

ANEXO 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

HOSPITAL REGIONAL DE ZIPAQUIRÁ (HRZ)- UNIDAD FUNCIONAL DE ZIPAQUIRÁ (UFZ)

1. El proponente debe cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en la resolución 2674 de 2013 asegurando la total aplicación de las buenas prácticas de manufactura y toda la normatividad vigente durante la ejecución del contrato. Aplica para las dos sedes.
2. Para la presente invitación **EI PROPONENTE** debe:
 - a. Anexar análisis nutricional **UNICAMENTE DE LAS MINUTAS PATRÓN (NO SE ACEPTAN CICLOS DE MINUTAS), SEGÚN LOS DIFERENTES TIPOS DE DIETAS** y especificaciones técnicas del presente anexo. Tener en cuenta las recomendaciones de calorías y nutrientes para la población colombiana, Recomendaciones por grupo de alimentos para las diferentes edades y estados fisiológicos y la última actualización tabla de Composición de alimentos ICBF. (El tamaño de las porciones dispuestos en los menús patrón presentados, de acuerdo a la norma, corresponde al tamaño del producto en cocido el cual debe ser el mismo suministrado al paciente o usuario.
 - b. Presentar la **relación del personal y cargos** que darán cumplimiento al objeto del contrato en el Hospital Regional de Zipaquirá (HRZ) y Unidad Funcional de Zipaquirá (UFZ). **ESA RELACIÓN DEBE SER PRESENTADA EL PRIMER DÍA DEL INICIO DEL CONTRATO A LA SUPERVISORA EN EL HRZ** y acompañarse de las correspondientes hojas de vida, examen médico que establezca que se es apto para manipular alimentos y Carnet de manipulación de alimentos de cada uno de los colaboradores.
 - c. Adjuntar certificación del compromiso sobre el estricto cumplimiento de las condiciones técnicas estipuladas en este anexo.
 - d. Adjuntar Concepto Higiénico sanitario favorable para los vehículos de transporte que van a entregar los alimentos a la Sede de la UFZ.

En caso de ser elegido dentro del proceso de selección como **CONTRATISTA, DEBE DISPONER DESDE EL INICIO DEL CONTRATO DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:**

- Manual de dietas.
- Estandarización de recetas.
- Ciclo de minutas
- Plan de capacitación completo, con cronograma, actividades, temas, objetivos y metodología.
- Adherirse al Plan de Saneamiento Básico del Servicio de Alimentos del HUS y demás procedimientos técnicos que le apliquen los cuales se encuentran en el Sistema de Información ALMERA.

Estos documentos deben permanecer en el servicio de alimentación para su consulta, análisis y evaluación de las dietas ofrecidas a los pacientes.

3. CONDICIONES TÉCNICAS MINUTA

EL CONTRATISTA debe cumplir con las siguientes condiciones:

3.1. Presentar los documentos citados en el numeral anterior al nutricionista supervisor asignado en el Hospital Regional de Zipaquirá para su aprobación, de igual forma, el ciclo de nueve y onces para los diferentes tipos de dietas.

3.2. El ciclo de minutas debe ser elaborado por un profesional en Nutrición y Dietética y corresponde a seis semanas. Contener preparaciones variadas y de comprobada aceptación, variedad de alimentos, colores y sabores, en cumplimiento del Manual de dietas y los principios de Dietoterapia. En caso de necesidad, este ciclo deberá cambiarse o modificarse previo requerimiento del nutricionista supervisor (a) en el HRZ.

3.3. Publicar semanalmente la minuta y correspondiente derivación de dietas, en lugar visible dentro de la cocina. El menú del día debe ser publicado en el área de producción.

3.4. Los cambios al ciclo de menús deben ser esporádicos (máximo tres por semana) e informados anticipadamente por escrito al nutricionista del HRZ responsable de la supervisión para su aprobación.

3.5. Cuando se trate de productos no elaborados por el contratista, se deben utilizar marcas certificadas con registro INVIMA, los productos deben cumplir con las normas de etiquetado, rotulación, envase, empaque presentando la ficha técnica del producto, de acuerdo a los decretos 2674 de 2013, resolución 333 de 2011, 5109 de 2005 y la normatividad vigente.

