

Empresa Social del Estado
HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

TÉRMINOS DE REFERENCIA

“SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS”

1

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 03 de 2020

FEBRERO DE 2020

CAPITULO I

REFERENCIAS GENERALES DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA

JUSTIFICACIÓN LEGAL

La E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL de TUNJA es una IPS de tercer nivel de atención, cuyo objeto es la prestación de servicios de salud; y teniendo en cuenta que no cuenta en su planta de personal con funcionarios destinados a la producción y distribución de alimentos, se hace necesario contratar alguna persona Natural o Jurídica que cuente con la experiencia que le permita garantizar estándares de calidad, cumplimiento de normatividad vigente para esta actividad, atención oportuna y ágil, con personal amable, debidamente capacitado, evidenciando una excelente presentación en el servicio para los pacientes, estudiantes de internado y autorizados de lunes a domingo; incluyendo festivos, en términos de eficacia y eficiencia, servicios que son indispensables para el adecuado funcionamiento de la entidad.

El HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL de Tunja es una empresa social del estado, atendiendo sus obligaciones legales y estatutarias, le corresponde la obligación constitucional de asegurar la prestación del Servicio público de salud, servicios de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, y los demás servicios incluidos en los planes del sistema de seguridad social en salud, Siendo la dieta nutricional parte esencial y complemento del tratamiento.

La alimentación de los pacientes constituye parte de su tratamiento y por ello son necesarias, un mínimo de condiciones que aseguren la cantidad de alimentos adecuada, la calidad de los mismos, la presentación, condiciones óptimas durante la elaboración, el aporte calórico y nutricional necesario, la variedad de los menús y las garantías higiénico sanitarias reglamentarias, durante el tiempo en que permanece hospitalizado en la institución.

Dentro de los procesos y subprocesos externalizados, la ESE requiere contratar el suministro de la alimentación para los pacientes hospitalizados, estudiantes de internado, prácticas formativas de enfermería, práctica profesional de enfermería, residentes de medicina de la actividad física y el deporte y residentes de medicina familiar, de las universidades con las cuales la ESE tiene convenio vigente, demás autorizados con una persona natural o jurídica que lo ejecute bajo su propia autonomía y responsabilidad, de acuerdo con la oferta y demanda en los diferentes servicios en la institución; los cuales son necesarios para el desarrollo y cumplimiento de sus fines, esencialmente los de prestar servicios de salud a la población del departamento.

Que el **PROGRAMA AMIGOS DEL CORAZÓN**, encaminado a la detección del riesgo cardiovascular de los pacientes hospitalizados, creado mediante la **resolución 055 del 2019** "Por medio de la cual se deroga la resolución 090 del 204 y se actualiza el programa Institucional Amigos del Corazón en la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL de Tunja"; deberá recibir el apoyo para el suministro de dietas acorde a necesidad de tipo de paciente, dentro del desarrollo del mismo se contemplan dietas especiales para pacientes hospitalizados con riesgo cardiovascular.

De igual manera el **PROGRAMA MADRE CANGURO** creado mediante resolución, **No 172 del 29 de agosto del 2017, se deroga la 351** y se definen las políticas relacionadas con el método madre canguro y se actualiza el programa. De 2013 debe garantizar dentro de su adecuado funcionamiento el apoyo nutricional a las madres gestantes.

LA ESTRATEGIA DE INSTITUCIÓN AMIGA DE LA MUJER Y LA INFANCIA – IAMI, Dispone de una política institucional para la promoción, protección, atención y apoyo en salud y nutrición brindando una alimentación

adecuada a la población materna e infantil, con enfoque de derechos, perspectiva diferencial, que garanticen la integralidad, calidad y continuidad de la atención de los servicios y programas dirigidos a gestantes, madres niñas y niños menores de 6 años y que se ponga sistemáticamente en conocimiento de todo el personal de la institución.

Teniendo en cuenta que el manejo integral del paciente hospitalizado incluye el tratamiento nutricional que se enfoca en el manejo de dietas terapéuticas basadas en la patología y en el componente educativo dirigido al paciente y su familia es importante conseguir un equilibrio en la dieta, es uno de los grandes objetivos de la ciencia de la nutrición.

Este equilibrio no es otro que suministrar al organismo los nutrientes esenciales que son carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua en las cantidades suficientes y necesarias para mantener un adecuado estado nutricional y en el caso del paciente hospitalizado; la dieta debe cumplir todas las características especiales y ajustarse a las necesidades nutricionales hospitalarias, Desde el año 2018 la institución está implementando el **SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS** en el cual el equipo de nutrición interviene en la gestión de control de calidad, seguridad alimentaria, asesoría para el diseño y planificación de menús acorde a las diferentes patologías tratadas.

La institución cuenta con 216 camas para el servicio de hospitalización inscritas ante el registro especial de Prestadores de Servicios de Salud, con los recursos humanos, tecnológicos, locativos y científicos necesarios para resolver los problemas de salud del área de influencia, a través de la prestación de servicios de salud de mediana y alta complejidad, acorde a las expectativas y necesidades de nuestros usuarios. Por tanto nuestra capacidad instalada anual al 100% para la atención está dispuesta para 78.8 de días de estancia, con un promedio mensual de 6.570 días de estancia disponibles, sin embargo, dado nuestro índice ocupacional del 136% para la vigencia 2018 y de 140.7% en promedio en el 2019, se alcanzó 106.228 días de estancia con un promedio mensual de 8.852 en 2018 y 113.043 días de estancia en 2019, con promedio mensual de 9420, superando en 47% adicional a nuestra capacidad instalada, con todos los recursos asociados para garantizar la calidad de atención.

3

Durante los últimos años se ha observado un aumento creciente de la demanda del servicio de hospitalización de pacientes al compararlo con el histórico de años anteriores, asociado a esto el poder resolutivo de los menores niveles de complejidad no siempre permite resolver las necesidades de los pacientes, las dificultades contractuales con las EPS en el resto de la red departamental por ausencia de pagos conllevando al cierre de servicios y por tanto, se vean obligados a remitir como traslado primario de los usuarios a nuestra institución, y dado que la vida es un derecho fundamental, nos vemos en el compromiso de prestar servicios de salud, comprendiendo finalmente que es una necesidad de los usuarios y estos no pueden verse afectados.

Así las cosas, y teniendo en cuenta nuestra responsabilidad social y el hecho de ser la única institución de III nivel de complejidad del departamento de carácter público, nos vemos obligados a responder a las necesidades de atención de la comunidad, pese a que esto sobrepasa en gran manera nuestra capacidad instalada y eleva considerablemente nuestros costos. Esta situación ha generado que nos veamos en la necesidad y obligación de la creación de hospitalización en cama en contingencia por emergencia funcional, teniendo en cuenta que nuestro índice ocupacional del año 2017 fue de 122%, 2018 de 136% y 2019 de 140.7%, requiriendo para esto contar con los recursos adicionales suficientes, tratando de minimizar el riesgo de ocurrencia de eventos relacionados con la seguridad del paciente, igualmente asegurando que tengan los mismos derechos de acceso a servicios de apoyo diagnóstico y terapéutico, alimentación, servicio de aseo (limpieza y desinfección), entre otros beneficios que buscan mejorar la atención en salud, garantizando condiciones los atributos de calidad y políticas institucionales.

Teniendo en cuenta los incidentes y eventos adversos presentados con base en el programa de seguridad del paciente por error humano incluidos 2 eventos centinela; en unidad de análisis según plan de trabajo No 9 de 2019, se determinó realizar protocolo de manejo de disfagia CODIGO: RE-PT-03, dentro del cual se establece que los pacientes con riesgo de bronco aspiración, debe ser valorada la deglución por fonaudiología y para esta

valoración se requieren alimentos de diferentes texturas en pequeñas cantidades, para lo cual fonoaudiología realizó listado de alimentos y cantidades diarias requeridas.

Con el objetivo de impulsar la economía circular y el crecimiento verde, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible reglamentó la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, a través de la Resolución 1407 de 2018, que fomenta el aprovechamiento, la innovación y el ecodiseño de los envases y empaques que se ponen en el mercado. Esta reglamentación permitirá, mediante el establecimiento de acciones orientadas a la prevención y el aprovechamiento, disminuir la demanda de materiales renovables y no renovables requeridos para su fabricación, disminuyendo la presión sobre los recursos naturales y a su vez se reducen los costos de producción y se incrementa la vida útil de los rellenos sanitarios.

De acuerdo con la norma, esta aplica en todo el territorio nacional a los residuos de envases y empaques de ventas nacionales o importados, como todo recipiente, embalaje o envoltura de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, puestos en el mercado nacional y que el consumidor final desecha después de usarlos.

La Gobernación del Departamento de Boyacá emitió el Decreto 383 del 21 de junio de 2019, "Por medio del cual se prohíbe el plástico de un solo uso no biodegradable y el poliestireno expandido en los procesos de contratación en la Gobernación de Boyacá". El Decreto tiene el objeto de prohibir el plástico no biodegradable de un solo uso y el poliestireno expandido en los procesos de contratación que se adelantan por la Gobernación de Boyacá, incluyendo las etapas de formulación de proyectos, la presentación de documentos técnicos precontractuales y la ejecución de los contratos, con el fin de disminuir el impacto negativo generado por estos productos en el medio ambiente y la salud de los seres vivos. Dentro de los plásticos de un solo uso y de poliestireno expandido se incluyen botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato.

La dieta en papilla para paciente adulto y pediátrico, es una derivación de la dieta normal en cuanto a consistencia, afectando significativamente la distribución porcentual de macronutrientes, se caracteriza por brindar alimentos con un grado de viscosidad tipo jalea, compota o puré, Para lograr la consistencia deseada se deben utilizar espesantes de alimentos industriales y/o alimentos que no distorsionen el sabor de las preparaciones, y permitan obtener un grado de aceptabilidad positivo en los pacientes. Se sugiere dentro de la dieta papilla incluir la caspiroleta, es una bebida tradicional colombiana, también conocida como ponche, a base de leche, huevos y canela, se caracteriza por su dulce sabor y alto contenido energético. Esta preparación suele darse a niños, adultos mayores y pacientes con diferentes diagnóstico como bebida complementaria en su alimentación, ya que contiene un alto grado de calorías, lo anterior con base en el análisis nutricional y aporte calórico establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS.

Según concepto técnico presentando por el área de mantenimiento informa estado de los 4 carrotermos que actualmente estas dispuestos para el transporte interno de alimentos en el servicio, en el que se especifica que dos (2) de estos están sin puerta y/o con sistema de cierre sin funcionamiento adecuado, así mismo en general las divisiones porta bandejas se encuentran sueltas, las resistencias con ausencia de material refractario de protección, tienen problemas de desplazamiento por tamaño y material de los rodachinas y ruedas, motivo por el cual se sugirió sacar del servicio por deterioro general producto del tiempo de uso aproximado de más o menos 15 años.

Motivo por el cual, El contratista debe garantizar el transporte de alimentos internamente por medio de carrotermos que cumplan con una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, De dos secciones, Sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos, para bandejas porta alimentos, Interruptor para prender y apagar el carro, Piloto automático que indica si esta prendido el carro, Termostato que permita graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, Conexión de corriente a 120 V, Cuatro ruedas de con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con Capacidad de

carga amplia, los cuales deben garantizar la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C.

En virtud a la resolución 2003 del 2014 se pretende orientar a los procesos de apoyo para que desde seguridad y salud en el trabajo y gestión ambiental se genere responsabilidad para liderar practicas seguras con el manejo de sustancias químicas, convirtiéndolo en un proceso seguro; evitando consecuencias adversas para la salud o el ambiente.

El Hospital Universitario San Rafael de Tunja, teniendo en cuenta la necesidad de ampliación de capacidad instalada se encuentra ejecutando el proyecto de adquisición de la infraestructura física y habilitación de la Unidad Materno Infantil, bajo los lineamientos de la normatividad vigente, en este desarrollo se contempla el traslado de servicios con el pertinente aumento de capacidad instalada, el cual podrá requerir a futuro mayor número de horas o actividades de las diferentes especialidades habilitadas para solventar la necesidad de la población objeto de la atención en la sede denominada Unidad Materno Infantil.

Por lo expuesto anteriormente se hace necesario contratar la prestación del servicio de alimentos con el fin de cubrir estos requerimientos esenciales para el normal funcionamiento de la Institución y salvaguardar el bienestar de las personas que hacen uso de los servicios.

Las normas que rigen la presente convocatoria son de derecho privado, en concordancia, con lo establecido en el artículo 195 de la ley 100 de 1993 en concordancia con el Acuerdo No. 011 de 2019, por medio del cual se aprueba el Estatuto Interno Contractual de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA.

