

Daniel

068

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

Elaboró: Marlene U.	Revisó:	Aprobó:
---------------------	---------	---------

Fecha:	Mayo 6 de 2014		
Nombre funcionario que realiza la solicitud.	MARLENE UMBARILA QUINTERO		
Cargo del funcionario solicitante:	Coordinadora Grupo de Gestión Ambiental y Hotelera		
Modalidad de selección:	CONVOCATORIA PUBLICA		
1.- Descripción de la necesidad y justificación.	El Instituto Nacional de Cancerología ESE, es una entidad del sector salud, que debe garantizar el servicio de alimentación preparado para pacientes hospitalizados y servidores, de acuerdo con las condiciones establecidas en la presente convocatoria.		
2.- Objeto y especificaciones del objeto a contratar y anexar: autorizaciones, permisos, licencias, diseños ó documentación técnica soporte que se requiera.	2.1 Objeto: Distribución de alimentos preparados para pacientes hospitalizados y servidores del Instituto según especificaciones establecidas en la presente convocatoria. • Producción de menús y dietas • Transporte de menús y dietas. • Control de calidad. • Distribución y/o servida de menús y dietas a los pacientes hospitalizados y servidores del Instituto. • Distribución de alimentos a médicos de turno y servidores del Instituto. Permiso de la Secretaria de Salud, sobre manipulación y transporte de alimentos. El vehículo para transporte de alimentos destinados al Instituto, cuente con los permisos vigentes, expedidos por las autoridades competentes y normas de sanidad.		

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

Carné de vacunación y certificado médico exigido por la Secretaría Distrital de Salud.

2.2 Especificaciones:

A. Producción de Menús y Dietas:

- El proponente debe poseer una planta de producción que cumpla con todos los requisitos y obligaciones consignadas en el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y de be asegurar la aplicación plena de las buenas prácticas de manufactura.
- El proponente debe cumplir la normatividad vigente respecto a las características de los alimentos, materias primas para los alimentos y agua: Resolución No. 2652 de 2004 del Ministerio de la PROTECCIÓN Es deseable que el proponente Social, Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
- Es deseable que el proponente aplique las diferentes Normas Técnicas Colombianas para la elaboración realimentos, entre las cuales se encuentran la NTC 1325 – Carnes, NTC 1240-Huevo, NTC 1276-Atún, NTC 1242-Sardinas en conserva, NTC.1291-Frutas y hortalizas, y las normas del Codex para cereales, legumbres, leguminosas y productos proteínicos vegetales, entre otras.
- Todos los productos, materias primas e insumos que el proveedor use, emplee, o transforme, deben ser de inocuidad comprobada y cumplir con los requerimientos que la ley señala en estos casos.
- Los menús elegidos deben tener como base una alimentación balanceada y saludable, en la que haya provisión adecuada y suficiente de frutas y verduras. Para el caso de la alimentación de funcionarios, se plantea la conformación de una barra de ensaladas en el comedor, de acuerdo a volumen de

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	requerimientos y que permita el acceso de los funcionarios que lo requieran. • Incluir leche deslactosada y descremada, en todos los menús que la requieran. • Incluir alimentos y preparaciones con carbohidratos modificados, para pacientes diabéticos. • Los alimentos deben salir rotulados, empacados y envasados desde el servicio de distribución y no en los pisos. B. Distribución y/o servida de menús y dietas: • El Instituto facilita las instalaciones para la distribución de alimentos preparados, el lavado de menaje utilizado en pacientes hospitalizados, así como un espacio con equipos de refrigeración y congelación. • La lista de dietas de pacientes hospitalizados tendrán como tiempo máximo de entrega : desayuno hasta las 7: 30_am; almuerzo 11:30 am y cena 4:00 pm • Los carros de distribución de alimentos iniciarán la entrega de las dietas, para el desayuno máximo treinta minutos después de la entrega de listas y para el almuerzo y cena máximo una (1) hora después de la entrega de listas. • La distribución de desayunos a pacientes hospitalizados se realizará de 7: 00 a.m. a 8:00 a.m. en su respectiva cama. • La distribución de almuerzos a pacientes hospitalizados se efectuará de 12: 00 a.m. a 2: 00 p.m. , excepto a los pacientes que se les ha dado salida antes de las 12: 00 m. • La distribución de cenas a pacientes hospitalizados se realizará de 4:30 p.m. a 6: 00 p.m. • Los ciclos de minutas para pacientes hospitalizados deben ser de 6 semanas y deberán incluir preparaciones regionales con comprobada aceptación, además de otros menús que contengan variedad de alimentos y preparaciones. Las
--	--

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	porciones deben seguirse de acuerdo a la minuta patrón. • Los ciclos de minutas deben ser aprobados por el supervisor del contrato. • Las minutas semanales deberán tomar en cuenta la siguiente frecuencia en el suministro de carnes, como primera opción: -Una (1) vez carne de res: únicamente cortes magros, como cadera, centro de pierna (14 al 20% de grasa). Estos mismos cortes deben utilizarse para la preparación de carne molida, albóndigas, goulash, molde de carne, desmechada, u otra, no se permitirá la adición de carne para aumentar el volumen. -Dos (2) veces pollo: solamente pierna-pernil o pechuga -Dos (2) veces pescado: únicamente mojarra, bagre, trucha o filete de merluza apanado -El ofrecimiento de hígado de res se realizará como segunda opción y será máximo 1 vez cada 2 semanas. • Se puede utilizar en las preparaciones: • Productos enlatados: solamente atún. • Embutidos: solamente jamón, salchichas o chorizos, bajos en grasa. • Cuando una preparación o dieta especial requiera el uso de yogurt, este deberá ser rico en probióticos y de sabores variados. • Para las dietas especiales que lo requieran, deberán proveerse endulzante dietético, preferiblemente sucralosa. • Para las preparaciones no fritas que requieran el uso de aceites, deberán emplearse los de soya, canola, girasol o maíz, los cuales no deben reutilizarse. En ninguna circunstancia se podrán adicionar sebos de animales o mantecas para aumentar volumen. La preparación de aderezos tipo vinagre deberá efectuarse con aceite de oliva. • Solo se permite el uso de sal yodada. • Las dietas para pacientes hospitalizados serán suministradas de acuerdo a la solicitud e indicaciones de los nutricionistas del Instituto, en los formatos correspondientes.
--	---

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	• Todos los platos de los pacientes deben ser entregados vinipelados y en bandejas individuales. • El Instituto cancelará el valor de las raciones que efectivamente se sirvan a los pacientes hospitalizados las cuales serán contabilizadas mediante planilla de dietas de dietas en pacientes hospitalizados generadas por el Grupo de Nutrición y Soporte Metabolico o Enfermería en el caso de días domingos y festivos. • El suministro de agua potable a los pacientes hospitalizados deberá efectuarse según indicación médica y/o nutricional que se planteen para cada uno de estos. • Se deben disponer botellones con agua potable al interior del comedor del Instituto, en el horario del almuerzo, para el consumo libre por parte de los funcionarios. • La loza del Servicio de Pediatría debe ser de pasta (no desechable) . • A los pacientes aislados se les debe distribuir los alimentos en loza desechable, sin excepción. De igual forma, el personal auxiliar del contratista que atienda estos pacientes debe contar con uniforme desechable. • Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el mismo día de su preparación, no podrán ser reciclados o reutilizados • Las dietas pediátricas deben presentar cantidades y tamaños de acuerdo a lo establecido en la minuta Pediátrica. Igualmente deben cumplir con las especificaciones de alimentos permitidos para cada grupo de edad, según el tipo de alimentación complementaria. • Durante la servida de las comidas, el personal del contratista deberá utilizar moldes que garanticen el peso establecido para las porciones de cereales (arroz o pastas) y verduras (crudas o cocidas). • Para el consumo y distribución de los alimentos a funcionarios y pacientes hospitalizados, el contratista deberá proporcionar: a. Platos de cerámica: soperos, pandos.
--	--

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	b. Cubiertos de acero inoxidable, cada juego incluirá: cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara de postre, ésta última podrá ser desechable, resistente a la manipulación. c. Vasos desechables de 240 ml, tazas de 300 ml y pocillos de 240ml. d. Bandejas plásticas y metálicas, ésta última específica para el uso en el carro-termo de distribución de dietas para pacientes. Todos los elementos antes descritos deberán estar en perfectas condiciones de uso. e. La loza desechable que utilice el contratista para la prestación del servicio, deberá ser recogida en su totalidad y llevada por los empleados a cargo del contratista al lugar destinado por el instituto para su desecho. El Grupo de Gestión Ambiental y Hotelero del Instituto indicará el lugar señalado. f. La recolección de loza de pacientes y desechables se debe realizar en los siguientes horarios: desayuno- 10:00 a.m.; Almuerzo 2:30 p.m; Comida 7:00 p.m. g. Para la prestación del servicio de alimentos, la empresa a quien se asigne el contrato deberá proporcionar los utensilios que se requieran para ejercer las funciones de transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para pacientes y funcionarios, tales como: ollas, sartenes, cucharas de cocina, cuchillos, y en general de cualquier otro aditamento, los cuales serán preferiblemente en acero inoxidable; no deberán utilizarse utensilios de materiales porosos. h. Garantizar la realización de pruebas organolépticas y de microbiología semanal las cuales se deben realizar por parte de un laboratorio certificado para realizar estas actividades, los resultados de los mismos deben ser entregados al supervisor del Instituto. Los costos estarán a cargo del Contratista. i. La fumigación en el espacio destinados para la distribución de alimentos preparados estará a cargo del contratista, tomando las medidas de seguridad necesaria y con periodicidad mínima de cada tres meses.
--	--