3.6. Las fichas técnicas de los alimentos, que la requieran, deben estar disponibles cuando sean solicitadas por la supervisión.

3.7. El proponente debe contar con un plan de contingencia que garantice el cumplimiento del contrato en casos de emergencia.

4. TIPO DE DIETAS

4.1. **EL PROPONENTE** debe presentar en la propuesta **UNICAMENTE el análisis nutricional de LAS MINUTAS PATRÓN**, con cantidades en porción y peso en cocido, **teniendo en cuenta: proteína, grasas, carbohidratos, colesterol, calcio, sodio, potasio, fibra y hierro** en 100% de parte comestible, igualmente se deben incluir los porcentajes de adecuación de los macronutrientes y micronutrientes mencionados anteriormente, de los siguientes tipos de dietas: normal, blanda, semiblanda, hiposódica, hipoglúcida, hipograsa, hiperprotéica, renal, astringente, líquida total, Líquida total espesa, líquida clara, complementaria I (6 a 8 meses de edad), complementaria II (9 a 11 meses de edad), complementaria III (12 a 24 meses de edad), pediátrica y gastroclisis.

5. DISTRIBUCIÓN CALORICA

5.1. La distribución calórica para las dietas que contienen desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio nocturno, es la siguiente: 20%, 10%, 30%, 10%, 25% y 5%.

5.2. La distribución de macronutrientes en las diferentes dietas se muestra a continuación:

N.º	Tipo de dieta	Calorías	% del Valor Calórico total (VCT)		
			Proteína	Grasa	CHOS
1	Normal	2200	15	30	55
2	Blanda				
3	Hiposódica				
4	Semiblanda	2000	15	30	55
5	Hipograsa				
6	Renal				
7	Astringente				
8	Hipoglúcida	2000	15	30	55
9	Hiperproteica	2400	20	30	50
10	Complementaria 1	640	15	30	55
11	Complementaria 2	1000	15	30	55
12	Complementaria 3	1300	15	30	55
13	Pediátrica	1500	15	30	55
14	Líquida total	1700	15	30	55
15	Líquida total espesa	1700	15	30	55
16	Líquida clara	500	15	30	55
17	Gastroclisis	1800	15	30	55

5.3. Las dietas anteriormente mencionadas están sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos según patología del paciente y prescripción de las Nutricionistas del HRZ Y UFZ, teniendo en cuenta las propiedades de los alimentos, como: alto y bajo aporte de fibra, alto y bajo aporte de potasio, libre de gluten, alto aporte de calcio, fraccionada, libre de alimentos productores de histamina, abundantes líquidos o restricción hídrica, astringente, bajo o alto aporte de proteínas, modificación de carbohidratos, grasas, alto aporte de hierro, libre de cítricos, de proteína animal, con probióticos – prebióticos, etc.

Nota: SUMINISTRAR REFRIGERIO NOCTURNO a las dietas: líquida clara, líquida total, líquida total espesa, líquida Hipoglúcida, pediátricas, complementarias I, II, III. **SIN COSTO ADICIONAL.**

6. RECOMENDACIONES DE ALIMENTOS SEGÚN TIPO DE DIETA Y COMPOSICIÓN:

6.1. **Carnes:** ofrecer cortes de carne roja como: chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola. No uso de carnes frías, vísceras, menudencias, ni productos de salsamentaría, carnes con hueso como alimento proteico o como parte de la preparación de consomés, caldos o sopas. La carne molida, magra y fresca, con la debida certificación de calidad. Preparaciones con viseras responden únicamente a la solicitud de las nutricionistas del HRZ y/ o UFZ.

6.1.1. Incluir de forma alterna en el menú carnes roja y blanca (pierna, pernil o pechuga); pescado (2) veces por semana (filete de tilapia, bagre o trucha), turnado con atún en lata. No está permitido el uso de pescados con espinas, ni el uso de pescados prensados o secos; pacientes adultos porción/ 100 gramos después de cocido. Las dietas pediátricas no incluyen pescado.

