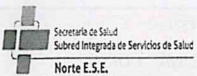
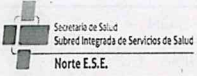
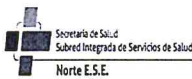
	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
			VERSIÓN : 4
		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	PÁGINA : 1 DE 1
			FECHA : 30/10/2018
FECHA DEL COMUNICADO		27 de marzo 2020	
TIPO No. DE PROCESO		CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@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 Convocatoria Pública No 002-2020 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 "		
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS ELEMENTOS / SERVICIOS A CONTRATAR	1	Normal 1	
	2	Normal 2	
	3	Hiperproteica e Hipercalórica	
	4	Hiperproteica	
	5	Blanda Consistencia 1	
	6	Semiblanda o tipo puré	
	7	Hiposódica	
	8	Hipoglúcida 1	
	9	Astringente	
	10	Líquida total	
	11	Complementaria 2	
	12	Complementaria 3	
	13	Normal Pediátrica	
	14	Refrigerios Adicionales	
	15	Refrigerio Hiper Proteico-	
	16	Alimentos por Porción	
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	DOS (2) MESES Y DIEZ (10) DÍAS		
VALOR DEL CONTRATO	MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$1.536.000.000)		
FORMA DE PAGO	NOVENTA (90) DÍAS CONTADOS DESPUÉS DE RADICADA LA FACTURA EN EL ÁREA DE CUENTAS POR PAGAR PREVIA CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO EMITIDA POR EL SUPERVISOR DE CONTRATO.		
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.			

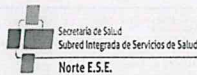
 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
			VERSIÓN : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 1
		FECHA : 30/10/2018	
FECHA DEL COMUNICADO		27 de marzo 2020	
TIPO No. DE PROCESO		CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com			
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 tiempo 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 s 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			
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:			
1 DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL INTERIOR DE LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD.			
Los componentes de las dietas serán transportados desde el CEPRO del contratista a las USS indicadas por la Subred Norte, en unidades de transporte, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004, del Ministerio de Transporte y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.			
Durante el proceso de transporte y descargue de los componentes de las dietas hospitalarias, los conductores de los vehículos deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado, para la ejecución de estas actividades, la cual debe identificarlos como personal de transporte del contratista. Así mismo, deben estar certificados como manipuladores de alimentos y deben recibir capacitación continua de tal manera que se garantice el manejo apropiado de las dietas durante el transporte y la distribución.			
El conductor responsable de la entrega de las dietas y la administradora del SA, de cada una de USS, debe verificar que el número de componentes entregados, y la calidad de los mismos, corresponda a lo establecido por la Subred Norte. La unidad de transporte debe llegar con antelación al horario de distribución de las dietas en las USS, con el fin de tener el tiempo suficiente, para ensamblar cada una de las dietas. ESTAS CONDICIONES SE VERIFICAN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.			
En los SA de las USS, se ensamblarán las dietas hospitalarias, con destino a los pacientes internados, por lo cual los alimentos y preparaciones deben cumplir con los parámetros de calidad sanitaria, nutricional y sensorial acorde a la naturaleza del producto, teniendo especial cuidado en el mantenimiento de temperatura y ensamble de la dieta.			
2 PROCESO OPERATIVO DE PRODUCCIÓN			
El proceso de producción de las dietas con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte, se debe realizar teniendo en cuenta lo estipulado en la minuta patrón, establecida para cada tipo de dieta y al ciclo de menús de 2 semanas, presentado por el proponente y aprobado por la supervisión del contrato.			

