TIPO DE NECESIDAD: SUMINISTROS _ ADQUISICIÓN DE BIENES _
OBRA _ CONTRATACIÓN DE PERSONAL X

FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA NECESIDAD:	19 ABR 2024
ÁREA QUE PRESENTA LA NECESIDAD:	TALENTO HUMANO
SUBDIRECCIÓN A QUIEN SE PRESENTA LA NECESIDAD:	GERENTE

JUSTIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO REQUERIDO:

La E.S.E. Hospital San Juan de Dios de Floridablanca, tiene como fin primordial prestar el Servicio Público de Salud, de conformidad con lo previsto en el artículo 49 de la Constitución Política. En ese orden de ideas, se deben realizar procesos contractuales que permitan la adquisición de bienes o servicios, encaminados a llevar a cabo la prestación del servicio público de salud, en aras de cumplir con la misión social de la entidad hospitalaria asegurando el cumplimiento de los fines esenciales del Estado.

Por lo anterior, de manera atenta y cordial, le manifiesto la necesidad que se tiene en la ESE, para lo cual solicito la aprobación y visto bueno para adelantar el proceso de contratación cuyo objeto es: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROCESO INTEGRAL PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS PARA LA ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA".**

Para el desarrollo del proceso de Alimentación la ESE debe contar con un personal que se encarguen de la articulación de las diferentes actividades que se requieren en los procesos y subprocesos para la elaboración de dietas balanceadas y adecuadas, fundamentales para la recuperación y bienestar de los pacientes hospitalizados. La alimentación en un entorno hospitalario no solo cumple una función nutritiva, sino que también actúa como parte integral del tratamiento médico, siendo crucial en la recuperación de los pacientes y su fortalecimiento inmunológico, de modo que los servicios que oferta la ESE se presten en condiciones de idoneidad y oportunidad.

Además, la calidad y variedad de los alimentos son factores fundamentales para adaptarse a las necesidades dietéticas específicas de cada paciente, ya sea por condiciones médicas, alergias, intolerancias o requerimientos especiales derivados de tratamientos médicos.

Razón por la cual se debe garantiza la seguridad alimentaria, evitando posibles riesgos de contaminación o problemas de salud derivados de alimentos inapropiados. Igualmente deberán cumplir con estándares sanitarios y de calidad en la preparación de alimentos es crucial para prevenir complicaciones médicas adicionales en pacientes ya debilitados por condiciones de salud.

En resumen, el suministro de alimentos en un hospital público es esencial para asegurar la nutrición adecuada, cumplir con las necesidades dietéticas individuales, fortalecer la salud de los pacientes y mantener altos estándares de seguridad alimentaria en un entorno médico. Esto, en última instancia, contribuye significativamente a la pronta recuperación y bienestar general de los pacientes hospitalizados.

La ESE Hospital San Juan de Dios de Floridablanca está en su deber legal como institución prestadora de servicios de salud de garantizar la continuidad en la prestación y atención propia de su área, con el fin de dar cumplimiento a los propósitos y objetivos misionales de la institución, en aras de fortalecer y satisfacer las necesidades de la entidad hospitalaria, a fin de mejorar sus condiciones de funcionabilidad, para prestar un servicio eficaz, eficiente y oportuno, en beneficio tanto de los usuarios, como del personal que allí labora.

De igual manera, es preciso indicar que debido al aumento en la venta de los servicios de salud que ofrece la ESE Hospital San Juan de Dios de Floridablanca, especialmente en el servicio de hospitalización, el cual ha venido incrementado el número de pacientes en los últimos meses, es necesario garantizar la alimentación de acuerdo con los requerimientos propios de cada una de las personas, razón por la cual, es necesario que contar con el servicio de suministro de alimentos.

DETALLE DEL BIEN O SERVICIO REQUERIDO EN TÉRMINOS DE CANTIDAD E IDONEIDAD

Para las características de esta contratación se trata de un Contrato de Prestación de Servicios, en el que se deberá demostrar las condiciones técnicas y de experiencia que se indiquen en el estudio previo para el desarrollo de las actividades que se pretende encomendar.