La Ley 100 de 1993, artículo 195 establece "Régimen jurídico. Las Empresas Sociales de Salud se someterán al siguiente régimen jurídico de contratación: En materia contractual se registrá por el derecho privado, pero podrá discrecionalmente utilizar las cláusulas exorbitantes previstas en el estatuto general de contratación de la administración pública. El Numeral 6 del precitado artículo contempla que el régimen presupuestal será el que se prevea, en función de su especialidad, en la ley orgánica de presupuesto, de forma que se adopte un régimen presupuestal con base en el sistema de reembolso contra prestación de servicios, en los términos previstos en la presente ley.

5

Aunado a lo anterior, el Consejo de Estado señaló: "por otra parte y conforme lo establece la Constitución política es innegable que la prestación de los servicios públicos, no está reservada de manera exclusiva a los entes públicos, al respecto, el artículo 365 superior establece: "*los servicios públicos son inherentes a la finalidad social del Estado. Es deber del Estado asegurar su prestación eficiente a todos los habitantes del territorio nacional, los servicios públicos estarán sometidos al régimen jurídico que fije la ley, podrán ser prestados por el Estado directa o indirectamente por comunidades organizadas o por particulares*".

Que mediante Acuerdo No. 03 de mayo 24 de 2016, se establece la **PLATAFORMA ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA**, para el periodo 2016–2020.

Que mediante la resolución interna No 165 de 1 de Agosto de 2016, se adaptan los programas estratégicos como orientadores del **PLAN DE DESARROLLO 2016-2020" CONTINUAMOS CONSTRUYENDO CAMINO A LA EXCELENCIA de la E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA"** .

Que mediante la resolución interna 068 del 23 de marzo de 2018, se adopta el **MODELO INTEGRAL DE PRESTACIÓN DE SALUD DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA**.

Que mediante Acuerdo Interno No 023 del 20 de diciembre de 2019, se aprueba el **PRESUPUESTO DE INGRESOS Y GASTOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2020.**

Así mismo se constató que la contratación que se pretende adelantar, se ajusta al plan anual de adquisiciones para la vigencia 2020 de la E.S.E. hospital universitario san Rafael de Tunja aprobado mediante Resolución interna No 232 de 10 de diciembre de 2019.

Dando cumplimiento a lo ordenado en el párrafo 1, del artículo 17 del acuerdo 011 de 2019 (Estatuto Interno de Contratación), la Junta Directiva de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL de Tunja, en reunión de fecha 20 de febrero de 2020, autorizar a la Gerencia adelantar el presente proceso de selección.

Teniendo en cuenta lo expuesto se hace necesario adelantar el proceso contractual tendiente a cubrir estos requerimientos esenciales para el normal funcionamiento de la Institución y salvaguardar la vida tanto de las personas que hacen uso de los servicios, como del, cliente interno y externo preservando ambiente saludable sin riesgo de promover infecciones hospitalarias.

1.1 OBJETO DE LA INVITACIÓN

“SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN, Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE MÉDICOS INTERNOS Y AUTORIZADOS DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL TUNJA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y PROGRAMACIONES NECESARIOS ”

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
50	19	27	00	Comidas combinadas frescas
78	13	18	00	Almacenaje refrigerado
80	14	17	00	Servicio de venta directa
85	15	15	00	Servicios de control de la higiene de los alimentos
85	15	16	00	Servicios de programación de la nutrición
85	15	17	00	Normas alimentarias
90	10	15	00	Restaurantes
90	10	16	00	Instalaciones para banquetes
90	10	18	00	Comidas para llevar Preparadas Profesionalmente
91	11	16	00	Servicios de cocina o preparación de comidas
93	13	16	00	Servicios de suministro de alimentos

6

1.2 CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR Y HORA	OBSERVACIONES Y ACLARACIONES
Publicación del proyecto de términos de referencia	27 de febrero de 2020	www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co y secop	
Visita a Instalaciones	2 de marzo de 2020	11:00 a.m. en punto en la Subgerencia Administrativa y Financiera a cargo de Supervisora de Contratos	Los oferentes deberán hacerlo a través del representante legal de la empresa interesada, acreditando tal condición con el certificado de representación legal

				expedido por la cámara de comercio con fecha no mayor a un mes. Oferente que no se presente a la hora estipulada no será tenido en cuenta para la certificación de visita
Observaciones al proyecto de términos de referencia	27 de febrero de 2020	2 de marzo de 2020	E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co hasta las 02:00 pm del 02 de marzo de 2020 y/o oficina subgerencia administrativa y financiera del HSRT.	Únicamente se recibirán al E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co o radicadas en la Subgerencia Administrativa y F. hasta las 02:00 p.m.
Respuesta a las observaciones	3 de marzo de 2020		www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co	Serán publicadas en la página de la institución.
Apertura de la Invitación	3 de marzo de 2020		Gerencia	Se hará mediante acto administrativo
Publicación de términos de referencia definitivos	3 de marzo de 2020		Página web www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co y secop	
Observaciones a los términos de referencia	3 de marzo de 2020	5 de marzo de 2020	E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co hasta las 11:00 am y/o oficina subgerencia administrativa y financiera del HSRT.	Únicamente se recibirán al E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co o radicadas en la Subgerencia Administrativa y F. hasta las 11:00 a.m.
Respuesta a las observaciones	6 de marzo de 2020		www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co y secop	Serán publicadas en la página de la institución.
Radicación de propuestas y acta de cierre	9 de marzo de 2020		Subgerencias Administrativa y Financiera hasta las 11:00 am hora Superintendencia de Industria y Comercio	Se procederá a levantar el acta de cierre correspondiente en presencia de los oferentes que deseen participar.
Evaluación de las propuestas	9 de marzo de 2020	11 de marzo de 2020	Subgerencias Administrativa y Financiera	Será realizada por el comité de contratación
Publicación de la evaluación	11 de marzo de 2020		Página web www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co	
Observaciones a la evaluación	11 de marzo de 2020	12 de marzo de 2020	E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co , hasta las 10 am del 12 de marzo de 2020	Únicamente se recibirán al E-Mail: contratacion4@hospitalsanrafaeltunja.gov.co o radicadas en la Subgerencia Administrativa y F.
Respuesta a las observaciones de la evaluación	12 de marzo de 2020		www.hospitalsanrafaeltunja.gov.co y secop	Será realizada por el comité de contratación y serán publicadas en la página de la institución.
Adjudicación	13 de febrero de 2020		Gerencia	Por acto administrativo y será notificada en los términos de dicho acto.
Firma del contrato (*)	13 de marzo de 2020	13 de marzo de 2020		Se requiere de presencia en el Hospital de la persona natural o representante legal o de la persona facultada mediante poder

especial para suscribir el contrato, acta de inicio y presentación de garantías.

1.3 COMUNICACIONES

Las comunicaciones se radicarán en Hospital Universitario San Rafael de Tunja oficina de Contratación ubicada en la carrera 11 No. 27-27.

1.4 PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial asignado para este proceso de selección es **Hasta MIL QUINIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO (\$1.501.231.568)**, distribuidos así **TRESCIENTOS DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS VEINTICUATRO MIL NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$319.924.096)** con cargo al rubro presupuestal código 21020101 denominado materiales y suministros y **MIL CIENTO OCHENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$1.181.307.472)** para el resto de dietas alimentarias, con cargo al rubro presupuestal código 22010398 denominado otras adquisiciones de servicios para la venta, todo lo anterior incluidos todos los impuestos.

1.6.1 VISITA A LAS INSTALACIONES:

La visita técnica a las instalaciones es obligatoria y se llevará a cabo de acuerdo a lo consagrado en el cronograma, a los asistentes a dicha visita se les expedirá certificación de asistencia a la visita, la cual deberá anexarse a la propuesta.

Para poder participar en la visita es necesario ser el representante legal de la empresa interesada, para lo cual debe presentar certificado de cámara de comercio vigente; para el caso unión temporal o consorcio, se deberá acreditar con cámara de comercio de cada uno de los integrantes y documento de constitución del oferente conjunto en el cual se nombre el representante legal.

Pretendiendo con este requisito que los oferentes conozcan mejor el alcance y ejecución del sitio donde se pretende ejecutar el servicio, toda vez que el ambiente hospitalario es una fuente potencial de infecciones para los pacientes, los visitantes y los trabajadores de la salud, y se requiere que le proponente conozca los protocolos del Hospital para poder adherirse.

La visita tiene como fin, que los proponentes obtengan una apreciación directa y se formen una idea de las condiciones y la ubicación de las instalaciones en donde se realizará la prestación del servicio, y así puedan considerar en su propuesta los aspectos tales como: limitaciones temporales, servicios públicos, transporte, salario mínimo, equipos requeridos y demás factores que le permitan prever la mejor manera de realizar las labores

Si el proponente no se familiariza debidamente con los detalles y condiciones bajo las cuales deberá prestar el servicio, lo anterior no será argumento válido para futura reclamación.

No se aceptan oferentes que se presenten después de la hora y fecha señalada para la visita a las instalaciones

NOTA: En caso de unión temporal o consorcio uno o todos los integrantes podrán presentarse a la visita.

1.6 CONSULTAS, OBSERVACIONES Y ACLARACIONES

Dentro del plazo del proceso de selección, cualquier interesado puede solicitar aclaraciones adicionales específicas del presente proceso de selección radicándolas en la página web del Hospital dentro del término establecido en el cronograma.

Si no se presentan solicitudes de aclaración, se entenderá que el Proyecto de términos de referencia se ha encontrado satisfactorio y que no existen dudas sobre los mismos.

Por consiguiente no se aceptarán posteriormente reclamos fundamentados en discrepancias, errores, omisiones o dudas de los términos, salvo la solicitud de aclaraciones adicionales.

1.7 MODIFICACIONES AL TÉRMINOS DE REFERENCIA

Si EL HOSPITAL considera necesario hacer modificaciones al presente proceso de selección, o si decide aplazar alguna fecha de la misma, lo hará por medio de adenda que será publicado en la página web.

1.8 REQUISITOS PARA PARTICIPAR

Podrán participar en el presente proceso de selección todas las personas jurídicas, con las referencias de experiencia, capacidad administrativa, operacional. para la presente invitación no se aceptara la participación de oferentes bajo la modalidad de consorcio o unión temporal.

1.8.1 CAPACIDAD JURÍDICA: Los proponentes acreditaran su capacidad jurídica mediante la presentación de la siguiente información:

- Que el objeto social o la actividad mercantil les permita ejecutar el contrato.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía o extranjería del Representante Legal.
- **Registro Único Tributario:** De acuerdo a lo contemplado en la Ley 863 de 2003, el contratista deberá aportar copia legible del Registro Único tributario (RUT), el cual deberá estar actualizado de acuerdo con las instrucciones impartidas por la DIAN.
- Certificado de Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación de la empresa y del Representante Legal
- Certificado de Antecedentes de la Contraloría General de la República de la Empresa y del Representante Legal.
- Antecedentes judiciales del representante legal emitido por la policía nacional
- Almacén y suministro de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL de Tunja
- Cuando dos o más personas presenten propuestas conjuntas, ya sea a través de la figura del consorcio o de la unión temporal, deberán ajustarse a lo dispuesto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993 y se deberá anexar, además el certificado de existencia y representación legal de cada uno de los integrantes, un acta que debe contener la siguiente información:
- Objeto del consorcio y/o unión temporal, que será el mismo del contrato.
- Tiempo de duración del consorcio y/o unión temporal, el cual no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y 1 (un) año más.
- Nombre del representante legal del consorcio o unión temporal, indicando sus facultades y limitaciones.
- Manifestación clara y expresa sobre responsabilidad solidaria e ilimitada de los miembros del consorcio, y limitadas para las uniones temporales, de acuerdo con la participación de sus miembros durante la ejecución del contrato.
- Porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.

- Manifestación expresa de que las partes integrantes no podrán revocar el consorcio o unión temporal, durante el tiempo de ejecución del contrato y un año más, como también que ninguna de ellas podrá ceder su participación en el consorcio o unión temporal a los demás integrantes.
- Certificación emitida por el representante legal bajo la gravedad de juramento de no haber sido sancionado por ningún concepto dentro de los cinco (05) años anteriores a la apertura de la presente invitación pública.
- Póliza que respalde la seriedad de la oferta, por el diez por ciento (10%) del valor total de la presupuesto por un tiempo no menor a 120 días calendario, contados a partir del cierre de la presente selección convocatoria publicada.
- Certificación emitida por el representante legal donde se señala que los representantes legales, gerentes o Administradores de Agencia o Sucursal, no se encuentren incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, consagradas en la Constitución o la ley, al igual que no estar reportado en el Boletín de Responsables fiscales.
- Cuando se trate de personas jurídicas, estar legalmente constituidas, lo que se acreditará con el certificado de existencia y representación legal, el que deberá tener una fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la invitación y que acrediten que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más.
- **Registro Único de Proponentes (RUP):** **Registro Único de Proponentes** Debe estar inscrito en el Registro único de Proponentes: El proponente deberá presentar certificado expedido con no más de treinta días anteriores al cierre de la convocatoria y debe encontrarse **VIGENTE**, con fecha de expedición menor a 30 días anteriores a la fecha de cierre.

