

	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04								
			VERSIÓN : 4								
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 1								
				FECHA : 30/10/2018							
FECHA DEL COMUNICADO											
TIPO No. DE PROCESO INVITACIÓN A COTIZAR No 168-2019											
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. Calle 22 J No 105 - 28 - Bogotá 702-08-40 - 424-92-92 contacto@alimso.com / licitaciones@alimso.com											
ACEPTACIÓN DE LA OFERTA											
En concordancia con lo establecido en el Manual de Contratación de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., y teniendo en cuenta para ello las especificaciones contenidas en los estudios previos, y en la oferta presentada por usted dentro del proceso referenciado, se ha decidido aceptar la propuesta presentada por usted dentro del proceso de invitación a cotizar No 168-2019 cuyo objeto es CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES), teniendo en cuenta para ello las especificaciones contenidas en la invitación a cotizar y en la oferta presentada por ustedes dentro de lo referenciado, documentos que para todos los efectos legales hacen parte integral del presente comunicado											
TÉRMINOS DE LA CONTRATACIÓN											
OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E., ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES "										
	Item	Nombre / Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Con Prom Mens	Especificación Técnica	Observación	Valor Unitario	IVA	Valor Total Unitario	
	1	NORMAL 1	A DEMANDA	UNIDAD		2400 Calories	DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. SE PERMITE TODO TIPO DE ALIMENTOS	DESAYUNO	\$ 6.772	\$ -	\$ 6.772
								ALMUERZO	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
								CENA	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
	2	NORMAL 2	A DEMANDA	UNIDAD	23465	2100	GRUPO DE EDAD MAYORES DE 60 AÑOS DIETA CON 5 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA. SE PERMITE TODO TIPO DE ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA	DESAYUNO	\$ 6.772	\$ -	\$ 6.772
								NUEVES	\$ 2.615	\$ -	\$ 2.615
								ALMUERZO	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
								ONCES	\$ 2.615	\$ -	\$ 2.615
								CENA	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
	3	HIPERPROTEÍCA E HIPERCALÓRICA	A DEMANDA	UNIDAD	816	3000	DIETA CON 5 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA. SE PERMITE TODO TIPO DE ALIMENTOS	DESAYUNO	\$ 6.917	\$ -	\$ 6.917
								NUEVES	\$ 2.875	\$ -	\$ 2.875
								ALMUERZO	\$ 11.228	\$ -	\$ 11.228
								ONCES	\$ 2.875	\$ -	\$ 2.875
								CENA	\$ 11.228	\$ -	\$ 11.228
	4	HIPERPROTEICA	A DEMANDA	UNIDAD	4047	2400	DIETA CON 5 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA. ALTA EN PROTEÍNA DE AVB 75%. SE PERMITE TODO TIPO DE ALIMENTOS	DESAYUNO	\$ 6.874	\$ -	\$ 6.874
								NUEVES	\$ 2.875	\$ -	\$ 2.875
								ALMUERZO	\$ 10.757	\$ -	\$ 10.757
ONCES								\$ 2.875	\$ -	\$ 2.875	
CENA								\$ 10.757	\$ -	\$ 10.757	
	BLANDA CONSISTENCIA 1				2400	DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA.	DESAYUNO	\$ 6.772	\$ -	\$ 6.772	
							ALMUERZO	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648	
							CENA	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648	
							DESAYUNO	\$ 6.772	\$ -	\$ 6.772	
							NUEVES	\$ 2.615	\$ -	\$ 2.615	