ALCANCE DEL OBJETO O CARACTERÍSTICAS Y/O ESPECIFICACIONES DEL BIEN Y/O SERVICIO

El contratista a través de sus ejecutores dará cumplimiento al objeto del contrato que incluye la adquisición, manipulación, préparación, distribución y suministro de alimentos a la cama de paciente, de acuerdo con la dieta prescrita y deberá prestar el proceso bajo las mínimas especificaciones técnicas y requisitos, los cuales se relacionan a continuación:

El servicio integral de alimentación hospitalaria especializada deberá producirse en las instalaciones locativas de la ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA cumpliendo con los requerimientos legales establecidos para la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos, , cumpliendo con la normatividad vigente para los establecimientos de producción y trasporte de alimentos (Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 539 de 2014, expedidos por el gobierno nacional).

El ensamble de los alimentos y la distribución de las dietas se debe realizar en las instalaciones de la ESE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE FLORIDABLANCA y deberá garantizar el cumplimiento de la normativa nacional vigente para esta área correspondiente a la manipulación de alimentos Decreto 3075/97, Resolución 2674/13 y el Decreto 539 de 2014 expedidos por el gobierno nacional.

1. Ofrecer menús teniendo en cuenta los estándares del Manual de dietas Terapéuticas del Servicio de Nutrición y Dietética de la E.S.E HSJDF y la prescripción dietaría por parte de la nutricionista clínica y/o personal médico, según las necesidades especiales. Se tiene establecido los Tipos de dietas a continuación descritos:

ITEM	TIPO DE DIETA	DESAYUNO (PRECIO UNITARIO)	MEDIA MAÑANA (PRECIO UNITARIO)	ALMUERZO (PRECIO UNITARIO)	MEDIA TARDE (PRECIO UNITARIO)	COMIDA (PRECIO UNITARIO)	CENA (PRECIO UNITARIO)	COSTO TOTAL
1	NORMAL	$8,600	$3,200	$12,300	$3,200	$11,200	$3,200	$41,700
2	HIPERPROTEICA	$9,500	$3,200	$14,100	$3,200	$12,100	$3,200	$45,300
3	HIPOGLUCIDA	$8,600	$3,200	$12,300	$3,200	$11,200	$3,200	$41,700
4	HIPOSODICA	$8,600	$3,200	$12,300	$3,200	$11,200	$3,200	$41,700
5	LIQUIDA COMPLETA	$6,000	$3,200	$6,400	$3,200	$6,000	$3,200	$28,000
6	LIQUIDA HIPERPROTEICA	$8,600	$3,200	$12,300	$3,200	$11,200	$3,200	$41,700
7	NORMAL PEDIATRICA	$8,600	$3,200	$12,300	$3,200	$11,200	$3,200	$41,700
8	DIETAS ESPECIALES	$12,000	$5,000	$16,000	$5,000	$13,000	$5,000	$56,000
9	ADICIONALES	$6,000	$6,000	$6,000	$6,000	$6,000	$6,000	$36,000
10	BOTELLA AGUA	$3,000	$3,000	$3,000	$3,000	$3,000	$3,000	$56,000