6.2. **Frutas:** suministrarse frescas y limpias, grado de madurez adecuado, características organolépticas y sensoriales aptas para su consumo inmediato. **No en estado verde, pintón o pos maduro.** El peso de la porción corresponde al peso sin cáscara. Frutas como la mango, banano, patilla, melón y papaya deben ofrecerse sin cáscara, picadas en trozos pequeños y sin semilla. Se puede ofrecer entera o en porción, ensalada de frutas o salpicón para variar su presentación.

Los jugos deben ser procesados con agua hervida o filtrada, para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con un 50% de fruta que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia.

6.3. **Desayuno** ofrecer diferentes fuentes de proteína (huevo, queso y carne). Disponer de leche líquida entera, sin lactosa, descremada y leche de soya, para cubrir la necesidad, así como de cuajada y diferentes tipos de queso: campesino, descremado o bajo en grasa y doble crema.

6.4. **Postres:** ofrecer a todas las dietas postres variados que acompañen el almuerzo y cena; preparados con frutas naturales brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresa. Incluir flanes, púdines, natillas, esponjados y bizcochos. Disponer permanentemente de variedad de postres dietéticos para los pacientes diabéticos.

6.5. **Refrigerios:** suministrar refrigerios de sal y de dulce, variados de acuerdo con los diferentes tipos de dietas. Presentar ciclo de 6 semanas para su aprobación por parte del nutricionista del HRZ.

Nueves, onces y refrigerios: pueden contener bebida con leche, kumis o yogurt y acompañante cereal o farináceo como galletas, torta, o porqué. Alternar bebidas frías con calientes, frutas y quesos.

Refrigerio Reforzado: de acuerdo a la solicitud. Consta de una bebida con leche 240 c.c., alimento proteico 50 g., porción de 100 g. de fruta y cereal o acompañante 50 g. Su costo corresponde al valor de un desayuno de dieta normal.

6.6. Disponer de sobres de sal y azúcar para acompañar las dietas, según necesidad.

6.7. **Suministro de agua:** a todos los pacientes hospitalizados sin restricción de líquidos, para lo cual se debe ofrecer aproximadamente 150 litros de agua/ semana para la Unidad Funcional de Zipaquirá y 300 litros de agua/semana para el Hospital regional de Zipaquirá, debidamente certificada por el fabricante sin costo adicional. El volumen que sobrepase lo estipulado será facturado.

Atender la solicitud de restricción de líquidos para las diferentes dietas por parte de la (los) Nutricionistas. En ese caso NO SUMINISTRAR JUGOS, reemplazar por fruta en porción, en los tiempos de comida requeridos, incluidos nueves y onces suministrando alimentos sólidos permitidos de acuerdo a la dieta ordenada. Su costo está incluido en el valor de la dieta.

6.8. Utilizar 10 gr. de azúcar /vaso de bebida para un total de 40 gramos máximo al día/ paciente. De grasa: máximo 30 gramos/ día/paciente. El tipo de aceite para las preparaciones debe ser 100% vegetal (maíz, canola, girasol u oliva). No se permiten mezclas de aceites vegetales ni su reutilización. La mantequilla debe llegar en empaque individual comercial debidamente etiquetada.

6.9. **Dieta Semiblanda:** debe presentar textura suave, de fácil masticación, deglución y digestión, baja en grasa, celulosa y residuos. El uso de disgregantes está sujeto a las indicaciones del servicio de fonología. No se permiten frutas ácidas, verduras crudas, frutas enteras y leguminosas. Tampoco, verduras productoras de gases ni alimentos fritos.

6.10. **Dieta Hipoglúcida:** se ofrecerá fraccionada (seis comidas diarias); incluir carbohidratos modificados y contar con edulcorantes artificiales; alto aporte de fibra; frutas y verduras con bajo índice glicémico; **incluir verdura cocida y ensalada cruda al almuerzo y cena.** Los menús de estas dietas deben alternar el cereal y tubérculo.