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS ELEMENTOS / SERVICIOS A CONTRATAR	5	BLANDA CONSISTENCIA 2	A DEMANDA	UNIDAD	10906	2100	DECORTICADOS, CRUDOS Y EN PRESENTACIÓN SÓLIDA. NO LÍQUIDOS CLAROS.	ALMUERZO	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
		ONCES						\$ 2.615	\$ -	\$ 2.615	
		CENA						\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648	
		BLANDA POSQUIRURGICA				2400	NO ALIMENTOS CRUDOS , LÁCTEOS, NO PRODUCTORES DE GASES NI ÁCIDOS	DESAYUNO	\$ 6.772	\$ -	\$ 6.772
								ALMUERZO	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
								CENA	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
	6	SEMIBLANDA O TIPO PURÉ	A DEMANDA	UNIDAD	2680	2400	DIETA CON 6 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES COMIDA Y REFRIGERIO NOCTURNO. SE PROHÍBEN ALIMENTOS DUROS, DECORTICADOS, CRUDOS Y EN PRESENTACIÓN SÓLIDA. NO LÍQUIDOS CLAROS. SE PERMITEN TODOS LOS ALIMENTOS: LICUADOS ESPESOS, PURÉ, MOLIDOS Y RALLADOS, PRESENTADOS EN RECIPIENTES INDIVIDUALES C/ UNO. POSTRES PUDINES, FLANES, JALEAS Y NATILLA. PARA LAS DIETAS TIPO TÚRMIX SE ESPESANTE AUTORIZADO POR LA SUBRED	DESAYUNO	\$ 6.772	\$ -	\$ 6.772
								NUEVES	\$ 2.875	\$ -	\$ 2.875
								ALMUERZO	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
						2100		ONCES	\$ 2.875	\$ -	\$ 2.875
								CENA	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
								REFRIGERIO NOCTURNO	\$ 2.668	\$ -	\$ 2.668
	7	HIPOSÓDICA	A DEMANDA	UNIDAD	4963	2400	DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. SE PROHÍBEN ESPINACAS, ACELGAS, APIO, ENLATADOS, ENCURTIDOS, CARNES AHUMADAS, PRODUCTOS DE SALSAMENTARÍA EMBUTIDOS. SE ESTANDARIZA UN CONTENIDO DE SODIO DE 2000 MGR DIARIOS PARA TODAS LAS DIETAS HIPOSÓDICA, LA SAL SE AÑADIRÁ EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	DESAYUNO	\$ 6.772	\$ -	\$ 6.772
								ALMUERZO	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
								CENA	\$ 10.648	\$ -	\$ 10.648
	8	HIPOGLUCIDA 1	A DEMANDA	UNIDAD	7658	1880	DIETA CON 6 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES COMIDA Y REFRIGERIO. SE PERMITE UNA PORCIÓN DE HARINA EN CADA COMIDA. LAS NUEVES Y ONCES DEBEN LLEVAR FRUTA Y DERIVADO LÁCTEO, EL REFRIGERIO NOCTURNO UNA PORCIÓN DE PROTEÍNA, 1 HARINA Y UNA BEBIDA LÁCTEA. SE DEBE ADICIONAR SOBRES DE EDULCORANTE PARA LAS BEBIDAS. EN EL ALMUERZO EL POSTRE DEBE ESTAR ELABORADO SIN AZÚCAR SIMPLE.	DESAYUNO	\$ 6.592	\$ -	\$ 6.592
		NUEVES						\$ 2.668	\$ -	\$ 2.668	
		ALMUERZO						\$ 10.234	\$ -	\$ 10.234	
		HIPOGLUCIDA 2				1500		ONCES	\$ 2.668	\$ -	\$ 2.668
								CENA	\$ 10.234	\$ -	\$ 10.234
								REFRIGERIO NOCTURNO	\$ 2.668	\$ -	\$ 2.668
	9	ASTRINGENTE	A DEMANDA	UNIDAD	214	2400	DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. SE PROHÍBEN LECHE Y DERIVADOS, BEBIDAS AZUCARADAS, JUGOS DE FRUTA Y FRUTA EN PORCIÓN EXCEPTO LAS ASTRINGENTES, VERDURAS CRUDAS, SALSAS, FRITOS, LEGUMINOSAS. SE PERMITEN FRUTAS ASTRINGENTES, LECHE DE SOYA, LECHE DESLACTOSADA, VERDURAS COCIDAS, ADICIÓN DE SAL Y SOBRES DE EDULCORANTE.	DESAYUNO	\$ 6.648	\$ -	\$ 6.648
								ALMUERZO	\$ 10.455	\$ -	\$ 10.455
								CENA	\$ 10.455	\$ -	\$ 10.455
	10	LIQUIDA TOTAL	A DEMANDA	UNIDAD	791	2400	DIETA CON 6 TIEMPOS DE COMIDA: DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA Y REFRIGERIO NOCTURNO. SE PERMITE TODO TIPO DE ALIMENTOS DE TEXTURA LÍQUIDA. ALIMENTOS DEBEN SER PREPARADOS CON LECHE ENTERA. A MENOS DE SER INDICADO LO CONTRARIO DE PRESENTACIÓN LIQUIDA ESPESA MIEL O NÉCTAR SEGÚN REQUERIMIENTO, SIN GRUMOS NI RESIDUOS VISIBLES.	DESAYUNO	\$ 5.688	\$ -	\$ 5.688
								NUEVES	\$ 2.822	\$ -	\$ 2.822
								ALMUERZO	\$ 9.106	\$ -	\$ 9.106
								ONCES	\$ 2.822	\$ -	\$ 2.822
								CENA	\$ 9.106	\$ -	\$ 9.106
								REFRIGERIO NOCTURNO	\$ 1.978	\$ -	\$ 1.978
	11	COMPLEMENTARIA 2	A DEMANDA	UNIDAD	1450	800	8 - 11 MESES DE EDAD DIETA CON 3 TIEMPOS DE COMIDA DESAYUNO, ALMUERZO Y COMIDA. FRUTAS DULCES, EN COMPOTAS; VERDURAS DE COLOR VERDES, NARANJAS Y AMARILLAS; CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS; CARNES ROJAS, HÍGADO, VÍSCERAS Y POLLO, HUEVO TIBIO Y LEGUMINOSAS. SOPAS LICUADAS CON PROTEÍNA. SE PERMITEN PREPARACIONES BLANDAS, NACO, PURÉ, PAPILLA, COMPOTA Y ZUMOS DE FRUTAS. NO DEBECER EN PRESENTACIÓN DECORTICADA. SE	DESAYUNO	\$ 3.995	\$ -	\$ 3.995
								ALMUERZO	\$ 5.948	\$ -	\$ 5.948