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	j. El Contratista deberá garantizar la limpieza continua y desinfección diaria de las diferentes áreas del servicio de alimentos (instalación de cocina y corredor), así como del menaje proporcionado para el consumo de alimentos a pacientes y funcionarios (incluidas las bandejas plásticas), utilizando para ello productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados. Igualmente, el contratista deberá garantizar la limpieza permanente de las áreas de distribución y comedor, con el fin de prevenir accidentes y proveer la prestación del servicio en condiciones adecuadas. El Instituto se reserva el derecho de modificar la forma y condiciones de la prestación del servicio, cuando las circunstancias específicas lo requieran, para una eficiente y eficaz prestación de este servicio a sus pacientes y servidores k. El transporte de alimentos desde la planta de producción para el almuerzo, se debe garantizar su llegada máxima a las 11: 00 a.m. l. Previo al uso de los carros – termos estos deben calentarse, con el fin de evitar que las preparaciones calientes lleguen frías al usuario final. m. Para la distribución de alimentos líquidos en los pisos, como bebidas con leche, caldos, sopas y jugos, se deberán recipientes sellados. n. El contratista deberá garantizar la reparación oportuna de los carro-termos, cuando se requiera. Control de Calidad: ñ El Contratista deberá evaluar la aceptabilidad o rechazo de los menús que ofrezca con periodicidad mensual sin restringir dicha evaluación a las preparaciones ofrecidas el mismo día. • A partir del segundo mes después de iniciada la prestación del servicio, el Instituto podrá realizar entre sus funcionarios o pacientes pruebas de aceptación y preferencia de preparaciones o menús, sin previo aviso, para lo cual determinará a través del supervisor el número de muestras que el contratista deberá brindar para tal fin. La supervisión técnica se podrá realizar en cualquier momento sin previo aviso con el fin de verificar el
--	---

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

cumplimiento de los términos de referencia del contrato. De acuerdo con los resultados, las preparaciones que no tengan aceptabilidad deberán ser reemplazadas, teniendo en cuenta el aporte nutricional y las costumbres alimentarias, sin perjuicio de los requisitos establecidos en este documento.

- El Instituto podrá solicitar visitas de evaluación a la Secretaría Distrital de Salud sin previo aviso al contratista.
- Los desayunos, almuerzos y comidas de pacientes hospitalizados están sujetos a las diferentes dietas de acuerdo con la solicitud de los nutricionistas del Instituto. Los alimentos deben ser suministrados en presentación individual, con todas las normas técnicas e higiénicas sobre manipulación de alimentos, para ser distribuidos a cada usuario. Los costos del transporte estarán a cargo del Contratista.
- Distribución de alimentos de hospitalización:
- Para la distribución a los pacientes hospitalizados, de alimentos preparados para el desayuno, el almuerzo y la comida, se debe garantizar con el servicio óptimo, capacitado, oportuno y con capacidad suficiente de distribuir de alimentos para los siguientes servicios:
- Piso séptimo hospital día (previa coordinación con la supervisora del contrato)
- Piso Sexto pediatría oriente.
- Trasplante de medula ósea – occidente (a partir del mes de junio de 2014, previa coordinación con la supervisora del contrato).
- Piso Quinto UCIS y Salas de Cirugía.
- Cuarto piso norte - sur Oriente y occidente y yodoterapia.
- Tercer piso sur costado oriente y norte y sur costado occidente.

Adicionalmente se debe contar con un servicio calificado e idóneo para el control de las dietas para pacientes hospitalizados dentro del Instituto.

Los servicios serán aprobados por parte del Instituto.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	Se debe garantizar con el servicio óptimo, capacitado, oportuno y con capacidad suficiente para la distribución de la totalidad de los almuerzos a médicos de turno y servidores del Instituto en el horario de 12:00 a 2:00 p.m. Adicionalmente se debe contar con un servicio calificado e idóneo en áreas afines al objeto del contrato, para el control de manipulación y distribución de alimentos, de tiempo completo (12) y ubicado en el Instituto. Aporte Nutricional y promedio diario: El aporte nutricional calculado por el grupo de soporte metabólico y nutrición clínica, está basado en el requerimiento nutricional del paciente oncológico, la recomendación de calorías u nutrientes para la población colombiana elaborada por el ICBF y teniendo en cuenta las características demográficas y fisiológicas de los pacientes hospitalizados en esta institución.
3. Plazo de ejecución.	SIETE (7) MESES
4.- Valor estimado del contrato.	Se cuenta con disponibilidad presupuestal
5.- Número de CDP que respalda financieramente la solicitud.	1201400281/1201400284
6.- Número de solpe.	10007955
7.- Obligaciones contractuales.	1.- Suministrar al Instituto los alimentos objeto del contrato con las condiciones de calidad, higiene y prestación de acuerdo con la propuesta presentada. 2.- Responder como único empleador ante sus colaboradores por lo tanto el personal estará a su total y directa responsabilidad. 3.- Deberá presentar una relación de trabajadores que ocupará para la ejecución del contrato quienes además deberán presentar el correspondiente documento de identidad a la entrada del Instituto. Así mismo el contratista deberá informar al supervisor del contrato oportunamente todos los cambios que efectuará en el personal y acreditar

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

iguales condiciones requeridas.

4.- El personal dispuesto por el contratista debe utilizar el uniforme completo que lo identifica como tal y este deberá mantenerse en perfecto estado y renovarse con la periodicidad que exige la ley.

5.- Suministrar la siguiente dotación mínima a sus empleados: uniforme, (camisa y falda o pantalón), zapatos blancos con suela antideslizante, delantal o peto, tapabocas y gorro que cubra todo el cabello, guantes de manipulación de alimentos, carné de identificación de cada empleado. En la distribución y manipulación de alimentos deberá contar con guantes plásticos exclusivos.

6.- El personal deberá contar para el lavado con los siguientes elementos: delantal en material sintético, botas de caucho, guantes de caucho.

7.- Cumplir con los horarios pactados para la distribución de los alimentos.

8.- Mantener en perfectas condiciones de aseo, desinfección y organización las áreas donde se distribuya el servicio.

9.- Retirar oportuna y diariamente los utensilios y desechos alimentarios, de acuerdo con las instrucciones del supervisor técnico.

10.- Nombrar un (1) coordinador del servicio en forma permanente y exclusiva durante la ejecución del contrato con capacidad de comprometer al contratista y con formación profesional en áreas afines al servicio.

11.- Nombrar un (1) nutricionista para atender exclusivamente las dietas pacientes distribuidas de lunes a domingo.

12.- Contar con sede o agencia en la Ciudad de Bogotá D.C.

13.- El personal que el CONTRATISTA designe para la prestación del servicio debe ser mayor de edad y acreditar certificación y capacitación reciente en manipulación y distribución de los alimentos y contar con las vacunas exigidas por la Secretaría Distrital de Salud, así como certificado médico, exámenes de laboratorio (uñas (KOH), frotis de garganta, coprológico), los cuales deben ser practicados cada seis meses o cuando el supervisor técnico lo requiera, esquema de vacunación para HEPATITIS B, profilaxis antitetánica con presentación del

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

carné

14.- Contar con los permisos de la Secretaría de Salud sobre manipulación y transporte de Alimentos.

15.- Que el vehículo para el transporte de alimentos destinado al Instituto cuente con los permisos vigentes, expedido por las autoridades competentes y normas de sanidad.

16.- La loza y utensilios utilizados para la distribución de los alimentos deben encontrarse en óptimas condiciones de estado y aseo.

17.- Supervisar los lineamientos de salud ocupacional para la prestación del servicio objeto del contrato.

18.- En virtud a que el manejo y costo del personal será por cuenta exclusiva del CONTRATISTA, éste deberá comprobar que los trabajadores a su servicio estén afiliados tanto al sistema de pensiones, como al de seguridad social en salud y al sistema de riesgos laborales (Ley 100 de 1993) y a las demás obligaciones que la ley exige o llegare a exigir.

19.- Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Caja de Compensación, Sena ICBF), por lo cual el incumplimiento de éstas obligaciones será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto, se dé el cumplimiento, previa verificación de la misma mediante liquidación efectuada por la Entidad Administradora.

20.- Cumplir con el esquema de vacunación autorizado por ARL a la que se encuentren afiliados el personal que labora en la prestación del servicio contratado.

21.- Los ciclos de minutas para pacientes hospitalizados, médicos de turno y funcionarios deben ser de seis (6) semanas. Deben presentar variedad de alimentos y no preparaciones repetidas.

22.- Las dietas para pacientes hospitalizados serán suministradas de acuerdo con la solicitud de los Nutricionistas del Instituto.

23.- El Instituto cancelará el valor de las raciones que efectivamente se sirvan, las cuales serán contabilizadas mediante un informe diario emitido por la oficina de sistemas para los funcionarios y médicos de turno, y mediante planilla de dietas en pacientes hospitalizados generadas por el grupo de nutrición y soporte Metabólico o

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

Enfermería en el caso de días domingos y festivos.

23.- El suministro de agua potable con las norma de sanidad y vaso por paciente. ÉEsta debe cambiarse tres (3) veces al día

24.- La loza del servicio de Pediatría, debe ser pasta (no desechable)

25.- En caso de pacientes aislados se debe distribuir los alimentos en loza desechable, sin excepción. De igual forma EL PERSONAL AUXILIAR DEL Contratista que atiende estos pacientes debe contar con un uniforme desechable.

26.- Las dietas pediátricas deben presentar cantidades y tamaños de acuerdo a lo establecido en la minuta de pediátrica. Igualmente deben cumplir con las especificaciones de alimentos permitidos para cada grupo de edad, según el tipo de la alimentación complementaria.

27 - Durante la servida de las comidas, el personal del contratista deberá utilizar moldes que garanticen el peso establecido para las porciones de cereales (arroz o pastas) y verduras (crudas o cocidas).

28 - Para el consumo y distribución de los alimentos a funcionarios y pacientes hospitalizados, el contratista deberá proporcionar:

- Platos de cerámica: soperos y pandos.
- Cubiertos de acero inoxidable. Cada juego incluirá: cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara de postre; esta última podrá ser desechable, resistente a la manipulación.
- Vasos desechables de 240 ml, tazas de 300 ml y pocillos de 240 ml.
- Bandejas plásticas y metálicas, estas últimas específicas para el uso en los carros-termos de distribución de dietas para pacientes

29. Todos los elementos antes descritos deberán estar en perfectas condiciones de uso. Las bandejas, platos, tazas o pocillos que estén agrietados, rotos o con enmendaduras, deberán ser reemplazados por material nuevo en un tiempo máximo de 24 horas, luego de su notificación al

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

coordinador de la empresa.

