



EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL LOCAL DE PIEDECUESTA

PROCESO DE SELECCIÓN DE SEGUNDA CUANTIA NO. 004 DE 2014

**“SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y
PERSONAL DE JORNADAS EXTRAMURALES DE LA
E.S.E. HOSPITAL LOCAL DE PIEDECUESTA”**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PIEDECUESTA

FEBRERO 14 DE 2014

ALCANCE DEL OBJETO

2.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS.

La siguiente es la descripción técnica de los bienes requeridos:

TIPO DE DIETA	COMIDA
NORMAL ADULTO	DESAYUNO
	ALMUERZO
	COMIDA
NORMAL PEDIATRICA	DESAYUNO
	ALMUERZO
	COMIDA
BLANDA (ASTRINGENTE HIPOGRASA)	DESAYUNO
	ALMUERZO
	COMIDA
HIPOSODICA	DESAYUNO
	ALMUERZO
	COMIDA
LIQUIDA CLARA	DESAYUNO
	ALMUERZO
	COMIDA
LIQUIDA COMPLETA	DESAYUNO
	ALMUERZO
	COMIDA
HIPOGLUCIDA	DESAYUNO
	ALMUERZO
	COMIDA
HIPOSODICA HIPOGLUCIDA	DESAYUNO

	ALMUERZO
	COMIDA
HIPERPROTEICA - HIPERCALORICA	DESAYUNO
	ALMUERZO
	COMIDA
OTROS AUTORIZADOS	CAFÉ EN LECHE
	TINTO, AROMATICA
REFRIGERIOS	JORNADAS EXTRAMURALES

La siguiente es la descripción técnica de los servicios requeridos:

- El contratista debe aplicar las **NORMAS DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTOS PARA LA CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN, HIGIENE Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**, para efectos de controlar todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos preparados donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos, a todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, de igual manera que se aplicará a las materias primas para la preparación de los mismos.
- Entregar diariamente la alimentación dentro de los horarios definidos por la ESE.
- El contratista tiene la obligación de prestar el servicio contratado, con arreglo a las disposiciones legales y reglamentarias establecidas para el almacenamiento, manejo, bioseguridad, preparación, manipulación y presentación de raciones alimentos, manejo de desechos.
- El contratista deberá realizar encuestas de satisfacción de los Usuarios bimensualmente y rendir informe sobre resultados, anexando plan de mejoramiento sobre las causas de insatisfacción.
- Presentar cronograma sobre el plan para control de insectos y roedores.
- El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber 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. Al personal manipulador de alimentos se le debe practicar un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Específicamente deben tener

una revisión médica y exámenes de laboratorio semestrales que incluyan coprológicos, coprocultivos, frotis y cultivos nasofaríngeos, cultivo de manos y uñas y estudio de BK a los sintomáticos respiratorios.

- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- El contratista desarrollará los procesos y procedimientos del servicio de alimentos para la entrega de dieta hospitalaria al servicio de hospitalización y personal de jornadas extramurales, según los requerimientos necesarios que realice la ESE Hospital Local de Piedecuesta en desarrollo del contrato y de acuerdo a la modalidad del servicio.
- El contratista debe cumplir como requisito para el desarrollo de todos los procesos contratados, su reglamento de higiene y seguridad, el programa de salud ocupacional, políticas de seguridad y salud ambiental; todos los anteriores programas deben estar articulados con los programas de la ESE Hospital Local de Piedecuesta.
- Responder por la buena calidad de los alimentos, insumos y materiales utilizados en el objeto del contrato.
- Garantizar una cobertura del servicio continua y presencial de acuerdo con la descripción del servicio que para el efecto se establezca, siguiendo rigurosamente las prescripciones médicas que sobre dietas determinen los médicos tratantes.
- Las raciones deben ser entregadas directamente en los servicios, en cada habitación y debe ser suministrada: caliente, de presentación agradable, cubiertas con un protector en acero inoxidable y/o plástico y/o vinipel y con todos los utensilios que se requieran para su consumo en perfecto estado. No se acepta vajilla o cubiertos en material desechable excepto en casos que por norma de bioseguridad se amerite.
- El contratista tiene corresponsabilidad ante todos los organismos de control y vigilancia en el momento en que la ESE Hospital Local de Piedecuesta sea requerido por el objeto del presente contrato.

- Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.
- Las demás inherentes al contrato para su ejecución en debida forma, así como las contenidas en el pliego de condiciones

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

- Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato así como la elaboración de los subcontratos que sean necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal necesario para el cumplimiento y ejecución del contrato con la ESE Hospital Local de Piedecuesta.
- Responder por toda clase de demandas, reclamos o procesos que instaure el personal.
- Pagar los impuestos que cause la legalización del contrato así como los generados por los servicios prestados.
- Cumplir con las normas legales y especialmente las del Invima para el manejo, comercialización, y distribución de material médico quirúrgico.
- El contratista tiene corresponsabilidad ante todos los organismos de control y vigilancia en el momento en que la ESE Hospital Local de Piedecuesta sea requerido por el objeto del presente contrato
- Comprometerse con alternativas de solución de los procesos inherentes al desarrollo del servicio contratado, cuando se identifiquen problemas.
- Colaborar con los supervisores, auditores, interventores y/o funcionarios de la ESE y la Secretaría de Salud Departamental, para el cumplimiento de sus labores, suministrando la información necesaria, permitiendo el desarrollo de las funciones de inspección, vigilancia y control que les compete y respondiendo oportunamente las solicitudes y requerimientos que se le hagan.
- Responder por todos los daños que se causen a los equipos entregados por inventario por parte de la ESE Hospital Local de Piedecuesta y que están a cargo del contratista.
- Atender los requerimientos realizados por la auditoria y/o la supervisaría y/o interventoría, respecto de la prestación objeto del contrato.
- Garantizar la oportunidad y calidad de la prestación del servicio.
- Garantizar el efectivo cumplimiento de las exigencias normativas referente a la adquisición, almacenamiento y manipulación de alimentos

- Entregar el alimento requerido con sujeción estricta a las especificaciones de cantidad y presentación dispuesta en los estudios previos, el pliego de condiciones y en la propuesta del contratista. No se admiten entregas parciales.
- Todo lo planteado por el contratista en la propuesta formara parte integral de la minuta de contratación, pero prevalecerá lo estipulado en los estudios previos y en los pliegos de condiciones.
- El contratista deberá acreditar el pago mensual de los aportes de la afiliación y cotización al sistema de Seguridad Social.

OBLIGACIONES DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL LOCAL DE PIEDECUESTA

Son obligaciones de LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL LOCAL DE PIEDECUESTA, además de las consagradas en el artículo 4° de la ley 80 de 1.993, las siguientes:

Pagar el valor del contrato en la forma y bajo las condiciones previstas y cuando se reciba a satisfacción por parte del supervisor designado.

Efectuar el control jurídico, financiero, económico, técnico, ambiental, social y administrativo de la ejecución del contrato a través de un Supervisor.

Formular las orientaciones, sugerencias, indicaciones y recomendaciones por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista.

Solicitar al contratista informes sobre el desarrollo del contrato cuando lo requiera.

Verificar el pago de los aportes del contratista al Sistema de Seguridad Social Integral.