	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		27 de marzo 2020	
TIPO No. DE PROCESO		CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com			
Requisitos Higiénicos de Producción. Todas las materias primas e insumos que se utilicen para la producción de la alimentación, con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE, deben cumplir los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, de tal forma que se garantice la inocuidad de los componentes de las dietas. Por lo anterior el proponente seleccionado, se compromete a adquirir insumos de óptima calidad para la producción de alimentación, los cuales deben ser de marca debidamente reconocida por el INVIMA, utilizando tamaño y empaque que aseguren el menor riesgo epidemiológico y garantizando la inocuidad alimentaria. En caso de cambio de proveedores para la operación del servicio, deberá cumplir con los mismos estándares mencionados previamente e informarse al supervisor del contrato. Nota 1. 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. Lo anterior para atender peticiones extemporáneas desde las áreas de hospitalización. Nota 2. Se debe cumplir estrictamente los estándares de calidad en los alimentos clasificados de alto riesgo en salud pública, por la Resolución N° 719 de 2015, por su alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud, de tal forma que se garantice en todo momento la calidad del alimento y/o componente. Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato Nota 3. Las materias primas deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, aparte de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. Nota 4. Los utensilios, envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben ser en material que proteja al producto contra la contaminación y garantice la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. Nota 5. Se debe establecer durante el proceso de producción, de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados en la Subred Norte, incluyendo las operaciones de envasado, almacenamiento, transporte y distribución, procedimientos que reduzcan el crecimiento de microorganismos y eviten la contaminación del alimento, de tal forma que las dietas, cuenten con óptimas condiciones de calidad sanitaria, nutricional y organoléptica, para lo cual, el contratista debe desarrollar procedimientos que controlen factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, y vigilar las operaciones de tratamiento térmico, congelación, refrigeración, entre otros, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otras variables, no contribuyan a la alteración o contaminación de las dietas o sus componentes. El proponente, en el caso de salir favorecido, debe garantizar que las operaciones de producción se realicen en forma secuencial y continua, para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, o contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación de los componentes de las dietas, por lo tanto, cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, los alimentos y/o los componentes deben mantenerse protegidos y bajo temperaturas, acorde a su naturaleza; refrigeración, mantener T° no mayor a 4°C +/- 2°C y los componentes sometidos a tratamiento térmico, mantener T° altas > 60°C, según sea el caso. Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato. Durante todos los procesos de la cadena de producción y suministro se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físico, químico, microbiológico, nutricional y organoléptico en los puntos críticos del proceso de producción, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento o el componente, materiales de envase y/o producto terminado.			

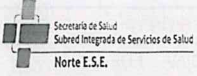
 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
			VERSIÓN : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 1 FECHA : 30/10/2018
FECHA DEL COMUNICADO		27 de marzo 2020	
TIPO No. DE PROCESO		CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com			
Durante el proceso de producción en CEPRO, se realizará recolección de muestra testigo y contramuestras, en las cantidades establecidas por la normatividad vigente (200g), de cada una de los componentes (preparaciones) de las dietas, producidas en el día, las cuales serán almacenadas bajo refrigeración por un periodo de tiempo no inferior a 72 horas, con el fin de asegurar la trazabilidad de los alimentos entregados a los pacientes en caso de intoxicaciones alimentarias. Las muestras testigo deberán estar debidamente rotuladas con fecha del día de preparación, hora de toma de la muestra, nombre del alimento, sede, y nombre de quien toma la muestra. Nota 1. En las USS de la Subred Norte, también se realiza recolección de contra muestra y seguirá el proceso descrito en el párrafo anterior. Nota 2. En el caso de requerir cambiar algún menú propuesto, se debe solicitar la aprobación a la supervisión del contrato. Nota 3. En fechas especiales como día de los niños, navidad, año nuevo, se debe ofrecer menús especiales, los cuales deben ser presentados con 15 días calendario, de antelación a la fecha, para ser aprobados por la supervisión del contrato. Manual de estandarización de preparaciones: Al inicio del contrato, en cada uno de los SA de las UPS, debe estar este manual, que permite a los manipuladores de alimentos, la preparación de recetas estandarizadas, garantizando la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y facilitando que los pacientes de las UPS de la Subred Norte, reciban las cantidades indicadas en la Minuta Patrón. 