30._La loza desechable que utilice el contratista para la prestación del servicio, deberá ser recogida en su totalidad y llevada por los empleados a cargo del contratista al lugar destinado por el Instituto para su desecho. El grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del Instituto indicará el lugar señalado.

31._La recolección de loza de pacientes y desechables se debe realizar en los siguientes horarios: Recolección loza desayuno: 10 am. – Recolección loza almuerzo 2: 30 p m- r recolección loza comida 7: 00 P.m.

32._Para la prestación del servicio de alimentos, la empresa a quien se asigne el contrato deberá proporcionar los utensilios que se requieran para ejercer las funciones de transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para pacientes y funcionarios, tales como: ollas, sartenes, cucharas de cocina, cuchillos, y en general de cualquier otro aditamento, los cuales serán preferiblemente de acero inoxidable; no deberán utilizarse utensilios de materiales porosos.

33._Garantizar la realización de pruebas organolépticas y de microbiología semanalmente las cuales se deben realizar por parte de un laboratorio certificado para realizar estas actividades., los resultados de los mismos deben ser entregados al supervisor. Los costos estarán a cargo del contratista.

35. Presentar copia del formato único de reportes de accidentes de trabajo y realizar la investigación de los accidentes de trabajo ocurridos en las instalaciones del **INSTITUTO** o desarrollando actividades relacionadas con el objeto del contrato en máximo 15 días calendario posterior a la ocurrencia del accidente. 37.3.) Establecer mecanismos para el reporte y seguimiento de condiciones de salud del personal. 37.4.) Si en el desarrollo del objeto del contrato se realizan tareas de alto riesgo se debe diligenciar el formato de permiso de tareas de alto riesgo y validarlo con el grupo de salud ocupacional previo al desarrollo de la actividad,

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

entregando copia del mismo. 37.5.) Se debe garantizar la divulgación del plan de emergencias al personal desde el inicio de la labor. 37.6.) El personal debe tener conocimiento de la ARL a la cual se encuentra afiliado y los procedimientos para el reporte y atención de accidentes de trabajo. 37.7.) Presentar un informe de seguridad y salud ocupacional que incluya índices de accidentalidad y enfermedad laboral, actividades de promoción y prevención realizadas, entrega de elementos de protección personal. 37.8.) El **CONTRATISTA** debe garantizar que el personal conoce los procesos y procedimientos definidos en el **INSTITUTO** para la prestación de sus servicios tales como protocolos de atención, manual de bioseguridad, manual de protección radiológica, entre otros. 37.9.) El personal que se desempeñe en áreas asistenciales debe tener el esquema de vacunación definido en el manual de bioseguridad institucional. 37.10.) Participar en las actividades de promoción y prevención en seguridad y salud ocupacional que sean organizadas por el **INSTITUTO**. 37.11.) Garantizar la realización de valoraciones médicas de ingreso, periódicas, pos incapacidad y de retiro del personal con los respectivos exámenes complementarios a que haya lugar.

36. Brindar al sistema de seguridad y salud ocupacional. Política de Seguridad y Salud Ocupacional. 38.2.) Política para la Prevención del Consumo de Alcohol, Tabaco y Drogas. 38.3.) Actividades propuestas en los subprogramas de higiene industrial, seguridad industrial y medicina preventiva y del trabajo. 38.4.) Modelo de reporte mensual de estadísticas de accidentalidad con los índices de severidad, frecuencia y lesiones incapacitantes. 38.5.) Cronograma de entrenamiento y capacitación en Ambiente, Seguridad Industrial y Salud Ocupacional. 38.6.) Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial. 38.7.) Acta de conformación del Comité Paritario de Salud Ocupacional o vigía ocupacional y última acta de reunión. 38.8.) Acta de conformación del comité de convivencia laboral. 38.9.) Listado de elementos de protección a utilizar durante la actividad referenciando el tipo de elemento, normas técnicas que debe cumplir, personal al que se le entrega y frecuencia de cambio. 38.10.) Exámenes médicos de ingreso previos al inicio de las actividades del personal que laborará en el

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

INSTITUTO incluyendo exámenes complementarios a que haya lugar.

37. EL CONTRATISTA se compromete, a la terminación del contrato del suministro de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver los locales, equipos y los elementos de cocina que conforman el inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por el uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega.

38. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:
La limpieza y desinfección del área de cocina periférica debe ser realizada por el personal del contratista, quienes deben utilizar insumos (guantes negros industriales), detergentes y desinfectantes hospitalarios biodegradables, de acuerdo a normas de Bioseguridad e higiene.

39. VERTIMIENTOS
El contratista debe garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente (Ley 9/1979, Decreto 1594/1997, Resolución 1074/1997, Decreto 3075/1997, Resolución 1596/2001 y Resolución 1164/2002, cumplir y seguir los procedimientos internos establecidos por el Comité de Gestión Ambiental y Epidemiología y aquellas normas que modifiquen o deroguen en materia de vertimientos.

40. RESIDUOS SÓLIDOS

El contratista debe:

- contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente (Ley 9/1979, Decreto 3075/1997, Resolución 1164/2002, Decreto 400/2004, Decreto 4741 de 2005, y aquellas que modifiquen o deroguen en materia de residuos sólidos. □
- Cumplir y seguir los procedimientos internos establecidos por el Comité de Gestión Ambiental y Epidemiología.
- Realizar clasificación, segregación, almacenamiento y disposición por tipo de residuos generado

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

(peligrosos y no peligrosos), cumpliendo normas ambientales y de bioseguridad en su manejo.

- Apoyar el programa de reciclaje del hospital.
- Cumplir con los procedimientos y horarios establecidos para la ruta sanitaria.
- Al inicio del contrato, el contratista debe presentar por escrito un programa de disposición de residuos específico para el Hospital, siguiendo los lineamientos dados en las normas ISO 9001 : 2000 e ISO 22000

41. EMISIONES Y RUIDO.

El contratista debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente (Ley 9/1979, Ley 769 de 2002, Resolución 3500/2005, Resoluciones 2200/2006 y 5975 /2006 en materia de emisiones por fuentes fijas y Resolución 2400/1979, Resolución 8321/1983 y Resolución 627/2006 en materia de medición y control de ruido ocupacional y ambiental) y aquellas que modifiquen o deroguen en materia de ruido. Cumplir y seguir los procedimientos internos establecidos por el Comité de Gestión Ambiental y Epidemiología.

- Presentar de manera anual los certificados de revisión tecno mecánica de vehículos que prestan servicios en el hospital anexando tirilla de resultados de emisiones a diésel y gasolina.

42. FACTURACIÓN DE DIETAS.

Facturación de dietas a pacientes: Se deben facturar todas las dietas y alimentos solicitados por las Nutricionistas del área clínica que estén relacionadas en los formatos destinados para tal fin.

Facturación de dietas de pacientes hospitalizados y funcionarios: Se elaborará una planilla que debe llevar la fecha, tiempo del servicio y firma de quienes tomaron el servicio y que debe ser avalada por las nutricionistas del Hospital para su facturación.

Los diferentes tipos de dietas deben facturarse, de acuerdo a su costo individual por tipo de comida, al igual que los

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	productos adicionales. A fin de mes o a la culminación del contrato, las nutricionistas del CONTRATISTA y las nutricionistas de hospital o interventoría del contrato, deben condensar la información, teniendo en cuenta los soportes y generando la factura correspondiente. Las nutricionistas del CONTRATISTA deben entregar a las nutricionistas del hospital o a la interventoría del contrato la factura original y 3 (tres) copias, 3 (tres) copias del consolidado de dietas, factura, fotocopia del pago de parafiscales, RUT. El proponente favorecido debe estar en capacidad de instalar un sistema de información automatizada que permita el acceso, control y facturación diaria y mensual del servicio prestado a pacientes hospitalizados y funcionarios.
--	--

8.- Garantías exigibles en el proceso de contratación.	Al perfeccionamiento del contrato, el proponente seleccionado deberá constituir a su costa y a favor del Instituto una garantía única expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en el país y aprobada por la Superintendencia Financiera, la cual deberá amparar los siguientes riesgos: *Cumplimiento de las obligaciones del contrato (incluida el pago de multas y cláusula penal pecuniaria). Por valor equivalente al diez (10%) del valor del contrato, con vigencia igual a la duración del mismo y seis (6) meses más. *Calidad del Servicio: Por el veinte (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de duración del mismo y un (1) año más. * Responsabilidad Civil Extracontractual: Por valor equivalente al diez (10%) del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato. *Pago de Salarios, Prestaciones Sociales Legales e Indemnizaciones Laborales: Por un valor equivalente al cinco (5%) del valor total del contrato, por término de este y tres (3) años más.
9.- Supervisión	Técnica y Administrativa: Coordinador Grupo de Gestión

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	Ambiental y Soporte Hotelero y Coordinador del área de nutrición y soporte metabólico. Seguimiento a las Interventorías: Subdirector Administrativo y Financiera.
10.- Interventoría	No aplica
11.-Justificación de los factores de selección que permiten escoger la oferta más favorable.	El Instituto evaluará las propuesta presentadas dentro de la convocatoria teniendo en cuenta las siguientes calificaciones: - EVALUACIÓN JURÍDICA: La evaluación, no tiene puntaje. Habilita o Deshabilita, cuyos documentos serán solicitados en los términos de condiciones. Si en la Evaluación Jurídica no se Habilita al Oferente, no se evaluarán los demás criterios y será causal de Rechazo. - EVALUACIÓN FINANCIERA: No tiene puntaje. Habilita o Deshabilita. Cuyos indicadores serán establecidos en los términos de condiciones. Si en la Evaluación Financiera no se Habilita al Oferente, no se evaluarán los demás criterios y será causal de Rechazo.
11.Soporte que permita la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.	Entre los riesgos previsibles atribuibles al contratista y que pueden afectar, la correcta ejecución del contrato son los siguientes: Incumplimiento del contrato a.) Deficiente prestación del servicio

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	b.) Inadecuada asistencia de personal calificado para la prestación del servicio. De acuerdo con lo anterior el Instituto mitigará el riesgo con un adecuado seguimiento y supervisión del respectivo contrato. No obstante en el evento de incumplimiento se adelantará el proceso administrativo sancionatorio y se hará efectiva la garantía única por los riesgos a los que haya lugar.
--	---

Firman:

Solicitante	Director General o delegado

Observaciones:

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

ANEXO No. 1.