1. **Valor Nutricional**: Se suministrará una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada que cubra las recomendaciones nutricionales según las características de los usuarios. El valor calórico, la distribución porcentual de macronutrientes y aporte de micronutrientes será establecido de acuerdo con el régimen alimentario señalado en el Manual de Dietas Terapéuticas de la E.S.E HDJSF
2. **Refrigerio compuesto:** se caracteriza por incluir una bebida con o sin leche, jugo ó porción de fruta, garantizando un aporte nutricional promedio del 25%. Los cuales se suministrarán por solicitud de esta solicitud se autoriza para pacientes con habilitación de vía oral posterior al suministro de tiempo de comida principal (desayuno, almuerzo, comida), para los casos en el cual no se entregaron los alimentos, por la inhabilitación de vía oral asociado a exámenes, procedimientos, etc.
3. **La minuta patrón y el ciclo de menús:** Presentar un ciclo de 15 menús con su respectivo valor o aporte nutricional para la dieta Normal y su derivación para las dietas terapéuticas de adultos, se deberá incluir preparaciones de plato único en tiempo de comida. : El menú diario debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad diaria en lo relacionado con textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación, se debe controlar el exceso de azúcar y sal de las preparaciones, adicional se debe contar con registro del proceso de verificación de la calidad de los alimentos del área de ensamble.

    a. La documentación en aspecto técnico-nutricional y ciclos de menús, deberá estar firmada por el profesional, que lo elabora el cual deber tener el perfil del Nutricionista Dietista con matrícula profesional, para posterior ser avalados o aprobados por el Profesional Universitario de Salud, nutrición y dietética de la E.S.E HSJDF.
    b. Se deberá garantizar el uso de aderezos naturales para las preparaciones de los ciclos de menú con indicación hiposódica
4. Especificaciones de Carnes deberá cumplir con las especificaciones de los productos de Carne, cumpliendo con la Normativa de referencia Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016, Decreto 2278/1982, Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

5. En el suministro de pollo se especifica el otorgamiento de pechuga sin piel y sin hueso, pollo en porción pierna pernil completa con frecuencia de 3 a 5 veces por ciclo, no se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.
6. Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 -- 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 -- 8% de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.
7. Los productos panificados deberán entregarse en empaque individual, termosellado que garantice la conservación del producto, así mismo especificar fecha de vencimiento y lote por unidad.
8. **Características de suministro de la dieta:**
    a. La dieta terapéutica se suministrará hasta la cama del paciente hospitalizado en los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida) y/o sus refrigerios o fracciones correspondientes.
    b. Se suministrará la alimentación a la **IPS VIVA SALUD**, las dietas serán entregadas al personal de enfermería responsable del área o del paciente en los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida) y/o sus refrigerios o fracciones correspondientes.
    c. Se suministrará la alimentación a la **CLINICA GUANE**, las dietas serán entregadas hasta la cama del paciente hospitalizado en los tres tiempos comidas diarias (desayuno, almuerzo, comida).
    d. Se obliga a dar cabal cumplimiento a los horarios de distribución de las dietas (comidas principales, nueves, onces y refrigerios) en los diferentes servicios hospitalarios.

HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN-IPS VIVA SALUD Y CLINICA GUANE
Desayuno: 7:30 a 8:30 am
Media mañana: 10 a 10:30 am
Almuerzo: 12:00 a 1:00 pm
Media tarde: 3:00 A 3:30 pm
Comida: 5:00 a 6:00 pm
Cena: 6:30 a 7:00 pm

    e. La bandeja contara con individual de material reciclable y/o biodegradable.
    f. Los alimentos de refrigerio de media mañana, media tarde y cena serán servidos en menaje individual, cubiertos, vaso de bebida con tapa y/o vinipel se colocarán sobre la bandeja antes de ser transportados y distribuidos a los diferentes servicios, para evitar la contaminación y brindar una excelente presentación.
    g. Se suministrará dieta en loza desechable a pacientes con orden médica o solicitud del nutricionista clínico que por evolución o estado de salud requieran aislamiento preventivo; el suministro de este tipo de menaje deberá estar registrado en la orden médica
    h. La alimentación suministrada deberá garantizar la temperatura de alimentos en caliente y frio, hasta el tiempo de entrega la paciente.
    i. Para pacientes hospitalizados con exámenes de laboratorio, ayudas diagnósticas o de monitoreo, se reservará el tiempo de comida correspondiente hasta una hora después del servicio, previo reporte del Nutricionista Clínico Asistencial.
    j. La vajilla y menaje será retirada de las habitaciones en un tiempo máximo de 60 minutos después de la distribución de los alimentos
9. **Suministro de agua:** El contratista garantizará en cada uno de los servicios de hospitalización, a través de un refrigerador con filtro de agua que será suministrado por la empresa contratista del servicio de alimentos, la limpieza y desinfección de las jarras individuales se realizará en el área de ensamble de alimentos, de acuerdo a la Resolución 4445 de 1996 y se suministrara diariamente una jarra de agua por paciente, en caso de requerimientos aumentados se debe atender la necesidad de suministro.
10. Se realizará el suministro de botella de agua a los pacientes con aislamiento en volumen establecido según solicitud de área de nutrición clínica.
11. Platear e implementar acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento y ensamble de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran el adecuado manejo del suministro de agua.
12. **Saneamiento básico:** Se exigirá al contratista el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura basado en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social. En el cual se solicita presentación de los documentos implementados en el