El certificado del RUP debe contener (a) los bienes, obras y servicio para los cuales están inscritos el proponente de acuerdo al clasificador de bienes y servicios (b) los requisitos e indicadores a los que se refiere el Art 2.2.1.1.1.5.3 del decreto 1082 de 2015; (c) la información relativa a contratos, multas, sanciones e inhabilidades; y (d) la información histórica de experiencia que el proponente ha inscrito en el RUP.

10

Por lo anterior, los proponentes deben a la fecha estar registrados en el RUP, expedido según lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, el proponente, sea persona natural o jurídica y cuando se trate de consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes deberán estar inscritos según el clasificador de bienes o servicios de acuerdo al Clasificador de Bienes y Servicios de la ONU (UNSPSC).

Esta documentación será acreditada con el cumplimiento de los requisitos señalados a continuación:

- La inscripción del proponente debe encontrarse vigente y en firme, con información a corte **31 de diciembre de 2018**, para el momento de la verificación de este requisito.
- Adicional a la verificación de los requisitos certificados en el RUP la exigencia del mismo se hace para verificar la no existencia de sanciones que lo puedan inhabilitar
 - Certificación expedida por el revisor fiscal y en caso que por ley este no exista, deberá expedirla el representante legal, acerca del cumplimiento del pago de los aportes parafiscales y afiliaciones a salud, pensiones y riesgos laborales. Si es persona natural deberá presentar la certificación expedida por el contador, acerca del cumplimiento del pago de los aportes parafiscales y afiliaciones a salud, pensiones y riesgos laborales y adjuntar las planillas de pago de los últimos seis (6) meses
 - Formato de Hoja de Vida del Departamento Administrativo de la Función Pública para persona natural y/o jurídica según sea el caso, debidamente diligenciado
 - Certificado de antecedentes dada por el Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas de la persona natural y/o representante legal de la persona jurídica.
 - Estar inscrito y actualizado en el Kardex de proveedores de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, de acuerdo a lo establecido en la resolución interna No 107 de 2019, por medio del cual se

establece el Manual Interno De Contratacion, la cual se realizara en la plataforma por parte del área de contratación.

- El oferente deberá presentar carta de compromiso garantizando adherencia a las directrices y criterios que así se determinen en caso de presentarse algún evento de interés en salud pública, o cualquier alerta epidemiológica

1.8.2 EXPERIENCIA:

El proponente deberá allegar con su oferta los siguientes documentos:

El proponente deberá presentar máximo dos (02) certificaciones que demuestren que el proponente posee experiencia en alimentación hospitalaria de segundo nivel o superior.

Las certificaciones deberán informar sobre el término de ejecución del contrato y en donde además se especifique su plazo de ejecución, valor total del contrato. Las certificaciones aportadas deberán ser equivalentes como mínimo al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial.

EL HOSPITAL se reserva el derecho a verificar la información suministrada y en caso de encontrarse alguna inconsistencia, la certificación no será evaluada. Los contratos de los cuales se expidan estas certificaciones deberán estar reportados en el RUP, donde dichos contratos deben tener mínimo 7 de los siguientes códigos:

CLASIFICACIÓN UNSPSC CLASE
501927
781318
801417
851515
851516
851517
901015
901016
901018
911116
931316

NOTA: En caso de consorcio o unión temporal uno de los integrantes o en conjunto podrán demostrar la experiencia.

1.8.3 CAPACIDAD FINANCIERA

El Hospital tomara los mismos indicadores que publico en la vigencia inmediatamente anterior, motivo por el cual proponente deberá cumplir con los indicadores, los cuales serán verificados en el registro único de proponentes debidamente actualizado y en firme con corte a diciembre de 2018.

INDICADOR	FORMULA	CONDICIÓN	RESULTADO
Índice de Liquidez	$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$	Mayor o igual a 2.30	HABILITA
Índice de Endeudamiento	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$	Menor o igual a 0.42	HABILITA

Razón de cobertura de interés	Utilidad Operacional Gastos de Intereses	Mayor o igual a 10	HABILITA
CAPITAL DE TRABAJO	Activo Corriente MENOS Pasivo Corriente	Mayor o igual al 80% del presupuesto oficial de la presente convocatoria	HABILITA
Rentabilidad del Patrimonio	Utilidad Operacional Patrimonio	MAYOR O IGUAL A 20%.	HABILITA
Rentabilidad del Activo	Utilidad Operacional Activo Total	MAYOR O IGUAL A 12%.	HABILITA

Para el caso que el proponente acredite no tener obligaciones financieras no habrá lugar a la verificación del indicador Razón de Cobertura de interés y se considera que cumple, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual NO cumple con el indicador de cobertura de intereses.

6.3.3.1. ÍNDICE DE LIQUIDEZ:

El índice de liquidez es uno de los elementos más importantes en las finanzas de una empresa, por cuando indica la disponibilidad de liquidez de que dispone la empresa. La operatividad de la empresa depende de la liquidez que tenga la empresa para cumplir con sus obligaciones financieras, con sus proveedores, con sus empleados, con la capacidad que tenga para renovar su tecnología, para ampliar su capacidad industrial, para adquirir materia prima, etc. Es por eso que la empresa requiere medir con más o menos exactitud su verdadera capacidad financiera para respaldar todas sus necesidades y obligaciones.

Para determinar la razón corriente se toma el activo corriente y se divide por el pasivo corriente [Activo corriente/Pasivo corriente].

12

Al dividir el activo corriente entre el pasivo corriente, sabremos cuantos activos corrientes tendremos para cubrir o respaldar esos pasivos exigibles a corto plazo.

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación: se calculará el IL de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita a continuación. En este caso, el IL del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno, una vez ponderados de acuerdo con su porcentaje de participación. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 1 del indicador, } \times \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 2 del indicador, } \times \text{ porcentaje de participación,})}$$

En ningún caso el índice de liquidez del consorcio o unión temporal podrá estar por debajo de las exigencias mínimas. En caso contrario se calificará **NO ADMISIBLE**.

6.3.3.2. NIVEL DE ENDEUDAMIENTO:

Esta Razón nos muestra el grado de participación de los terceros o acreedores en el financiamiento de la empresa o sea de cada peso invertido en activos, cuánto es de terceros y las garantías que ello representa para los acreedores.

Será el que resulte de dividir el total del Pasivo entre el total de Activos Incluido el corriente y no corriente datos Suministrados en el Registro Único de Proponentes vigente.

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calculará el NE de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita a continuación. En este caso, el NE del proponente será la suma de los indicadores

obtenidos por cada uno de ellos, una vez ponderados de acuerdo con su porcentaje de participación. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{\left(\sum_{i=1}^n \text{Componente 1 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,} \right)}{\left(\sum_{i=1}^n \text{Componente 2 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,} \right)}$$

En caso contrario se calificará **NO ADMISIBLE**.

6.3.3.3. RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES:

Las razones de cobertura están diseñadas para relacionar los cargos financieros de una compañía con su capacidad para darles servicio. Este Indicador mide la solvencia financiera de largo plazo con que cuenta la empresa, para hacer frente al pago de sus obligaciones con regularidad. La solvencia de la empresa dependerá de la correspondencia que exista entre el plazo de recuperación de las inversiones y el plazo de vencimiento de los recursos financieros propios o de terceros.

Una de las razones de cobertura más tradicionales ES LA RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES, que es simplemente la razón de utilidades antes de impuestos para un periodo específico de reporte a la cantidad de cargos por intereses del periodo.

Será el que resulte de dividir la utilidad operacional entre los gastos de intereses.

NOTA 1: Para verificar los gastos de intereses el proponente deberá allegar el Estado de Resultados del año inmediatamente anterior y/o deberá ser certificada por el contador o revisor fiscal del proponente.

NOTA 2: Los oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el oferente CUMPLE el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual NO CUMPLE con el indicador.

En caso de que falte algún indicador o el mismo no haya sido objeto de verificación por la Cámara de Comercio, el proponente deberá aportar certificado del revisor fiscal o del contador, según el caso, en el cual conste cada uno de los valores de los indicadores tomados de la contabilidad, con fecha de corte al 31 de diciembre del año 2018.

13

Cuando se trate de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, los documentos soporte de la información financiera deberán presentarse en los términos señalados a continuación, respecto de cada uno de los integrantes. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{\left(\sum_{i=1}^n \text{Componente 1 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,} \right)}{\left(\sum_{i=1}^n \text{Componente 2 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,} \right)}$$

El Hospital, se reserva la facultad de solicitar información adicional con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos, si lo considera necesario.

6.3.3.4. CAPITAL DE TRABAJO

Teniendo como guía los criterios de verificación contemplados en Colombia Compra eficiente, la E.S.E. HOPITAL SAN RAFAEL TUNJA, tendrá en consideración que, en caso de presentarse oferentes plurales, el procedimiento para calcular los indicadores será el siguiente:

$$(i) \text{ Indicador en valor absoluto} = \sum^n \text{Indicador}_i$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura)

6.3.4. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los siguientes indicadores miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado. Existen dos indicadores financieros que permiten determinar la rentabilidad generada por los activos y del patrimonio de una empresa o persona.

La Capacidad organizacional se tendrá en cuenta los siguientes indicadores, el cual mide el rendimiento de inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado

INDICE	FORMULA	VALORES REQUERIDOS	RESULTADO
Rentabilidad del Patrimonio	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}}$	MAYOR O IGUAL A 20%	HABILITA
Rentabilidad del Activo	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Activo Total}}$	MAYOR O IGUAL A 12%.	HABILITA

Para el caso de los Consorcios o Unión Temporales, cada uno de los miembros del Consorcio o Unión deberá presentar el Certificado de inscripción en el RUP, con registro de Clasificación de Bienes y Servicios y con información financiera con corte a 31 DE DICIEMBRE DE 2018 en firme. La no presentación de los documentos o el incumplimiento de los requisitos financieros y las aclaraciones solicitadas dentro de los términos estipulados ocasionarán que la oferta no sea habilitada.

La evaluación de los proponentes plurales sea consorcio o unión temporal se aplicará la metodología establecida por Colombia Compra Eficiente en el manual para la determinación y verificación de requisitos habilitantes en procesos de contratación, Sección VII Proponentes plurales opción 1. Ponderación de los componentes de los indicadores. En todos los casos los indicadores se verificarán en el RUP expedido por las cámaras de comercio, entidades certificadoras de esta información; la información financiera debe estar actualizada y en firme a **31 DE DICIEMBRE DE 2018**.

6.3.4.1. RENTABILIDAD DE PATRIMONIO:

14

UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calculará el indicador RP de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita a continuación. En este caso, el indicador RP del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno de ellos. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 1 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 2 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}$$

RENTABILIDAD DEL ACTIVO:

6.3.4.2. UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL

Para las propuestas en Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calculará el indicador RA de cada uno de sus integrantes, aplicando la fórmula descrita a continuación. En este caso, el indicador RA del proponente será la suma de los indicadores obtenidos por cada uno de ellos. (OPCION 1 del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación Colombia Compra Eficiente)

$$(ii) \text{ Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 1 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}{(\sum_{i=1}^n \text{Componente 2 del indicador, } X \text{ porcentaje de participación,})}$$

En caso de faltar alguno de documentos previstos en los numerales anteriores de esta sección, podrán ser requeridos por Entidad, dentro del plazo perentorio, que en comunicación dirigida al oferente, fije para tal fin, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1150 del 16 de julio de 2007.

NOTA 1: Para la verificación financiera de los consorcios o Uniones Temporales cada uno de los integrantes deberá aportar de forma individual los Estados Financieros solicitados.

NOTA 2: Cuando en el RUP no conste la información requerida, el Proponente debe allegar los indicadores solicitados respaldados por los estados financieros (balance general y estado de resultados) debidamente aprobados por el representante legal y por el Contador Público o Revisor Fiscal según corresponda.

Los indicadores establecidos para el presente proceso, corresponden al producto de las diferentes convocatorias, presentación de observaciones e históricos de la entidad, los cuales se han adelantado para 2019.

