

☐ Aprobado ☐ Rechazado ☐ En proceso	FORMATO COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA	CÓDIGO: AP-CT-F-08-02
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E	VERSIÓN: 2
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	PÁGINA: 1 DE 1
		FECHA: 06/06/2017
FECHA DEL COMUNICADO: 02/03/18		
TIPO No. DE PROCESO: INVITACIÓN A COTIZAR 036-2018		

Señor (a)
 TRUJILLO VILLEGAS MAURICIO
 Representante legal
 ALIMBO CATERING SERVICES S.A - REORGANIZACION
 Dirección: C.U. 22 / # 105-28
 Teléfono: 7020640
 E-Mail: contacto@alimbo.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 DE ACUERDO A LAS EVALUACIONES REALIZADAS POR EL COMITÉ EVALUADOR DESIGNADAS POR LA ENTIDAD, SE HA DECIDIDO ACEPTAR LA PROPUESTA PRESENTADA POR USTED DENTRO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INVITACIÓN A COTIZAR NO. 036 DE 2018, TENIENDO EN CUENTA PARA ELLO LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA SOLICITUD DE COMPRA EN LA INVITACIÓN A COTIZAR Y EN LA OFERTA PRESENTADA POR USTED DENTRO DE LO REFERENCIADO. DOCUMENTOS QUE PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES HACEN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE COMUNICADO.

TÉRMINOS DE LA CONTRATACIÓN			
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS ELEMENTOS/ SERVICIOS A CONTRATAR	OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SUS REDES ASISTENCIALES	
		NORMAL	UNIDAD A DEMANDA
		HIPERPROTEICA / HIPERCALÓRICA	UNIDAD A DEMANDA
		HIPERPROTEICA	UNIDAD A DEMANDA
		BLANDA CONSISTENCIA	UNIDAD A DEMANDA
		SEMIBLANDA	UNIDAD A DEMANDA
		HIPOSÓDICA	UNIDAD A DEMANDA
		HIPOGLÚCIDA	UNIDAD A DEMANDA
		HIPOGRASA	UNIDAD A DEMANDA
		ASTRINGENTE	UNIDAD A DEMANDA
		LÍQUIDA COMPLETA	UNIDAD A DEMANDA
		LÍQUIDA CLARA	UNIDAD A DEMANDA
		COMPLEMENTARIA 1	UNIDAD A DEMANDA
		COMPLEMENTARIA 2	UNIDAD A DEMANDA
		COMPLEMENTARIA 3	UNIDAD A DEMANDA
		NORMAL PEDIÁTRICA 1	UNIDAD A DEMANDA
		REFRIGERIO TIPO 1	UNIDAD A DEMANDA
		REFRIGERIO TIPO 2	UNIDAD A DEMANDA
		ALIMENTOS POR PORCIONES	UNIDAD A DEMANDA
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO		QUINCE (15) DÍAS	
VALOR DEL CONTRATO		DOSCIENTOS CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL TRESCIENTOS DIECISIETE PESOS MCTE (\$240.981.317)	
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.	
PLAZO DE OTORGAMIENTO DE GARANTÍAS		TRES (3) DÍAS HÁBILES	