3 PROCESO OPERATIVO DE ENSAMBLE O SERVIDA O EMPLATADO El ensamble de las dietas se realizará en el espacio destinado por cada una de las USS de la Subred Norte., para ello, el contratista deberá dotar a su costo, el espacio, con los muebles, enseres, equipos, utensilios, entre otros que permitan mantener los parámetros de calidad físicoquímica, sanitaria, organoléptica y nutricional, propia a la naturaleza del producto (frutas, productos de panadería, lácteos, preparaciones sometidas a tratamiento térmico o refrigeradas). Los muebles, enseres, equipos, utensilios utilizados para la operación del servicio, deben cumplir en todo momento, los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, además de los requisitos de habilitación impuestos por la Secretaría Distrital de Salud, en la cantidad suficiente para cumplir con el objeto del contrato y mantener las condiciones de calidad, propias a la naturaleza del producto. El ensamble de las dietas debe cumplir con lo establecido en la minuta patrón de cada tipo de dieta, tales como: i) número de componentes, ii) tamaño de porción en gramos y en centímetros, iii) especificaciones técnicas particulares a cada tipo de dieta (consistencia, alimentos permitidos y no permitido, etc), establecidas en este Pliego de condiciones. El ciclo de menús planeado para cada tipo de dieta, se debe cumplir en lo posible y cuando se presenten novedades al respecto, se deben informar al supervisor del contrato, para que de el aval de cambio de la preparación o del menú. Los tipos de dietas en el servicio de hospitalización de las diferentes USS, se ensamblan en bandejas y vajillas fabricadas con materiales que cumplan lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyen, los cuales pueden ser porcelana o policarbonato, o melanina, este último material para el caso de los servicios de pediatría, en donde la vajilla tendrá motivos infantiles. Cada dieta se suministra en bandeja, cubierta con portaviandas. En la bandeja se dispone la vajilla, acompañada de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita), en acero inoxidable, empacados en bolsa plástica con servilleta. En el caso de no disponer de portaviandas, el menaje debe ser cubierto con papel vinipel, al igual que los vasos, tazas y postres. La bandeja deberá estar debidamente rotulada con el tipo de dieta y se entregará en los horarios establecidos (Tabla 3); la temperatura de los alimentos sometidos a transformación térmica no será inferior a 60°C, y los alimentos fríos (ensaladas, postres, jugos, entre otros) permanecerán en temperatura de 4°C +/- 2°C. Nota 1. Para el servicio de salud mental, el material del menaje, debe ser resistente a golpes, roturas, choque térmico, de fácil lavado y desinfección, de color claro, que mantenga la temperatura de los componentes, de acuerdo con su naturaleza. No se debe usar materiales como cerámica, vidrio o acero inoxidable.			

	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04														
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN : 4														
			PÁGINA : 1 DE 1														
			FECHA : 30/10/2018														
FECHA DEL COMUNICADO	27 de marzo 2020																
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020																
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com																	
Nota 2. Para los servicios de salud mental y quemados, se debe utilizar cuchara sopera y cuchara postrera EN MATERIAL DESECHABLE, las cuales deben ser empacadas en bolsa plástica con servilleta en su interior. Los servicios de urgencias, para pacientes de corta estancia (sillas y observación), unidad renal se les suministrará solo refrigerio en MATERIAL DESECHABLE. en pacientes de cirugía ambulatoria se le suministrará gelatina y aromática en loza material desechable. Nota 3. Para los pacientes hospitalizados que se encuentren aislados, en los diferentes servicios, se entregará la dieta servida en menaje y cubiertos desechable completos (cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara postrera y mezcladores en material biodegradable cuando se requiera) empacados en bolsa plástica con servilleta en su interior. Nota 4. El menaje y la cubiertería debe mantener en todo momento, las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyen. No se acepta vajilla o cubiertos en mal estado. ESTAS CONDICIONES SE VERIFICAN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. Nota 5. La vajilla en material desechable, será solicitada por la nutricionista clínica a los pacientes que por su condición clínica lo requieran. Debe constar de plato hondo o taza, bandeja con compartimentos y tapa, vaso de 10 onzas y plato o vaso de postre desechable. Los componentes de las dietas tipo "todo puré" se servirá en recipientes individuales en vasos de 4 onzas, con tapa plástica. Todos los elementos deben estar en perfecto estado y con bordes lisos. 