1.8.4. CAPACIDAD TÉCNICA

EL proponente deberá presentar su capacidad para cumplir con los siguientes requerimientos:

Adherirse a lo estipulado en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**, so pena de ser causal de rechazo.

El contratista debe presentar ciclo de minutas exigidas en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICA** y adicionalmente presentar minutas sin análisis para el tiempo de onces para el programa de madre canguro, durante la ejecución del mismo debe realizarse mensualmente evidencia de aceptación del servicio, presentada durante el informe del mes.

El contratista debe adherirse al **VSP-PT-05 PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS HOSPITALARIAS**, **asi mismo deberá apoyar el desarrollo de sus actividades presentando** programa de Limpieza y desinfección teniendo en cuenta productos y concentraciones reglamentarias para superficies (techos, paredes, mesones pisos, equipos, utensilios y alimentos etc.); cumpliendo con lo reglamentado con el área de Gestión Ambiental. Las concentraciones deben ser concertadas con el grupo de epidemiología de la institución una vez se esté ejecutando el contrato.

CONDICIONES DE PROCESO 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, el proponente debe presentar certificado de cada manipulador de alimentos **CERTIFICADO POR EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, SO PENA DE RECHAZAR LA OFERTA**; además de este certificado debe presentarse:

- Hoja de vida único de persona natural
- Certificado Médico
- Coprológico seriado
- Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas.
- Serología.
- Esquema de Vacunas (según lo expuesto en el numeral 4.2 del presente documento). El proponente se compromete hacer seguimiento individual del personal que laborará en la institución, mensualmente.
- Autoliquidación individual de la seguridad social del último mes anterior a la presentación de la propuesta, concordante con el decreto 1670 de 2007.

Para acreditar las calidades y aptitudes del personal requerido deberá adjuntarse la Hoja de Vida con sus respectivas certificaciones requeridas. (Solo se aceptan escaneadas en medio magnético con base a la política de cero papel implementada en insitucion).

El contratista debe garantizar que los exámenes se deben practicar cada seis (6) meses, cada vez que se vincule personal nuevo al servicio e informarlos a la interventoría en caso de presentarse. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

El contratista debe permitir la verificación por parte de un profesional designado por la institución (Nutricionista y dietista), para la evaluación de características organolépticas y/o sensoriales, con el fin de verificar el cumplimiento de minutas, Buenas Prácticas de Manufactura o las demás que se relacionan con la legislación vigente.

El profesional del servicio de alimentos deberá velar por:

Gerenciar un servicio de alimentación, aplicando herramientas de las ciencias de la alimentación, nutrición, en la gestión de recursos y procesos de los servicios de alimentación para lograr resultados que incidan en el estado nutricional y beneficio positivo del paciente, Integrando los conocimientos, alimentación y nutrición para planificar, gerenciar y crear soluciones gastronómicas.

Evaluar periódica y sistemáticamente los problemas relacionados con la prestación del servicio, sus factores determinantes para buscar oportunidades de mejora, realizar análisis y demás actividades que deban realizarse con base en el programa de seguridad del paciente.

Implementar eficazmente estrategias y acciones alimentarias y nutricionales para cumplir con las metas de los indicadores descritos en el el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICA**

Tener capacidad de liderazgo y trabajo en equipo, aplicar los conocimientos de epidemiología nutricional, contar con espíritu emprendedor para el desarrollo de actividades dentro del servicio de alimentos que apoyen indirectamente beneficios en el cliente interno y externo, Manejar sistemas de Gestión de la Calidad, Tener compromiso y sentido de pertenencia con la profesión, Capacidad para desarrollar, monitorear y evaluar sistemas de calidad para promover la alimentación saludable dentro del servicio de alimentación, garantizando un grado de aceptación positivo en el cliente interno y externo.

La persona a cargo deberá ser responsable de la Planificación, organización, dirección, supervisión y evaluación del servicio y del personal, Participar en reuniones mensuales o de seguimiento, Desarrollar cursos de capacitación junto al personal, Proponer un plan de supervisión, monitoreo y seguimiento a las actividades del servicio.

Controlar la actualización de los requisitos de salud de todo el personal y redistribuir las tareas en caso de ausencias o bajas médicas.

El jefe del servicio, es responsable de las funciones administrativas, educativas y técnicas propias del servicio de alimentación mediante la aplicación de políticas, procedimientos y estándares de calidad, así como de la supervisión de la operación y productividad del mismo.

Adelantar las acciones necesarias que permitan adquirir una responsabilidad en equipo con el recurso Humano de ambas entidades, generando beneficios mutuos, en termino económicos, de conocimiento, de retroalimentación junto a la experiencia de cada uno con el fin de implementar acciones de mejora en la prestación del servicio.

El profesional designado por el servicio de alimentos deberá supervisar, realizar acompañamiento durante el proceso de distribución a las auxiliares de dietas en los diferentes servicios, con el fin de garantizar una adecuada entrega de alimentos, cumpliendo con los protocolos de cortesía con el cliente interno y externo.

El contratista debe entregar junto al informe mensual análisis de comportamientos de las temperaturas de preservación de las materias primas, con las medidas tomadas para los casos en que los resultados estén fuera de parámetros.

El contratista debe incluir en el proceso de inducción de personal evaluación de la eficacia de los conocimientos técnicos y experimentales, tanto para los profesionales o técnicos como para las auxiliares de dietas.

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Debe presentar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego debe reforzarse mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. El contratista debe garantizar capacitación del 100% del personal de acuerdo al cronograma presentado y evidenciar el cumplimiento del mismo en el informe mensual, las personal que no asistan a las capacitaciones por diferentes motivos, deberán ser capacitadas en el mismo tema ya sea utilizando el apoyo de estrategias o dinámicas (en caso de ser necesario).

Las capacitaciones estarán bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, así mismo por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias competentes. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsable, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la prestación del servicio. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

EL CONTRATISTA DEBE ESTABLECER UN PROGRAMA DE AUTO-INSPECCIONES Y COMUNICAR LOS RESULTADOS Y GESTIÓN A LA INTERVENTORÍA DE CONTRATOS MENSUALMENTE CON APOYO DEL TECNICO EN ALIMENTOS.

PRESENTAR ACCIONES DE MEJORA Y RETROALIMENTACIÓN AL PERSONAL SOBRE LAS INSPECCIONES QUE SE REALICEN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN DE CONTRATO, POR MEDIO DE EVIDENCIAS CLARAS.

Contar con las cantidades de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y demás, para cubrir las necesidades de máxima ocupación considerando tener permanente la dotación y reposición en perfecto estado de conservación, evitando el uso de desechables, con base en la legislación vigente. (Adherirse a lo estipulado en el **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS**, so pena de ser causal de rechazo).

Se tiene establecido dentro del Protocolo de limpieza y desinfección de áreas hospitalarias (código: VSP-PT-05), la limpieza y desinfección de equipos y utensilios bajillas y cubiertos, en la cual se establece que la loza utilizada en

la institución debe encontrarse en buen estado: sin fisuras, sin rupturas y sin rayones que puedan albergar microorganismos. La loza utilizada en pacientes con aislamiento tiene el mismo tratamiento descrito anteriormente. En pacientes con aislamiento aéreo se utilizará loza biodegradable

Con el objetivo de impulsar la economía circular y el crecimiento verde, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible reglamentó la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, a través de la Resolución 1407 de 2018, que fomenta el aprovechamiento, la innovación y el ecodiseño de los envases y empaques que se ponen en el mercado. Esta reglamentación permitirá, mediante el establecimiento de acciones orientadas a la prevención y el aprovechamiento, disminuir la demanda de materiales renovables y no renovables requeridos para su fabricación, disminuyendo la presión sobre los recursos naturales y a su vez se reducen los costos de producción y se incrementa la vida útil de los rellenos sanitarios.

De acuerdo con la norma, esta aplica en todo el territorio nacional a los residuos de envases y empaques de ventas nacionales o importados, como todo recipiente, embalaje o envoltura de papel, cartón, plástico, vidrio y metal, puestos en el mercado nacional y que el consumidor final desecha después de usarlos.

La Gobernación del Departamento de Boyacá emitió el Decreto 383 del 21 de junio de 2019, "Por medio del cual se prohíbe el plástico de un solo uso no biodegradable y el poliestireno expandido en los procesos de contratación en la Gobernación de Boyacá". El Decreto tiene el objeto de prohibir el plástico no biodegradable de un solo uso y el poliestireno expandido en los procesos de contratación que se adelantan por la Gobernación de Boyacá, incluyendo las etapas de formulación de proyectos, la presentación de documentos técnicos precontractuales y la ejecución de los contratos, con el fin de disminuir el impacto negativo generado por estos productos en el medio ambiente y la salud de los seres vivos. Dentro de los plásticos de un solo uso y de poliestireno expandido se incluyen botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato

18

Con base en los conceptos técnicos de epidemiología se indica que el uso de loza desechable aplica UNICAMENTE para pacientes con aislamiento aéreo, o aquellos que por su Condición clínica lo requiera de manera obligatoria.

Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro (que no sea blanco), que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

El uniforme debe contar de blusa y pantalón del mismo color en material anti fluidos, gorro, tapabocas, delantal, peto blanco, guantes, zapatos antideslizantes, botas adecuadas para áreas húmedas, gafas antiempañantes, portando siempre en un sitio visible carné de identificación.

La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

Las materias primas deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012.

Quienes fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

EL LOCAL Y LOS EQUIPOS:

Al contratista se le hará entrega del espacio físico ubicado en el primer piso, para lo cual deberá cancelar a título de **COMPENSACIÓN** la suma de **CINCO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE (\$5.391.460) M/CTE**, el cual corresponde al uso y utilización del espacio prestado al contratista, valor que será descontado mensualmente del servicio facturado. Los servicios públicos serán asumidos por el contratista. El incremento del canon para la vigencia del 2020 se realizó con base en el IPC.

De igual forma la E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, entregará al contratista a través de inventario los equipos destinados al servicio de propiedad del Hospital los cuales son utilizados.

Por lo anterior el contratista se compromete a proporcionar los equipos e insumos necesarios para la prestación del servicio y garantizar la calidad de los mismos (alimentos, refrigeradores, estufas, menaje, CARROS TRANSPORTADORES de conformidad al acuerdo que se llegue a la entidad, estantería e infraestructura requerida etc.), dando cumplimiento a la normatividad vigente para la producción, manipulación y almacenamiento y distribución de alimentos.

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y distribución de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto

TRANSPORTE INTERNO DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS:

Según concepto técnico presentando por el área de mantenimiento informa estado de los 4 carrotermos que actualmente estas dispuestos para el transporte interno de alimentos en el servicio, en el que se especifica que dos (2) de estos están sin puerta y/o con sistema de cierre sin funcionamiento adecuado, así mismo en general las divisiones porta bandejas se encuentran sueltas, las resistencias con ausencia de material refractario de protección, tienen problemas de desplazamiento por tamaño y material de los rodachinas y ruedas, motivo por el cual se sugirió sacar del servicio por deterioro general producto del tiempo de uso aproximado de más o menos 15 años.

Motivo por el cual, El contratista debe garantizar el transporte de alimentos internamente por medio de carrotermos que cumplan con una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, De dos secciones, Sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos, para bandejas porta alimentos, Interruptor para prender y apagar el carro, Piloto automático que indica si esta prendido el carro, Termostato que permita graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, Conexión de corriente a 120 V, Cuatro ruedas de con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con Capacidad de carga amplia, los cuales deben garantizar la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C; con un minimi de cuatro CUATRO 4 CARROTERMOS

- El material de la vajilla y el carro termo deben conservar la temperatura óptima de los alimentos, para evitar reproducción de bacterias, No menos de sesenta y cinco grados centígrados (65° C), para las preparaciones calientes, y la temperatura para las preparaciones frías no debe exceder de cuatro grados centígrados (4°C)

El contratista deber implementar un formato de control de temperatura, con las especificaciones de refrigeración y congelación según las materias primas involucradas, hacer seguimiento por cada jornada tomando acciones inmediatas en caso de evidenciar el no cumplimiento a los rangos de temperatura no seguros.

El contratista debe evidenciar la medición y seguimiento del registro de control de temperatura para conservación de alimentos con base en los parámetros de refrigeración y congelación.

CALIBRACIÓN DE EQUIPOS:

El contratista durante el desarrollo del contrato realizará Mantenimiento Preventivo y calibración de equipos dejando el debido registro en las respectivas hojas de vida, para lo cual debe levantar y establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos, minimizando en todo momento factores de riesgo derivados de estos. Para dar cumplimiento a lo anterior el contratista, tendrá un manual de equipos y utensilios utilizados en el servicio, de acuerdo con la legislación actual.

