán confirmarse, con nota al margen. Por cada enmendadura se disminuirá un punto descontado del puntaje obtenido en el factor propuesta económica, pues se considera que cada falla es indicativa de negligencia en la preparación de la oferta.

17.1.1- MINUTA: (40 PUNTOS)

El oferente deberá proponer 14 menús teniendo en cuenta las características exigidas en los pliegos, que se encuentran en el anexo **No. 1.**, además tres (3) menús adicionales para fechas especiales, obligándose a rotar el ciclo de minutas cada dos meses previa presentación y aval de la nutricionista de la ESE CRIB.

La presentación de los menús debe contener el respectivo análisis químico con un aporte entre 2000 y 2200 Kcal 15 a 18% de proteína 55 a 60% de carbohidratos 25 a 27% de grasa Su análisis químico se debe hacer en peso neto en crudo utilizando las tablas de composición de alimentos Colombianos ICBF

17.1.2-DOCUMENTACION TECNICA SOLICITADA (15 PUNTOS)

- Plan de Manejo de Residuos (2,5 PUNTOS)
- Procedimientos y protocolos de limpieza y desinfección (2 PUNTOS)
- Procedimiento para la entrega de cada una de las raciones y recolección del menaje utilizado para tal fin en cada tiempo de comida. (2 PUNTOS)
- Programa de control de insectos y roedores y toma de microbiológicos (2 PUNTOS)
- Guías sobre especificación de productos, almacenamiento, conservación y manejo de alimentos (2 PUNTOS)
- Manual de dietas con las especificaciones e identificación de las mismas (2.5 PUNTOS)
- Sistema de evaluación de satisfacción del cliente (2 PUNTOS)

PUNTO 17.1.3 EXPERIENCIA DE LA EMPRESA EN CONTRATACIÓN (15 PUNTOS)

- 1- La Empresa que cuente con una experiencia de más de diez (10) años, cuyo objeto sea suministro de alimentos, modalidad desayuno, almuerzo, comida a cualquier tipo de población hospitalaria será mayormente valorada respecto a las que acrediten menos experiencia como la descrita Anexar Certificación.

Para este efecto el proponente deberá adjuntar un cuadro resumen de los contratos realizados y la duración de los mismos.

El único documento válido para acreditar la experiencia es el certificado de registro único de proponentes (RUP) vigente y en firme.

Los documentos que certifiquen la experiencia deben contener como mínimo los siguientes datos:

Objeto del contrato
Razón social
Valor del contrato
Duración del contrato

La evaluación de la experiencia se efectuará de conformidad a lo siguiente:

Puntaje máximo a obtener: quince (15) puntos:

TIEMPO	PUNTO
10 AÑOS O MÁS	15 PUNTOS
INFERIOR A 10 AÑOS	5 PUNTOS

17.1.4. PROCESO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO A LA DOCUMENTACION TECNICA (20 PUNTOS)

Proceso de evaluación al cumplimiento de lo establecido en el plan de Manejo de Residuos (2,5 PUNTOS)

Proceso de evaluación al cumplimiento de lo establecido en los procedimientos y protocolos de limpieza y desinfección (2 PUNTOS)

Proceso de evaluación al cumplimiento de lo establecido en el procedimiento para la entrega de cada una de las raciones y recolección del menaje utilizado para tal fin en cada tiempo de comida. (2 PUNTOS)

Proceso de evaluación al cumplimiento de lo establecido en el programa de control de insectos y roedores y toma de microbiológicos (2 PUNTOS)

Proceso de evaluación al cumplimiento de lo establecido en las guías sobre especificación de productos, almacenamiento, conservación y manejo de alimentos (2 PUNTOS)

Proceso de evaluación al cumplimiento de lo establecido en el manual de dietas con las

especificaciones e identificación de las mismas (2.5 PUNTOS)

Proceso de evaluación al cumplimiento de lo establecido en el sistema de evaluación de satisfacción del cliente (2 PUNTOS)

Contar con disponibilidad de médico con experiencia en manejo de terapia nutricional hospitalaria (5 puntos)

18- DESEMPATE:

Asignados los puntajes de acuerdo a lo mencionado en el cuadro de Evaluación Técnica - Económica, se elaborara un cuadro resumen y se clasificaran las propuestas en orden descendente de acuerdo con la calificación preliminar.