4 PROCESO OPERATIVO DE DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE DIETAS Los componentes de las dietas serán transportados al interior de las USS, en carro termo y carros auxiliares, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan. Durante el proceso de distribución de las dietas hospitalarias, las camareras o auxiliares de suministro, deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado, la cual debe identificarlos como personal del contratista y deben adoptar las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, durante todo el proceso de distribución, además de conservar los componentes en la temperatura acorde con su naturaleza, con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos. Las camareras o auxiliares de distribución, entregarán a cada paciente, la dieta relacionada, en el formato de solicitud de dietas. Nota 1. En los servicios de salud mental de la USS SIMÓN BOLÍVAR Y FRAY los alimentos serán entregados en el comedor, a cada paciente. Los horarios de distribución de las dietas al interior de las USS, se enuncian en la Tabla 3. Tabla 3. Horario de Distribución de dietas, al interior de las USS <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tiempo de comida</th> <th>Desayuno</th> <th>Nueves</th> <th>Almuerzo</th> <th>Onces</th> <th>Comida</th> <th>Refrigerio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Horario</td> <td>7:15 a 8:15 am</td> <td>10:00 a.m.</td> <td>12:30 a 1:30 pm</td> <td>03:30 p.m.</td> <td>5:30 a 6:30 pm</td> <td>07:00 p.m.</td> </tr> </tbody> </table> Nota 1: El horario es de estricto cumplimiento. Nota 2. La distribución de las dietas, inicia por las dietas hipoglúcidas, en todos los pisos en todas las USS, con el fin de lograr sincronía entre la toma de glucometría y el suministro de medicamento. Nota 3. Las dietas que requieran el suministro de refrigerios, estos deben suministrarse acorde al horario establecido, en la Tabla 3. 5 PROCESO OPERATIVO DE RECOLECCIÓN DE BANDEJAS.				Tiempo de comida	Desayuno	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio	Horario	7:15 a 8:15 am	10:00 a.m.	12:30 a 1:30 pm	03:30 p.m.	5:30 a 6:30 pm	07:00 p.m.
Tiempo de comida	Desayuno	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio											
Horario	7:15 a 8:15 am	10:00 a.m.	12:30 a 1:30 pm	03:30 p.m.	5:30 a 6:30 pm	07:00 p.m.											

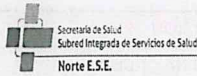
	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
			VERSIÓN : 4
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA : 1 DE 1 FECHA : 30/10/2018
FECHA DEL COMUNICADO		27 de marzo 2020	
TIPO No. DE PROCESO		CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com			
La recolección de las bandejas, iniciara 45 minutos posteriores a la entrega de la dieta, siguiendo las instrucciones del área de ingeniería ambiental de la Subred Norte, además de adoptar prácticas higiénicas, que minimicen el riesgo de contaminación cruzada. Nota 1. Durante la noche queda prohibido dejar bandejas en los diferentes servicios hospitalarios. Nota 2. Los carros destinados para la recolección de bandejas no podrán ser los mismos utilizados para la distribución de las dietas hospitalarias. Nota 3. Para el proceso de descomida o desenplatado, el contratista debe contar con los utensilios e insumos necesarios para la separación de sobras de alimentos. Nota 4. El proceso de segregación y disposición de sobras de alimentos, seguirá lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y los protocolos o normas ambientales de la Subred.			
6 PLAN DE SANEAMIENTO El contratista debe contar con un plan de saneamiento integral, el cual contendrá los cuatro (4) programas, a saber: programa de manejo de agua, programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos y programa de control de plagas, el cual será para CEPRO y para cada USS, de acuerdo con sus características particulares, los cuales estarán documentados con procesos, guías, manuales, instructivos y tendrán los cronogramas correspondientes, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituya. Estas condiciones serán verificadas durante la ejecución del contrato. ESTAS CONDICIONES SE VERIFICAN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.			