- El contratista deberá realizar revisión permanente de la toma eléctrica y/o multímetros que se encuentran en malas condiciones de funcionamiento y/o que estén desajustadas, en caso de evidenciar algún deterioro o daño deberá reportarse a la supervisión de contratos con el fin de corregir inmediatamente.
- Los equipos que requieren soporte deben estar ajustados correctamente.
- Los equipos de medición sobretodo de operaciones críticas del proceso (que afectan o pueden afectar la inocuidad del producto), que normalmente sufran desajustes, deben ser objeto de un programa de calibración. Dentro de estos equipos se encuentran: termómetros, phmetros, termo higrómetros, grameras, etc. Cuando el pesaje de algún producto o aditivo constituya un control crítico, que pueda afectar la inocuidad del producto, también debe ser objeto de calibración, como es el caso de las balanzas para el pesaje de aditivos o de sustancias para desinfección.
- El contratista deberá entregar informes de calibración de equipos e instrumentos de medición MENSUALMENTE.
- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.
- Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.
- Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO:

- Realizar los arreglos locativos que por mal uso del contratista se generen.
- Utilizar adecuadamente la infraestructura que le está dando en compensación
- Las adecuaciones realizadas deben estar previamente autorizadas por el comité de infecciones de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL de Tunja.
- El contratista será responsable de la compra de repuestos o demás elementos que se requieran y la instalación del mismo para aquellos equipos que sean de su propiedad.
- Se prestara apoyo al mantenimiento de la infraestructura y demás equipos que sean de pertenencia de la ESE Hospital universitario San Rafael de Tunja.

RECOLECCIÓN DE BANDEJAS:

Después que el paciente haya consumido su alimentación, la firma contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios (máximo 30 minutos después), en todos los servicios de las unidades hospitalarias. Se debe cumplir con el protocolo de cortesía y se debe comunicar al paciente el tiempo que tiene para el consumo de la alimentación. Así mismo queda prohibido dejar durante los diferentes tiempo de alimentación, alguna bandeja y sus componentes, en los servicios o habitaciones, para que pueda justificarse alguna excepción deberá ser formalizada con algún soporte escrito por parte de la jefe de servicio, nutricionista o medico hospitalario. El CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de las pacientes, no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, servilletas, individuales, desperdicios), con las debidas prácticas de higiene, sanidad, evitando contaminación cruzada e incomodidad al paciente y demás personas que deambulen por los pasillos. Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla, deberán ser de material liviano, de fácil lavado y desinfección, al desplazarse no deben generar ruido, Los recipientes que se utilicen para dicha recolección debe tener tapa obligatoriamente y transportarse de la misma manera.

El contratista asignará recipientes plástico transparentes, con cierre hermético de fácil limpieza y desinfección, Deberá reposar en cada servicio, en el cuarto asignado; para la respectiva recolección del menaje. (ÚNICAMENTE para los casos de dietas que hayan quedado por diferentes circunstancias, y que no fueron recogidos oportunamente). Lo anterir en virtud al SMN-M-02 . MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS

SUPERVISIÓN Y CONTROL: El hospital por medio del equipo interdisciplinario ejercerá el control y la supervisión del contrato y evaluará la ejecución de todos sus componentes a través del subgerente administrativo y financiero quien a su vez guiara al profesional de apoyo designado.

Todos los reportes que se realicen serán al servicio de alimentación con copia a la oficina de apoyo, lo anterior con el fin de hacer seguimiento a los mismos.

El contratista debe garantizar la supervisión con base en el decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013, la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007, NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 002 y las demás que sean competentes con el objeto del contrato y aquellas que la modifiquen o sustituyan.

MANUALES Y PROTOCOLOS:

El proponente debe soportar los siguientes manuales en medio magnético con base a la política de cero papel implementada en el Hospital).

- **MANUAL DE BPM** Contiene las normas higiénicas y sanitarias de los manipuladores de alimentos. (Verificación continua de Hojas de vida de los proveedores teniendo en cuenta normas vigentes relacionadas)
- **MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Establece Las normas higiénicas de cada uno de los procesos productos y áreas en donde se manejen alimentos contribuyendo a mantener la inocuidad. (áreas, menajes, Equipos, medio ambiente, materia prima etc.)
- **MANUAL DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS, SEMIPERECEDEROS Y NO PERECEDEROS:** Debe contener las normas mínimas de almacenamiento y conservación de los diferentes alimentos. (verificación y seguimiento contra muestras por cada tiempo de comida, recepción de materia prima).
- **PROGRAMA DE AHORRO Y USO EFICIENTE DE ENERGÍA Y AGUA:** Deberá incluir actividades que beneficien el uso racional de estos recursos, teniendo en cuenta la política ambiental de la institución.

- **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES:** Este debe contener las sustancias químicas y procedimientos de cada una de las actividades a implementar para el manejo y control de vectores (insectos, roedores etc.); Tipos de vectores a controlar, cronograma de controles y seguimiento de acuerdo a las necesidades de la entidad.
- **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS:** Contiene las normas y procesos técnicos para el manejo, transporte, selección y almacenamiento de alimentos y materiales. (Evidenciar verificación de temperaturas de almacenamiento, producción y distribución de alimentos.)
- **MANUAL HACCP:** *Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control*

El contratista debe garantizar adherencia de todos y cada uno de los manipuladores una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, así mismo a los programas, guías, protocolos y manuales de la ESE Hospital universitario San Rafael de Tunja.

Teniendo en cuenta la ejecución de cada uno de los planes o manuales presentados se debe garantizar que el servicio de alimentos evidencie la verificación y monitoreo periódico del cumplimiento de los procesos, y así mismo la compatibilidad y adherencia con los establecidos por la institución.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: El contratista debe Propender por actividades encaminados al cumplimiento de la política Institucional de seguridad y salud en el trabajo SST.

- Definición de necesidades de acuerdo a la actividad y entrega de elementos de protección personal.
- Emitir informes de manera trimestral del avance de sistema de Seguridad y Salud en el trabajo, contemplando cada uno de los numerales de cumplimiento exigido.
- Enviar de manera semanal reporte de accidentalidad (los días martes) en el formato SST-F-02 REGISTRO DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE O ACCIDENTE DE TRABAJO.
- Enviar los primeros 5 días del mes el reporte de ausentismo laboral en el formato TH-F-13 REGISTRO Y CONTROL DE AUSENTISMO LABORAL.
- Adoptar e Implementar el manual de bioseguridad, Manual de limpieza y desinfección, y plan de emergencias y los lineamientos relacionados con proceso de control de infecciones de la institución.
- Atender las visitas de verificación realizadas por el personal de Seguridad y Salud en el trabajo de la Institución y efectuar las acciones de mejoramiento generadas.
- El contratista deberá apoyar el proceso de inducción al sistema de gestión seguridad y salud y en el trabajo y gestión ambiental al, con el fin de garantizar que el personal que presta el servicio en la institución conozca los lineamientos necesarios para garantizar adherencia.
- Dar cumplimiento a especificaciones de las sustancias químicas que se implementen desde el inicio del contrato y si es necesario realizar algún cambio deberá notificarse al líder del sistema de Gestion ambiental y de seguridad y salud en el trabajo para que sean evaluados.

SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL:

- Cumplir con los lineamientos definidos en el decreto 351 de 2014 y el decreto 1713 de 2002 en lo relacionado con la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud. Para lo cual el contratista se compromete a informar al coordinador de gestión ambiental las acciones a realizar en lo relacionado con la disposición de los residuos biodegradables y toda la información de la empresa o persona que lo hará. En caso de realizarse aprovechamiento de estos, de manera mensual deberá reportar el peso de los residuos al coordinador de gestión ambiental.
- Contar con un plan de capacitaciones que incluya temáticas de saneamiento ambiental y generar espacios de capacitación al personal en del área de Gestión Ambiental de la institución.

- Realizar disposición final del aceite recolectado en los puntos que indique Corpoboyacá y notificar al sistema de gestión ambiental las cantidades con el respectivo soporte.
- Presentar plan de control de vectores actualizado y ajustado teniendo en cuenta las necesidades de la institución el cual como mínimo debe contar con cronograma, hoja de vida de la persona que realiza el control, concepto favorable de secretaria de salud, certificación de cada control que se realice y hojas de seguridad de los productos usados para el control.
- Contar con canecas de pedal teniendo en cuenta la codificación de colores, debidamente rotuladas y en condiciones adecuadas según lo establecido en la resolución 1164 de 2002.
- Propender por actividades encaminadas al cumplimiento de la política de gestión ambiental contribuyendo con el ahorro y uso eficiente de agua, energía y a realizar un adecuado manejo de los residuos, generando evidencia mensuales de dichas actividades.
- Los parámetros de agua potable que requiera el servicio se deben realizar siguiendo lo establecido en el Decreto Número 1575 De 2007.
- Estar inscritos en entidad ante el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible según la Resolución 316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU), que realizan actividades de recolección, tratamiento y/o aprovechamiento de aceites de cocina usados, dentro del marco de la gestión y cumpliendo con los requerimientos de la normativa vigente.

ACREDITACIÓN:

- El tercero contratado deberá articularse y alinearse con la filosofía de acreditación e integrar los servicios prestados administrativos a los estándares aplicables según corresponda, en coordinación con la organización.
- El proponente deberá dar a conocer a sus trabajadores y adherirse a las políticas institucionales y modelo de atención de la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL Tunja.
- Adherirse y dar cumplimiento riguroso a lo estipulado en el modelo de prestación de servicios de salud aprobado mediante resolución interna 165 del 2016.
- El oferente deberá asegurar que existe una política de confidencialidad frente a la información del usuario y que su presencia en la organización no será divulgada sin su consentimiento.
- Adherirse a protocolos, procedimientos, manuales y demás lineamientos institucionales que se requieran.
- El proponente deberá atender las visitas de seguimiento e inspección realizadas por la institución y desarrollar las acciones de mejora generadas.
- Coadyuvar en la minimización del riesgo de pérdida de usuarios durante el proceso de atención, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos en los procedimientos institucionales.
- Dentro del desarrollo de sus actividades deberá garantizar trato humanizado, cordial, respetuoso y amable con el paciente, además de oportunidad, el acceso, la seguridad, la pertinencia y la continuidad en la prestación del servicio a ofertar. Mantener una conducta respetuosa, diligente, responsable e íntegra tanto a los pacientes, familiares, cliente interno y personal en formación, haciendo uso de comunicación asertiva y manejo prudente de la información.
- Proveer información al paciente y familiar en todos los momentos de atención o cuando el usuario así lo solicite.
- En todos los casos actuar con responsabilidad, tanto en el cuidado de los pacientes como en los compromisos con la institución, otros profesionales y personal en formación
- Proyectar buena imagen en calidad de colaborador, así como identificarse portando en lugar visible el carné. Además tener especial cuidado en el manejo de la información y comentarios que puedan llegar a afectar negativamente la imagen institucional.

SEGURIDAD DE PACIENTE

- Participar en las actividades de capacitación y educación continuada en temas relacionados con seguridad del paciente.
- Reportar incidentes y eventos adversos acorde con la metodología institucional.
- Participar activamente en las acciones de mejoramiento formuladas producto de los análisis de eventos adversos e incidentes relacionados con el servicio.
- Socializar e implementar los lineamientos institucionales, documentos, procedimientos, aplicables al servicio.
- Apoyar el registro de los indicadores de calidad y seguridad del paciente relacionado con el servicio.

La ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, requiere el suministro de las dietas

4.2. ESQUEMA DE VACUNACIÓN (inicialmente compromiso debidamente formado; evidencia de vacunación posterior a la firma del contrato)

VACUNA	DOSIS REQUERIDAS	CONTRAINDICACIONES
ANTI HEPATITIS B - TITULACION	TRES DOSIS Y TITULO QUE EVIDENCIE INMUNOPROTECCION	No hay contraindicaciones de aplicación en embarazo ni lactancia Anafilaxis a los componentes de la levadura.
TRIPLE VIRAL (PAROTIDITIS - RUBEOLA Y SARAMPION)	Dosis única	Embarazo Tuberculosis Inmunosuprimidos
VARICELA O TITULACION	Dosis única Título que refiera cubrimiento	Embarazo Lactancia Inmunosuprimidos
TETANOS	3 Dosis	Estar cursando un cuadro febril severo es causa de aplazamiento de la vacuna Hipersensibilidad o reacción a la misma
INFLUENZA (opcional)	Una al año	Hipersensibilidad

4.3. REQUISITOS MÍNIMOS DE GESTION AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Toda persona natural o jurídica que **oferte servicios tercerizados y/o** que dentro del objeto realice actividades calificadas como de alto riesgo y que desee contratar con la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL Tunja debe allegar:

- a. Certificación emitida por la ARL que corresponda, de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo con un porcentaje mayor o igual al 86% "ACEPTABLE", de conformidad con la resolución 0312 de 2019; cuya fecha de evaluación no sea superior a 1 año al cierre del proceso de selección.