1. En caso de empate se le adjudicará a quien ofrezca la minuta de acuerdo a patologías presentadas por el paciente regidas por un médico.

19- ADJUDICACION:

La E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá adjudicará al oferente que haya obtenido el mayor puntaje de acuerdo con el resultado de la evaluación, bajo los principios de transparencia, responsabilidad, economía y el deber de selección objetiva.

La adjudicación se llevará a cabo el día Doce (12) de febrero de 2018, mediante resolución firmada por el ordenador y se notificará al proponente favorecido en los términos establecidos en el código contencioso Administrativo. Tal decisión se comunicará a los proponentes no favorecidos dentro de los tres días siguientes a la fecha de adjudicación del contrato.

20. DECLARATORIA DE DESIERTA

La E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá podrá declarar desierta la presente invitación dentro del término de adjudicación en caso de presentarse circunstancias que impidan la selección objetiva del contratista, tales como:

1. Cuando no se presente ningún oferente
2. Cuando a juicio de la entidad ninguna de las propuestas se ajuste totalmente a los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la presente invitación.

Dicha determinación la adoptará la Gerencia de la E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, mediante acto administrativo en el que se señalarán en forma expresa y detallada las razones que han conducido a tal decisión.

21- CONTRATACION

21.1. PLAZO PARA LA SUSCRIPCION

El proponente favorecido con la adjudicación tendrá plazo para la suscripción del contrato a que hubiere lugar, hasta tres (3) días siguientes a la adjudicación.

22.2. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION

El contrato de perfeccionará con la firma de las partes contratantes, el pago de los impuestos y gravámenes, para su ejecución se requiere la aprobación de la garantía única del contrato.

22.3- GARANTÍAS.

La propuesta debe estar acompañada de una póliza de seriedad por el diez (10%) del valor de la oferta y por el periodo comprendido entre el cierre de la oferta y dos meses más.

El proponente favorecido deberá constituir en compañía de seguros o entidad bancaria autorizada para tal efecto, pólizas que amparen los riesgos de: cumplimiento en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del monto de los recursos contratados para su administración y con una duración igual a la del contrato y cuatro (4) meses más; póliza que ampare el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones del personal que haya de utilizar para la ejecución del contrato equivalente al diez (10)% del valor del contrato con una vigencia igual al termino de duración del mismo y tres años más; las cuales deberán ser aprobadas por parte de la E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá mediante acto administrativo.

21.4- FORMA DE PAGO

El valor del contrato será cancelado contra la facturación mensual presentada por el contratista, y avalado por el supervisor del contrato.

21.5- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.- El contratista se obliga a efectuar oportunamente los aportes frente al Sistema General de Seguridad Social en Salud, respecto de todos los trabajadores o personal dependiente a su cargo. Así mismo, garantizará el pago de los aportes parafiscales de éstos trabajadores tales como Cajas de Compensación Familiar, Sena, ICBF, en los eventos en que esté obligado legalmente a efectuarlos. Para establecer un control sobre estos pagos, el contratista deberá remitir cada mes como soporte de su facturación, Fotocopia de la nómina de pago y fotocopia de la planilla pila, de conformidad con el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

