

100.33.4
VILLAVICENCIO, 11 DE MARZO DE 2015

Señores:
TEAM KLUNS BUSINESS TKB
Calle 5 A Sur Nº 25 - 70
Ciudad.

ASUNTO: INVITACION A COTIZAR –ESSES-DMC-014-2015

LA E.S.E DEPARTAMENTAL “SOLUCION SALUD” DEL META TIENE EL GUSTO DE INVITARLOS A COTIZAR EL SIGUIENTE OBJETO: **“CONTRATO DE SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTICIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LOS CENTROS DE ATENCIÓN DE BARRANCA DE UPIA, CABUYARO, CALVARIO, CASTILLO, CUMARAL, LEJANIAS, MACARENA, MAPIRIPAN, MESETAS, PUERTO CONCORDIA, PUERTO GAITAN, PUERTO LLERAS, RESTREPO SAN JUAN DE ARAMA, SAN JUANITO, URIBE, VISTA HERMOSA ADSCRITO A LA ESE DEPARTAMENTAL SOLUCION SALUD”.**

LA ESE SOLUCION SALUD CANCELARA AL CONTRATISTA EL VALOR DEL PRESENTE CONTRATO ASÍ: EL 50% COMO ANTICIPO Y EL VALOR RESTANTE SE CANCELARÁ MENSUALMENTE DENTRO DE LOS 5 DIAS SIGUIENTES A SU VENCIMIENTO, PREVIA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA O DOCUMENTO EQUIVALENTE, CERTIFICACIÓN DE CADA UNO DE LOS DIRECTORES POR NÚMERO DE DIETAS SUMINISTRADAS, QUIENES DEBERÁN SUSTENTAR LA CERTIFICACIÓN EXPEDIDA CON LA PLANILLA DE CONTROL DE DIETAS ALIMENTARIAS INFORMES DEL SUPERVISOR Y DEMAS REQUISITOS NECESARIOS PARA EL TRAMITE DE LA CUENTA.

EL TIEMPO ESTIMADO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO ES DE DIEZ (10) MESES.

LA PROPUESTA DEBERÁ SER PRESENTADA DE CONFORMIDAD CON LOS TERMINOS Y RADICADA EN LA OFICINA DE COMPRAS DE LA E.S.E DEPARTAMENTAL SOLUCION SALUD, LOCALIZADA EN LA CALLE 37 No 41-80 BARRIO BARZAL - VILLAVICENCIO META, HASTA EL 16 DE MARZO DE 2015- HORA 4:00 PM.

Las propuestas deben cotizar los siguientes servicios requeridos por la ESE SOLUCION SALUD:

Este contrato se hace indispensable en el marco del suministro de las dietas alimenticias según especificación dietaria:

- normal
- blanda
- Hipoglúcida3
- Hipoglúcida4,
- hiperproteica
- astringente
- líquida completa

Incluyen desayunos, almuerzos y comidas, se deberá tener en cuenta las necesidades de los pacientes, (patología y necesidades energéticas) por lo cual se deben suministrar los siguientes tipos de dietas—Dietas Habituales:

- **Basal.** Es la dieta para el paciente adulto que no necesita modificaciones dietéticas específicas y debe aportar una media de 2.000 Kcal/día. Se procura que el menú lleve todos los días, leche, verduras y fruta.
- **Líquida.** Incluye líquidos claros, infusiones y zumos. No es aconsejable introducir la leche. Aporta unas 500 Kcal/día. Es aconsejable mantener al paciente con fluido terapia para aportar suplemento calórico. El tiempo máximo que debe permanecer con esta dieta será de 24-36 horas.
- **Semiblanda.** Incluye líquidos y alimentos semisólidos. Aportará un mínimo de 1.000 Kcal/día. Además se podrán dar, yogures, consomés, leche, compota, flanes, sopas, carnes muy blandas, etc. Duración máxima 96 horas.
- **Blanda.** Similar a la dieta basal pero modificando la consistencia de los alimentos que son blandos pero no han sido molidos ni triturados. Generalmente son pacientes con dificultad en la masticación y/o deglución o niños menores de 3 años.
- **Dieta especial por sonda.** Estos menús se confeccionan según la guía farmacológica del centro de atención.
- **Astringente.** Es una dieta normo calórica con pocos residuos y de fácil digestión.

Se excluirán alimentos ricos en fibra, que produzcan flatulencias o que sean irritantes de la motilidad intestinal. **1.000 Kcal.** Dieta similar a la basal, baja en calorías. Se suprimen los azúcares de absorción rápida y se limita la grasa saturada. **Dos (2) al sin grasa.** El aporte de la grasa se ve reducido hasta un máximo del 20%. Los alimentos proteicos preferidos serán pescados, carnes, y pollo. **3.000 Kcal.** Dieta hipercalórica para pacientes con elevados requerimientos energéticos, como por ejemplo quemados.

Dietas especiales:

- **Insuficiencia renal pre diálisis.** Es una dieta con restricción muy severa de las proteínas. Se excluyen las verduras y frutas ricas en potasio.
- **Estricta sin sal.** Dieta con restricción muy severa de sodio.
- **Insuficiencia hepática.** Dieta respetando las restricciones proteicas y sódicas.
- **Sin lactosa.** Es una dieta con limitación de lactosa, es decir, de leche y sus derivados.
- **Sin gluten.** Se restringe de la dieta la proteína de origen vegetal gliadina, es decir, no se pueden ingerir alimentos que contengan gluten.
- **Urolitiasis.** Se recomienda la ingesta de gran cantidad de líquido además de las modificaciones necesarias según el tipo de cálculo.