6.11. **Dieta hipograsa:** fuente de grasa mono y poliinsaturada con aporte de colesterol dietario inferior a 300 mg /día; alimentos asados, cocidos, al vapor o al horno. Ofrecer lácteos descremados y/o derivados descremados, de acuerdo a la prescripción dietaria.

6.12. **Dieta hiposódica:** contenido de sodio menor de **1800 mg/día** (4,5 g de sal). La alimentación debe prepararse sin sal suministrando sobre de sal al paciente en el almuerzo y en la comida de acuerdo a su prescripción dietaria. No está indicado el uso de enlatados ni empaquetados.

6.13. **Dieta para paciente renal:** tener en cuenta modificaciones en el aporte de sodio, potasio y fósforo, restricción de líquidos y otros.

6.14. **Dieta alta en fibra:** todas las dietas pueden ser eventualmente altas en fibra. Estas deben contener fibra soluble e insoluble, entre 30 y 40 gramos al día. Un menú alto en fibra cumple con las siguientes características:

- Ofrecer porción de frutas con alto contenido de fibra en nueves y onces, según solicitud de la Nutricionista, en preparaciones como salpicón, picada o entera.
- Suministrar cereal con fibra al desayuno como All bram, granola o musli (no salvado), para que el paciente lo agregue a la bebida que prefiera.
- El energético del desayuno, nueves, onces debe ser alto en fibra (pan integral, arepa de maíz peto).

6.15. **Dieta líquida clara:** esta es normo sódica, aporta electrolitos y es baja en calorías y grasas. Cumple con las siguientes características:

- Gelatina en presentación sólida; en caso de requerirse, se ordenará líquida.
- Las dietas líquidas claras hipoglúcidas no deben contener azúcar refinado; se suministra gelatina dietética y edulcorante SUCRALOSA o STEVIA en sobres individuales para todas las bebidas.
- Ofrecer alimentos como: consomé de pechuga de pollo o carne, sin grasa, agua de manzana, anís, té negro, agua de panela y de frutas, aromáticas de diferentes sabores. Adicional, dejar una jarra de agua o aromática en la cama del paciente.
- El consomé debe ser claro (sin residuos) y sin grasa: se recomienda usar carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permiten hierbas y especias para realzar el sabor las cuales deben ser retirar al momento de servirse.

6.16. **Dietas Líquida completa o Líquida total espesa:** disponer de suplementos nutricionales completos y módulos de proteínas. Ofrecer refrigerio nocturno **SIN COSTO ADICIONAL.** Incluye bebidas frías o calientes, en la fría se pueden ofrecer helados. Suministro de pitillos en caso de ser requerido.

Para la Gastroclisis y líquidas completas, utilizar suplementos nutricionales y /o módulos de proteína, por lo menos dos veces al día, de tal forma que se garantice un aporte nutricional adecuado, sin que se genere costo adicional.

6.17. **Gastroclisis artesanales:** para alimentación por sonda deben cumplir con los requerimientos nutricionales, volumen establecido y con la condición higiénico sanitaria y rotulado de acuerdo a la norma.

6.18. **Dietas complementaria y pediátrica:** ajustar características y porciones de acuerdo a los diferentes grupos de edad y esquema de alimentación complementaria. Las dietas para niños menores de un (1) año deben incluir bebidas con fórmula láctea de primer y segundo semestre según requerimiento y patología, para mayores de un año dos bebidas lácteas independientemente de las nueves y onces, sin que generen costo adicional. Cumplir con las siguientes características:

- Uso mínimo de adición de sal y azúcar; consistencia muy blanda como molidas o en purés, excepto las pastas, sin grasas ni condimentos.
- Las verduras en diferentes preparaciones y texturas, se puedan ofrecer en preparaciones tipo purés.
- El huevo se inicia de acuerdo a la prescripción de la Nutricionista o el Pediatra.
- Ofrecer fórmula láctea de continuación, en concentración normal en pacientes de 6 meses a 1 año de edad y leche entera de vaca sólo hasta después de los 12 meses.
- Preparar los licuados con proteína (carne roja magra o pollo sin piel ni grasa), hortaliza verde y amarilla, cereales, tubérculos, leguminosas, aceite vegetal y demás aderezos, poco antes de su suministro para evitar cambio en sus características organolépticas.
- No se permite el suministro de frutas ácidas, fresa, ni leche de vaca en Complementarias I y II

El costo de nueves y onces de las dietas complementarias y pediátricas está incluido en el valor de cada dieta.