						RESTRINGE EL USO DE MIEL Y DE LECHE DE VACA.	CENA	\$ 5.948	\$ -	\$ 5.948
12	COMPLEMENTARIA 3	A DEMANDA	UNIDAD	3500	1200	1-2 AÑOS 11 MESES 29 DÍAS AÑOS DE EDAD DIETA CON 5 TIEMPOS DE COMIDA DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA. OFRECER BEBIDAS LÁCTEAS ACHOCOLATADAS, BEBIDAS LÁCTEAS ACIDIFICADAS, KUMIS O YOGURT, PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA COMO TORTAS, GALLETAS Y POSTRES ACORDE A ESTE GRUPO POBLACIONAL.	DESAYUNO	\$ 4.685	\$ -	\$ 4.685
							NUEVES	\$ 2.391	\$ -	\$ 2.391
							ALMUERZO	\$ 6.870	\$ -	\$ 6.870
							ONCES	\$ 2.391	\$ -	\$ 2.391
							CENA	\$ 6.870	\$ -	\$ 6.870
13	NORMAL PEDIÁTRICA	A DEMANDA	UNIDAD	2671	1.600 - 1.800	4-8 AÑOS DE EDAD DIETA CON 5 TIEMPOS DE COMIDA DESAYUNO, NUEVES, ALMUERZO, ONCES Y COMIDA. NO CALDOS, OFRECER BEBIDAS LÁCTEAS ACHOCOLATADAS, BEBIDAS LÁCTEAS ACIDIFICADAS, KUMIS O YOGURT, PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA COMO TORTAS, GALLETAS Y POSTRES ACORDE A ESTE GRUPO POBLACIONAL.	DESAYUNO	\$ 5.760	\$ -	\$ 5.760
							NUEVES	\$ 2.055	\$ -	\$ 2.055
							ALMUERZO	\$ 7.989	\$ -	\$ 7.989
							ONCES	\$ 2.055	\$ -	\$ 2.055
							CENA	\$ 7.989	\$ -	\$ 7.989
14	REFRIGERIOS ADICIONALES	A DEMANDA	UNIDAD	11935	250	INCLUIR FARINACEOS Y BEBIDAS LÁCTEAS O DERIVADOS LÁCTEOS.	N/A	\$ 2.615	\$ -	\$ 2.615
15	REFRIGERIO HIPER PROTEÍCO	A DEMANDA	UNIDAD	6660	320	INCLUIR ALIMENTOS CON APOORTE ALTO DE PROTEÍNA Y DE ALTO VALOR BIOLÓGICO, FARINACEOS, BEBIDAS LÁCTEAS. NOTA: ESTOS REFRIGERIOS SERÁN DISTRIBUIDOS A LAS MATERNAS Y PACIENTES EN TRÁNSITO DE URGENCIAS CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE NUTRICIÓN CLÍNICA	N/A	\$ 2.875	\$ -	\$ 2.875
16	ALIMENTOS POR PORCIÓN ANEXO TÉCNICO No. 2	A DEMANDA	UNIDAD	NA	NA	ALIMENTO POR PORCIÓN	CANTIDAD	Valor Unitario	IVA	Valor Total Unitario
						CONSOME	240 CC	\$ 1.435	\$ -	\$ 1.435
						COMPOTA PARA ADULTO	180 G. 6 ONZAS	\$ 2.597	\$ -	\$ 2.597
						COMPOTA PARA NIÑO	120 G 4 ONZAS	\$ 1.492	\$ -	\$ 1.492
						VASO DE JUGO	240 CC	\$ 866	\$ -	\$ 866
						JARRA DE JUGO	1 LITRO	\$ 3.709	\$ -	\$ 3.709
						JARRA DE INSUSIONES FRUTALES	1 LITRO	\$ 4.045	\$ -	\$ 4.045
						PORCIÓN DE CEREAL	100 G	\$ 272	\$ -	\$ 272
						PORCIÓN DE PROTEÍNA	100 G	\$ 3.709	\$ -	\$ 3.709
						GELATINA	180 G 6 ONZAS	\$ 989	\$ -	\$ 989
						SOPA DEL DÍA	240 CC	\$ 1.236	\$ -	\$ 1.236
						AROMATICA	240 CC	\$ 495	\$ -	\$ 495
						BEBIDA LACTEA	240 CC	\$ 1.978	\$ -	\$ 1.978
						PALETA EN AGUA	UNIDAD	\$ 3.091	\$ -	\$ 3.091
						PORCIÓN DE FRUTA PARA ADULTO	200 G	\$ 1.812	\$ -	\$ 1.812
						PORCIÓN DE FRUTA PARA NIÑO	60 G	\$ 1.147	\$ -	\$ 1.147
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	(3) TRES MESES									
VALOR DEL CONTRATO	OCHOCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE. (\$ 837.600.000)									
FORMA DE PAGO	NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO, UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA JUNTO CON EL CERTIFICADO DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y DEMÁS DOCUMENTOS REQUERIDOS POR LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.									
	GENERALES									
	1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de conformidad a la oferta y condiciones exigidas en los estudios previos.									
	2. Actuar de buena fe y abstenerse de realizar cualquier cambio en las condiciones iniciales del contrato sin previo visto bueno del supervisor del mismo.									
	3. Mantener durante la ejecución del contrato, las mismas condiciones exigidas en los estudios previos y ofrecidas en la oferta . en términos de calidad, precio, características especiales y disponibilidad.									

