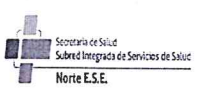
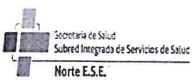


 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN : 4 PÁGINA : 1 DE 1 FECHA : 30/10/2018
FECHA DEL COMUNICADO	6 de Marzo de 2019		
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019 S.NTE		
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES SA EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@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 03-2019 cuyo objeto es: Contratar el suministro y dispensación de dietas hospitalarias para las unidades que conforman la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., así como alimentación para médicos en formación de los convenios docente asistenciales de la USS centro de servicios especializados Teniendo en cuenta para ello las especificaciones contenidas en la Convocatoria pública 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 Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., así como alimentación para médicos en formación de los convenios docente asistenciales de la USS centro de servicios especializados		
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS ELEMENTOS / SERVICIOS A CONTRATAR	1	Normal	
	2	Normal 2	
	3	Hiperproteica/ Hipercalorica	
	4	Hiperproteica	
	5	Blanda Consistencia 1	
	6	Semiblanda o tipo pure	
	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 porciones	
	16,1	CONSOME 240 CC	
	16,2	COMPOTA PARA ADULTO 180 G. 6 ONZAS	
16,3	COMPOTA PARA NIÑO 120 G 4 ONZAS		
16,4	VASO DE JUGO 240 CC		
16,5	JARRA DE JUGO 1 LITRO		
16,6	JARRA DE INSUSIONES FRUTALES 1 LITRO		

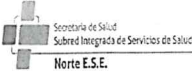
	COMUNICADO DE ACEPTACIÓN DE PROPUESTA		CÓDIGO : AP-CT-F-08-04
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN : 4
			PÁGINA : 1 DE 1
		FECHA : 30/10/2018	
FECHA DEL COMUNICADO		6 de Marzo de 2019	
TIPO No. DE PROCESO		CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019 S.NTE	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES SA EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com			
	16,7	PORCIÓN DE CEREAL 100 G	
	16,8	PORCIÓN DE PROTEINA 100 G	
	16,9	GELATINA 180 G 6 ONZAS	
	16,10	SOPA DEL DÍA 240 CC	
	16,11	AROMÁTICA 240 CC	
	16,12	BEBIDA LACTEA 240 CC	
	16,13	PALETA EN AGUA UNIDAD	
	16,14	PORCIÓN DE FRUTA PARA ADULTO 150G	
	16,15	PORCIÓN DE FRUTA PARA NIÑO 80G	
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO		DOS (2) MESES Y QUINCE (15) DÍAS	
VALOR DEL CONTRATO		MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$1,450,000.000)	
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 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			

	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	6 de Marzo de 2019		
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019 S.NTE		
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES SA EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@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 03-2019 cuyo objeto es: Contratar el suministro y dispensación de dietas hospitalarias para las unidades que conforman la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., así como alimentación para médicos en formación de los convenios docente asistenciales de la USS centro de servicios especializados Teniendo en cuenta para ello las especificaciones contenidas en la Convocatoria pública 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 Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., así como alimentación para médicos en formación de los convenios docente asistenciales de la USS centro de servicios especializados		
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS ELEMENTOS / SERVICIOS A CONTRATAR	1	Normal	
	2	Normal 2	
	3	Hiperproteica/ Hipercalorica	
	4	Hiperproteica	
	5	Blanda Consistencia 1	
	6	Semiblanda o tipo pure	
	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 porciones	
	16,1	CONSOME 240 CC	
	16,2	COMPOTA PARA ADULTO 180 G. 6 ONZAS	
16,3	COMPOTA PARA NIÑO 120 G 4 ONZAS		
16,4	VASO DE JUGO 240 CC		
16,5	JARRA DE JUGO 1 LITRO		
16,6	JARRA DE INSUSIONES FRUTALES 1 LITRO		

	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	6 de Marzo de 2019		
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019 S.NTE		
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES SA EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com			
	16,7	PORCIÓN DE CEREAL 100 G	
	16,8	PORCIÓN DE PROTEINA 100 G	
	16,9	GELATINA 180 G 6 ONZAS	
	16,10	SOPA DEL DÍA 240 CC	
	16,11	AROMATICA 240 CC	
	16,12	BEBIDA LACTEA 240 CC	
	16,13	PALETA EN AGUA UNIDAD	
	16,14	PORCIÓN DE FRUTA PARA ADULTO 150G	
	16,15	PORCIÓN DE FRUTA PARA NIÑO 80G	
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	DOS (2) MESES Y QUINCE (15) DÍAS		
VALOR DEL CONTRATO	MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$1,450,000.000)		
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 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 demas que se necesiten para el desarrollo y cumplimiento del objeto contractual.		
ESPECIFICAS			

 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	6 de Marzo de 2019	
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019 S.NTE	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES SA EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com		
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 transportadas 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 ensamblaran 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.		
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.		

 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 6 de Marzo de 2019		
TIPO No. DE PROCESO CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019 S.NTE		
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES SA EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com		
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	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.	
	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 fisicoquímica, sanitaria, organoléptica y nutricional, propia a la naturaleza del producto (frutas, productos de panadería, lácteos, preparaciones sometidas a tratamiento térmico o refrigeradas).		

	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	6 de Marzo de 2019	
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019 S.NTE	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES SA EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com		
	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 melamina, 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. 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		

	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	6 de Marzo de 2019															
TIPO No. DE PROCESO	CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019 S.NTE															
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES SA EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com																
Los componentes de las dietas serán transportadas 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 <table><tr><td>Tiempo de comida</td><td>Desayuno</td><td>Nueves</td><td>Almuerzo</td><td>Oncas</td><td>Comida</td><td>Refrigerio</td></tr><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></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 5. PROCESO OPERATIVO DE RECOLECCIÓN DE BANDEJAS. 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 descomide 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, seguira lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y los protocolos o normas ambientales de la Subred. 6. INDICADORES El proponente seleccionado presentara indicadores mensuales de satisfacción del usuario y de seguridad del paciente así: 6.1 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). 6.2 Eventos adversos: Numero de eventos adversos / promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero (0) 6.3 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).			Tiempo de comida	Desayuno	Nueves	Almuerzo	Oncas	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	Oncas	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.										

 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		6 de Marzo de 2019	
TIPO No. DE PROCESO		CONVOCATORIA PÚBLICA No 03-2019 S.NTE	
Mauricio Trujillo Villegas Representante Legal ALIMSO CATERING SERVICES SA EN REORGANIZACIÓN Calle 22 J No 105 - 28 7-02-08-40 / 4-29-92-92 contacto@alimso.com			
6.4 Calidad de la dieta: Mensualmente se realizaran muestreos aleatorios para verificar el gramaje establecido en la minuta patrón en cada tiempo de comida. 6.5 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. 6.6 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. 6.7 Cada indicador se debe presentar en la hoja de vida del indicador aprobada por Calidad de la Subred Norte. 6.8 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			
SUPERVISIÓN DEL CONTRATO		Rossy Janeth Peña García Director de Servicios Complementarios	
Cordialmente,  YIDNEY ISABEL GARCÍA RODRÍGUEZ 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 