7 CALIDAD NUTRICIONAL La propuesta debe contener las fichas técnicas de los alimentos utilizados para la preparación de las dietas hospitalarias, en donde se observe el registro sanitario. La propuesta debe contener el análisis químico de 14 menús, establecidos en el ciclo, de acuerdo con lo planteado en la minuta patrón, de cada tipo de dieta, descrita en este pliego de condiciones. Cada dieta debe declarar el aporte nutricional. Nota 1. Para realizar el análisis cuantitativo (QUÍMICO) de las dietas, se utilizará como referente el documento "Tabla de composición de alimentos colombianos de Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) de 2015". En el análisis se referenciará el código de alimento dado por esta tabla. La adecuación de calorías y nutrientes de cada menú debe seguir lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y protección Social por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana, tanto para macro como para micronutrientes, para cada grupo poblacional. Los micronutrientes a analizar serán los de Interés en salud pública como: soio, calcio, hierro, fibra, vitamina A, como tambien fibra. Adicionalmente, el análisis químico de la dieta hiposódica incluirá el aporte de sodio, el cual no deberá superar los 5 gramos de sal al día u 87 mmol de sodio al día, como lo recomienda por ejemplo la Hypertension Canada's 2018 Guidelines for Diagnosis, Risk Assessment, Prevention, and Treatment of Hypertension in Adults and Children Nota 1. Para el análisis químico del 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 ningún servicio. Las proteínas suministradas en los servicios de Salud Mental y Quemados sin importar el tipo de dieta deberán ir decorticadas, desmechadas o molidas. Nota 2. La propuesta técnica deberá estar aprobada y firmada por todas sus partes por un profesional en Nutrición y Dietética que posea matrícula profesional ante la Comisión del ejercicio profesional de Nutrición y Dietética, y Registro Unico Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS) ante la Secretaria Distrital de Salud (SDS) de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética en sus artículos 9, 11 y 12, así como las matriculas profesionales y ReTHUS expedidos por el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas. La propuesta será RECHAZADA TÉCNICAMENTE Si no presenta la información solicitada.			

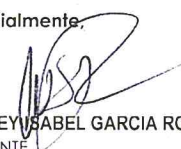
	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN : 4
FECHA DEL COMUNICADO	27 de marzo 2020		PÁGINA : 1 DE 1
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020		FECHA : 30/10/2018
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com			
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Nota 3. La propuesta debe contener: i) Minuta patrón para cada tipo de dieta que contenga: Tiempo de comida, Grupo de alimentos, tamaño de porción en cocido y medida casera e intercambios. ii) Análisis Químico, de la minuta patrón con base en la Tabla de composición de alimentos colombianos (ICBF, 2015). que contenga. Peso bruto neto y aportes de calorías y nutrientes de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016 de acuerdo a las RIEN iii) ciclo de menús de 14 días para cada tipo de dieta. Durante la ejecución del contrato, cada mes se debe proponer tres menús por tipo de dieta, para dar variabilidad al ciclo propuesto.		
	Nota 4. El menú patrón puede ser ajustado, durante la ejecución del contrato, por necesidades de la Subred Norte o por necesidad del contratista, con previo aviso y aval del supervisor del contrato.		
	Nota 5. Los ciclos de menús, para el servicio de Pediatría deben contener alimentos que se han encontrado que reducen la prevalencia de anemia y déficit de hierro, déficit de vitamina A; así como alimentos de preferencia para esas edades como son: frutas y verduras ricas en vitamina A, proteínas de alto valor biológico, bebidas achocolatadas, yogurt y productos de pastelería. Las verduras se deben ofrecer en preparaciones más apetitosas como ensaladas frescas dulces, tortas, croquetas, soufflés, y preparaciones infantiles disponibles en el mercado con 0% de azúcar añadido, entre otros.		
	Nota 6. El ciclo de menús para pacientes particulares del programa de Cirugía Plástica, de Simón Bolívar debe contener preparaciones y presentaciones variadas, atractivas y deben ser hiperproteicas. Los almuerzos deben incluir postre, adicionalmente en las dietas hiperproteicas e hipercalóricas- hiperproteicas se incluirá postre en la cena.		
	Nota 7. Para las dietas hipoglucidas, se autoriza el uso de edulcorantes (sobre) y productos dietéticos cero azúcares y no BAJO EN AZÚCAR; los productos pueden ser postres, productos lácteos, alimentos con bajo índice glicémico y productos de panadería integrales sin azúcar. 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. Estas dietas NO TENDRÁN AZÚCAR ADICIONADO.		