4. Suscribir el contrato, el acta de inicio de ejecución y garantía dentro de los tiempos solicitados.
5. Presentar ante el supervisor del contrato para la generación de la certificación de cumplimiento, la factura, informes, ingreso al almacén y certificación de pago de aportes parafiscales o documento equivalente suscrito por el representante legal, revisor fiscal o quien haga sus veces, dentro de los plazos establecidos.
6. Presentar ante la dirección financiera (central de cuentas por pagar) de la subred norte ese, la certificación de cumplimiento, la factura y soportes respectivos para su correspondiente radicación.
7. Notificar a la subred integrada de servicios de salud norte e.s.e. de cualquier inconveniente que impida la debida ejecución del contrato ya sea que provenga de causas externas o de su propia organización, con el fin de tomar los correctivos del caso para garantizar la óptima prestación del servicio.
8. Dar cumplimiento a los protocolos, procesos y procedimientos institucionales, sistema obligatorio de garantía de la calidad institucional durante el desarrollo de las responsabilidades asignadas, en el marco de operación de los componentes del sistema único de habilitación, auditoría para el mejoramiento de la calidad, sistema único de acreditación y sistema de información.
9. Ejecutar las acciones preventivas y/o correctivas, y/o plan de mejoramiento a que haya lugar de acuerdo a las evaluaciones y recomendaciones emitidas por los órganos externos, supervisor del contrato y/o directrices internas.
10. Las demás que se necesiten para el desarrollo y cumplimiento del objeto contractual.

ESPECIFICAS

1. Cumplir cabalmente con el objeto del contrato con la oportunidad, cubrimiento, eficacia y calidad requeridos.
2. Abstenerse de realizar cualquier cambio en las condiciones del contrato sin previo visto bueno del supervisor del contrato manteniendo las características y calidades de los requerimientos.
3. Velar por mantener el buen nombre de la institución SUBRED NORTE E.S.E., obrando de manera honesta y responsable.
4. Notificar a la SUBRED NORTE E.S.E., cualquier inconveniente que impida la debida ejecución del contrato ya sea que provenga de causas externas o de su propia organización, con el fin de tomar los correctivos del caso para garantizar la óptima prestación del servicio.

REQUERIMIENTO DE PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA CADA PUNTO DE ATENCIÓN:

PERFIL	UPSS CALL E 80	UPSS EMAÚS	UPSS SIMÓN BOLÍV R	UPSS FRAY BARTOLO MÉ	UPSS CENTRO DE SERVICIOS ESPECIALIZAD OS	UPSS CHAPINE RO
Nutricionista Dietista Administradora	2	1	2	1	2	1
Auxiliar de Alistamiento	2		2	1	2	
Auxiliar de Refrigerios y Postres	2		2	1	2	
Camareras	10	2 (Auxiliar de distribución de alimentos)	12	2	10	2 (Auxiliar de distribución de alimentos)

Otros Requisitos exigidos:

- a) Se debe garantizar el cubrimiento del personal anteriormente mencionado y durante todo el tiempo que el servicio de alimentos esté funcionando. En caso de ausencia de personal, su reemplazo debe cumplir con los mismos requisitos que el personal exigidos, que sobre la materia este reglamentado.
- b) Es requisito indispensable la supervisión del funcionamiento dentro del servicio como en pisos de un profesional en Nutrición y Dietética de la empresa contratada en todos los tiempos de comidas principales: desayuno, almuerzo y comida de lunes a domingo.
- c) El proponente seleccionado, se comprometerá a no cambiar masivamente el personal a su cargo y a capacitar a los reemplazos, previo visto bueno del supervisor del contrato y previo entrenamiento en cada punto de atención.
- d) El proponente debe presentar un organigrama de asignación del personal propuesto para la prestación del suministro de alimentos en cada una de las UPSS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.
- e) El personal seleccionado por el proponente, deberá haber recibido capacitación en:
 - i. Higiene y conservación de alimentos.
 - ii. Manipulación de alimentos y menaje.
 - iii. Composición de las dietas.
 - iv. Protocolo de servicio.

