

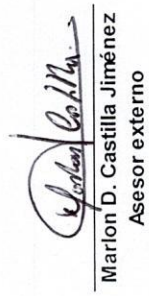
ANEXO No. 3
 INVITACIÓN PÚBLICA # 006 DE 2018

TÉRMINOS DE CONDICIONES PARA CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CONFORME A LAS NECESIDADES DE LA ESE CLÍNICA, QUE SON DEFINIDAS EN ESTOS TÉRMINOS DE REFERENCIA.
 VERIFICACIÓN TÉCNICA DE OFERENTES 2.7.1 (SEGUN LO DESCRITO EN 2.6)

No.	DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Certificados: Certificado Sanitario de las condiciones higiénico técnico locativas y de control, expedido de acuerdo a lo establecido en la ley 09/79, Decreto 75 del 97, por el ente de control.	X		Verificado en folios: 87.
2	Manuales: En la oferta se deberá certificar que el oferente cuenta con los siguientes manuales y protocolos, para servicio a pacientes: Manual de Dietas, Manual de Funciones, Manual de Manipulación de Alimentos, Manual de Higiene y Desinfección, Manual de Almacenamiento, de Alimentos Perecederos, Semi-perecederos y No perecederos, Manual de Control de Plagas, Manual de Procedimientos Técnicos, Ciclo de Minutas, mínimo de cuatro semanas que incluya cada componente descrito en la minuta patrón, Tabla de análisis químico de macro nutrientes calcio y fósforo del ciclo minutas y Presentar el programa de salud ocupacional que incluya las áreas de seguridad industrial, higiene y protección, como las acciones de prevención, protección, de conformidad con las normas técnicas sobre la materia.	X		Verificado en folios: 88 - 108.
3	Recurso Humano: El proponente designará el personal necesario para el suministro de alimentación, especificándose número y descripción de funciones para las áreas de cocina y distribución de alimentación a la cama del paciente; adicionalmente, el contratista deberá contar mínimo con el siguiente personal: - un Coordinador Administrativo Experiencia mínima de TRES (3) años en coordinación y/o administración de servicios de alimentación hospitalaria. - un Nutricionista Experiencia mínima de TRES (3) años en proyección de dietas hospitalarias. - diez Operarios Con una experiencia mínima de dos (2) en el servicio de alimentación hospitalaria. - un Ingeniero de Alimentos Con una experiencia mínima de un (1) año en el servicio de alimentación hospitalaria.	X		Verificado en folios: 109 - 378.
4	Organigrama: El proponente debe presentar un organigrama de asignación de personal propuesto, para la prestación del suministro de alimentación. El personal seleccionado por el contratista, deberá haber recibido capacitación en: Higiene y conservación de alimentos, Manipulación de alimentos y menaje, Composición de las dietas	X		Verificado en folios: 109 - 394.
5	Condiciones de Idoneidad – Sanidad: El proponente debe certificar que el personal para la atención del suministro, cumplirá con los requisitos de idoneidad y sanidad requeridos para esta clase de actividad por las autoridades competentes de salud, mediante documento suscrito por el representante legal, donde además quede expresamente señalado que se le viene realizado periódicamente los siguiente exámenes de laboratorio: Coprológico, Parcial de orina, Frotis de faringe y garganta.	X		Verificado en folios: 395.
6	Local y Equipos de cocina: El oferente debe acreditar la disponibilidad del equipos y menaje con que cuenta para asumir las obligaciones del contrato en caso que resulte seleccionado.	X		Verificado en folios: 396 - 398.
7	Compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo: El contratista, se compromete a realizar el mantenimiento preventivo, correctivo de sus equipos, en aras de que durante la prestación de los servicios funciones de manera óptima. El cronograma de mantenimiento de los equipos deberá ser entregado en las instalaciones de la ESE al inicio del contrato.	X		Verificado en folios: 399.
8	Compromiso de Realización de Aseo-Recolección de basuras y desperdicios: El contratista presentara carta de compromiso, suscrita por el representante legal donde se compromete a realizar el aseo de las áreas de cocina, almacenamiento refrigerado y no refrigeradas debe ser efectuado por personal del contratista quien debe utilizar para ello insumos (jabones, bactericidas desinfectantes, detergentes, limpiadores, guantes y bolsas) de primera calidad.	X		Verificado en folios: 400.
9	Carta de Compromiso: El oferente se compromete a presentar carta de compromiso manifieste efectuar a todo costo fumigación y desinfección de las áreas de cocina en forma periódica, según las normas establecidas por la autoridad competente.	X		Verificado en folios: 401.
10	Certificación de Experiencia: El proponente deberá acreditar experiencia exitosa en suministro de alimentación hospitalaria que constituyen el objeto del presente proceso de contratación, entendido como por experiencia exitosa: La ejecución de contratos ejecutados a satisfacción del contratante respectivo, en cuyo desarrollo no se causó ningún tipo de sanción y/o multa por incumplimiento al contratista, ni se hizo efectiva la póliza única de garantía.	X		Verificado en folios: 403 - 404

CONCLUSIÓN: de los 10 requisitos verificados, el proponente **NUTRIMOS Y SERVICIOS S.A.S.**, CUMPLE y se habilita técnicamente para el siguiente procesos de evaluación.


 Rocío Cristina Mendoza Ballesteros
 Subgerente Científico.


 Marlon D. Castilla Jiménez
 Asesor externo