

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E.  
 CONVOCATORIA PÚBLICA DE MENOR CUANTIA No. 04 DE 2018  
 SERVICIO DE ALIMENTOS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		C	NC	OBSERVACIONES
<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MINUTA PATRÓN</b>				
1	USUARIOS HOSPITALIZADOS: 2000 calorías Proteína 13-15% Grasa 27-30% CHO 55 60%			
2	MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS: 2200 calorías Proteína 13-15% Grasa 27-30% CHO 55 60%			
<b>1. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP</b>				
3	El proponente se compromete una vez se inicie el desarrollo del contrato, a diseñar y ejecutar el plan general de aseguramiento de la calidad HACCP. (Carta de compromiso).			
<b>2. PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>				
4	El proponente debe presentar un plan de capacitación, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, subtemas, objetivos, metodología, teniendo en cuenta los límites críticos y las acciones correctivas a tomar.			
<b>3. MANUAL DE FUNCIONES</b>				
5	El proponente debe presentar con la propuesta el Manual de Funciones de todo el personal tanto profesional, administrativo y operativo, especificando educación, formación y experiencia.			
<b>4. MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS</b>				
6	El proponente debe presentar en la oferta, el Manual de Procesos y Procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir (Adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas).			
<b>5. PLANES DE CONTINGENCIA</b>				
	El proponente debe presentar con la propuesta los Planes de Contingencia, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para el Hospital:			
7	• Paro de trabajadores del contratista			
8	• Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia			
9	• Desabastecimiento prolongado de agua, energía y gas.			
10	• Escasez de materia prima o mano de obra			
<b>6. PLAN DE SANEAMIENTO</b>				
<b>6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS</b>				
11	La propuesta debe incluir el cronograma de fumigación para la vigencia del mismo. Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos.			
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>				
12	El proponente para garantizar el MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS y evitar la contaminación, debe presentar el programa de Manejo de residuos sólidos y líquidos, de acuerdo a los protocolos institucionales del Hospital.			
<b>6.3 PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>				
	El proponente debe adjuntar en su propuesta el Programa de Limpieza y Desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato. Debe contener todos los procedimientos para la limpieza y desinfección de:			
13	• Instalaciones y planta física			
14	• Materia Prima			
15	• Equipos y utensilios			
16	• Vajilla y menaje			
<b>6.4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE</b>				
17	El proponente deberá PRESENTAR el programa de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos que se realizarán, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento: controles que se realizarán para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soportarán el cumplimiento de los mismos.			

		C	NC	OBSERVACIONES
<b>CARACTERISTICAS TÉCNICAS</b>				
18	El Plan de emergencias (acciones inmediatas del proponente frente a eventos adversos como incendios, sismos, daños en la red de vapor, inundaciones, cortos circuitos, explosiones etc.			
19	Programa de Salud Ocupacional con matriz de peligros que incluya actividades rutinarias y no rutinarias, riesgo tolerable, protocolo de entrega de elementos de protección personal. etc.			
20	Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial (publicado y divulgado).			
21	Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía.			
22	El proponente deberá suministrar y mantener los recursos necesarios en caso de emergencias (sin costo para el Hospital) así como adherirse a las brigadas de emergencia del hospital.			
23	... el proponente tendrá la disponibilidad en caso de requerirse de participar en las actividades propias del COPASO, brigadas de emergencia y capacitaciones de salud ocupacional.			
<b>7. MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA.(Carta de compromiso)</b>				
24	El proponente se compromete a ejecutar actividades de adecuación y mantenimiento de la infraestructura del área del servicio de alimentos, con el fin de garantizar el cumplimiento permanente de las condiciones de habilitación, la cual será previamente acordada, supervisada y avalada por el área de mantenimiento del Hospital, igualmente debe indicar el valor a ofertado para las actividades mencionadas.			
<b>8. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.(Carta de compromiso)</b>				
25	El proponente presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras las cuales que se deberán analizar en un laboratorio de análisis microbiológico y fisicoquímico que esté habilitado por la Secretaría de Salud del Tolima.			
<b>9. ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MENÚS</b>				
	El proponente deberá comprometerse (carta de compromiso) a suministrar una alimentación nutricional balanceada que cubra todas las recomendaciones según las características de los usuarios (Carta de compromiso) y debe presentar:			
26	Derivación de dietas (para las 12 dietas) que incluya desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio (éste último para las dietas hipoglúcidas)			
27	Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de las minuta patrón de las seis (6) dietas.( Hiperprotéica, Hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y complementaria II.			
28	Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de la minuta patrón de médicos residente e internos rotatorios.			
29	Debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y observaciones generales del ciclo de minutas y sus respectivas derivaciones.			
30	La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un Nutricionista - Dietista que posea Matricula Profesional expedida por la Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética (anexando fotocopias), lo anterior de acuerdo a lo determinado en el Artículo 9 y subsiguientes de la Ley 73 de 1979.			
31	Al inicio del contrato se debe presentar un ciclo semanal de preparación de gelatina donde el sabor de la gelatina con azúcar sea diferente del sabor de la gelatina dietética. Una vez preparada debe ser marcada con la fecha de elaboración y la gelatina dietética con un sticker que la diferencie de la gelatina con azúcar. (Manual de dietas)			
<b>10. ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS</b>				
32	El proponente se compromete a adquirir insumos y víveres de óptima calidad y a mantener los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos y una vez iniciado el contrato se deberán presentar las hojas vida de los proveedores y ficha técnica para los alimentos perecederos y no perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación. (Carta de compromiso)			
33	Debe adjuntar cronograma de visitas a sus proveedores para revisar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.			