Toda empresa que **oferte servicios tercerizados** posterior a la firma del contrato debe:

- b. Dar cumplimiento a la resolución 002646 de 2008 por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente a la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional, con una periodicidad mínima de 2 años desde la última aplicación de la batería.
- c. Garantizar la comunicación de las responsabilidades definidas en el decreto ley 1072 de 2015 "Artículo 2.2.4.6.10. Responsabilidades de los trabajadores".

Adicionalmente debe tener en cuenta y dar cumplimiento a lo definido en el documento institucional **SST-M-11 MANUAL DE CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

CONDICION	REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL PROVEEDOR	OBSERVACIÓN	APLICA/NO APLICA
REQUISITOS GENERALES	Pago de seguridad social con clasificación de riesgo de acuerdo a la actividad (Decreto 1607 de 2002) mínimo nivel de riesgo 3,	Posterior a la Celebración del Contrato como Obligación Contractual certificado de afiliación con vigencia 24 horas antes iniciación de labores	APLICA
Suministro y/o uso de productos químicos	Hoja y fichas de seguridad de los productos químicos suministrados (las hojas de datos de seguridad deben incluir los 16 criterios establecidos en la GTC 4435)	Depende de la peligrosidad de la sustancia	APLICA
	Productos en envases resistentes y rotulados con información básica de riesgos, componentes		APLICA
Aplica para los servicios que requieren permanencia en la Institución por un término mayor a 2 meses y/o que la prestación del servicio este catalogado como de alto riesgo.	Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos y determinación de controles	Dependiendo del plazo de ejecución y objeto del contrato	APLICA
	Matriz de requisitos legales aplicables específicos		APLICA
	Cumplimiento requisitos básicos de acuerdo a la normatividad legal vigente en Colombia.		APLICA
ALIMENTACIÓN	Certificado manipulación de alimentos (Curso de manipulación de alimentos)		APLICA
CRITERIOS ESPECIFICOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Exámenes medico ocupacionales	Dar cumplimiento a la Resolución 2346 de 2007 "Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias		APLICA

25

CONDICION	REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL PROVEEDOR	OBSERVACIÓN	APLICA/NO APLICA
	<i>clínicas ocupacionales</i> "; con una periodicidad mínima de un año desde la última aplicada en las evaluaciones periódicas programadas.		
	Certificado de Habilitación del servicio prestado vigente emitido por la Secretaria de Salud.		APLICA
	Médicos con licencia en salud ocupacional vigente y Experiencia de 2 años en la prestación de medicina Laboral.		APLICA
	Emisión de certificado de aptitud laboral de cada uno de los trabajadores valorados y será remitido a la Institución.		APLICA
	Consolidación Diagnóstico condiciones de salud entregado a la Institución un mes después de terminada la actividad		APLICA
	Los equipos utilizados para exámenes paraclínicos deben estar calibrados		APLICA
SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL			
ALIMENTACIÓN	El contratista debe adherirse al plan de gestion integral de residuos generados en atención en salud y otras actividades PGIRASA según resolución 1164 de 2002.		APLICA
	En caso de realizarse aprovechamiento de los residuos biodegradables deberá reportar datos como nombre, teléfono, dirección y proceso de aprovechamiento para el cual se entregaran los residuos.		APLICA
	El contratista debe presentar constancia de inscripción ante la secretaria de salud de Boyacá de la empresa que realizara el control de roedores y reportar la ubicación de las trampas instaladas.		APLICA
	Los parámetros de agua potable que requiera el servicio se deben realizar siguiendo lo establecido en el Decreto Número 1575 De 2007.		APLICA
	El contratista debe usar jabón que cumpla la Resolución 689 de 2016 en cuanto a biodegradabilidad y contenido de fosforo.		APLICA
	El contratista debe suministrar al sistema de gestion ambiental las hojas de seguridad del los productos químicos.		APLICA

CONDICION	REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL PROVEEDOR	OBSERVACIÓN	APLICA/NO APLICA
	El contratista debe realizar inscripción o estar inscrito ante Corpoboyaca como generador de aceite usado de cocina y entregar durante el primer mes de contrato soporte de la inscripción al Sistema de gestión ambiental de la institución.		APLICA
ADQUISICION DE JABONES (FARMACIA, SERVICIOS TERCERIZADOS, ALMACEN)	El contratista debe suministrar jabón que cumpla la Resolución 689 de 2016 en cuanto a biodegradabilidad y contenido de fosforo.		APLICA

1.9. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La propuesta debe entregarse en la SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, Hospital Universitario San Rafael de la ciudad de Tunja.

Se tendrá por fecha y hora de recibo, la fecha y hora de llegada a la Oficina de Contratación.

La propuesta con toda la información necesaria debe presentarse foliada, en original en sobre sellado.

La propuesta deberá presentarse firmada, encuadrada, índice paginado; así mismo la propuesta técnica y económica deberá ser presentada en medio magnético.

Las fotocopias que se incluyan en las propuestas deberán ser legibles.

Así mismo, la propuesta debe presentarse sin borrones, tachaduras ni enmendaduras que puedan afectar sus características, cantidades, valores unitarios o valores totales; so pena de ser inadmitida.

En caso de efectuarse alguna aclaración se deberá colocar una nota explicativa de la misma, debidamente rubricada por el proponente.

Por ningún motivo se admitirán propuestas presentadas después del día y hora señalados para el cierre.

Después de recibidas las propuestas no se permite el retiro parcial de ninguna de ellas.

1.10. VALIDEZ DE LA OFERTA

Las ofertas deberán tener validez de ciento veinte (120) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la Invitación Pública. Esta vigencia debe indicarse expresamente en la propuesta. Se aclara que la validez de la oferta se aplica hasta la formalización del contrato, los precios propuestos serán vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato.

1.11 CIERRE DE LA INVITACIÓN

El cierre del proceso de selección se realizará el día y hora señalado en el cronograma, en la oficina de Subgerencia Administrativa y Financiera, ubicada en la carrera 11 No. 27-27 Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

1.12. APERTURA DE LAS PROPUESTAS

La propuesta debe entregarse en la SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, Hospital Universitario San Rafael de la ciudad de Tunja. Se tendrá por fecha y hora de recibo, la fecha y hora de llegada a la Oficina designada. La propuesta con toda la información necesaria debe presentarse con índice foliada, en **original** y en sobre sellado. (**OBLIGATORIO**).

La propuesta deberá presentarse firmada, encuadernada, índice paginado y foliado a los cuales se presente; así mismo la propuesta técnica y económica deberá ser presentada en medio magnética.

Las fotocopias que se incluyan en las propuestas deberán ser legibles.

Así mismo, la propuesta debe presentarse sin borrones, tachaduras ni enmendaduras que puedan afectar sus características, cantidades, valores unitarios o valores totales; so pena de ser in admitida

1.13. DECLARACIÓN DE DESIERTA

La declaratoria de desierta de la presente Invitación procederá cuando no sea posible garantizar la selección objetiva, cuando ninguna de las ofertas se ajuste al términos de referencia, cuando no se presente propuesta alguna o en general cuando falte voluntad de participación. Para este caso, se procederá, de conformidad con lo establecido en el Estatuto Interno de Contratación

1. No definir claramente las condiciones de costo y calidad de los bienes, obras o servicios ofrecidos;
2. No contener reglas claras y completas que permitan la escogencia objetiva de los bienes y/o servicios a contratar;
3. Cuando la oferta induzca a error y que no permita la formulación de escogencia clara y concretas para la entidad.
4. Cuando no se presente propuesta alguna o ninguna propuesta se ajuste a los requerimientos de la entidad, o cuando falte voluntad de participación.
5. Cuando las propuestas sobrepasen el valor del presupuesto oficial.

1.14. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

EL HOSPITAL, adjudicará la presente proceso de selección a la persona jurídica que cumpliendo con las especificaciones técnicas y económicas presente la propuesta más favorable.

1.15 REGISTRO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El valor del contrato se cancelará con cargo al presupuesto de la vigencia 2020.

1.16. MONEDA DE LA OFERTA

El proponente presentará su oferta en pesos colombianos ofrecer un cupo con los elementos del anexo 1 los cuales serán descargados con ordenes de pedido autorizados por el hospital hasta llegar al total del presupuesto

1.17. IDIOMA DE LA OFERTA

La oferta que prepare el proponente, la correspondencia y documentos relativos a ella que intercambien el oferente y la entidad licitante deberán redactarse en idioma español.

CAPITULO II

CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS

1. CRITERIOS Y FACTORES DE CALIFICACIÓN

EL HOSPITAL, previa verificación de la capacidad jurídica y las referencias de experiencia, capacidad administrativa, operacional de los oferentes, adjudicará la convocatoria y/o licitación pública en forma total a la persona jurídica, al proponentes, consorcios y/o uniones el proponentes que cumpliendo con las especificaciones técnicas obtenga el mayor puntaje.

CRITERIO DE EVALUACIÓN		PUNTAJE A ASIGNAR
VALORES AGREGADOS (300 PUNTOS)	TECNICO ADMINISTRATIVO	100 PUNTOS
	MINUTAS CON ANALISIS QUIMICO	100 PUNTOS
	Mayores Valores equipos o tecnología como valor Agregado	100 PUNTOS
	Patrocinio fechas especiales	100 PUNTOS
FACTOR ECONÓMICO		600 PUNTOS
TOTAL		1000 PUNTOS

VALORES AGREGADOS: (400 PUNTOS)

No.	CRITERIO	PUNTOS
1.	El proponente que ofrezca un técnico administrativo, sin ningún costo para el hospital y que apoye todas las actividades que el sean asignadas	100
2.	El proponente que ofrezca los ciclos de 30 menus de dieta normal con análisis químico de dietas ofertadas, y derivación de las demás respectivamente avalado por nutricionista anexando diploma, acta de grado y tarjeta profesional inscrita a secretaria de salud de Boyacá	100
3	El proponente que ofrezca mayores equipos o tecnologías como valores agregados para la entidad relacionados con el objeto de la presente convocatoria.	100
4	El proponente que ofrezca mayor número de patrocinios de fecha especiales	100

4. EVALUACIÓN ECONÓMICA: (600 PUNTOS)

El oferente debe presentar su propuesta económica sin que esta supere el presupuesto oficial y no ser inferior al 97% del mismo ya que cualquiera de estas dos eventualidades causara rechazo de la propuesta.

Obtendrá seiscientos (600) puntos la oferta que presente un menor valor de acuerdo con el límite mínimo establecido; a las demás ofertas se les asignará puntaje en forma descendente restándoles 5 puntos.

El valor del contrato deberá ser ofertado expresando si el mismo incluye o no el IVA. Si el oferente guardare silencio sobre el particular, se entenderá que el impuesto se encuentra incluido en el valor ofertado.

Para la evaluación económica se tomara el valor total de la propuesta, la resultante de multiplicar el valor ofertado unitariamente por el número de dietas estimadas.

NOTA: En caso de existir una sola propuesta hábil, la ESE Hospital San Rafael de Tunja asignará el máximo puntaje a aquellos factores que requieran comparaciones con los de otras propuestas, siempre y cuando se verifique que cumplan con los requerimientos establecidos en los terminos de referencia.

2. CRITERIOS DE DESEMPATE

Si existe empate entre dos o más propuestas, el Hospital utilizará los siguientes criterios de desempate:

- De persistir el empate, se adjudicará al proponente que tenga mayor porcentaje % en la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud mediante certificación expedida por la ARL y cuya fecha de evaluación no sea superior a 1 año al cierre de la presente convocatoria.
- Si persiste el empate, se preferirá a la MiPymes nacional de proponente singular.
- En caso de persistir el empate, se preferirá a la MiPymes que este ubicada en el departamento de Boyacá, y cuyo personal ofertado sea de la ciudad de Tunja.
- De persistir el empate se procederá a sortear por sistema de balotas.