ANEXOS

1. Anexo No. 1 Minuta patrón
2. Carta de presentación de la propuesta anexo No. 2

ANEXO No. 1 MINUTA PATRON DIETA NORMAL

GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION CRUDO NETO EN GRAMOS	PORCION SERVIDA EN GRAMOS
DESAYUNO		
Jugo de frutas o fruta entera	1 vaso	250cc- 100gr
Bebida en leche (50% leche 50% infusión)	1 pocillo	300cc
Alimento proteico (Queso o huevo)	60 gramos	60 gramos o 1 unidad
Alimento Energético o cereal	50gramos	1 unidad
Bebida caliente (caldo, consomé)	300cc	300cc
MEDIA MAÑANA		
Lácteo	50gramos o 150cc	1 porción
Postre o cereal	50 gramos	50 gramos
ALMUERZO		
Sopa o crema	300cc	300gr
Carnes (carne, pollo o pescado)	120gr (carne) – 150gr pollo o pescado)	120gramos en promedio depende de la preparación
Cereales (arroz, pasta)	50gr	100 a 120gramos
Ensalada cruda o verduras cocidas	70gr – 120gr	70gr – 120gr
Raíces, tubérculos o plátanos	100 a 120gr	100 a 120gramos
Jugo	250cc	250 gramos mínimo 70 gramos de fruta
Azúcares	Para las preparaciones	
Grasas	Para las preparaciones	
ONCES		
Alimento energético o cereal	50 gramos	1 unidad
COMIDA		
Sopa o crema	300cc	300gr
Carnes (carne, pollo o pescado)	120gr (carne) – 150gr pollo o pescado)	120gramos en promedio depende de la preparación
Cereales (arroz, pasta)	50gr	100 a 120gramos
Ensalada cruda o verduras cocidas	70gr – 120gr	70gr – 120gr
Raíces, tubérculos o plátanos	100 a 120gr	100 a 120gramos
Jugo	250cc	250 gramos mínimo 70 gramos de fruta
Azúcares	Para las preparaciones	
Grasas	Para las preparaciones	

MINUTA PATRON DIETA HIPOGLUCIDA

GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION CRUDO NETO EN GRAMOS	PORCION SERVIDA EN GRAMOS
DESAYUNO		
Jugo de frutas o fruta entera	1 vaso	250cc- 100gr
Bebida en leche (50% leche 50% infusión sin endulzar)	1 pocillo	300cc
Alimento proteico (Queso o huevo)	60 gramos	60 gramos o 1 unidad
Alimento Energético o cereal	50gramos	1 unidad
Bebida caliente (caldo, consomé)	300cc	300cc
MEDIA MAÑANA		
Lácteo	50gramos o 150cc	1 porción
Cereal integral	50 gramos	50 gramos
ALMUERZO		
Sopa o crema	300cc	300gr
Carnes (carne, pollo o pescado)	120gr (carne) – 150gr pollo o pescado)	120gramos en promedio depende de la preparación
Cereales (arroz, pasta)	50gr	100 a 120gramos
Ensalada cruda o verduras cocidas	70gr – 120gr	70gr – 120gr
Jugo sin dulce	250cc	250 gramos mínimo 70 gramos de fruta
Grasas	Para las preparaciones	
ONCES		
Fruta	150 gramos	1 unidad
COMIDA		
Sopa o crema	300cc	300gr
Carnes (carne, pollo o pescado)	120gr (carne) – 150gr pollo o pescado)	120gramos en promedio depende de la preparación
Cereales (arroz, pasta)	50gr	100 a 120gramos
Ensalada cruda o verduras cocidas	70gr – 120gr	70gr – 120gr
Jugo	250cc	250 gramos mínimo 70 gramos de fruta
Grasas	Para las preparaciones	

MINUTA PATRON DIETA PAPILLA

GRUPO DE ALIMENTOS	PORCION CRUDO NETO EN GRAMOS	PORCION SERVIDA EN GRAMOS
DESAYUNO Compota de fruta Bebida en leche (50% leche 50% infusión) Alimento proteico (huevo) Alimento Energético (ponqué) Bebida caliente (caldo, consomé)	180 gramos promedio 1 pocillo 60 gramos 50gramos 300cc	120gr 300cc 1 unidad 1 unidad 300cc
MEDIA MAÑANA Compota de fruta Ponqué	180 gramos promedio 50 gramos	120 gramos 50 gramos
ALMUERZO Compota de proteína Sopa licuada Jugo de fruta	150gramos 300cc 300cc	120 gramos 300cc 300ccc mínimo 70 gramos de fruta
ONCES Compota de fruta Ponqué	180 gramos promedio 50 gramos	120 gramos 50 gramos
COMIDA Compota de proteína Sopa licuada Jugo de fruta	150gramos 300cc 300cc	120 gramos 300cc 300ccc mínimo 70 gramos de fruta

De la minuta patrón se deriva el menú diario el cual debe contener todos los grupos de alimentos establecidos en la minuta patrón.

Se debe tener en cuenta:

Sopa o crema: porción servida

Carnes: Carnes de primera con menos del 30% de grasa pollo (pechuga, pierna o pernil), pescado se debe ofrecer cada 30 días.