INFORMACION TECNICA

REQUISITOS HABILITANTES:

- Modelo de Gestión de Servicios. Los oferentes presentarán el Modelo de Gestión propio que tengan. Sin embargo, podrán incorporar a dicho modelo los procedimientos y requisitos institucionales contenidos en la invitación.
- Propuestas de puntos de atención del servicio en las Instalaciones del Instituto.
- Modelo de Gestión de la Calidad que aplica el oferente.
- Plan de gestión y Desarrollo del Talento Humano.
- Sistema de Seguridad y Salud Ocupacional.
- Certificación favorable de INVIMA y/o SDS para la planta de producción de alimentos.
- Plan de aseguramiento a la calidad HACCP y cronograma de cumplimiento a seguir durante la vigencia del contrato.
- El proponente debe poseer una planta de producción que cumpla con todos los requisitos y obligaciones consignadas en el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y debe asegurar la aplicación plena de las buenas prácticas de manufactura.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

ANEXO 2

METODOLOGIA, CRITERIOS Y FACTORES DE CALIFICACION:

La Calificación de las propuestas se hará sobre la base de 1.000 puntos que se aplicarán a los siguientes factores así:

FACTOR	PUNTAJE
Experiencia y cumplimiento en contratos anteriores en entidades públicas, en IPS de Alta Complejidad, según habilitación.	200
Experiencia y Perfil del Talento Humano (Grado de instrucción Mínimo Bachiller, Experiencia mínima de dos (2) años.	300
Calidad nutricional y del servicio - Instalaciones de la infraestructura – Visita técnica a la planta la cual deberá estar en funcionamiento y Vehículo que cumpla con las normas para el transporte de los alimentos del INC según lo exigido por la ley.	300
Precio	200
TOTAL PUNTAJE	1.000

La propuesta que al momento de ser evaluadas obtengan un puntaje inferior a 600 puntos, no se tendrán en cuenta para la presente adjudicación y se considerarán que no cumplen técnicamente. Así mismo en el caso de instalaciones de infraestructura, vehículo y otros servicios habrá un puntaje mínimo que de no cumplirse, el concepto técnico final es negativo:

1. EXPERIENCIA Y CUMPLIMIENTO EN CONTRATOS ANTERIORES

Para efectos de la experiencia se revisarán dos criterios: monto y tiempo de contratación.

- **Monto Contratado.** Se asignará un máximo de cien (100) puntos a la propuesta que presente una sumatoria mayor de los montos contratados, sustentada a través de certificaciones de experiencia de objeto contractual similar al de la presente invitación, con IPS de mediana o alta complejidad, según la habilitación, públicas o privadas, debidamente certificadas por cada contrato. Las certificaciones que no cumplan con dicho requisito no serán tenidas en cuenta.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

- **Tiempo contratado.** Se asignará un máximo de cien (100) puntos a la propuesta que presente una sumatoria mayor de meses completos contratados, sustentada a través de certificaciones de experiencia de objeto contractual similar al de la presente invitación, con IPS de mediana o alta complejidad según la habilitación, públicas o privadas, debidamente certificadas por cada contrato. Las certificaciones que no cumplan con dicho requisito no serán tenidas en cuenta.

El proponente deberá certificar y relacionar los contratos celebrados con IPS públicas o privadas de mediana o alta complejidad según la habilitación, a partir del 1 de Enero de 2007, indicando el nombre y número de teléfono de los supervisores y/o aquellas personas responsables del seguimiento de los mismos y nombre de las entidades a las cuales les ha prestado el servicio igual o similar al solicitado en esta invitación. Para el caso de los contratos en ejecución, serán válidos aquellos que certifiquen una ejecución no inferior al 50% del monto y tiempo del contrato. No serán válidas certificaciones anteriores al 1 de Enero de 2.007.

Para que las referencias contractuales sean tenidas en cuenta, deberán anotar adicionalmente el monto o valor total del contrato, término de duración y concepto de cumplido a satisfacción o no del servicio por parte de la entidad contratante.

Las referencias contractuales deben ser directamente relacionadas con los servicios a contratar en la presente invitación.

Deben indicar:

- Nombre del contratante, con dirección y teléfono
- Objeto del contrato claramente definido.
- Valor contratado o ejecutado
- Fecha de inicio y terminación del contrato (día, mes, año). Si no indica día específico, se asignará el último día del mes correspondiente referido en la certificación.
- Calidad y cumplimiento.

Estas certificaciones deben ser expedidas por el representante legal de la entidad contratante o por la persona a quien este delegue o esté autorizada para tal fin.

NOTA: Si las referencias presentadas no cumplen con las características enunciadas, o tienen un nivel de calidad y cumplimiento insatisfactorios, no se tendrán en cuenta para su calificación y por lo tanto se les asignará un puntaje de 0.

2.- EXPERIENCIA Y PEFIL DEL TALENTO HUMANO.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

ITEM	PUNTAJE
Experiencia y Perfil del Talento Humano (Grado de instrucción Mínimo Bachiller, Experiencia mínima de dos (2) años. Si cumple con los dos años se asignan (70) puntos. Por cada año adicional de experiencia se asignarán cinco puntos más, hasta un máximo de seis (6) años de experiencia y 30 puntos adicionales.	100
Se requiere de Nutricionista con experiencia mínima tres (3) años, que cubra las 24 horas. Si cumple con los tres (3) años se asignan (70) puntos. Por cada año adicional de experiencia se asignarán cinco (5) puntos más, hasta un máximo de seis (6) años de experiencia y 30 puntos adicionales.	100
Se requiere contar con un administrador que sea Profesional en Ingeniera de Alimentos, Nutricionista, Administrador en Hotelería y Turismo a con experiencia mínima de tres (3) años. Si cumple con los tres (3) años se asignan 70 puntos. Por cada año adicional de experiencia se asignarán cinco (5) puntos más, hasta un máximo de seis (6) años de experiencia y 30 puntos adicionales.	100
Total	300

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

3.- CALIDAD DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.

ITEM	PUNTAJE MINIMO REQUERIDO
Calidad nutricional: Programación de menús.	80
Calidad del servicio Instalaciones de la infraestructura – visita técnica a la planta (Debe estar en funcionamiento).	80
Vehículo que cumpla con las normas para el transporte de los alimentos del INC según lo exigido por la Ley.	100
Manual de procesos de funcionamiento.	40
Total	300

4. PRECIO

El proponente deberá especificar el valor unitario de las dietas incluido IVA, el valor de la propuesta se mantendrá durante la vigencia de los términos de referencia a diciembre de 2014 año, sin importar la cantidad de contratos que se suscriban o el cambio de vigencia fiscal.

Al precio más bajo, se le asignarán doscientos (200) puntos y a los siguientes proponentes se les asignará un puntaje inversamente proporcional.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

ANEXO No. 3.

REQUERIMIENTOS PARA EL OBJETO CONTRACTUAL

1. DISPOSICIONES GENERALES

El servicio será prestado con base en las siguientes especificaciones o según sea determinado por el Instituto:

1.1 Producción de menús y dietas:

- El proponente debe cumplir la normatividad vigente respecto a las características de los alimentos, materias primas para alimentos y agua: Resolución No. 2652 de 2004 del Ministerio de la Protección Social, Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
- El proponente aplicará las Normas Técnicas Colombiana para la elaboración de alimentos, entre las cuales se encuentran la NTC 1325- Carnes, NTC 1240-Huevo, NTC 1276-Atún, NTC 1242-Sardinas en conserva, NTC. 1291-Frutas y hortalizas, y las normas del Codex para cereales, legumbres, leguminosas y productos proteínicos vegetales, entre otras.
- Todos los productos, materias primas e insumos que el proveedor use, emplee, o transforme, deben ser de inocuidad comprobada y cumplir con los requerimientos que la ley señala en estos casos.
- Incluir leche deslactosada y descremada, en todos los menús que la requieran, para funcionarios y pacientes.
- Incluir alimentos y preparaciones con carbohidratos modificados, para pacientes diabéticos.
- Los alimentos deben salir rotulados, empacados y envasados desde el servicio de distribución y no en los pisos.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

1.2 Distribución y/o servida de menús y dietas:

- El Instituto facilitará las instalaciones para la distribución de alimentos preparados, el lavado de menaje utilizado en pacientes hospitalizados, así como un espacio con equipos de refrigeración y congelación; igualmente, un espacio para el lavado de menaje de loza utilizado por los funcionarios.
- La distribución de desayunos a médicos residentes, de turno, de 7:00 a.m. a 8:00 a.m. previa presentación del carné institucional del funcionario que lo acredite como beneficiario de este servicio.
- La distribución de almuerzos a funcionarios del Instituto se efectuará de 12:00 m a 2:00 p.m. en el comedor del Instituto, previa presentación del carné institucional del funcionario que lo acredite como beneficiario de este servicio.
- La distribución de cenas a médicos residentes de turno nocturno será de 6:00 p.m. a 6:30 p.m., en el comedor del Instituto, previa presentación del carné institucional del funcionario que lo acredite como beneficiario de este servicio.
- Las Listas de dietas de pacientes hospitalizados tendrán como tempo máximo de entrega: desayuno hasta las 8:00 a.m., almuerzo 12 m, cena 4 pm.
- Los carros de distribución de alimentos iniciarán la entrega de las dietas, para el desayuno máximo 30 minutos después de la entrega de listas, y para el almuerzo, máximo 1 horas después la entrega de listas.
- La distribución de desayunos a pacientes hospitalizados se realizará de 7:00 a.m. a 8:30 a.m. en su respectiva cama.
- La distribución de almuerzos a pacientes hospitalizados se efectuará de 12:00 m a 2:00 p.m., excepto a los pacientes a los cuales se les ha ordenado salida por el médico tratante, en su respectiva cama.
- La distribución de cenas a pacientes hospitalizados se realizará de 4:30 p.m. a 6:00 p.m.
- En caso de encontrarse un paciente hospitalizado en exámenes, se le debe guardar la dieta en loza desechable para ser suministrada posteriormente por parte de la firma contratada.
- Los ciclos de minutas para pacientes hospitalizados, médicos de turno y funcionarios deben ser de 6 semanas y deberán incluir preparaciones regionales con comprobada

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

aceptación, además de otros menús que contengan variedad de alimentos y preparaciones. Cada menú deberá ser atractivo en su combinación de colores y sabores, en donde las porciones deben seguirse de acuerdo a la minuta patrón. Los ciclos de minutas deben ser aprobados por la supervisora técnica asistencial del contrato.