		C	NC	OBSERVACIONES
<b>11. ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS</b>				
	El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a cumplir con los siguientes aspectos:			
34	Administrar a cada paciente en la mañana una jarra con agua con vaso desechable que debe ser cambiada en la noche si el personal de enfermería lo requiere, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado.			
35	El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las cinco (5) o seis (6) comidas diarias. En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, éste se debe entregar a la temperatura adecuada (No menor a 65 grados centígrados) y cubierto con tapa vianda o vinipel. - La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada por los profesionales en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA, cada dieta debe rotularse con ficha de color según el servicio, indicando número de cama y tipo de dieta suministrada.			
36	<b>RECOLECCIÓN DE BANDEJAS:</b> Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes, no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, desperdicios),			
<b>12. UTENSILIOS Y MENAJES</b>				
	El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a cumplir con los siguientes aspectos:			
<b>VAJILLA, BANDEJA Y CARROS TERMOS</b>				
37	El proponente debe comprometerse a suministrar la dotación de maquinaria, equipos muebles y menaje para garantizar la adecuada prestación del servicio, deberá presentar dentro de la propuesta, una relación exacta de los equipos y el menaje complementarios que ofrece. vajilla, menaje, bandejas resistentes al calor y carros termos - bandejeros con capacidad para 40 bandejas etc.			
<b>13. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS</b>				
38	El proponente se compromete a asumir la responsabilidad, COMO UNICO EMPLEADOR DE SUS TRABAJADORES y por lo tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando al Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué - Tolima E.S.E de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentara al supervisión del contrato para la certificación de cumplimiento del objeto del contrato. (Carta de compromiso)			
<b>13.1 DOTACIÓN DEL PERSONAL</b>				
39	El proponente se compromete mediante carta de compromiso a dotar a todo el personal a su cargo según especificaciones de los términos de condiciones. Anexar Protocolo de uso de uniforme con la foto correspondiente.			
<b>13.2 CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD</b>				
40	El proponente se compromete mediante carta de compromiso a contratar empleados sin ANTECEDENTES JUDICIALES y a anexar a las hojas de vida el carnet vigente de manipulación de alimentos, el certificado médico de idoneidad y sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional.			
<b>16. PLANTA DE PERSONAL SUGERIDA PARA SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN</b>				
41	Debe anexar el organigrama y planta de personal propuesto para la prestación del servicio, la disponibilidad de recurso humano adicional para atender situaciones excepcionales y esporádicas.			
42	Deberá diligenciar el Apéndice N° 4			
43	Nutricionista – Dietista con Tarjeta profesional y experiencia en servicio de alimentos, de tiempo completo, con tarjeta profesional.			
44	Un (1) Administrador de Empresa, Nutricionista Dietista o Ingeniero de Alimentos, que se encargue de la coordinación general de los dos servicios (La Francia y Limonar), con experiencia mínima de 2 años en la administración de servicios de alimentos			

		C	NC	OBSERVACIONES
45	Un (1) Técnico o tecnólogo de alimentos que realice apoyo en la supervisión de la cadena de producción, el cual debe contar con experiencia mínima de un año.			
46	Un (1) Persona encargada de la despensa.			
47	Un (1) Chef ). Con título u homologación de conocimientos o certificación de experiencia mínima de 2 años.			
48	Dos (2) Parrilleras			
49	Tres (3) Auxiliares de alimentos para producción de dietas. Dos (2) auxiliares de parrilla y una (1) para cocina fría.			
50	Se solicita una auxiliar de distribución de dietas por cada 40 pacientes atendidos, para brindar una atención personalizada y humanizada; con experiencia mínima de 6 meses en manejo de dietas hospitalarias y capacitación mínima de 60 horas en manejo de dietas hospitalarias.			
<b>19. INSUMOS Y ELEMENTOS DE CAFETERIA</b>				
51	El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a suministrar sin costo adicional para el Hospital: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café instantáneo 2,5 kilogramos.</li> <li>• Azúcar: 500 sobres individuales de 5 gramos.</li> <li>• Edulcorante artificial: 100 sobres de 1 gramo.</li> <li>• Aromáticas: 1000 bolsitas.</li> <li>• Mezcladores: 1000 unidades.</li> <li>• Vasos desechables de 5 oz: 2000 unidades</li> </ul>			
<b>20. REFRIGERIOS DONANTES BANCO DE SANGRE</b>				
52	El proponente deberá comprometerse mediante carta de compromiso a suministrar refrigerios en forma mensual de acuerdo a necesidad para los donantes del banco de sangre.			
<b>TOTALES</b>				

NA. NO APLICA  
C: CUMPLE  
NC: NO CUMPLE