6.19. **Dietas pediátricas:** cumplir con las especificaciones de alimentos permitidos para cada grupo de edad según inicio de alimentación complementaria (inicio de arroz, farináceo, lácteo, huevo, pescado, etc.). Presentar ciclo de minutas (refrigerios) mínimo de 4 semanas diferente al de adultos, con preparaciones llamativas, vistosas, decoradas y variadas. No suministro de jugos ácidos.

6.20. **Dietas vegetarianas:** disponer de una reserva de fuentes de proteína vegetal como carne y soja, No se permite el uso de fuentes de origen animal. Limitar el aporte de leguminosas a lo indicado.

6.21. **Donantes del banco de sangre:** el contratista suministrará los refrigerios conforme a necesidad. Un refrigerio consiste en un (1) jugo de fruta empacado en tetra pack por 200 c.c. y un paquete de galletas de sal. El costo se estipula en la propuesta económica.

6.22. Presentar ciclo de menús de un mes – almuerzos dieta normal, para médicos internos y madres canguro en alojamiento conjunto, que incluya preparaciones especiales. Para efecto de pago tenerse en cuenta en la propuesta económica lo correspondiente a la dieta normal.

7. ENSAMBLAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS

7.1. La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por personal profesional idóneo **del CONTRATISTA**.

7.2. Las dietas deben ser distribuidas en los diferentes servicios y entregadas al paciente en la cama.

7.3. La temperatura de los alimentos al momento de salir del servicio debe ser la establecida en **el manual de procedimientos**, garantizando las características organolépticas y control de la proliferación bacteriana.

7.4. LAS DIETAS deben salir **DEBIDAMENTE ENSAMBLADAS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS**, en bandejas, rotuladas con el número de cama y tipo de dieta **SEGÚN PRESCRIPCIÓN DIETARIA**, servilletas, mezcladores, juego de cubiertos completo, pitillos, vajilla en perfecto estado y demás elementos necesarios para su consumo de acuerdo a la condición clínica del paciente, capacidad de deglución y masticación y transportadas en carros termos- bandejeros que garanticen la temperatura (60 – 80°C) y calidad de los alimentos.

7.5. Es responsabilidad del **CONTRATISTA** la correcta y oportuna distribución de las **DIETAS PRESCRITAS** (incluida la distribución de nueves, onces y de refrigerios para los pacientes que lo requiera), en los horarios estipulados. El contratista debe asegurar que la distribución de dietas se realice por una auxiliar de dietas en cada uno de los servicios de hospitalización.

7.6. El contratista debe proporcionar los **CARROS TERMOS** necesarios para la prestación óptima del servicio de alimentación en las dos sedes. Deben cumplir las condiciones técnicas para el traslado de los alimentos, fáciles de maniobrar, que no generen ruido al desplazarse, equipado con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura (termostato) de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida; de material que conserve la temperatura durante el tiempo crítico de la entrega de las dietas.

7.7. El contratista debe garantizar que el menaje y demás utensilios estén en perfecto estado, no se permiten piezas despicadas, incompletas, o torcidas. El material de la vajilla y cubiertos en material desechable (aislados y UCIs), vasos con tapa, cubiertos de pasta gruesa, cuyo costo se entiende incluido dentro el proceso ofertado.

7.8. La temperatura para las preparaciones frías debe encontrarse entre 4° C a 6° C.

7.9. La loza utilizada para la distribución de alimentos en el servicio de pediatría no debe ser de porcelana.

7.10. Se permite el uso de vasos para el suministro de agua en polipropileno o material desechable, con capacidad para 7 onzas.