- Las minutas semanales deberán tomar en cuenta la siguiente frecuencia en el suministro de carnes, como primera opción:
 - Una (1) vez carne de res: únicamente cortes magros, como cadera, centro de pierna o bola (14 al 20% de grasa). Estos mismos cortes deben utilizarse para la preparación de carne molida, albóndigas, goulash, molde de carne, desmechada, u otra; no se permitirá la adición de carne para aumentar el volumen.
 - Dos (2) veces pollo: solamente pierna-pernil o pechuga.
 - Dos (2) veces pescado: únicamente mojarra, bagre, trucha o filete de merluza apanado. El orden de las mismas podrá variar a discreción del proveedor del servicio.
 - El ofrecimiento de hígado de res se realizará como segunda opción y será máximo 1 vez cada 2 semanas.
 - Se pueden utilizar en las preparaciones:
 - Productos enlatados: solamente atún.
 - Embutidos: solamente jamón, salchichas o chorizos, bajos en grasa.
 - Cuando una preparación o dieta especial requiera el uso de yogurt, este deberá ser rico en probióticos y de sabores variados.
 - Para las dietas especiales que lo requieran, deberá proveerse endulzante dietético, preferiblemente Sucralosa.
 - Deberá evitarse el ofrecimiento de alimentos fritos, con excepción de aquellos que formen parte de un menú regional reconocido. Por ejemplo: pescado frito con arroz con coco y patacones; frijoles con arroz, carne molida, chorizo y tajadas de plátano maduro, etc. Ocasionalmente podrán ofrecerse papas a la francesa.
 - Para las preparaciones no fritas que requieran el uso de aceites, deberán emplearse los de soya, canola, girasol o maíz, los cuales no deben reutilizarse. En ninguna circunstancia se podrán adicionar sebos de animales o mantecas para aumentar volumen. La preparación de aderezos tipo vinagreta deberá efectuarse con aceite de

8

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

oliva. Cuando en un menú predominen los alimentos cocidos, se deberá ofrecer aguacate como complemento.

- Sólo se permitirá el uso de sal yodada.
- Las dietas para pacientes hospitalizados serán suministradas de acuerdo a la solicitud e indicaciones que impartan de los nutricionistas del Instituto, en los formatos correspondientes.
- Todos los platos de los pacientes deben ser entregados vinipelados y en bandejas individuales.
- El Instituto cancelará el valor de las raciones que efectivamente se sirvan, las cuales serán contabilizadas mediante un informe diario emitido por la oficina de sistemas para los funcionarios y médicos de turno, y mediante planilla de dietas en pacientes hospitalizados generadas por el Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico o Enfermería en el caso de días domingos y festivos.
- El suministro de agua potable a los pacientes hospitalizados deberá efectuarse según indicaciones médicas y/o nutricionales que se planteen para cada uno de estos. El agua a suministrar deberá estar empacada en vasos de 250 ml y observarse completamente sellada.
- Se deben disponer botellones con agua potable al interior del comedor del Instituto, en el horario del almuerzo, para el consumo libre por parte de los funcionarios.
- La loza del servicio de pediatría debe ser de pasta (no desechable).
- A los de pacientes aislados se les deben distribuir los alimentos en loza desechable, sin excepción. De igual forma, el personal auxiliar del contratista que atienda estos pacientes debe contar con uniforme desechable.
- Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el mismo día de su preparación, no podrán ser reciclados o reutilizados.
- Las dietas pediátricas deben presentar cantidades y tamaños de acuerdo a lo establecido en la minuta de pediátrica. Igualmente deben cumplir con las especificaciones de alimentos permitidos para cada grupo de edad, según el tipo de la alimentación complementaria.
- Durante la servida de las comidas, el personal del contratista deberá utilizar moldes que garanticen el peso establecido para las porciones de cereales (arroz o pastas) y verduras (crudas o cocidas).

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

• Para el consumo y distribución de los alimentos a funcionarios y pacientes hospitalizados, el contratista deberá proporcionar:

- Platos de cerámica: soperos y pandos.
- Cubiertos de acero inoxidable. Cada juego incluirá: cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara de postre; esta última podrá ser desechable, resistente a la manipulación.
- Vasos desechables de 240 ml, tazas de 300 ml y pocillos de 240 ml.
- Bandejas plásticas y metálicas, estas últimas específicas para el uso en los carros-termos de distribución de dietas para pacientes

Todos los elementos antes descritos deberán estar en perfectas condiciones de uso. Las bandejas, platos, tazas o pocillos que estén agrietados, rotos o con enmendaduras, deberán ser reemplazados por material nuevo en un tiempo máximo de 24 horas, luego de su notificación al coordinador de la empresa.

• La loza desechable que utilice el contratista para la prestación del servicio, deberá ser recogida en su totalidad y llevada por los empleados a cargo del contratista al lugar destinado por el Instituto para su desecho. El grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del Instituto indicará el lugar señalado.

• La recolección de loza de pacientes y desechables se debe realizar en los siguientes horarios: Recolección loza desayuno: 10 am. – Recolección loza almuerzo 2: 30 p m- r recolección loza comida 7: 00 P.m.

• Para la prestación del servicio de alimentos, la empresa a quien se asigne el contrato deberá proporcionar los utensilios que se requieran para ejercer las funciones de transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para pacientes y funcionarios, tales como: ollas, sartenes, cucharas de cocina, cuchillos, y en general de cualquier otro aditamento, los cuales serán preferiblemente de acero inoxidable; no deberán utilizarse utensilios de materiales porosos.

• Garantizar la realización de pruebas organolépticas y de microbiología bimensualmente las cuales se deben realizar por parte de un laboratorio certificado para realizar estas actividades., los resultados de los mismos deben ser entregados al supervisor. Los costos estarán a cargo del contratista.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

- La fumigación en el espacio destinado para la distribución de alimentos preparados estará a cargo del contratista, tomando las medidas de seguridad necesarias y con periodicidad mínima de cada tres meses.
- El contratista deberá garantizar la limpieza continua y desinfección diaria de las diferentes áreas del servicio de alimentación (instalaciones de cocina y comedor), así como del menaje proporcionado para el consumo de alimentos a pacientes y funcionarios (incluidas las bandejas plásticas), utilizando para ello productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados. Igualmente, el contratista deberá garantizar la limpieza permanente de las áreas de distribución y comedor, con el fin de prevenir accidentes y proveer la prestación del servicio en condiciones adecuadas.

No obstante los anteriores requerimientos y especificaciones, el Instituto se reserva el derecho de modificar la forma y condiciones de la prestación del servicio, cuando las circunstancias específicas lo requieran, para una eficiente y eficaz prestación de este servicio a sus pacientes y servidores.

1.3 Transporte de menús y dietas:

- El transporte de alimentos desde la planta de producción para el almuerzo, se debe garantizar su llegada máxima a las 11 am.
- Previo al uso de los carros-termos estos deben calentarse, con el fin de evitar que las preparaciones calientes lleguen frías al usuario final.
- Para la distribución de alimentos líquidos en los pisos, como bebidas con leche, caldos, sopas, y jugos, se deberán utilizar recipientes sellados.
- El contratista deberá garantizar la reparación oportuna de los carro- termos, cuando se requiera.

1.4 Control de calidad:

La empresa contratista deberá evaluar la aceptabilidad o rechazo de los menús que ofrezca con periodicidad mensual sin restringir dicha evaluación a las preparaciones ofrecidas el mismo día.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

A partir del segundo mes después de iniciada la prestación del servicio, el Instituto podrá realizar entre sus funcionarios o pacientes pruebas de aceptación y preferencia de preparaciones o menús, sin previo aviso, para lo cual determinará a través del supervisor el número de muestras que el contratista deberá brindar para tal fin.

La supervisión técnica se podrá realizar en cualquier momento sin previo aviso con el fin de verificar el cumplimiento de los términos de referencia del contrato.

De acuerdo con los resultados, las preparaciones que no tengan aceptabilidad deberán ser reemplazadas, teniendo en cuenta el aporte nutricional y las costumbres alimentarias, sin perjuicio de los requisitos establecidos en este documento.

El Instituto podrá verificar los tamaños de las porciones servidas y las condiciones generales del servicio en cualquier momento y sin previo aviso. De la misma forma el Instituto podrá solicitar visitas de evaluación a la Secretaría Distrital de Salud sin previo aviso al contratista.

2. SERVICIOS REQUERIDOS

2.1. Distribución de alimentos de hospitalización

Para la distribución a los pacientes hospitalizados, de alimentos preparados para el desayuno, el almuerzo y la comida, se debe garantizar con el servicio óptimo, capacitado, oportuno y con capacidad suficiente de distribución de alimentos para los siguientes servicios:

- Piso séptimo hospital día (previa coordinación con la supervisora del contrato)
- Piso Sexto pediatría oriente.
- Trasplante de medula ósea – occidente (a partir del mes de junio de 2014, previa coordinación con la supervisora del contrato).
- Piso Quinto UCIS y Salas de Cirugía.
- Cuarto piso norte - sur Oriente y occidente y yodoterapia.
- Tercer piso sur costado oriente y norte y sur costado occidente.

Adicionalmente se debe contar con un servicio calificado e idóneo para el control de las dietas para pacientes hospitalizados dentro del INC.

Los servicios serán aprobados por parte del INC.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

2.2. Distribución de alimentos a médicos de turno y servidores del Instituto

Se debe garantizar con el servicio óptimo, con calidad, oportuno y con capacidad suficiente para la distribución de la totalidad de los almuerzos a médicos de turno y servidores del Instituto en el horario de 12:00 a 2:00 p.m.