GARANTÍAS A PRESENTAR	A) DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PARA PRECAVER LOS PERJUICIOS QUE SE DERIVEN DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, INDEPENDIENTE DE LAS MULTAS Y LA CLÁUSULA PENAL QUE SE PACTE EN EL CONTRATO. SU CUANTÍA CORRESPONDERÁ A LA QUE EN CADA CASO SE DETERMINE, LA CUAL NO PODRÁ SER INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y UNA DURACIÓN IGUAL A LA DEL PLAZO MÁXIMO PREVISTO AL MOMENTO DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) MESES MÁS.		
	B) DE LA CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES: EL CONTRATISTA DEBERÁ CONSTITUIR ESTA GARANTÍA, PARA PRECAVER LAS FUTURAS EVENTUALIDADES EN QUE UNO O VARIOS BIENES DE LOS CONTRATADOS NO REÚNAN LAS ESPECIFICACIONES O CALIDADES EXIGIDAS PARA LA CONTRATACIÓN O QUE NO SEAN APTOS PARA LOS FINES PARA LOS CUALES FUERON ADQUIRIDOS, ASÍ COMO PARA PRECAVER TAMBIÉN LOS VICIOS DE FABRICACIÓN Y LA CALIDAD DE LOS MATERIALES O COMPONENTES. SU CUANTÍA NO PODRÁ SER INFERIOR AL 10% DEL MONTO DEL CONTRATO Y SU VIGENCIA SERÁ IGUAL O SUPERIOR AL PLAZO DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS.		
	C) DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES: EL CONTRATISTA, DEBERÁ CONSTITUIR ESTA GARANTÍA PARA PRECAVER LOS EVENTOS EN QUE INCURRA EN EL NO PAGO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES RESPECTO DE LOS TRABAJADORES RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DEL RESPECTIVO CONTRATO. SU CUANTÍA NO PODRÁ SER INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y SU VIGENCIA SERÁ DE TRES (3) AÑOS.		
	D) DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL: EL CONTRATISTA DEBERÁ CONSTITUIR ESTA GARANTÍA PARA ASEGURAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS QUE EL CONTRATISTA OCASIONE A TERCEROS POR RAZÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. SU CUANTÍA NO PODRÁ SER INFERIOR AL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL MONTO DEL CONTRATO Y SU VIGENCIA SERÁ IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) MESES MÁS. LAS PRÓRROGAS, ADICIONES O MODIFICACIONES QUE SE SURTAN EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DEBERÁN AMPLIAR LAS COBERTURAS EN TIEMPO Y EN VALOR DE LA PÓLIZA CORRESPONDIENTE DENTRO DEL TÉRMINO ESTABLECIDO.		
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA - GENERALES 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 INICIALES DEL CONTRATO SIN PREVIO VISTO BUENO DEL SUPERVISOR DEL MISMO. 3) MANTENER DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO LAS MISMAS CONDICIONES OFRECIDAS EN LA OFERTA, PRECIO, CARACTERÍSTICAS ESPECIALES Y DISPONIBILIDAD. 4) SUSCRIBIR EL CONTRATO Y CUANDO A ELLO HUBIERA LUGAR EL ACTA DE INICIO DE EJECUCIÓN DEL MISMO, ASÍ COMO LOS DEMÁS OTROS QUE SE REQUIERAN PARA EL DEBIDO DESARROLLO DEL OBJETO CONTRACTUAL. 5) PRESENTAR ANTE EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PARA LA GENERACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO LA FACTURA Y LA CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES PARAFISCALES O DOCUMENTOS EQUIVALENTES 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 E.S.E. LA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO, LA FACTURA Y SOPORTES RESPECTIVOS PARA SU CORRESPONDIENTE RADICACIÓN. 7) VELAR POR MANTENER EL BUEN NOMBRE DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. HONESTA Y RESPONSABLE. 8) 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.		