	Nota 8. El servicio de alimentación debe disponer de leche deslactosada y derivados lácteos deslactosados para ofrecer en todos los servicios de las USS. EXCEPTO EN EL SERVICIO DE PEDIATRÍA.		
	Nota 8. En cada servicio de hospitalización de las USS de la Subred Norte, se debe disponer de jarras de 2 litros con infusiones naturales de aromáticas y frutas, acompañados de vasos desechables. En los servicios de maternidad y sala de extracción de leche materna se, suministrará una jarra de 1 litro, en cada turno como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Para el servicio de Quemados se debe ofrecer una jarra de 2 litros de jugo natural en cada turno, acompañados de vasos para cada paciente. Para el servicio de salud mental, se dispondrá de un botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros juntos con vasos desechables.		
	Nota 9. En las USS que tengan sala de extracción de leche materna se suministraran refrigerios a las madres usuarias mañana y tarde, igualmente en los servicios de Sala de Partos y hospitalización de Maternidad.		
	Nota 10. Toda sugerencia debe ser acatada por el contratista, 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 USS correspondiente y vigilar su aplicación, dentro de los términos contractuales.		
	Nota 11. 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.		
	Nota 12. La propuesta debe contener ciclo de 14 días de los diferentes tipos de dietas, que contenga los tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, Cena y Refrigerios Nocturnos.		
	Nota 13. Para la producción de las dietas hospitalarias, se debe utilizar técnicas gastronómicas que favorezcan la calidad nutricional y sensorial de los platos ofrecidos, para asegurar la ingesta y por lo tanto la adherencia de dietas terapéuticas establecidas para cada paciente, contribuyendo a la mejora del estado nutricional. Todas las dietas deben cumplir con variables sensoriales de sabor, olor, color, por lo tanto el ciclo de menús en cada plato, debe tener como mínimo tres colores. En cuanto al sabor la dieta hiposódica debe ser preparada con especias.		

	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		27 de marzo 2020	
TIPO No. DE PROCESO		CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com			
El chef será el responsable de garantizar el cumplimiento de la calidad sensorial de las preparaciones preparadas; para liberar los productos, se debe realizar análisis sensorial de las dietas en el CEPRO como en los SA de la Subred Norte.			
Nota 14. Las dietas el o la nutricionista de la planta supervisará y permitirá la liberación de las preparaciones de la planta con cumplimiento de los menús establecidos.			
Nota 15. Para dar cumplimiento a las texturas tipo miel o néctar, o todo puré de las preparaciones de las dietas semiblandas, el contratista debe usar espesantes industrializados como (Enterex Espesante, Spezante Boydorr, entre otros disponibles en el mercado) con costo a cargo del Proveedor. Deberá contar con un stock de espesantes industrializados de 2 latas mínimo mensuales, dependiendo de la necesidad del servicio y de la solicitud de Nutrición Clínica.			
Nota 16. La actividad de control de ingesta, será realizado en cada tiempo de comida, por las camareras, quienes serán entrenadas para tal fin por la Nutricionista supervisora del contrato. La información recolectada será entregada a Nutrición Clínica, de cada servicio. 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, optimizar la ingesta y adherencia a la dieta terapéutica prescrita.			
Nota 17. En caso que las dietas sean no conformes, serán devueltas al SA y no se generará facturación de la misma.			
8 INDICADORES			
El proponente seleccionado presentará indicadores mensuales de satisfacción del usuario y de seguridad del paciente así:			
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).			
2. Eventos adversos: Numero de eventos adversos / promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero (0)			
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).			
4. Calidad de la dieta: Mensualmente se realizarán muestreos aleatorios para verificar el gramaje establecido en la minuta patrón en cada tiempo de comida.			
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.			
6. 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.			