centro de producción y en el área de ensamble el contratista deberá dar cumplimiento al plan de saneamiento establecido por la E.S.E HSJDF.

16.1. Manual de Limpieza y Desinfección: El manual debe contener los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), referente a: Manipulador de alimentos, alimentos, planta Física, equipos, vajilla y menaje

16.2. Manual de Control y Manejo Integrado de Plagas: Además de presentar el programa, el contratista efectuará a todo costo fumigación del área de producción en forma periódica, cada 3 meses, por empresa reconocida en el mercado y de acuerdo a las normas establecidas por salud Pública.

16.3. Manual de Disposición de Residuos Sólidos: La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista teniendo en cuenta el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores.

13. **Suministro de dietas para personal autorizado o médico en formación (Interno):** El contratista suministrará a médicos internos un tiempo de comida: Almuerzo el cual será distribuidos en el comedor.
    a. El contratista deberá comprometerse a suministrar una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para el personal autorizado y en formación de medicina que realizan sus prácticas en la ESE - HSJDF cumpliendo con el valor calórico y nutricional.
    b. El Contratista deberá realizar un ciclo de 15 menús dirigido a personal autorizados y médicos en formación por tiempo de comida que incluya proteína en porción a la hora del almuerzo cumpliendo con valor nutricional de dieta hiperproteica.
    c. Se obliga a dar cabal cumplimiento a los horarios de alimentación para personal en formación médicos internos: Almuerzos: 12:30 pm hasta 2:30 p.m.
14. El proponente deberá suministrar el siguiente personal para la ejecución del contrato:

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	**PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN**	1	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	**PROFESIONAL EN CALIDAD**	1	Profesional Universitario en Ingeniería y/o administrador de empresas	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.
4	**AUXILIAR DE COCINA Y/O ENSAMBLE DE DIETAS Y DISTRUBUCION**	6	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.

15. **Talento humano:** El contratista se comprometerá a proveer el personal idóneo, necesario para la ejecución del proceso de producción, transporte, ensamble y distribución de dietas hasta la cama del paciente, dentro de los términos establecidos de horario y demás especificaciones, dicho proceso deberá cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad vigente para la prestación del servicio.

    El contratista debe garantizar que los cambios en el personal ejecutor del proceso se cumplan con todos los requisitos relacionados en los perfiles establecidos y remitir las hojas de vida en cumplimiento al procedimiento.