y deberá presentar las certificaciones de las mismas.

a) Cuando se incapaciten personas de este servicio, se debe cubrir con otra persona igualmente idónea, ya que se perjudicaría el desempeño del servicio. Dicha persona al inicio de su contrato debe llegar con la evidencia de capacitación de los diferentes programas mencionados anteriormente.

b) Cuando el personal presente una infección que pueda provocar contaminación de alimentos debe presentar nuevamente certificación médica para continuar en el desempeño del cargo.

c) Cuando el empleado necesite tratamiento farmacológico, se deben tomar los laboratorios de control una vez el mismo se haya terminado.

d) El personal deberá hacer uso de un uniforme con el distintivo de la empresa que cumpla con las condiciones necesarias de higiene para el servicio de alimentos, así como los elementos básicos que contemplan las normas de bioseguridad.

e) Las auxiliares de dietas encargados del alistamiento de los alimentos, preparación, distribución de dietas, lavado de menaje y manejo de desechos a los diferentes servicios de hospitalización estarán debidamente entrenados y capacitados a través de inducción antes de ingresar a la sede donde prestara sus servicios, la cual debe estar certificada por el oferente seleccionado.

f) Presentar mensualmente el cronograma de capacitación del personal, registro de la asistencia y evaluación, los cuales deben permanecer a disposición de los funcionarios de la E.S.E. que lo requieran.

g) Presentar el programa de salud ocupacional el cual debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario de la E.S.E. o ente de control.

h) Designar como responsable a profesional (s) en Nutrición y Dietética del funcionamiento y operación del servicio en pisos en todos los tiempos de comidas principales: desayuno, almuerzo y comida de lunes a domingo.

PRESTACION DEL SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

5. La alimentación será suministrada por el oferente en las sedes indicadas por la Subred Norte E.S.E, en óptimas condiciones de presentación, calidad y temperatura y en los siguientes horarios.

Desayunos	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio nocturno
7:15 – 8:15 am	10:00AM	12:30– 1:30PM	3:30PM	5:30 - 6:30PM	7 P.M.

El horario establecido anteriormente es de estricto cumplimiento por parte del contratista.

Las dietas hipoglúcidas, se distribuirán en piso con anterioridad a las otras, con el objetivo de lograr sincronía entre la toma de la glucometría y el suministro del medicamento. Se debe disponer del suministro de Refrigerios Nocturnos para dietas que así lo requieran.

TRANSPORTE:

6. Para los puntos de todas las unidades de la Subred Norte E.S.E las dietas serán preparadas y empacadas en un centro de producción de alimentación y transportadas en una unidad de transporte para uso exclusivo de alimentos que cumpla con la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y avalado por el INVIMA. Además debe regirse por los lineamientos del artículo 33 del decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Protección Social y las demás normas concordantes.

7. El transporte deberá garantizar que se conserve la Temperatura exigida en normatividad según el tipo de componente, de acuerdo con lo ofertado por el proponente

8. Los conductores y ayudantes de los vehículos deben contar con la indumentaria apropiada, completa y en óptimo estado para la ejecución de las actividades de ejecución, la cual debe identificarlos como personal de transporte del contratista. De igual forma deben estar certificados como manipuladores de alimentos y deben recibir capacitación continua de manera tal que se garantice buenas prácticas de manufactura durante el transporte y la distribución.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ENSAMBLE:

9. Para el efecto de la operación la institución entregara un área adecuada para realizar las actividades. El ensamble se deberá realizar en el sitio asignado por la Subred Norte E.S.E y el contratista deberá dotar a su costo, de estibas, canastillas, o elementos que permitan mantener las adecuadas condiciones de conservación de las diferentes preparaciones acorde a su naturaleza. El ensamble de las dietas se realizará de acuerdo al gramaje establecido en la minuta patrón por tipo de dieta y las derivaciones de las mismas presentadas en el ciclo de menús teniendo en cuenta cada una de las especificaciones solicitadas por el área de nutrición clínica.

EQUIPOS:

10. El proponente debe contar con el equipo necesario para asegurar la prestación del servicio y que cumplan con los requisitos de habilitación impuestos por la Secretaria Distrital de Salud, tales como: Congelador, nevera, baño de maría, horno microondas, estufa según la necesidad del punto, licuadora y filtro de agua entre otros.