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA - ESPECÍFICAS 1. SE SOLICITA CICLO DE MINUTAS Y REFRIGERIOS RESPECTIVOS DE VEINTIOCHO (28) DÍAS PARA LOS SERVICIOS DE PEDIATRÍA Y ADULTOS POR SEPARADO, REGIDO POR LAS GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA DEL IGDF POR GRUPOS DE EDAD PARA PERSONAS SANAS Y CON LOS AJUSTES RESPECTIVOS PARA LAS PATOLOGÍAS MÁS FRECUENTES SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS. ESTE DEBE INCLUIR: 0 MENÚ PATRON PARA CADA TIPO DE DIETA. 0 TAMAÑO DE PORCIÓN EN CRUDO Y COCCIDO. 0 DERIVACIONES DE DIETA RESPECTIVAS. 0 TIEMPO DE COMIDAS. 0 CONTENIDO DE CALORÍAS Y NUTRIENTES, DENTRO DE ANÁLISIS QUÍMICO. 2. LOS CICLOS DE MINUTAS PARA PEDIATRÍA DEBE CONTENER ALIMENTOS DE PREFERENCIA PARA ESAS EDADES COMO SON: BEBIDAS ACHOCOLATADAS, YOGURT Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA. LAS VERDURAS SE DEBEN OFRECER EN PREPARACIONES MÁS APELITOSAS COMO ENSALADAS FRESCAS DULCES, TORTAS, CROQUETAS, SOUFFLÉS, ETC. 3. SE PUEDEN HACER AJUSTES AL MENÚ PATRON POR SUGERENCIAS DE LA E.S.E. O POR NECESIDAD DEL CONTRATISTA, CON PREVIO AVISO Y AVAIL 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 APORTES CALÓRICOS SIMILAR A LAS DIETAS HIPERPROTEÍCAS EN LA UPSB ENGATIVA. 4. LOS ALMUERZOS DEBEN INCLUIR POSTRE. 4 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 AZÚCAR, POSTRES DIETÉTICOS Y LÁCTEOS DIETÉTICOS. LOS ALIMENTOS DIETÉTICOS SE MANEJARÁN CON LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE CADA PRODUCTO Y SE HARÁ UN ANEXO TÉCNICO. 5. EL SERVICIO DE ALIMENTOS DEBE DISPONER DE LECHE DESLACTOSADA Y DERIVADOS LÁCTEOS DESLACTOSADOS PARA TODOS LOS SERVICIOS EXCEPTO PEDIATRÍA. 6 PARA EL ALIMENTO PROTEICO SE TENDRÁ EN CUENTA LA PARTE COMESTIBLE SEGÚN LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIANA IGDF 2005, NO SE PERMITE EL EMPLEO DE HUESO, ALAS DE POLLO Y VISCERAS EN GENERAL. TODAS LAS PROTEÍNAS SUMINISTRADAS EN SALUD MENTAL Y QUEMADOS SIN IMPORTAR EL TIPO DE DIETA DEBEN IR DECORTICADAS O DESMECHADAS. 7 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 JUSO NATURAL EN CADA TURNO, CADA JARRA INCLUYE LOS VASOS DESECHABLES PARA CADA PACIENTE EN CADA TURNO. 8 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.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	9 EN LAS UPSB 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. 10 TODA SUGERENCIA DEBE SER ACATADA POR EL PROPONENTE SELECCIONADO, A FIN DE MEJORAR LA CALIDAD DEL SERVICIO, DEBIENDO ESTE COMUNICARLA A SU PERSONAL LAS INSTRUCCIONES Y OBSERVACIONES IMPARTIDAS POR LOS FUNCIONARIOS AUTORIZADOS DE LA UPSB CORRESPONDIENTE Y VIGILAR SU APLICACIÓN. 11 DESDE EL INICIO DEL CONTRATO, SE REALIZARÁN COMITES 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 ENTENDER LAS INSTRUCCIONES IMPARTIDAS, SIEMPRE DENTRO DE LOS TÉRMINOS CONTRACTUALES. 12 EL PROPONENTE SELECCIONADO 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, UTILIZANDO TAMAÑO Y EMPAQUE QUE ASEGUREN EL MENOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO. EL PROPONENTE SELECCIONADO SE COMPROMETE A MANTENER STOCK MÍNIMO DE VIVERES Y ABARROTES, CARNES, FRUTAS Y VERDURAS Y DEMÁS INSUMOS QUE ASEGUREN EL CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRON PARA EVITAR FALTANTES. ADemás ASEGURARÁ LOS CUPOS E INSUMOS NECESARIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. 13 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. 14 SE DEBE TRABAJAR CON GASTRONOMÍA HOSPITALARIA PARA ASEGURAR LA INGESTA DE DIETAS TERAPÉUTICAS, SE DEBE PROPONER AL PACIENTE DE SOBRE DE SALUD Y GRADO DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE NUTRICIÓN CLÍNICA. 15 EL USO DE ESPESANTES INDUSTRIALIZADOS DEBE ESTAR INCLUIDO EN LAS DIETAS SEMILÍQUIDAS, TODO PÚRE Y REQUERIDAS POR NUTRICIÓN CLÍNICA CON COSTO A CARGO DEL PROVEEDOR. 16 LAS UPSB 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. 17 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 ALIMENTOS 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 ALIMENTOS DEBERÁ VISITAR AL PACIENTE CON EL ANIMO DE CONOCER SUS MOTIVOS Y OPTIMIZAR LA INGESTA. 18 LA PREPARACIÓN DE MENÚ DEBEN SER EVALUADA A FINAL DE MES CON REVISIÓN DE INGREDIENTES, AJUSTE DE RECETA Y QUEDARÁ EN EVALUACIÓN PARA DEFINIR SI CONTINÚA EN EL MENÚ ESTABLECIDO. 19 EL PROPONENTE SELECCIONADO PRESENTARÁ INDICADORES MENSUALES DE SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y DE SEGURIDAD DEL PACIENTE. 20 PORCENTAJE DE ADECUACIÓN DIETA: PESO (GRS) ALIMENTO SERVIDO/ PESO (GRS) ALIMENTO INDICADO X 100 21 TOTAL DE PACIENTES CON DIETA EN EL MES/ NO. INCIDENTES O ACCIONES INSEGURAS X 100 22 TOTAL DE PACIENTES CON DIETA EN EL MES/ NO. EVENTOS ADVERSOS X 100 23 ENCUESTA DE SATISFACCIÓN MENSUAL EN UNA (1) DE LAS UPSB, SELECCIONADA POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO. 24 OPORTUNIDAD EN LOS TIEMPOS DE ENTREGA DE ACUERDO CON EL HORARIO PREVIAMENTE PACTADO. 25 DE IGUAL MANERA LA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DEBERÁ REPORTAR LOS INCIDENTES O EVENTOS ADVERSOS AL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y REALIZAR LA CONSOLIDACIÓN MENSUAL. 26 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. 27 EL CONTROL DE LA FACTURACIÓN ESTARÁ A CARGO DEL SUPERVISOR DESIGNADO PARA EL EFECTO. LOS ÍTEMAS A TENER EN CUENTA PARA DICHA FACTURACIÓN SON: 28 LIQUIDACIÓN DE RESIDUOS POR PESAJE INFORMACIÓN SUMINISTRADA POR GESTIÓN AMBIENTAL. 29 LAS CUENTAS DE COBRO Y/O FACTURAS NO SE CERTIFICARÁN SI EL SERVICIO NO SE PRESTA A TOTAL SATISFACCIÓN, CON CUMPLIMIENTO DE LO SOLICITADO.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	NANCY STELLA TABARES RAMIREZ

Corralito.

YIDNEY ISABEL GARCIA RODRIGUEZ
GERENTE
SUBRED INTEGRAL DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E
Aprobó ALVARO DE JESUS GALVIS BARRIOS
Revisó ENRIQUE FAJAZ FALLA
Proyectó JONATAN MAURICIO PUENTES GALVIS