Adicionalmente se debe contar con un servicio calificado e idóneo en áreas afines al objeto del contrato, para el control de manipulación y distribución de alimentos, de tiempo completo (12 horas) y ubicado en el Instituto Nacional de Cancerología.

3. REQUISITOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

- Certificado de manipulación de alimentos vigente.
- Certificado médico.
- Exámenes de laboratorio (uñas (KOH), frotis de garganta, coprológico)
- Esquema de vacunación para Hepatitis B.
- Profilaxis antitetánica con presentación de carné.

El Instituto solicitará, cuando así lo considere necesario, la presentación de los certificados médicos y de estudios clínicos practicados al personal que presta el servicio.

4. DISPOSICIONES GENERALES PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

- El contratista deberá presentar una relación de los trabajadores que ocupará para la ejecución del contrato, quienes además, deberán presentar el correspondiente documento de identidad a la entrada del Instituto. Así mismo, el contratista deberá informar oportunamente al supervisor del contrato todos los cambios que efectuará en el personal y acreditar iguales condiciones requeridas.
- El personal del contratista guardará relaciones de respeto tanto con los directivos, personal de salud, estudiantes, demás servidores públicos del Instituto, pacientes y visitantes y evitarán con sus acciones perjudicar de manera alguna el normal desarrollo de las actividades del mismo.
- El contratista no podrá prestar su personal para otras labores dentro de las instalaciones del instituto, teniendo en cuenta que el fin primordial del contrato será el ofrecimiento oportuno y eficiente del SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS, en las instalaciones del Instituto.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

- El Instituto, a través de los supervisores, le podrá practicar inspecciones al personal del contratista cuando así se requiera o cuando el Instituto lo estime conveniente.
- Todo el personal del contratista deberá estar debidamente capacitado en relaciones humanas, atención, servicio al cliente, manejo hospitalario, preparación y manipulación de alimentos.
- Todos los datos e informaciones a los cuales tuviera acceso el contratista desde cuando se encuentre preparando la propuesta y durante la ejecución del posible contrato, serán mantenidos en forma confidencial. Esta confidencialidad será continua y no vence ni por terminación ni por caducidad del contrato.

El proveedor favorecido con la adjudicación deberá cancelar **mensualmente** al Instituto la suma de: DOS MILLONES CINCUENTA Y CUATRO MIL CINCUENTA Y DOS PESOS MCTE. – (\$2.054.052,00), como compensación de la utilización de la infraestructura y logística (áreas y servicios públicos), cuyo valor será descontado de la factura del mes correspondiente, así: 1.) Por concepto de Servicios Públicos (agua, alcantarillado, energía eléctrica y gas), la suma de: NOVECIENTOS DOCE MIL NOVECIENTOS DOCE PESOS (\$912.912,00); 2.) Por concepto de uso del espacio para la distribución de los alimentos, la suma de: UN MILLÓN CIENTO CUARENTA Y UN MIL CIENTO CUARENTA PESOS (\$1.141.140,00).

5. APOORTE NUTRICIONAL Y PROMEDIO DIARIO

El aporte nutricional calculado por el grupo de soporte metabólico y nutrición clínica, está basado en el requerimiento nutricional del paciente **oncológico**, la recomendación de calorías y nutrientes para la población colombiana elaborada por el ICBF y teniendo en cuenta las características demográficas y fisiológicas de los pacientes hospitalizados en la Institución, y se describe a continuación:

Tipo de dieta	Kilocalorías Diarias	Proteína %VCT	Carbohidratos %VCT	Grasa %VCT
Normal	2.000	15	55	30
Blanda	2.000	15	55	30
Semiblanda	2.000	15	55	30
Sin residuos	2.000	15	55	30
Líquida completa	1.800	15-18	52-55	30
Líquida clara	500	0	80	10

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

Hiperproteica - Hipercalórica	2.500	18	52	30
Hipoglúcida	2.000	15	55	30
Hiposódica	2.000	15	55	30
Hipograsa	2.000	12	60	28
Hipoproteica-Hipocalémica (renal)	2.000	10	55	35
Normal pediátrica	1.600	15	55	30
Complementaria 1 (6 a 9 meses)	750	10	60	30
Complementaria 2 (9 a 12 meses)	1.000	12	58	30
Complementaria 3 (12 a 24 meses)	1.200	15	55	30
Alta en Fibra	2.000	15	55	30

Los siguientes serán los aportes en gramos por dieta base, de las cuales se elaborarán las dietas derivadas.

- DIETA NORMAL

CLASE DE COMIDA	PRESENTACIÓN SUMINISTRO	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA (mínima)
Desayuno	Fruta o Jugo en Agua		100 gr/210 cc
	Bebida con Leche	Café, Chocolate, Té Avena ,Maizena	250 cc
		Leche	125 cc
	Proteico	Huevo	55 gr
		Queso	50 gr
		Carne en el caldo	50 gr/250 cc
	Farináceo	Pan, Arepa, Tostada	60 gr

CLASE DE COMIDA	PRESENTACIÓN SUMINISTRO	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA (mínima)
Almuerzo	Fruta		120 gr
	Sopa, sopa crema	Incluye Cereal, Tubérculo y/o Verdura	250 cc
	Proteico	Carne de res, Pollo,	100 gr cocido

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

		Pescado,	
	Farináceo 1	Arroz	120 cc cocido
	Farináceo2	Papa, Plátano, Yuca, Pasta	90 gr aproximadamente
	Verdura cruda o cocida		110 gr
	Postre	Dulce de fruta, arequipe, bocadillo veleño	40 gr

CLASE DE COMIDA	PRESENTACIÓN SUMINISTRO	ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA (mínima)
Comida	Fruta		120 gr
	Sopa, sopa crema	Incluye Cereal, Tubérculo y/o Verdura	250 cc
	Proteico	Carne de res, Pollo, Pescado,	100 gr cocido
	Farináceo1	Arroz	120 cc cocido
	Farináceo 2	Papa, Plátano, Yuca, Pasta	90 gr aproximadamente
	Verdura cruda o cocida		110 gr
	Postre	Dulce de fruta, arequipe, bocadillo veleño	40 gr

• LIQUIDA CLARA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
DESAYUNO	JUGO DE MANZANA O PERA	240 CC
	CONSOME SIN GRASA	240 CC
	BEBIDA CALIENTE	240 CC
	ENERGETICO(GELATINA)	60 CC
ALMUERZO	JUGO DE MANZANA O PERA	240 CC
	CONSOME SIN GRASA	240 CC
	BEBIDA CALIENTE	240 CC
	ENERGETICO(GELATINA)	60 CC
COMIDA	JUGO DE MANZANA O PERA	240 CC
	CONSOME SIN GRASA	240 CC
	BEBIDA CALIENTE	240 CC

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	ENERGETICO(GELATINA	60 CC
--	---------------------	-------

Las bebidas calientes deben ser aromáticas, agua de canela, té o agua de panela.

LIQUIDA TOTAL

Las preparaciones en leche 50% leche y característica de leche deslactosada.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
DESAYUNO	JUGO DE FRUTA	200 CC
	LICUADO DE CALDO CON CARNE O POLLO	300 CC
	BEBIDA CALIENTE CON LECHE	240 CC
	ENERGÉTICO	60 CC
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	200 CC
	LICUADO DE CARNE O POLLO, VERDURAS Y ENERGÉTICOS	300 CC
	ENERGÉTICO	60 CC
	BEBIDA CON LECHE	200 CC
COMIDA	JUGO DE FRUTA	240 CC
	LICUADO DE CARNE O POLLO, VERDURAS Y ENERGÉTICOS	300 CC
	BEBIDA CALIENTE CON LECHE	240 CC

ENERGÉTICO: GELATINA, HELADO DE CREMA, MALTEADA, ESPONJADO.
SE PUEDE PRESCRIBIR DIETA LIQUIDA TOTAL ESPESA CONSISTE JUGOS ESPESOS, BEBIDAS CON LECHE TIPO COLADAS.

DIETA NEUTROPÉNICA O SIN CRUDOS

Los alimentos deben ser cocidos, no deben tener preparaciones en crudo.

El agua de preparación de jugos deben ser elaborados con agua hervida.

PEDIATRÍA

Composición de las dietas para el servicio de pediatría de acuerdo a la edad:

DIETA COMPLEMENTARIA 1

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

Esta alimentación comprende entre las edades de 4 meses a 7 meses La cual se basa en el suministro de los alimentos semilíquidos, bien triturados colados y homogenizados con base en determinadas frutas y proteínas de alto valor biológico de consistencia suave.

COMPOSICION	ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCION
		(peso cocido)
DESAYUNO		
BEBIDA LACTEA		
PROTEICO	CALDO LICUADO PROTEINA	150 cc – 50 grs
CEREAL		
JUGO O COMPOTA /FRUTA	FRUTAS NO ÁCIDAS	100 C
NUEVES		
JUGO/FRUTA		
CEREAL		
COMPOTA	FRUTAS NO ÁCIDAS	60 grs
ALMUERZO		
SOPA/LICUADO	SOPA LICUADA	150 CC
PROTEICO		25 GRS
CEREAL		30 GRS
TUBERCULO		30 GRS
VERDURA		30 GRS
JUGO	FRUTAS NO ACIDAS	120 CC
ONCES		
JUGO/FRUTA		-
CEREAL		-
COMPOTA	FRUTAS NO ACIDAS	60 grs
COMIDA		
SOPA/LICUADO	SOPA LICUADA	150 CC
PROTEICO		25 GRS
CEREAL		30 GRS
TUBERCULO		30 GRS
VERDURA		30 GRS
JUGO	FRUTAS NO ACIDAS	120 CC

DIETA COMPLEMENTARIA 2

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

Esta alimentación comprende entre las edades de 8 meses a 12 meses La cual se basa en el suministro de los alimentos en trocitos o deshilachados, evitar alimentos alérgenos, se puede suministrar el huevo con autorización de nutrición.