    El contratista debe garantizar que el personal asignado realice la Inducción General de la ESE HSJDF, la cual debe ser coordinada con la Unidad Funcional de Talento Humano de la ESE HSJDF
16. **Sistema de seguridad y salud en el trabajo:** Se exigirá al contratista presentar en la propuesta el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo dando cumplimiento a la normatividad vigente: Decreto 1072 de 2015 y resolución 1111 de 2017 y demás normas que sean expedidas durante la vigencia del presente contrato.
17. **Mecanismos de escucha:** El contratista debe entregar al supervisor, evidencia documentada mensual, desde el inicio del contrato, donde se demuestre la tabulación, seguimiento y respuesta de las necesidades detectadas con sus respetivos indicadores de efectividad, resultantes de la implementación de los mecanismo de escucha activa del cliente interno, como buzón, página web, correo electrónico, teléfono etc., donde se identifiquen necesidades del personal asignado en cuanto a bienestar laboral, capacitación, clima organizacional, estímulos e incentivos, cultura organizacional, comunicación, evaluación del desempeño, y condiciones laborales.
18. **Manipulador de alimentos:** El personal vinculado deberá contar con exámenes de ingreso en el cual se contempla que es apto para el desarrollo de actividades de manipulación de alimentos y certificado de capacitación en BPM.
    a. El personal que ejecute la distribución de los alimentos en los diferentes servicios de hospitalización deberá conocer y aplicar las normas de Bioseguridad y control de infecciones (Manejo del Paciente con aislamiento, uso de elementos de Protección personal e Higiene de manos).
    b. Los manipuladores de alimento deberán contar con curso de manipulación de alimentos y servicio al cliente.
    c. Presentar ante el contratante el certificado médico (Examen coprológico, frotis faríngeo y KOH uñas), vigente de cada uno de los manipuladores de alimentos y profesionales a cargo de la verificación en el proceso de producción o ensamble de alimentos.
    d. Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros
19. Garantizar la adecuada segregación de residuos de acuerdo con la normativa nacional, garantizando los insumos necesarios según el código de colores. La disposición y eliminación de basuras y desperdicios se hará diariamente y estará a cargo del contratista de acuerdo con la ruta de recolección hospitalaria, los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación y distribución de alimentos de manera que se elimine la generación de malos olores, ubicándolos en los cuartos de recolección temporal.
20. Garantizar el acompañamiento por parte de los profesionales de la empresa contratista en el suministro de alimentación en los servicios hospitalarios para garantizar la adherencia a los protocolos de atención por parte de los auxiliares de dietas.
21. **Dotación del personal requerido para la ejecución del proceso**: La presentación del personal de quienes manipulen los alimentos deben ser la adecuada para dicha actividad motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios ; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos.
    a. Uniformidad en la presentación para esto debe estar dotado de un mínimo de 2 uniformes completos: pantalón y chaqueta, delantal de tela, gorro de tela, malla para el cabello, tapabocas, zapatos con suela antideslizante, guantes domésticos. Igualmente deberá suministrar los elementos de protección personal necesarios para la actividad.
    b. El uniforme deberá ser de color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento y sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.
    c. El delantal deberá permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
    d. El uniforme deberá ser utilizado sólo durante toda la jornada laboral asignada en la E.S.E HSJDF y en perfecto estado de presentación e higiene.
    e. Los elementos de protección especial como gorros, delantales, tapabocas, son de uso obligatorio para el personal encargado de ejecutar este contrato.

f. Identificados con escarapela como personal del contratista, la cual deberá proporcionar la siguiente información: Logotipo de la empresa contratista, nombre del empleado, cargo del servicio que presta, número de cédula, grupo sanguíneo y A.R.L; su uso es de carácter obligatorio para todos los trabajadores.
g. Se compromete a suministrar la dotación y elementos de protección personal para el personal que realiza la ejecución del presente contrato, así como también le facilitará todos los medios para prevenir enfermedades infecto-contagiosas, en caso de presentarse las mismas. El contratante queda exonerado absolutamente de toda responsabilidad en caso de incumplimiento por parte del contratista.