7. Cada indicador se debe presentar en la hoja de vida del indicador aprobada por Calidad de la Subred Norte.			
8. Encuesta de satisfacción mensual en una (1) de las USS, 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			
9 SUPERVISIÓN DEL CONTRATO			
En cada una de las USS de la Subred Norte, donde se suministre alimentación a los pacientes hospitalizados, 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.			
9.1 Facturación: El control de la facturación estará a cargo del supervisor designado para el efecto. Los ítems a tener en cuenta para dicha facturación son:			

	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN : 4
			PÁGINA : 1 DE 1
		FECHA : 30/10/2018	
FECHA DEL COMUNICADO	27 de marzo 2020		
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020		
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com			
	· 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.		
	Nota 1. Las cuentas de cobro y/o facturas no se certificarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado		
	10 CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS		
	· 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. · 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.		
	Nota 1. 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		
	11 MANEJO DE RESIDUOS		
	El proponente seleccionado deberá presentar un plan de gestión integral de residuos de acuerdo al decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, y la los lineamientos que sobre el material tenga la Subred Norte.		
	· El proponente seleccionado 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. · El proponente seleccionado 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. · El proponente seleccionado asume los costos del manejo de los desechos en general ante las empresas recolectoras. · 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.		
	12 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO		
	Los posibles proponentes deberán presentar el plan de saneamiento básico aplicado a CEPRO y a las USS 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 na de las sedes de la Subred Norte.		
	Programa manejo de residuos 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.		

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	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		27 de marzo 2020	
TIPO No. DE PROCESO		CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com			
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 o ente de control. 13 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES. El proponente seleccionado se compromete a la calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos dispuestos 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. 14 OTRAS OBLIGACIONES 1. Durante la ejecución del contrato, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, debe efectuarse reconocimiento médico, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 2. El proveedor debe contar con i) Un programa de selección y vinculación de personal; ii) Un programa de inducción, entrenamiento y capacitación permanente, al personal que labora en los servicios de suministro de alimentación, de cada una de las USS de la Subred Norte. Dentro de la temática a desarrollar en los programas deben estar aspectos particulares de los servicios de alimentación de cada USS, plan de saneamiento con sus cuatro programas, atención al cliente, seguridad industrial y calidad en la prestación del servicio. 3. En el caso que el proponente salga favorecido, al inicio de la operación en los diferentes S.A. de las USS, las personas a su cargo deben ser idóneas en el manejo de alimentos, de manera que se garantice un adecuado desempeño y la aplicación de la normatividad sanitaria y de alimentos vigente. 4. Durante la ejecución del contrato si dicho manipulador, cursa con un episodio de enfermedad, debe ser retirado de la operación y cuando se recupere debe presentar certificación médica, que lo faculte para desempeñar su labor. Esto será supervisado durante la ejecución del contrato. 5. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de comida, los funcionarios del contratista, deben portar uniforme y credencial que lo identifique como funcionario del servicio de alimentación contratado, además de portar los elementos de protección sanitaria y de bioseguridad. 6. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de comida se debe garantizar la totalidad del talento humano, expuesto en la Tabla 2. En caso de ausencia de personal, su reemplazo debe cumplir con los mismos requisitos del personal ausente, toda persona que se incapacite, debe ser reemplazada. 7. El proponente seleccionado, se comprometerá a no cambiar masivamente el personal a su cargo. En el caso de requerir reclutar a un funcionario, se debe presentar los documentos descritos en los apartes anteriores, para tener visto bueno del supervisor del contrato. Todo trabajador debe tener entrenamiento previo en cada servicio de alimentación a donde vaya a desarrollar las funciones. 8. Al inicio del contrato el contratista, debe presentar al supervisor del contrato la relación del personal, que prestará sus servicios en cada SA de la USS, con los certificados médicos y de laboratorio y la copia de dicha relación, reposará en el SA, respectivo.			

	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA	CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	VERSIÓN : 4 PÁGINA : 1 DE 1 FECHA : 30/10/2018
FECHA DEL COMUNICADO	27 de marzo 2020	
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com		
	9. El personal administrador del SA y el manipulador de alimentos debe pasar por un programa de inducción y entrenamiento en las particularidades del SA de la USS, en donde va a desarrollar las funciones, antes de iniciar sus actividades. Esta capacitación debe estar documentada, para ser evidenciada por el supervisor del contrato.	