MENAJE PARA LA HOTELERIA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	CUBERTERÍA DESECHABLE: 11. Esta debe ser empacada en bolsa plástica con servilleta en su interior: cuchara sopera y cuchara postera, únicamente para los servicios de Salud Mental y quemados
	VAJILLA: 12. Las dietas deben ser suministradas en portaviandas o en bandeja cubierta con papel vinipel, al igual que los vasos, tazas y postres, los cubiertos deben colocarse en bolsa plástica individual con su respectiva servilleta. 13. El menaje para los servicios de hospitalización será suministrado por el contratista. Dicho menaje debe ser de porcelana o policarbonato. 14. Los cubiertos deben estar completos, cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita, para todos los pacientes y deben ser en acero inoxidable. 15. El material del menaje para los pacientes hospitalizados en el servicio de Salud Mental, debe ser resistente a golpes, choque térmico, que mantenga fácilmente el calor, de fácil lavado y de colores claros; se prohíbe el uso de materiales como acero inoxidable, cerámica y vidrio. El menaje que presente deterioro debe ser cambiado de forma inmediata.
	VAJILLA DESECHABLE: 16. La loza desechable será solicitada por la nutricionista clínica a los pacientes que por su condición lo requieran. Debe constar de plato hondo o taza, Bandeja con compartimentos y tapa, vaso de 10 onzas y plato de postre. Las dietas todo puré por su consistencia y presentación se servirá cada alimento en recipiente individual. Se deben desechar los que estén con imperfectos en los bordes.
	PRODUCCIÓN: 17. Se realizará de acuerdo al ciclo de menús de 4 semanas presentado por el proponente, los cambios realizados en el ciclo de menús serán aprobados por el servicio de nutrición clínica; durante este proceso se realizará recolección de muestra testigo de cada una de las preparaciones del día, las cuales se almacenarán en congelación por un periodo de tiempo no inferior a 72 horas, en cada unidad de servicios, con el fin de asegurar la trazabilidad de la alimentación.
	DISTRIBUCIÓN: 18. Los alimentos se distribuirán en carro transportador de alimentos, el cual tendrá una protección especial a fin de prever cualquier contaminación de los mismos y serán entregados a cada paciente por parte de la auxiliar de dietas designada por el proponente seleccionado. En los servicios de salud mental de la UPSS SIMÓN BOLÍVAR Y FRAY los alimentos serán entregados en el comedor a cada paciente por la auxiliar de dietas designada por el proponente seleccionado. La bandeja deberá estar debidamente rotulada con el tipo de dieta y se entregará en los horarios establecidos; la temperatura de los alimentos no será inferior a 65°C, las ensaladas y bebidas frías no superarán los 4°C según lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
	RECOLECCIÓN DE BANDEJAS: 19. Una vez el paciente haya consumido la alimentación suministrada, el proponente seleccionado deberá iniciar la recolección de bandejas y desechos de alimentos de acuerdo a las instrucciones del área de ingeniería ambiental de la Subred Norte. Durante la noche queda prohibido dejar bandejas en los diferentes servicios hospitalarios. 20. Los carros destinados para la recolección de bandejas no podrán ser los mismos utilizados para la distribución, adicionalmente, el proponente seleccionado contará con los utensilios necesarios para la separación de residuos. El proceso de recolección de residuos se dará bajo las normas ambientales vigentes en la materia, y su costo será asumido por el oferente seleccionado. La limpieza y desinfección de los equipos utilizados y el área destinada para el alistamiento de dietas, se realizará de acuerdo al manual de limpieza y desinfección presentado por el proponente seleccionado en el plan de saneamiento básico, el cual deberá cumplir los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen.
	CALIDAD NUTRICIONAL 21. Se deberá realizar análisis químico de los 28 ciclos de menús establecidos en el ciclo, de acuerdo a las minutas patrón por cada una de las dietas del presente pliego, utilizando la tabla de composición de alimentos de ICBF de 2015, referenciando el código de cada alimento utilizado, con una adecuación entre 90 – 110% para calorías, macronutrientes, micronutrientes en la población colombiana (calcio, hierro, zinc, vitamina A y vitamina C) según las recomendaciones de ingesta diaria del ICBF y fibra, además para la dieta hiposódica se deberá incluir el sodio.

22. Los ciclos de minutas para Pediatría deben contener alimentos de preferencia para esas edades como son: bebidas achocolatadas, yogurt y productos de pastelería. Las verduras se deben ofrecer en preparaciones más apetitosas como ensaladas frescas dulces, tortas, croquetas, soufflés, etc.
Se pueden hacer ajustes al menú patrón por sugerencias de la E.S.E. o por necesidad del contratista, con previo aviso y aval del supervisor del contrato. Para pacientes particulares del programa de Cirugía Plástica se debe ofrecer un menú con preparaciones y presentaciones diferentes a la minuta diaria, con aporte calórico similar a las dietas hiperproteicas en la UPSS Calle 80.

23. Los almuerzos deben incluir postre, adicionalmente en la dietas hiperproteica e hipercalorica- hiperproteica se incluirá postre en la cena.

24. Para una mayor variabilidad y satisfacción dentro de las dietas hipoglúcida se requiere el empleo de productos dietéticos como edulcorantes (sobre) cero azúcar y no BAJO EN AZUCAR, postres dietéticos y lácteos dietéticos. Los alimentos dietéticos se manejarán con la ficha técnica que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto y se hará un anexo técnico.

25. El servicio de alimentación debe disponer de leche deslactosada y derivados lácteos deslactosados para todos los servicios excepto Pediatría.