22. **Planta física, equipos y servicios públicos:** La E.S.E. HSJDF suministrará el área física para el proceso de preparación, ensamble y distribución de las dietas, lavado, desinfección y almacenamiento de carros bandejeros, vajilla y menaje, unidades sanitarias, vestier, aseo y oficina de profesionales ubicada en el primer piso, de la cual dispondrá el contratista, también un área para el suministro de alimentación de médicos. **Nota aclaratoria:** se dispondrá para la ejecución del proceso el uso de equipos, vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E HSJDF en forma de préstamo y que será inventariado al inicio del contrato, en caso de requerir aumento para la cobertura de la prestación del servicio el operador deberá garantizar el suministro de estos elementos en acción de préstamo ante la E.S.E HSJDF.
    a. El contratista asumirá los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos asignados en préstamo, presentando el cronograma de mantenimientos y los soportes de la realización en la radicación de las cuentas.
    b. El contratista velara por el mantenimiento adecuado de la infraestructura prestada para la ejecución de la labor del área de ensamble de alimentos.
    c. Cuando exista la necesidad debidamente sustentada por el contratista de realizar modificaciones en las áreas asignadas, deberán ser aprobadas por la unidad de gestión de mantenimiento e ingeniería y con el visto bueno de la gerencia de la E.S.E HSJDF. Los costos de las remodelaciones autorizadas serán sufragados en su totalidad por el Contratista, La E.S.E HSJDF no reconocerá el costo de las mejoras.
    d. El Contratista se comprometerá a realizar el mantenimiento preventivo locativo de las áreas asignadas durante la operación del contrato, comprenderá pintura de muros, techos internos, muebles, puertas y otros, conservación y reparación de paredes, enchapes y pisos, cambio de bombillos y carga de extintores. Los costos originados por estos aspectos no serán reconocidos por la ESE HSJDF al Contratista.
    e. La ESE HSJDF realizará las reparaciones de planta física relacionadas con grifería, ductos y trampas, sistema hidráulico, electricidad y de comunicaciones que se requieran.
23. **Equipos, vajilla y menaje:** La E.S.E HSJDF suministrará los equipos disponibles en el área de preparación, ensamblé, los cuales se entregarán debidamente inventariados para su utilización mediante acta en la que se consignará el estado actual de funcionamiento de cada uno.
24. El contratista deberá mantener a disposición del interventor las hojas de vida de equipos de su propiedad, con su respectivo programa de mantenimiento preventivo.
25. El Contratista llevará actualizadas las hojas de vida de cada uno de los equipos entregados por la E.S.E HSJDF con el tipo de mantenimiento que se les realice. El mantenimiento de los equipos propiedad de la ESE HSJDF quedara a cargo del contratista.
26. El contratista se comprometerá al término del contrato, a devolver los equipos vajilla y menaje de propiedad de la E.S.E en las condiciones de funcionamiento recibidas, salvo el deterioro normal que se derive del correcto uso de los mismos. Deberá capacitar a sus empleados en el manejo adecuado de los equipos y demás bienes de la ESE.
27. El contratista asumirá la responsabilidad ante daños o pérdidas de los equipos, vajilla o menaje, ocasionados por sus trabajadores durante el ejercicio de sus labores. Sustituirán los equipos, vajilla o menaje, afectados por eventualidades de daño o falta de mantenimiento.
28. **Transporte para alimentos. Normatividad:** El contratista deberá contar con los vehículos para el transporte de los alimentos, los cuales deberán contar el concepto técnico sanitario favorable para transporte de alimentos preparados, no mayor a un año de la fecha de expedición, SOAT, acta de inspección sanitaria del vehículo y revisión técnico-mecánica.
29. **Quejas, reclamos y sugerencias:** Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.
    a. La empresa contratista elabora plan de mejora en el formato establecido por la institución y carta de disculpas dirigida al paciente para todas las PQR reportadas por el servicio de SIAU, este plan de mejora deberá ser entregado en un tiempo no mayor de 24 horas desde su notificación, la ejecución del plan de mejora no podrá superar un mes. Por otro lado, las PQR reportadas por la plataforma ALMERA debe ser contestas con carta de disculpas dirigido al paciente y respuesta del evento sucedido con sus respectivos soportes, en el caso de requerir plan de mejora el supervisor del contrato realizará solicitud del mismo, esta respuesta deberá ser entregado en un tiempo no mayor a 24 horas desde la notificación del evento.