COMPOSICION	ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCION
		(peso cocido)
DESAYUNO		
BEBIDA LACTEA	-	-
PROTEICO	CALDO LICUADO PROTEINA	- 150 cc – 50 grs
CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	30 grs
JUGO O ENTERA /FRUTA	FRUTAS NO ACIDAS	100 C
NUEVES		
JUGO/FRUTA	-	-
CEREAL	-	-
COMPOTA	FRUTAS NO ACIDAS	100 grs
ALMUERZO		
SOPA/LICUADO	SOPA o CREMA LICUADA	150 CC
PROTEICO	MOLIDO	50 GRS
CEREAL	-	30 GRS
TUBERCULO	PURE	50 GRS
VERDURA	PURE	40 GRS
JUGO	FRUTAS NO ACIDAS	180 CC
ONCES		
JUGO/FRUTA	-	-
CEREAL	-	-
COMPOTA	FRUTAS NO ACIDAS	100 grs
COMIDA		
SOPA/LICUADO	SOPA o CREMA LICUADA	150 CC
PROTEICO	MOLIDO	50 GRS
CEREAL	-	30 GRS
TUBERCULO	PURE	50 GRS
VERDURA	PURE	40 GRS
JUGO	FRUTAS NO ACIDAS	

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

DIETA COMPLEMENTARIA 3

Esta alimentación comprende entre las edades de 1 año a 2 años, la cual se basa en el suministro de los alimentos en trocitos o deshilachados o enteros.

COMPOSICION	ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCION
		(peso cocido)
DESAYUNO		
BEBIDA LACTEA	BEBIDA CON LECHE AL MEDIO	180 CC
PROTEICO	HUEVO U OTRO	50 grs
CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	60 grs
JUGO O ENTERA /FRUTA	FRUTAS NO ACIDAS	40 grs
NUEVES		
FRUTA	JUGO O ENTERA	180 CC
CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	60 grs
ALMUERZO		
SOPA/LICUADO	SOPA o CREMA LICUADA	180 CC
PROTEICO	MOLIDO O PICADO O TROCITOS	70 GRS
CEREAL	CEREAL	50 GRS
TUBERCULO	PICADO O TROCITOS	70 GRS
VERDURA	PURE O TROCITOS PEQUEÑOS	40 GRS
JUGO	FRUTAS	180 CC
ONCES		
FRUTA	JUGO O ENTERA	180 CC
CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	60 grs
COMIDA		
SOPA/LICUADO	SOPA o CREMA LICUADA	180 CC
PROTEICO	MOLIDO O PICADO O TROCITOS	70 GRS
CEREAL	CEREAL	50 GRS

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

TUBERCULO	PICADO O TROCITOS	70 GRS
VERDURA	PURE O TROCITOS PEQUEÑOS	40 GRS
JUGO	FRUTAS	

BLANDA PEQUEÑA

Esta alimentación comprende entre las edades de mayores de 2 años

COMPOSICION	ALIMENTOS	TAMAÑO DE LA PORCION (peso cocido)
DESAYUNO		
BEBIDA LACTEA	BEBIDA CON LECHE AL MEDIO	200 CC
PROTEICO	HUEVO U OTRO	50 grs
CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	60 grs
JUGO O ENTERA /FRUTA	FRUTAS NO ACIDAS	40 grs
NUEVES		
FRUTA	JUGO O ENTERA	200 CC
CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	60 grs
ALMUERZO		
SOPA	SOPA o CREMA	200 CC
PROTEICO	MOLIDO O PICADO O TROCITOS	90 GRS
CEREAL	CEREAL	60 GRS
TUBERCULO	PICADO O TROCITOS	90 GRS
VERDURA	PURE O TROCITOS PEQUEÑOS	50 GRS
JUGO	FRUTAS	200 CC
ONCES		
FRUTA	JUGO O ENTERA	200 CC
CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	60 grs
COMIDA		
SOPA/LICUADO	SOPA o CREMA LICUADA	200 CC
PROTEICO	MOLIDO O PICADO O	90 GRS

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

	TROCITOS	
CEREAL	CEREAL	60 GRS
TUBERCULO	PICADO O TROCITOS	90 GRS
VERDURA	PURE O TROCITOS PEQUEÑOS	50 GRS
JUGO	FRUTAS	200 CC

Las anteriores dietas pueden ir con adiciones como: astringente, restricción de líquidos orales, abundantes líquidos, bebida adicional, sin crudos o neutropénicos. Adicionalmente deben ser ricas en frutas y verduras y/o productos integrales.

Se debe tener en cuenta las variaciones de cada dieta de acuerdo al manual de dietas.

PROMEDIO DIARIO DE RACIONES ALIMENTARIAS SOLICITADAS POR EL INSTITUTO DE LUNES A DOMINGO

MENU	CANTIDAD DIARIA
DESAYUNOS	
PACIENTES HOSPITALIZADOS – Dieta normal	160
PACIENTES GAICA - Dieta líquida clara, líquida completa y blanda	25
MEDICOS DE TURNO – Dieta normal	0
ALMUERZOS	
PACIENTES HOSPITALIZADOS – Dieta normal	160
PACIENTES GAICA - Dieta líquida clara a líquida completa.	25
FUNCIONARIOS. Dieta normal de lunes a viernes	280
MÉDICOS DE TURNO. Dieta normal para fin de semana	3
COMIDAS	
PACIENTES HOSPITALIZADOS – Dieta normal	160
PACIENTES GAICA - Dieta líquida clara, líquida completa y blanda.	25
MÉDICOS DE TURNO – Dieta normal	3

Para el menú de almuerzo de los funcionarios, se debe garantizar:

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

DESCRIPCIÓN	PORCIONES MÍNIMAS REQUERIDAS POR EL INC.
Sopas o cremas preparadas	300 C.C.
Jugo natural en agua_(el jugo no puede ser reemplazado por ninguna otra clase de refresco).	250 C.C. (50% agua y 50% fruta)
Carne roja, pollo o pescado, preparados	110 gramos / pollo 160 gr con hueso
Tubérculos o plátanos	80 gramos
Leguminosas preparados	80 gramos
Verduras preparadas	110 gramos
Cereal (arroz) preparado	140 gramos
Postres	30 gramos
Frutas	100 gramos

6. UNIFORMES, DOTACIÓN Y EQUIPOS

- El personal dispuesto por el contratista debe utilizar el uniforme completo que lo identifica como tal, deberá mantenerse en perfecto estado de presentación y limpieza y renovarse con la periodicidad que exige la Ley.
- El proponente deberá suministrar la siguiente dotación mínima a sus empleados: uniforme (camisa y falda o pantalón), zapatos blancos con suela antideslizante, delantal o peto, tapabocas y gorro que cubra todo el cabello, guantes de manipulación de alimentos, carné de identificación de cada empleado. En la distribución y manipulación de alimentos deberá contar con guantes plásticos exclusivos.
- El personal deberá contar para el lavado con los siguientes elementos: delantal en sintético, botas de caucho, guantes de caucho.

7. EVIDENCIAS DE CALIDAD Y GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

El Instituto podrá exigir en el momento que se estime conveniente, los documentos que soporten los siguientes requerimientos:

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

- Evidencia de implementación de modelos de gestión de la calidad: Certificaciones de calidad.
- Evidencia de capacitación en calidad.
- Evidencia de cumplimiento de las normas específicas del servicio a prestar en términos de calidad.
- Evidencia que describa la prestación del servicio en términos de políticas, procesos, procedimientos y controles. Incluye la descripción de las especificaciones técnicas y seguimiento posterior a la prestación del mismo.
- Evidencia de los niveles de calidad de los servicios prestados con sus respectivos soportes (encuesta de satisfacción).
- Evidencia de estrategias y/o acciones para prevenir los posibles riesgos que se puedan generar durante la prestación del servicio.
- Adjuntar planes de bienestar, capacitación y salud ocupacional.
- El oferente debe desarrollar las actividades de bienestar y capacitar de forma coordinada con el Instituto.
- El oferente adjudicado se compromete a participar y a contribuir en la socialización y desarrollo del sistema integrado de calidad, y adicionalmente a cumplir las obligaciones y planes institucionales a nivel de habilitación, certificación y acreditación.
- Participar en los procesos que adelante el sistema de desempeño institucional (Modelo integrado de gestión de la calidad), con el objeto de crear valor en la prestación de los servicios, en una relación mutuamente beneficiosa.
- Demostrar conocimiento del sistema garantía de calidad en salud y contribuir al establecimiento y desarrollo del modelo de gestión de calidad institucional (Sistema de desempeño institucional) y los requisitos establecidos en el Sistema de Información Institucional, en especial SIAPINC versión 2.
- Demostrar la implementación de controles de calidad tanto de proceso como de resultado. El proveedor aceptará que el Instituto realice en cualquier tiempo el control de calidad y verificación de los estándares de calidad en los procesos del oferente.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

- Generar información tanto para los reportes obligatorios de calidad como la que requiera el sistema de calidad institucional, de manera oportuna y veraz.
- Aceptar la evaluación y reevaluación del proveedor en términos de la calidad en la prestación del servicio. Los criterios de la evaluación están enmarcados en el cumplimiento de los requisitos de habilitación y NTCGP. Incluye la obligación de dar respuesta a quejas dadas por los usuarios del servicio, acatar las recomendaciones de la supervisión de acuerdo a los informes mensuales que elaborará dicha oficina, y en caso de incumplimiento por parte del proveedor, establecer las responsabilidades, correctivos y sanciones a que haya lugar.
- Gestionar los planes de mejora que sean de su competencia de manera efectiva, desde los hallazgos detectados hasta el cumplimiento de las acciones correctivas y preventivas, según el caso.
- Resolver las discrepancias de la calidad esperada por el Instituto en el contexto de la prestación del servicio. Incluye la participación en el reporte de evento adverso.
- Garantizar el mantenimiento y conservación de los bienes institucionales (Infraestructura y equipamiento).
- Contribuir a la resolución de los hallazgos establecidos por la auditoria concurrente de las aseguradoras. En caso de no resolución, asumir la responsabilidad que de a lugar.