26. Para el alimento proteico se tendrá en cuenta la parte comestible según la tabla de composición de alimentos colombiana ICBF 2015, no se permite el empleo de hueso, alas de pollo y vísceras en general. Todas las proteínas suministradas en Salud Mental y Quemados sin importar el tipo de dieta deben ir decorticadas o desmechadas.

27. Se debe disponer de jarras de 2 litros con líquidos (infusiones naturales de aromáticas y frutas) en cada servicio. En los servicios de maternidad y sala de lactancia deberá suministrarse una jarra de 1 litro en cada turno como parte de la política de fomento de la lactancia materna, para Quemados se deberá ofrecer jarra de 2 litros de jugo natural en cada turno; cada jarra incluye los vasos desechables para cada paciente en cada turno.

28. Se suministrará botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros juntos con vasos desechables suficiente para cubrir necesidades de los pacientes de Salud Mental.

29. En las UPSS que tengan sala de extracción de leche materna se suministrarán refrigerios a las madres usuarias mañana y tarde, igualmente en los servicios de Sala de Partos y hospitalización de Maternidad. Toda sugerencia debe ser acatada por el proponente seleccionado, a fin de mejorar la calidad del servicio, debiendo este comunicar a su personal las instrucciones y observaciones impartidas por los funcionarios autorizados de la UPSS correspondiente y vigilar su aplicación.

30. Desde el inicio del contrato, se realizarán comités entre el contratista seleccionado y los funcionarios de la E.S.E responsables de la supervisión y control del contrato, en la cual se evaluará la ejecución para establecer los correctivos del caso, levantándose actas suscritas por los participantes, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas, siempre dentro de los términos contractuales.

31. El contratista se compromete a adquirir insumos de óptima calidad para la producción de alimentación. Se debe tener en cuenta utilizar productos de marca debidamente reconocida por el INVIMA, con información nutricional completa, fecha de vencimiento, rotulado Según Resolución 2652 del 2004 y Resolución 5109 de 2005, utilizando tamaño y empaque que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

32. El proponente seleccionado se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes. Además asegurará los equipos e insumos necesarios para la prestación del servicio para la ejecución del contrato.

33. El proponente seleccionado suministrará a diario los tiempos de comida de Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, Cena y Refrigerios Nocturnos adicionales solicitados en cada Servicio de Hospitalización. Se debe trabajar con Gastronomía hospitalaria para asegurar la ingesta de dietas terapéuticas, se debe proveer al paciente de sobre de sal de 1 gramo de acuerdo al requerimiento de Nutrición Clínica. El uso de espesantes industrializados debe estar incluido en las dietas semiblandas, todo puré y requeridas por Nutrición Clínica con costo a cargo del Proveedor.

34. Las UPSS de la subred Norte E.S.E devolverán las dietas que no cumplan con las especificaciones o indicaciones de la Nutricionista Clínica sin que el proponente seleccionado tenga derecho a efectuar el cobro correspondiente.

35. La actividad de control de ingesta será realizado en cada tiempo de alimentación por la camarera quienes serán entrenadas para tal fin por la Nutricionista del Servicio de Alimentación y la información recolectada debe ser entregada a la Nutricionista Clínica. En los casos que se evidencie disminución en la ingesta alimentaria se generará una alerta para Nutrición Clínica y la Nutricionista del Servicio de Alimentación deberá visitar al paciente con el ánimo de conocer sus motivos y optimizar la ingesta.

INDICADORES:

36. El contratista presentara indicadores mensuales de satisfacción del usuario y de seguridad del paciente así:

36.1. Acciones inseguras: Número de incidentes o acciones inseguras presentadas en el día / Promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero 0)

36.2. Eventos adversos: Numero de eventos adversos / promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero (0)

36.3. Oportunidad de entrega: Numero de servicios entregados tarde por número de dietas entregadas en ese tiempo de comida/ total de pacientes con dieta al mes por 100. Estándar esperado (Ver Horario de entrega de dietas)

36.4. Calidad de la dieta: Mensualmente se realizaran muestreos aleatorios para verificar el gramaje establecido en la minuta patrón en cada tiempo de comida.

36.5. Este busca verificar el porcentaje de cumplimiento por componente de la dieta ofertada en la presente convocatoria Pública; el número de componentes que cumplen cada tipo de dieta ofertada sobre el total de cada tipo de dietas ofertadas en el periodo, donde el estándar esperado es el 100% del cumplimiento.

en el análisis de cada mes en la hoja de vida del indicador se debe relacionar las causas y acciones de mejora pertinentes para las entregas fuera de horario.

36.6. Cada indicador se debe presentar en la hoja de vida del indicador aprobada por Calidad de la Subred Norte.

36.7. Encuesta de satisfacción mensual en una (1) de las UPSS, seleccionada por el supervisor del contrato de acuerdo al cronograma.