30. ***Servicios públicos:*** *El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual. Serán cancelados de la siguiente manera:*
    a. *El servicio de agua según reporte de medidor instalado en el área de ensamble de dietas (servicio de alimentación). En el servicio de comedor se hará prorrateo de los puntos instalados.*
    b. *Servicio de gas según reporte de medidor de la ESE HSJDF.*
    c. *Servicio de energía eléctrica será calculado por prorrateo, según el número de equipos en el área de ensamble de dietas y en el servicio de comedor de residentes e internos ubicado en la Institución PH.*
    d. ***Procedimiento de descuento****. La oficina de servicios básicos reporta el costo de los promedios de consumo de los servicios públicos a la supervisión técnica del presente contrato quien se encargará de estipular en el acta de supervisión el valor a descontar por concepto de uso de servicios públicos. La tesorería se encargará de elaborar el respectivo comprobante de egreso y efectuar el descuento correspondiente a lo reportado en el informe de supervisión*
31. **Planes de contingencia:** El contratista se comprometerá a entregar al Supervisor del contrato o quien haga sus veces, al inicio de la contratación, los PLANES DE CONTINGENCIA, para ser puestos en marcha y sin costo para la ESE HSJDF, en caso de presentarse los siguientes eventos:
    a. Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la prestación del servicio.
    b. Paro de trabajadores del contratista
    c. Fallas en el fluido eléctrico
    d. Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia
    e. Escasez de materia prima o de mano de obra.
    f. En caso de Emergencia Sanitaria
32. El contratista entregará mensualmente junto con la cuenta de cobro la siguiente documentación de soporte que valide sus procesos de gestión de la calidad, en los cuales se encuentran:
    a. Ciclo de menús mensual
    b. Relación de dietas suministradas a pacientes por tipo de dieta y tiempo de comida (La E.S.E HSJDF reconocerá únicamente las dietas efectivamente entregadas).
    c. Escáner de planillas de alimentación del servicio adicional de médicos internos (mensual)
    d. Escáner de solicitudes de pedidos especiales y refrigerios.
    e. Escáner Registros de control de temperatura de alimentos recibidos en el área de ensamble y equipos de refrigeración.
    f. Resultados de análisis microbiológicos tomados por un LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PARA ALIMENTOS, habilitado por la secretaria de Salud, el cual tomara, muestras de productos seleccionados aleatoriamente con la participación del interventor así: una muestra por producto crudo, cocido, ensalada cruda, jugo, además superficies de trabajo, manos y uñas de los empleados, Trimestral.
    g. Cumplimiento del cronograma de fumigaciones y registros
    h. Planes de mejora de acuerdo a inconformidades presentadas en el servicio, con sus respectivos soportes de aplicabilidad.
    i. Archivo electrónico de solicitud de dietas realizado diariamente y por tiempo de comida por el Profesional de Nutrición Clínica.
33. Las dietas que no cumplan con las condiciones solicitadas o presenten alteraciones fisicoquímicas u organolépticas no adecuadas y se requiera de cambio no serán reconocidas dentro del proceso de facturación mensual generando su descuento.
34. Realizar los contratos y afiliaciones a que laboral y legalmente tenga derecho el personal que participe en la ejecución del objeto contratado. Al igual que la realización del pago oportuno de la compensación salarial pactada, y demás emolumentos a que por ley se tenga derecho.
35. Aceptar las modificaciones o sugerencias que de acuerdo con las necesidades del servicio por intermedio del o (los) supervisor(es) Técnico del Contrato se sugiera.
36. Cuidar los recursos de la entidad (física, técnica, económica) incluida la propiedad intelectual y derechos de autor y elementos entregados por el Hospital para la debida ejecución de las actividades convenidas y a no utilizarlos para fines y en lugares diferentes al contratado y a devolverlos a la terminación del presente contrato. Así mismo, se responsabiliza de los daños o pérdida que sufran estos, a excepción del deterioro natural por el uso o fuerza mayor.
37. Respetar la confidencialidad de toda información que le sea entregada bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá patrimonialmente por los perjuicios, utilización indebida, o por la pérdida de información ya sea de archivos digitales creados durante la ejecución del contrato o de documentos físicos que pertenezcan a la entidad.
38. Responder dentro del término señalado por la normatividad vigente las peticiones, quejas y reclamos que sean de su competencia, y las que sean elevadas por el supervisor o el Gerente.
39. Rendir informes que sean requeridos por el supervisor, y/o Gerente, sobre la ejecución de las obligaciones derivadas del contrato, para esto el contratista deberé acreditar la realización