3. RECHAZO DE LA PROPUESTA.

- Cuando no presente la totalidad de los documentos exigidos en las condiciones previstas por los términos de referencia.
- Cuando el proponente, no tenga capacidad jurídica para desarrollar el objeto del contrato.
- Cuando se encuentre que el proponente, esté incurso en alguna de las incompatibilidades previstas en la Constitución o en la ley.
- Cuando se presente inexactitud o falsedad en la información suministrada por el proponente o en la contenida en los documentos ANEXOS.
- Cuando las condiciones ofrecidas por el proponente no cumplan con lo mínimo establecido en los Presentes Términos de referencia.
- Las propuestas cuyos documentos presenten, tachaduras, raspaduras o enmendaduras, a menos que tengan la aclaración correspondiente, con nota al margen o en documento aparte incluido.
- Cuando los documentos técnicos requeridos sean ilegibles que no permitan establecer su vigencia y demás información relevante que se emanen de los mismos.
- Cuando la oferta económica sobrepase el valor total del presupuesto oficial
- Cuando la oferta económica sobrepase el valor de un rubro presupuestal.
- Cuando la propuesta sea extemporánea.
- Cuando no cumpla con las especificaciones técnicas establecidas en los anexos, o se realice un ofrecimiento económico inferior al establecido en el presente documento para el servicio de coordinador.
- Cuando se demuestre la injerencia del proponente en las etapas de evaluación, ponderación y selección de las ofertas.
- Cuando la garantía de seriedad de la oferta presente errores respecto al valor y/o el plazo establecido.
- No se aceptarán propuestas enviadas por correo, fax o cualquier otro medio telemático.
- Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que hayan contratado con el estado siéndolo en alguna oportunidad o que no cumplan todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de estos términos de referencia.
- Cuando para esta misma invitación se presenten varias propuestas por el mismo proponente por sí o por interpuesta persona, en Consorcio, empresas de servicios temporales, Uniones temporales, o individualmente.
- Cuando no se suscriba la carta de presentación de la propuesta por la persona natural proponente o por el Representante Legal de la Sociedad, o cuando éste no se encuentre debidamente autorizado para presentar la propuesta de acuerdo con los estatutos sociales
- Cuando la propuesta no cumpla con la integridad del objeto de la presente convocatoria.

- Cuando el proponente no esté inscrito ni actualizado en el Kardex de proveedores, de acuerdo a lo establecido en la resolución interna No 107 de 2019, manual interno de contratación de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja
- Cuando no se anexe carta de autorización emitida por el trabajador para presentar la hoja de vida en la presente convocatoria pública.

CAPITULO III DEL CONTRATO

1. LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

La firma del contrato se debe realizar dentro de la fecha establecida en el cronograma de los términos de referencia, so pena de adjudicarlo al segundo en orden de calificación, en razón al cumplimiento oportuno de su objeto social.

2. PLAZO DEL CONTRATO

El plazo estimado para la prestación del servicio que se pretende cubrir con esta invitación es desde el **16 de marzo al 15 de noviembre de 2020**.

3. GARANTÍAS DEL CONTRATO

El proponente favorecido deberá constituir una garantía única en favor del HOSPITAL expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, amparando los siguientes riesgos:

31

COBERTURA EXIGIBLE	SI	NO	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento general del contrato	X		Diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y cuatro (4) meses más
Responsabilidad Civil extracontractual	X		500 SMMLV.	Duración del contrato.
Salarios y prestaciones	X		Diez (10%) por ciento del valor total del contrato	Duración del contrato y tres (3) años más
Calidad de los elementos o servicios.	x		Veinte (10%) por ciento del valor del contrato	Duración del contrato y tres (3) año más.

4. CESIÓN DE DERECHOS, LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO Y REGULACIÓN JURIDICA

El proponente favorecido no podrá ceder sus derechos u obligaciones, sin autorización expresa y por escrito de EL HOSPITAL.

El contrato objeto de la presente Invitación se registrá por el acuerdo 011 de 2019, mediante el cual se adopta el estatuto contractual de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA, la resolución interna No 107 de 2019, por medio de la cual se establece el manual interno de contratación y por las normas de derecho civil y comercial aplicables a las empresas sociales del estado.

5. CADUCIDAD

La declaratoria de caducidad deberá proferirse por EL HOSPITAL mediante resolución motivada, en la cual expresará la causa o las causas que dieron lugar a ella y se ordenará hacer efectivas las multas, si no se hubieren decretado antes.

Contra dicha providencia cabe el recurso de reposición en los términos establecidos legalmente.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES GENERALES:

- 1) Suscribir el acta de inicio del contrato, junto con el supervisor del mismo.
- 2) Cumplir con el objeto y las obligaciones de conformidad con las condiciones señaladas en el estudio previo y el contrato.
- 3) Presentar para cada pago el soporte correspondiente a la cotización al Sistema de Seguridad Social en salud, pensiones y riesgos laborales, durante el periodo de ejecución del contrato, Presentar la certificación de cumplimiento con las obligaciones con el sistema de seguridad social integral y parafiscales expedida por el representante legal o el revisor fiscal si es el caso
- 4) Presentar informes sobre las actividades desarrolladas en el respectivo periodo que certifique el supervisor del contrato para soportar cada pago a realizar.
- 5) Las demás inherentes al objeto y a las obligaciones contractuales
- 6) Aceptar y cumplir las instrucciones que le sean impartidas por la Entidad, a través del supervisor del contrato, en el marco del objeto y las obligaciones contractuales.
- 7) Presentar los informes requeridos con la periodicidad requerida y como soporte para cada pago.
- 8) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.
- 9) Dar cumplimiento a las responsabilidades como trabajadores frente a Seguridad y Salud en el trabajo contempladas en la normatividad Colombiana legal vigente Decreto Ley 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.10., los contratistas que provean personal para la ejecución de la labor contratada debe cumplir con la Resolución 002646 DE 2008, Artículo 7 (1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; Reglamentario del Sector Trabajo 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.)

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

- 1) La Nutricionista de la Entidad Hospitalaria o en su defecto la jefe de enfermería de turno, es la persona facultada para requerir el número y tipo de dietas terapéuticas que se demandan día a día en los diferentes servicios, para que el servicio de alimentación.
- 2) El contratista debe responsabilizarse integralmente de: Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del contrato y obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos.
- 3) Mantener afiliados a sus trabajadores o contratistas al Sistema General de Seguridad Social Integral, en salud, pensión y riesgos profesionales, Tener a disposición de la E.S.E. para el cumplimiento del objeto del contrato el personal necesario, idóneo, competente, eficiente y con conocimientos necesarios para desarrollar el objeto contractual de acuerdo al horario en el que funciona la E.S.E.; y hacerse cargo en forma exclusiva de todo lo que corresponde a los mismos de acuerdo con la legislación laboral, sin que en ningún caso tales cargas puedan trasladarse a la ESE.
- 4) Responder por los accidentes de trabajo, atenciones en salud, licencias e incapacidades de los trabajadores, en los casos en que por omisión no se hayan efectuado los respectivos pagos de los aportes.
- 5) El Representante Legal y Judicial o su delegado actuará ante todas las autoridades judiciales y / o administrativas, en cualquier proceso judicial o extrajudicial que pudiere resultar como consecuencia de las

actividades desarrolladas por sus dependientes dentro del hospital; en ningún caso el Hospital será llamado en garantía y tampoco actuará solidariamente.

6) El contratista deberá designar un coordinador para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual.

7) Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.

8) Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.

9) Suscribir por parte del Representante Legal, el inventario de los bienes y elementos que entrega la institución para el desarrollo de las respectivas labores, del cual se hará responsable y deberá devolverlo al terminar el plazo de ejecución del contrato.

10) Garantizar la calidad del servicio contratado dentro de los estándares exigidos por la entidad y por el Sistema General de Seguridad Social en Salud y responder cuando a ello hubiere lugar.

11) El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada el último día de cada periodo mensual.

12) El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual.

13) Proporcionar el personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, de acuerdo con las necesidades de la entidad establecidas en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS.

14) Todas las dietas serán suministradas de conformidad con lo que establecido en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS institucional.

15) La materia prima e insumos utilizados serán de buena calidad y deben cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital.

16) El contratista se hace responsable de mantener en correcto estado de limpieza las zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona descargue y utensilios utilizados en desarrollo de su labor.

17) El coordinador del punto del servicio deberá llevar el control de existencia de todos los productos que requieran los procesos de la entidad.

18) Al recibir los alimentos o elementos que se requieran para el desarrollo del objeto contractual se deben clasificar para disponerlos en la bodega o cuarto según sean frutas, tubérculos, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro.

19) Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros.

20) Los productos perecederos como: carne, el pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación.

21) La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.

22) Los alimentos congelados que vayan a utilizarse, deben descongelarse en la nevera o en horno microondas, nunca a temperatura ambiente, ni recongelar alimentos ya descongelados.

23) Los alimentos cocinados para uso inmediato se mantendrán, hasta el momento de servirlos, sometidos a la acción del calor (horno de Fuego) que asegure una temperatura no inferior a 60 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente.

24) Diariamente el coordinador de punto de servicio estará pendiente de la minuta para el alistamiento de los productos que requiera para el siguiente menú del día.

25) La solicitud que se hace en el mercado para proveer los víveres necesarios en el proceso de preparación será para un periodo de un mes en los alimentos que tenga como duración promedio este tiempo y en lo que concierne con las frutas o alimentos que por su composición su duración sea corta, entendiéndose como corta una semana, el pedido se realizara por periodos semanales; sin embargo podrá variar según los servicios prestados.

- 26) No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en nevera) los alimentos recalentados, y durante la elaboración de comidas nunca se deben utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y los cocinados.
- 27) Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio.
- 28) Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos.
- 29) El personal utilizado por el Contratista, encargado de la distribución de las dietas nutricionales deberá hacerlo teniendo en cuenta las reglas de higiene personal y bioseguridad.
- 30) Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo certificado de manipulación de alimentos.
- 31) Si el personal encargado de manipular alimentos y distribuir las Dietas Nutricionales a los pacientes, presenta alguna enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos que se están entregando, deberá informar a su jefe inmediato para que tome las medidas pertinentes.
- 32) Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la buenas practicas de manufactura, y puntos de control.
- 33) Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital.
- 34) Acreditar disponibilidad de medio tiempo de un profesional en procesos alimentarios: Nutricionista, quien con sus conocimientos certificados en el área, en los procesos que se involucren dentro del servicio de alimentos.
- 35) El contratista se compromete a presentar el plato en debida forma de acuerdo a lo establecido en en el SMN-M-02 MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS Y TERAPEUTICAS.
- 36) Contar con una reserva del talento humano para proveer las ausencias que se presenten de alguno de sus afiliados (permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio y darle continuidad al mismo.
- 37) Observar las recomendaciones y directrices que durante el desarrollo del contrato le imparta la E.S.E. HOSPITAL, sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista.
- 38) Para le ejecución del contrato deberá utilizar un carro recolector de desechos ordinarios, para cada recorrido.
- 39) Dejar a disposición del Hospital un horno microondas, el cual será utilizado por el personal de planta de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL de Tunja, y cuyo mantenimiento y cuidado estará a cargo del contratista.
- 40) Además de las actividades que resulten conexas complementarias y que se requieran para cumplir con el objeto contractual en LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL.
- 41) Las materias primas, insumos y alimentos estarán debidamente rotulados según la normatividad sanitaria vigente y están dentro de su vida útil.
- 42) El servicio debe contar con los documentos que soporten el origen de las materias primas.
- 43) En la recepción de las materias primas, insumos y alimentos éstos se inspeccionan en cuanto a características organolépticas (olor, color, texturas, etc.), temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.
- 44) El servicio debe contar con un registro de los proveedores de materias primas, insumos y alimentos que permite la trazabilidad.
- 45) Los alimentos envasados y bebidas proceden de fabricantes autorizados y cuentan con registro, permiso o Notificación sanitaria de acuerdo a la categoría de riesgo.
- 46) Los alimentos y materias primas no pueden ser fraudulentas, ni adulterados.
- 47) Los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del servicio, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección.

- 48) Los materiales en que están contruidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.
- 49) Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicioneen o sustituyan.
- 50) Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se deben encontrarse en buen estado de conservación y son de material sanitario.
- 51) Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.
- 52) En el servicio no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.
- 53) Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos.
- 54) El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.
- 55) El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.
- 56) Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.
- 57) Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).
- 58) Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C.
- 59) La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento.
- 60) Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto.
- 61) Una vez descongelado el alimento, estos no son re congelados o refrigerados.
- 62) El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
- 63) Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación.
- 64) Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.
- 65) El servicio previene la contaminación de los alimentos pre cocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.
- 66) Las actividades en el servicio son secuenciales y no se presenta contaminación cruzada, especialmente en lo relativo a manejo de materias primas crudas con alimentos cocidos.
- 67) El ingreso de personal no ocasiona la posibilidad de contaminación cruzada.**

68) En la preparación de alimentos no se ocasionan retrasos, contaminación o retenciones indebidas y se guardan las condiciones de almacenamiento según la naturaleza

7. FORMA DE PAGO

El HOSPITAL pagará al CONTRATISTA mensual las dietas efectivamente suministradas de acuerdo a los ofertados, dentro de los 90 días siguientes a la radicación de la factura para el respectivo trámite administrativo; previa presentación de certificación por parte del supervisor correspondiente y acreditación de pago a seguridad social y parafiscales.