	10. El contratista debe tener un programa de capacitación de 10 horas, como mínimo al año, el cual debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituya. El cronograma de capacitación, el registro de asistencia y la evaluación, deben permanecer a disposición del supervisor y de los funcionarios de la E.S.E. que lo requieran, estos documentos se entregarán 30 días posterior al inicio de operaciones.	
	11. El contratista debe implementar el programa de seguridad y salud en el trabajo, propio a cada SA de cada USS, el cual debe estar disponible para verificación continua del supervisor y de los funcionarios de calidad de la USS de la Subred Norte o de los entes de control.	
	12. El menú patrón puede ser ajustado, durante la ejecución del contrato, por necesidades de la Subred Norte o por necesidad del contratista, con previo aviso y aval del supervisor del contrato.	
	13. En cada servicio de hospitalización de las USS de la Subred Norte, se debe disponer de jarras de 2 litros con infusiones naturales de aromáticas y frutas, acompañados de vasos desechables. En los servicios de maternidad y sala de extracción de leche materna se, suministrará una jarra de 1 litro, en cada turno como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Para el servicio de Quemados se debe ofrecer una jarra de 2 litros de jugo natural en cada turno, acompañados de vasos para cada paciente. Para el servicio de salud mental, se dispondrá de un botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros juntos con vasos desechables.	
	14. En las USS que tengan sala de extracción de leche materna se suministraran refrigerios a las madres usuarias mañana y tarde, igualmente en los servicios de Sala de Partos y hospitalización de Maternidad.	
	15. Toda sugerencia debe ser acatada por el contratista, 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 USS correspondiente y vigilar su aplicación, dentro de los términos contractuales.	
	16. 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.	
	17. El chef será el responsable de garantizar el cumplimiento de la calidad sensorial de las preparaciones preparadas; para liberar los productos, se debe realizar análisis sensorial de las dietas en el CEPRO como en los SA de la Subred Norte.	
	18. El profesional de nutrición de la planta supervisará y permitirá la liberación de las preparaciones de la planta con cumplimiento de los menús establecidos.	
	19. Para dar cumplimiento a las texturas tipo miel o néctar, o todo puré de las preparaciones de las dietas semiblandas, el contratista debe usar espesantes industrializados como (Enteréx Espesante, Spezante Boydor, entre otros disponibles en el mercado) con costo a cargo del Proveedor. Deberá contar con un stock de espesantes industrializados de 2 latas mínimo mensuales, dependiendo de la necesidad del servicio y de la solicitud de Nutrición Clínica.	
	20. La actividad de control de ingesta, será realizado en cada tiempo de comida, por las camareras, quienes serán entrenadas para tal fin por la Nutricionista supervisora del contrato. La información recolectada será entregada a Nutrición clínica, de cada servicio. 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, optimizar la ingesta y adherencia a la dieta terapéutica preescrita.	
	21. En caso que las dietas sean no conformes, serán devueltas al SA y no se generará facturación de la misma.	
	22. Los cambios al ciclo de menús estarán sujetos a la aprobación por parte del supervisor del contrato. Y deben ser solicitado con 24 horas de anticipación, de manera formal.	

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA	CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	VERSIÓN : 4 PÁGINA : 1 DE 1 FECHA : 30/10/2018
FECHA DEL COMUNICADO	27 de marzo 2020	
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 002-2020	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES S.A. EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com / contabilidad@alimso.com		
	23. El ciclo de menús será ajustado, por el contratista, teniendo en cuenta los resultados de la encuesta de satisfacción, así como las sobras de los alimentos dejadas en los platos. 24. Los ciclos serán aprobados por el supervisor del contrato. Para realizar algún intercambio al ciclo de menús, se deberá contar con la aprobación por parte del supervisor del contrato; se debe incluir el cambio, la fecha y el tiempo de alimentación.	
SUPERVISIÓN DEL CONTRATO	Rosy Yaneth Peña Garcia Directora de Servicios Complementarios	
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 Pérez Falla		