oportuna del pago relativo al sistema de seguridad social integral, de conformidad con los plazos establecidos, en el Decreto 1670 de 2007 y presentar los soportes en medio físico o digital al finalizar el contrato. El contratista asume la obligación de presentar en medio digital el informe consolidado de su gestión, en los formatos definidos por la ESE.

40. Apoyar las acciones encaminadas a proteger la entidad de actividades que provengan del lavado de activos y financiamiento al terrorismo.
41. Adelantar los procesos de su competencia, por las faltas disciplinarias de conformidad con lo establecido en el reglamento interno de trabajo, por tanto en el evento de faltas o fallas de atención, incumplimientos o cualquier situación que altere el cumplimento oportuno e idóneo del contrato será comunicada al contratista, quien adoptará las medidas y correctivos que considere, sin excluir la posibilidad de ser llamado en garantía a fin de que responda por las actividades derivadas del hecho, que resulte de la prestación del servicio y que se presenten en reclamación civil, penal o administrativa de tipo jurisdiccional, ante la ESE.
42. El contratista deberá velar porque sus trabajadores observen en todo lugar, un trato respetuoso, cordial y amable para con las personas vinculadas de cualquier forma con la ESE y en especial para con los usuarios del proceso de salud, observando los derechos fundamentales y los principios constitucionales, tales como la igualdad y dignidad de los seres humanos, el reconocimiento de la diversidad personal y cultural, el rechazo a todo tipo de discriminación, la libertad de ideas y creencias y demás contenidas en la Carta Política. Así mismo deberá cuidar su presentación personal.
43. Velar que los trabajadores cumplan, sin perjuicio de la observancia del suyo propio, los reglamentos internos de la entidad. Los trabajadores deberán acogerse a los planes de emergencia y evacuación de la ESE y de contingencia del área de mantenimiento. Si la actividad lo amerita, usar elementos de protección personal.
44. Suministrar la dotación al personal que vincule y legalmente deba entregársele, en las condiciones, términos y cantidades establecidas en la Ley.
45. El Contratista deberá conservar las copias de los contratos laborales suscritos con sus trabajadores, los cuales estarán a disposición de la ESE contratante cada vez que sean requeridos por la supervisión del contrato o la Gerencia de la Entidad.
46. El Contratista se obliga a informar con claridad y suficiencia jurídica a sus trabajadores acerca del alcance y obligaciones derivadas del contrato suscrito entre las partes, especialmente en lo que se refiere al pago de salarios, seguridad social y demás aportes o emolumentos que por Ley correspondan.
47. Garantizar durante toda la ejecución del contrato, la cantidad mínima de personal y horas requeridas por la Entidad, según los detalles y especificaciones establecidas en el presente proceso contractual.
48. Todas las demás, inherentes y necesarias para el buen desarrollo del objeto del contrato.

TERMINO EN QUE SE REQUIERE SEA SUMINISTRADO EL BIEN Y/O SERVICIO:

El plazo de ejecución será de Cuatro (4) MESES, el cual será contado a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución y perfeccionamiento

Lo anterior para lo de su competencia.

Cordialmente,

LUIS CARLOS MANTILLA MANTILLA
Profesional Universitario de Talento Humano
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS FLORIDABLANCA