Para la aplicación de la encuesta se tendrá en cuenta el aval del área de calidad tanto del contratista como del contratante previa aplicación. La aplicación debe tener acompañamiento del área clínica y su análisis será entregado por el contratista al supervisor del contrato y al área de Calidad de la Subred Norte E.S.E

SUPERVISION DEL CONTRATO

37. En cada una de las sedes donde se preste los servicios de alimentación habrá un profesional del área de nutrición de la E.S.E como apoyo a la supervisión, esto para reportar al supervisor designado el cumplimiento del contrato y posterior facturación.

38. El control de la facturación estará a cargo del supervisor designado para el efecto. Los ítems a tener en cuenta para dicha facturación son:

- Liquidación de residuos por pesaje, información suministrada por gestión ambiental.
- Presentación de indicadores
- Encuestas de satisfacción y análisis
- Certificados de análisis microbiológicos
- Planes de mejoramiento a los servicios no conformes con su respectiva evidencia
- Relación mensual de dietas descontadas por incumplimiento.

Las cuentas de cobro y/o facturas no se certificarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado

CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

38• El proponente seleccionado mantendrá en refrigeración por espacio de 72 horas una muestra testigo de las preparaciones del menú del día, del tamaño de porción estándar. Ante la presentación de un posible brote de intoxicación el contratista responderá por los pagos de las pruebas realizadas a dichos alimentos.

39• Se deberá hacer chequeos microbiológicos de acuerdo a la normatividad vigente a los alimentos de alto riesgo epidemiológico o crítico de la minuta, frotis de manos a los manipuladores y para los equipos ofertados por el proponente; EL CONTRATISTA se hará responsable del pago de las pruebas realizadas y los resultados de dichas pruebas serán entregadas al supervisor del contrato de la E.S.E

MANEJO DE DESECHOS

40 El proponente seleccionado deberá presentar un plan de gestión integral de residuos de acuerdo al decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, demás normas que lo regulen y la normatividad interna de la E.S.E.

41 El contratista será responsable del manejo y disposición final de los residuos que genere la actividad y dará el tratamiento a los sobrantes de alimentos según la normatividad vigente ; queda prohibida su venta para compostaje.

42 El contratista contará con los implementos necesarios para la recolección de sus residuos siguiendo el código de colores de la Institución. No podrán mezclarse con otros residuos hospitalarios.

43 El contratista asume los costos del manejo de los desechos en general ante las empresas recolectoras.

44 El plan de gestión integral de residuos debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario de la E.S.E o ente de control

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

45. El contratista deberán presentar el plan de saneamiento básico y estar disponible en cada sede de la subred, el cual constituye la base fundamental para la garantía de la calidad de la alimentación suministrada y seguridad alimentaria de los pacientes hospitalizados, de acuerdo a lo establecido por el Decreto 3075 de 1997 la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen, dicho plan deberá contener los siguientes programas:

- * Programa de Limpieza y Desinfección el cual incluirá todos los procedimientos para cada uno de los procesos y productos que se traten, detallando los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, equipos e insumos requeridos para efectuar los procesos de limpieza y desinfección y la periodicidad de realización de los mismos. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren en cada una de las sedes de la Subred Norte.
- * Programa de desechos sólidos el cual incluirá los procedimientos de recolección, manejo, almacenamiento interno, clasificación y transporte de acuerdo a la normatividad vigente y los lineamientos establecidos por gestión ambiental de la E.S.E. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren con la empresa proponente en cada una de las sedes de la Subred Norte.

- * Programa de control de plagas incluirá la periodicidad y procedimiento de desinsectación, desratización y desinfección de áreas de cocina del centro de producción, de acuerdo a las normas establecidas por la Secretaría Distrital de Salud, Ministerio de Salud e INVIMA. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que labore con la empresa proponente que se encuentre en cada una de las sedes de la Subred norte.

- * Programa de abastecimiento de agua, el proponente seleccionado debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable, ahorro y uso eficiente, dicho programa incluirá los procedimientos de manipulación del agua.

- * El plan de saneamiento básico debe estar disponible para verificación continua por parte del Área correspondiente de la SUBRED NORTE ESE o ente de control.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

El proponente seleccionado se compromete a la calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y al mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura dispuesta para la ejecución del contrato, dejando el debido registro en las respectivas hojas de vida, para lo cual debe establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos minimizando en todo momento factores de riesgo derivados de estos. Para el cumplimiento de lo anterior el proponente seleccionado deberá disponer de un manual de equipos y utensilios utilizados de acuerdo con los lineamientos dados en la Resolución 2674 del 2013.

SUPERVISIÓN DEL
CONTRATO

SUBGERENCIA DE SERVICIOS DE SALUD

Cordialmente,

YIDNEY ISABEL GARCIA RODRIGUEZ

GERENTE

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E

Aprobó: Dr. Alvaro de Jesús Galvis Barrios

Revisó: Dra. Hemilet Cala Celis

Proyectó: Enrique Páez Falla

Proyectó: Andres Mauricio Mojica