Las dietas a suministrar deberán venir avaladas por una nutricionista, el suministro será durante diez(10) meses o hasta agotar el 100% el servicio para los pacientes hospitalizados de los centros de atención de los municipios de: Barranca de Upía, Cabuyaro, Calvario, Castillo, Cumaral, Lejanías, Macarena, Mapiripán, Mesetas, Puerto Concordia, Puerto Gaitán, Puerto Lleras, Restrepo, San Juan de Arama, San Juanito, Uribe y Vista Hermosa adscritos a la E.S.E Departamental "Solución Salud", incluido el manejo de las estancias hospitalarias generadas en dichos centros de atención.

Especificaciones Técnicas: El suministro de raciones alimenticias para los pacientes hospitalizados en los 17 Centros de Atención pertenecientes a la E.S.E Departamental "Solución Salud", deben tener las siguientes características:

- Suministrar a los usuarios que requieran el servicio de hospitalización o a los pacientes que se encuentren bajo observación médica en los centros de atención de los municipios de Barranca de Upía, Cabuyaro, Calvario, Castillo, Cumaral, Lejanías, Macarena, Mapiripán, Mesetas, Puerto Concordia, Puerto Gaitán, Puerto Lleras, Restrepo, San Juan de Arama, San Juanito, Uribe y Vista Hermosa adscritos a la E.S.E Departamental "Solución Salud", bien sea a población pobre vulnerable no afiliada o afiliados a las diferentes empresas, las dietas alimenticias según estricta especificación médica: normal, blanda, Hipoglúcida3, Hipoglúcida4, hiperproteica, astringente y líquida completa; que incluyen desayunos, almuerzos y comidas y contribuir así con la calidad en la prestación de los servicios.
- El contratista debe igualmente presentar minutas específicas para el suministro de dietas para la población indígena en los municipios de Puerto Gaitán, Puerto Concordia, Mapiripán, Macarena, Uribe y Mesetas, y cumplir con este suministro para este tipo de población
- Suministrar los diferentes tipos de dietas de acuerdo a minutas determinadas para cada una y aprobadas por parte de nutricionista anexando copia de estas y los debidos conceptos del profesional de nutrición.
- Suministrar las fórmulas lácteas en todos los centros de atención de acuerdo a los protocolos de preparación de fórmulas lácteas de la ESE Solución Salud y según demanda.
- Suministrar las dietas en recipientes desechables, apropiados para cada tipo de alimento y a temperatura adecuada
- Verificar con el personal de salud el tipo de dieta ordenada por el médico lo cual se realizará diariamente con el personal de enfermería de hospitalización.
- El servicio debe prestarse en el horario indicado por los funcionarios del centro de atención e incluye los siete días de la semana, con sábados, domingos y festivos.
- Adoptar planillas de control diario de suministro de dietas, adoptadas por la ESE, el cual debe diligenciarse en cada entrega: desayuno, almuerzo o comida según corresponda. Dicho formato debe evidenciar el suministro del alimento por parte del paciente y responsable del área de

hospitalización. Estas planillas deben reposar en el servicio de hospitalización de cada centro de atención.

- Presentar cuenta de cobro que consolide el cumplimiento de las obligaciones anteriores y que contenga planillas mensuales aprobadas por la ESE Departamental Solución Salud, por el funcionario competente y con la debida certificación del director de cada centro de atención
- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 mediante el cual se regulan todas las actividades que puedan generar y los factores de riesgo por el consumo de alimentos el cual incluye utilizar buenas prácticas higiénicas y de procesamiento para el servicio (higiene locativa, higiene personal y capacitación en manejo de alimentos) y utilizar los elementos de protección personal adecuados (gorro, tapabocas, delantal, calzado cerrado) y demás elementos necesarios a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección personal. El contratista deberá allegar los carnets de manipulación de alimentos de cada municipio, así mismo las dietas deben ser suministradas en recipiente de icopor.
- Presentar protocolo para la preparación de cada tipo de dieta, el cual debe ser avalado por nutricionista.


1. PRESENTANDO LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

2. Carta de presentación de la propuesta suscrita por el Representante Legal.
3. Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio.
4. NIT, RUT.
5. Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía del Representante Legal
6. Pago de Parafiscales y Seguridad Social (si es persona Jurídica certificación del contador y Tarjeta Profesional).
7. Certificado de Contraloría General. (Persona Jurídica y Representante Legal).
8. Certificado de Antecedentes Disciplinarios. (Persona Jurídica y Representante Legal).
9. Registro Único de Proponentes
10. Diligenciar formatos de compromiso anticorrupción, certificado de no inhabilidades e incompatibilidades y oficio de presentación de oferta. (se anexan formatos).

NOTA: los requisitos y demás condiciones del contrato están contemplados en los Términos de referencia que se adjuntan a la presente invitación, los cuales son de obligatorio cumplimiento por el proponente.

CORDIALMENTE;


SANDRA MILENA BUITRAGO ACOSTA
GERENTE


Danny Alvarez
Oficina de Compras