8. TALENTO HUMANO

- 8.1- Perfil de Talento Humano. Se requiere que el oferente conforme un grupo de perfiles con las características incluidas en la presente invitación.
- 8.2- Se debe anexar información relacionada con la experiencia del proponente, de acuerdo con lo establecido en los términos
- 8.3- El oferente debe cumplir con los siguientes criterios en la gestión de talento humano:
 - A todas las personas vinculadas por el tercero, se les debe garantizar pleno cumplimiento de las garantías laborales. De ello será responsable exclusivamente el contratista y en caso de ser citado el Instituto, deberá salir al saneamiento de lo que hubiere, sin perjuicio del reconocimiento de los daños que se le ocasionen a la entidad.
 - Contar con Manual de Funciones y Competencias.
 - Contar con Plan de Bienestar. Se armonizará con el Plan Institucional, sin que ello signifique

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

ningún tipo de vinculación con el Instituto.

- Contar con Plan de Capacitación. Se armonizará con el Plan Institucional.
- Contar con Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional. Se armonizará con el programa Institucional.
- Contar con Proceso de Selección.
- Contar con Guía de Inducción y Reinducción. Se armonizará con el Plan Institucional.
- Novedades de retiros e ingresos. Deben reportarse inmediatamente al interventor del contrato.
- Contar con historias laborales que cumplan con los requerimientos de gestión documental armónico con las historias laborales del Instituto.

En general todos los procesos de talento humano se armonizarán con los planes institucionales, de forma que se trabaje en forma conjunta y sinérgica.

8.4- El oferente adjudicado deberá garantizar:

- Se desarrollen actividades de gestión de Talento Humano, a través de los programas de Bienestar, Capacitación y Salud Ocupacional de común acuerdo y de forma coordinada con las actividades del Instituto.
- Realizar de forma obligatoria inducción y reinducción a sus servidores.
- Proveer las dotaciones de ley (ropa y calzado de labor). Igualmente suministrar los elementos de protección para la ejecución de la labor, de conformidad a los peligros identificados en el desarrollo de las actividades y armonizado con la matriz de elementos de protección definida en el Instituto en cuanto a condiciones de calidad y cumplimiento de normas técnicas.
- Dotar al trabajador de elementos de confort y adaptaciones necesarias para desarrollar su labor en el caso que por una condición de salud por parte de la ARL o EPS le sean emitidas recomendaciones médico-laborales.
- El personal que preste servicios, deberá tener un carné de ingreso (no de identificación) obligatorio para acceder al Instituto, igualmente deberá estar debidamente identificado con el carné expedido por el oferente, carné que lo identifica como empleado de la entidad contratada. El contratista debe cancelar al Instituto, el valor de los carnés de ingreso, los cuales estarán de acuerdo con el estándar institucional. Estos carnés son individuales con foto actualizada y son intransferibles. Además carné de la ARL.
- Garantizar el cubrimiento permanente del servicio y de los procesos, por lo que el suministro del talento humano debe ser continuo.
- Se cuente con personal permanente garantizando la atención del talento humano a su cargo que cubra todos los turnos y jornadas del Instituto (jornada ordinaria, mañana, tarde y noche), en caso de aplicar de acuerdo con el objeto contractual y los turnos y jornadas solicitados.
- Que se preste atención administrativa al personal, tanto en los servicios diurnos como en los

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

nocturnos, para lo cual se debe informar los puntos de atención.

- Se dé cumplimiento con toda la normatividad laboral y del Sistema General de Seguridad Social.
- Mensualmente se adjunte a la facturación, el pago de afiliación al Sistema General de Seguridad Social (ARP, EPS y AFP), pago de Parafiscales incluyendo afiliación a Caja de Compensación.
- Disponer de un sistema de historias laborales acorde con las normas de gestión documental.
- Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculos para el desarrollo de la prestación del servicio.
- Todo requerimiento o novedad en la prestación del servicio, debe ser mediante comunicaciones escritas avaladas únicamente por el Interventor del contrato.
- Cumplir con la reglamentación vigente.

8.5- SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

- Mantener actualizado el panorama de riesgos de la empresa acorde a los riesgos presentes en el Instituto.
- Presentar copia del Formato Único de Reporte de Accidente de Trabajo y realizar la investigación de los accidentes de trabajo ocurridos en las instalaciones del Instituto o desarrollando actividades relacionadas con el objeto del contrato en máximo 15 días calendario posterior a la ocurrencia del accidente.
- Establecer mecanismos para el reporte y seguimiento de condiciones de salud del personal.
- Si en el desarrollo del objeto del contrato se realizan tareas de alto riesgo se debe diligenciar el formato de permiso de tareas de alto riesgo y validarlo con el grupo de salud ocupacional previo al desarrollo de la actividad, entregando copia del mismo.
- Se debe garantizar la divulgación del plan de emergencias al personal desde el inicio de la labor.
- El personal debe tener conocimiento de la ARL a la cual se encuentra afiliado y los procedimientos para el reporte y atención de accidentes de trabajo.
- Presentar un informe de seguridad y salud ocupacional que incluya índices de accidentalidad y enfermedad laboral, actividades de promoción y prevención realizadas, entrega de elementos de protección personal.
- El oferente debe garantizar que el personal conoce los procesos y procedimientos definidos en el Instituto para la prestación de sus servicios tales como protocolos de atención, manual de bioseguridad, manual de protección radiológica, entre otros.
- El personal que se desempeñe en áreas asistenciales debe tener el esquema de vacunación definido en el manual de bioseguridad institucional.
- Participar en las actividades de promoción y prevención en seguridad y salud ocupacional que sean organizadas por el Instituto.
- Garantizar la realización de valoraciones médicas de ingreso, periódicas, pos incapacidad y

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

de retiro del personal con los respectivos exámenes complementarios a que haya lugar.

8.6- Sistema de Seguridad y salud ocupacional. Guía de componentes:

- Política de Seguridad y Salud Ocupacional
- Política para la Prevención del Consumo de Alcohol, Tabaco y Drogas.
- Actividades propuestas en los subprogramas de higiene industrial, seguridad industrial y medicina preventiva y del trabajo.
- Modelo de reporte mensual de estadísticas de accidentalidad con los índices de severidad, frecuencia y lesiones incapacitantes.
- Cronograma de entrenamiento y capacitación en Ambiente, Seguridad Industrial y Salud Ocupacional.
- Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- Acta de conformación del Comité Paritario de Salud Ocupacional o vigía ocupacional y última acta de reunión.
- Acta de conformación del comité de convivencia laboral
- Listado de elementos de protección a utilizar durante la actividad referenciando el tipo de elemento, normas técnicas que debe cumplir, personal al que se le entrega y frecuencia de cambio.
- Exámenes médicos de ingreso previo al inicio de las actividades del personal que laborará en el Instituto incluyendo exámenes complementarios a que haya lugar.
- Compromiso de entrega periódica de dosimetría de radiaciones ionizantes y reporte oportuno de los informes de dosimetría riesgo si el contrato tiene relación con éstas actividades.
- Certificados de trabajo en alturas de los trabajadores si el contrato tiene relación con éstas actividades.
- Formato de permiso de trabajo para actividades de alto riesgo si el contrato tiene relación con éstas actividades.
- Nombre y datos de contacto del responsable de Salud Ocupacional de la Empresa y del delegado para el Instituto en los temas de seguridad y salud ocupacional.

9. MANTENIMIENTO DEL EQUIPO E INSTALACIONES

El contratista debe garantizar el mantenimiento de los equipos e instalaciones que se utilizan para la distribución de alimentos preparados, el lavado de menaje utilizado por los pacientes hospitalizados, así como el espacio con equipos de refrigeración, congelación y el lavado de menaje de loza utilizado por los funcionarios

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

ANEXO No. 4

OTROS SERVICIOS OFERTADOS

TIPO DE DIETA	VALOR UNITARIO DESAYUNOS	VALOR UNITARIO O ALMUERZO	VALOR UNITARIO O COMIDA	OTROS
Blanda				
Sin residuos				
Líquida completa				
Líquida clara				
Hiperproteica				
Hipercalórica				
Hipoglúcida				
Hiposódica				
Hipograsa				
Hipoproteica- Hipocaléemica e Hiposódica(renal)				
Normal pediátrica				
Normal				
Complementaria 1 (6 a 9 meses)				
Complementaria 2 (9 a 12 meses)				
Complementaria 3 (12 a 24 meses)				
Sin grasa				
TIPO DE DIETA	DESAYUNOS	VALOR UNITARIO O ALMUERZO	VALOR UNITARIO O COMIDA	TIPO DE DIETA
Sin fibra				
Normal alta en fibra				
Blanda alta en fibra				
Semi-blanda alta en fibra				
Frutas picada (ensalada de frutas)				

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

Jugos de 200c.c.				
Semi blanda				
Sin fibra				
Blanda hiposódica				
Blanda hipoglúcida				
Blanda hipograsa				
Semi blanda hiposódica				
Semi blanda hipoglúcida				
Semi blanda hipograsa				
Líquida hiposódica				
Líquida hipoglúcida				
Líquida clara hiposódica				
Líquida clara hipoglúcida				
Sin fibra hiposódica				
Sin fibra hiposódica				
Sin fibra hipoglúcida				
Alta en fibra				
Fraccionada				
Parciales				
Licuada				

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.	CÓDIGO:	GDG-P02-F-29
	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL	VERSIÓN:	01
	FORMATO ESTUDIOS PREVIOS CONVOCATORIAS PÚBLICAS	VIGENCIA:	28-01-2014

ANEXO No. 5

RELACIÓN DE GRAMAJES DE ALIMENTOS PREPARADOS OFERTADOS PARA EL MENÚ DE FUNCIONARIOS

DESCRIPCIÓN	PORCIONES MÍNIMAS REQUERIDAS POR EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA E.S.E.	PORCIONES OFERTADAS POR EL PROPONENTE
Sopas o cremas preparadas	300 C.C.	
Jugo (el jugo no puede ser reemplazado por ninguna otra clase de refresco).	250 C.C. (50% agua y 50% fruta)	
carne roja, pollo o pescado preparado	110 gramos / pollo 160 gr con hueso	
Tubérculos o plátanos	80 gramos	
Leguminosa preparada	80 gramos	
Verduras preparadas	110 gramos	
Cereal (arroz) preparado	140 gramos	
Postres	30 gramos	
Frutas	100 gramos	

07/05/2014
1:20 pm

Jhonny
15:40
06/05/2014