8. IMPUESTOS

En virtud al artículo 46 de la ley 1607 de 2012, los impuestos que se relacionan a continuación, se grabaran del valor de la administración

Para el pago del objeto contratado el Hospital realizará los siguientes descuentos:

Retención en la fuente: 1%

Retención en la fuente de ICA: 10 x 1.000

Estos descuentos se efectuaran sobre el valor facturado antes de IVA.

Retención en la fuente de IVA (para en caso de productos gravados): 15% del valor del IVA (Aplica exclusivamente a aquellas empresas que pertenezcan al Régimen Común, de conformidad con lo establecido en el Estatuto Tributario).

COMITÉ DE CONTRATACION ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

Lo anterior fue aprobado mediante Acta de Comité de Contratación N° 08 de fecha 25 de febrero de 2020.

ANEXO No. 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Señores

E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

Ciudad

Yo, _____ identificado con C.C. N° _____ de _____, actuando en nombre propio y en representación de _____, debidamente registrada en la Cámara de Comercio de _____ con numero mercantil _____ (o en nombre propio, o en representación de una persona natural, según el caso) domiciliada en _____ por medio de la presente me permito presentar propuesta para el proceso de convocatoria pública N° 03 de 2020, cuyo objeto es _____ de la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja, de acuerdo con las condiciones establecidas en los términos de referencia y declaro:

1. Que la persona jurídica por mi representada no se halla incurso en ninguna de las caudales de inhabilidad y o incompatibilidad establecidas en la Constitución y Ley sobre la materia y que tampoco se encuentra incurso en ninguno de los eventos previstos como prohibiciones especiales para contratar.
2. Que ninguna persona o entidad distinta de la aquí nombrada tiene intereses en estas propuesta, ni en el contrato que como consecuencia de ella se llegare a celebrar y que por consiguiente sólo comprometo a la persona jurídica o natural por mi representada.
3. Que conozco los términos de referencia, los **ANEXOS**, especificaciones y demás documentos de la invitación y que acepto todos los requisitos en él contenido.
4. Que en caso de que sea aceptada nuestra propuesta, nos comprometemos a suscribir el contrato correspondiente, en el lapso de tiempo señalado en los términos de referencia
5. Que conozco la información general y específica y demás documentos del proceso de selección N° 03 de 2020, y acepto los requisitos en ellos contenidos.
6. Que tengo en mi poder los documentos que integran los términos de referencia y sus **ANEXOS**.
7. Que realizaré los trámites necesarios para el perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato en el término señalado en los términos de referencia
8. A continuación relaciono la documentación exigida por la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja y que incluyó en la propuesta No 03 de 2020
9. Igualmente señalé como dirección donde se pueden remitir por correo documentos, notificaciones o comunicaciones relacionadas con la presente invitación, la siguiente:

DIRECCION: _____

TELEFONO

E-MAIL: _____

CIUDAD: _____

Atentamente,

Representante Legal

(Nombre y firma)

ANEXO 3 PRECIOS MÁXIMOS A RECONOCER

El Hospital pagara al contratista el precio máximo por cada dieta, so pena de ser descalificada.

DIA	PROMEDIO MENSUAL	Valor máximo a reconocer	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO OFERTADO	VALOR TOTAL MES IVA INCLUIDO OFERTADO
NORMAL ADULTO	2.186	\$ 5.177		
NORMAL IAMI	9	\$ 5.177		
NORMAL PEDIATRICA	435	\$ 3.914		
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	17	\$ 6.691		
AMIGOS DEL CORAZON	117	\$ 5.835		
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	20	\$ 5.507		
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	1	\$ 4.196		
ASTRINGENTE ADULTO	20	\$ 5.176		
ASTRINGENTE PEDIATRICO	20	\$ 3.914		
COMPLEMENTARIA I	25	\$ 3.068		
COMPLEMENTARIA II	36	\$ 3.533		
COMPLEMENTARIA III	26	\$ 3.914		
PAPILLA O SEMIBLANDA	392	\$ 4.196		
BLANDA QUIMICA-POS ADULTO	566	\$ 4.196		
BLANDA QUI - POSQ PEDIATRICO	20	\$ 3.914		
BLANDA MECANICA	220	\$ 4.196		
HIPOSODICA	475	\$ 4.196		
HIPOSODICA PEDIATRICA	20	\$ 3.914		
HIPOGRASA ADULTO	20	\$ 5.177		
HIPOGRASA PEDIATRICO	20	\$ 3.914		
HIPOGLUCIDA	425	\$ 4.196		
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	10	\$ 3.533		
HIPERPROTEICA	380	\$ 5.835		
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	87	\$ 5.507		
LIQUIDA CLARA	84	\$ 1.859		
LIQUIDA TOTAL	125	\$ 2.976		
DIETA RENAL PREDIALISIS	127	\$ 4.196		
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	87	\$ 5.507		
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	30	\$ 3.914		
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	1	\$ 5.834		

HIPPROTEICA-HIPERPTICA PEDIATRICA	1	\$ 5.199		
DIETA BLANDA PEDIATRICA	257	\$ 3.533		
SOPA TIPICA	100	\$ 7.247		
JUGO BOMBA	100	\$ 5.103		
DESAYUNOS INTERNOS	1.839	\$ 5.784		
DESAYUNOS AUTORIZADOS	9	\$ 5.784		
SUBTOTAL DESAYUNO	8.307			
NUEVES	2.402	\$ 2.722		
REFRIGERIO REFORZADO	10	\$ 3.762		
NUEVES COMPLEMENTARIA I	30	\$ 1.426		
NUEVES COMPLEMENTARIA II	30	\$ 1.469		
NUEVES PAPILLA	335	\$ 3.200		
NUEVES HIPOGLUCIDAS	892	\$ 2.127		
NUEVES LIQUIDAS CLARA	48	\$ 1.503		
NUEVES LIQUIDAD TOTAL	102	\$ 2.127		
NUEVES ALIMENTACION ESPECIAL	17	\$ 3.762		
NUEVES PEDIATRICA	745	\$ 2.127		
ONCES MAMA CANGURO	593	\$ 2.127		
ONCES ALIMENTACION ESPECIAL	17	\$ 3.762		
KIT DE ALIMENTOS	1	\$ 4.644		
REFRIGERIOS MADRE GESTANTE	1	\$ 3.761		
SUBTOTAL NUEVES	5.223			
NORMAL	2.164	\$ 7.247		
NORMAL IAMI	11	\$ 7.247		
NORMAL PEDIATRICA	386	\$ 5.790		
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	15	\$ 8.931		
AMIGOS DEL CORAZON ADULTO	343	\$ 8.931		
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	20	\$ 6.806		
NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	1	\$ 6.806		
ASTRINGENTE ADULTO	20	\$ 7.247		
ASTRINGENTE PEDIATRICO	20	\$ 5.790		
COMPLEMENTARIA I	28	\$ 6.137		
COMPLEMENTARIA II	48	\$ 6.506		
COMPLEMENTARIA III	45	\$ 5.790		
PAPILLA O SEMIBLANDA	554	\$ 6.507		
BLANDA QUICA-POSQURGICA ADULTO	632	\$ 6.806		
BLANDA QUIM-POSQUI PEDIATRICA	20	\$ 5.790		

BLANDA MECANICA	281	\$ 6.806		
HIPOSODICA ADULTO	361	\$ 6.806		
HIPOSODICA PEDIATRICA	20	\$ 5.790		
HIPOGRASA ADULTO	20	\$ 7.247		
HIPOGRASA PEDIATRICO	20	\$ 5.790		
HIPOGLUCIDA ADULTO	485	\$ 6.806		
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	20	\$ 5.670		
HIPERPROTEICA ADULTO	270	\$ 8.931		
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	94	\$ 6.806		
LIQUIDA CLARA	78	\$ 1.859		
LIQUIDA TOTAL	154	\$ 2.976		
DIETA RENAL PREDIALISIS	164	\$ 6.806		
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	120	\$ 8.088		
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	20	\$ 5.790		
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	1	\$ 8.931		
HIPERPREICA-HIPERPTEICA PEDIATRICA	1	\$ 6.806		
DIETA BLANDA PEDIATRICA	336	\$ 6.507		
SOPA TIPICA	100	\$ 7.247		
JUGO BOMBA	100	\$ 5.103		
ALMUERZO MAMA CANGURO	436	\$ 7.247		
ALMUERZO INTERNOS	2.018	\$ 8.360		
ALMUERZO AUTORIZADO	9	\$ 8.360		
SUBTOTAL ALMUERZO	9.415			
ONCES	2.342	\$ 2.722		
REFRIGERIO REFORZADO	4	\$ 3.762		
ONCES COMPLEMENTARIA I	35	\$ 1.426		
ONCES COMPLEMENTARIA II	42	\$ 1.469		
ONCES PAPILLA	299	\$ 3.200		
ONCES HIPOGLUIDAS	637	\$ 2.127		
ONCES LIQUIDA CLARA	26	\$ 1.503		
ONCES LIQUIDA TOTAL	94	\$ 2.128		
ONCES PEDIATRICA	826	\$ 2.127		
SUBTOTAL ONCES	4.305			
NORMAL ADULTO	1.828	\$ 7.247		
NORMAL IAMI	10	\$ 7.247		
NORMAL PEDIATRICA	353	\$ 5.790		
PLAN DE ALIMENTACION ESPECIAL	18	\$ 8.931		
AMIGOS DEL CORAZON	189	\$ 8.931		
AMIGOS DEL CORAZON PEDIATRICO	20	\$ 6.806		

NORMAL LACTO-OVO-VEGETARIANO	1	\$ 6.806		
ASTRINGENTE ADULTO	20	\$ 7.247		
ASTRINGENTE PEDIATRICO	20	\$ 5.790		
COMPLEMENTARIA I	27	\$ 6.137		
COMPLEMENTARIA II	48	\$ 6.506		
COMPLEMENTARIA III	45	\$ 5.790		
PAPILLA O SEMIBLANDA	480	\$ 5.786		
BLANDA QUIMICA-POSQUIRCA ADULTO	493	\$ 6.806		
BLANDA QUICA-POSQGICA PEDIATRICA	20	\$ 5.790		
BLANDA MECANICA	284	\$ 6.806		
HIPOSODICA ADULTO	349	\$ 6.806		
HIPOSODICA PEDIATRICA	20	\$ 5.790		
HIPOGRASA ADULTO	20	\$ 7.247		
HIPOGRASA PEDIATRICO	20	\$ 5.790		
HIPOGLUCIDA ADULTO	416	\$ 6.806		
HIPOGLUCIDA PEDITRICA	15	\$ 5.670		
HIPERPROTEICA	202	\$ 8.931		
HIPERPROTEICA PEDIATRICA	83	\$ 6.806		
LIQUIDA CLARA	83	\$ 1.859		
LIQUIDA TOTAL	215	\$ 2.976		
DIETA RENAL PREDIALISIS	160	\$ 6.806		
DIETA RENAL DIALISIS ADULTO	119	\$ 8.088		
DIETA RENAL DIALISIS PEDIATRICA	30	\$ 5.790		
HIPERPROTEICA-HIPERPROTEICA	1	\$ 6.806		
HIPERPROTEICA-HIPERPEICA PEDIATRICA	1	\$ 8.931		
DIETA BLANDA PEDIATRICA	341	\$ 6.806		
SOPA TIPICA	100	\$ 6.806		
JUGO BOMBA	99	\$ 5.103		
CENA INTERNOS	1.418	\$ 8.104		
CENA AUTORIZADOS	9	\$ 8.104		
SUBTOTAL CENA	7.557			
REFRIGERIO NOCTURNO	643	\$ 2.722		
REFRIGERIO REFORZADO	10	\$ 3.762		
REFRIGERIO PERSONAL PLANTA	48	\$ 5.336		
REFRIGERIO NOCTURNO INTERNOS	188	\$ 2.848		
REFRIGERIO TARDE MADRE GESTANTE	1	\$ 3.762		

SUBTOTAL REFRIGERIO NOCHE	890			
---------------------------	-----	--	--	--

Concepto	Valor Total Mes IVA Incluido	Valor Total 8 Mes IVA Incluido
PACIENTES	\$	\$
INTERNOS	\$	\$
SUBTOTAL	\$	\$
IVA 19%	\$	\$
TOTAL 1 MES	\$	\$
TOTAL 8 MESES	\$	