Arroz: Con variedad de sabores y colores

Hortalizas y verduras Las ensaladas de verduras deben combinar 2 o 3 variedades de vegetales y con diferentes opciones de aderezo. La verdura cruda la porción servida será de 70gr y la cocida 120 gramos.

Jugo: Se tendrá en cuenta el peso servido.

Leche: Leche entera pasteurizada o en polvo, en caso necesario leche de soya, no se acepta la utilización de sueros

Raíces tubérculos, plátanos o leguminosa seca: La leguminosa seca se debe suministrar 1 vez por semana reemplazando la sopa o el tubérculo, esta no debe alterar la cantidad de proteína animal

Postres: Deben ser naturales

Grasa: Aceite vegetal no se permite el uso de aceite de palma, se puede agregar a las preparaciones mayonesa o crema de leche.

Se debe suministrar a diario caldo de papa o consomé de pollo o carne con tostado o galletas soda sin que este modifique la condiciones nutricionales del menú patrón

CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:

Desde el inicio del contrato la firma contratada se compromete con el hospital a adquirir insumos y víveres de Óptima calidad para la producción de alimentos de pacientes hospitalizados. Para los menús ofrecidos se debe tener en cuenta utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con Información nutricional completa en forma adecuada con fecha de vencimiento, rotulados según resolución 002652 de 2004 (20 de agosto de 2004) emanada del Ministerio de Protección Social "Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado" y utilizar tamaños y empaques que aseguren el menor riesgo Epidemiológico. El Contratista se compromete a mantener las existencias mínimas de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta.

HORARIO DE ALIMENTACION (lunes a domingo incluye festivos)

DESAYUNO 07:15 A 08:00

MEDIA MAÑANA: 10:00

ALMUERZO 11:30 a 12:30

ONCES: 15:00

COMIDA 17:00 A 18:00

Los proponentes deben suministrar la alimentación a los pacientes hospitalizados en el comedor de la institución y deben garantizar el transportar las raciones que sean solicitados por el interventor del contrato o la enfermera jefe a las Unidades de larga permanencia (promedio 20 raciones diarias), o terapia ocupacional (promedio 27refrigerios) por lo que es responsabilidad del contratista organizar la forma de llevar y recolectar el menaje utilizado para suministrar cada uno de los tiempos de comida.

Las dietas especializadas deben ir debidamente rotuladas con nombre del paciente, unidad y tipo de dieta según prescripción



JAIRO MAURICIO SANTOYO GUTIERREZ
Gerente

ANEXO No. 2
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Tunja,

Señores:

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACA
Tunja

El (los) suscrito (s) _____ obrando en nombre propio o en representación de la firma _____, y de acuerdo con los requisitos que se estipulan en los términos de referencia de la invitación pública No. ____ -2018, presenta propuesta por valor de \$ _____ (número y letras)

En caso de que sea adjudicado el Contrato, nos comprometemos a firmarlo y a cumplir con todas las obligaciones señaladas en los Términos de Referencia.

Así mismo declaramos bajo la gravedad de juramento:

- a. Que la información consignada en la oferta es verdadera y autorizó a la E.S.E. Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá para que la confronte y en caso de que esta no corresponda a la verdad me atengo a las consecuencias jurídicas que dicha conducta me pudiere generar.
- b. Que no existen causales de inhabilidad o incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes para participar en la presente contratación y suscribir el contrato respectivo.
- c. Si se nos adjudica el contrato nos comprometemos a constituir la garantía única de cumplimiento que cubra los amparos pertinentes por la cuantía y términos señalados en el respectivo contrato.
- d. Que los precios de la propuesta son válidos por un término de _____ meses contados a partir de la fecha de cierre de la Contratación.
- e. Que hemos tomado nota cuidadosa de las especificaciones y condiciones de la presente contratación y aceptamos todos los requisitos contenidos en los términos de referencia.

El (los) suscrito (s) señala (n) como su dirección a donde se pueden emitir por correo notificaciones relacionadas con ésta contratación la siguiente:

Dirección:

Ciudad:

Teléfono:

Fax:

E-mail:

Atentamente,

Firma

Nombre

Cédula de ciudadanía del Representante Legal