7.11. Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla, deben ser de material liviano, de fácil lavado, desinfección y no generar ruido al desplazarlos.

8. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (CONTRATISTA)

8.1. El Hospital ejercerá estricta supervisión y control en el desarrollo de todas las actividades generadas para el cumplimiento del contrato: Recepción de materia prima; Manipulación; Preparación; Técnicas de conservación de alimentos; Almacenamiento; condición higiénico sanitaria de áreas físicas.

8.2. El Servicio de Alimentación debe contar con la presencia de 1 Nutricionista - Dietista y un profesional administrativo o Nutricionista administrativa con experiencia en servicios de alimentación que supervisen durante todo el horario establecido el funcionamiento del servicio.

8.3. El contratista debe elaborar, aplicar y analizar encuestas de satisfacción semestralmente en las dos sedes, de tal forma que se identifique la percepción de los usuarios del servicio y dar a conocer al nutricionista encargado en el HRZ los respectivos resultados quince (15) días después de haberse realizado, efectuando el plan de mejora correspondiente.

8.4. El contratista se compromete a dar solución a las PQRSD relacionadas con la prestación del servicio a la mayor brevedad posible.

8.5. Guardar diariamente, en congelación durante 72 horas, una muestra del menú del día y rotulado principalmente proteína y verduras), con el fin de realizar análisis en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para controles microbiológicos. En presencia de algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos, el Contratista asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.

8.6. Los alimentos que salgan del servicio de alimentación no deben ser regresados.

8.7. Si al momento de entregar la dieta el paciente hospitalizado no está en su habitación, por encontrarse en procedimiento en áreas internas o externas del hospital, la dieta debe guardarse en el servicio de alimentos, de tal manera, que a su regreso esta se le suministre en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación será realizada por las nutricionistas asistenciales o el personal de enfermería del respectivo servicio, verbal o telefónicamente.

8.8. El contratista debe iniciar la recolección de bandejas y desperdicios, en todos los servicios, máximo 60 minutos después de la distribución. La recolección se realizará cumpliendo la buena práctica higiénico sanitaria, evitando contaminación cruzada e incomodidad al paciente y demás personas por causa de ruido. Durante la noche no debe reposar en los servicios o habitaciones elementos como bandejas, vajillas y cubiertos.

8.9. Aplicar el **Plan de Saneamiento Básico del Servicio de Alimentación, Limpieza y desinfección de áreas hospitalarias y demás que correspondan**, manuales y procedimientos institucionales publicados en ALMERA en coherencia con la normatividad vigente. Estos y otros como el Ciclo de minutas; Manual de dietas; Manual de estandarizaciones; Manual de funciones; Plan de capacitación, deben estar disponibles en el área.

8.10. El horario del suministro de los diferentes servicios en las dos sedes es el siguiente:

PACIENTES:

Desayuno	08:00 a.m.	a	09:00 a.m.
Nueves	10:00 a.m.	a	10:30 a.m.
Almuerzo	12:00 a.m.	a	01:00 p.m.
Onces	03:00 p.m.	a	03:30 p.m.
Cena	05:00 p.m.	a	06:00 p.m.
Refrigerio nocturno	07:00 p.m.		

PERSONAL MEDICO INTERNOS HOSPITAL:

Almuerzo	12:15	a	1:00 pm
----------	-------	---	---------

MAMAS CANGURO

Almuerzo	12: 15	a	1:00 pm
----------	--------	---	---------

EL CONTRATISTA ES RESPONSABLE DE ATENDER VISITAS DE ENTES DE CONTROL INTERNOS O EXTERNOS Y RESPONDER AMONESTACIONES O SANCIONES relacionados con el funcionamiento del Servicio de Alimentación.

9. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

9.1. El transporte de alimentos se debe realizar en vehículos que aseguren su calidad bacteriológica y nutricional, condiciones de temperatura de acuerdo con su naturaleza (conservación en caliente o refrigeración) y demás condiciones higiénico sanitarias de acuerdo a la norma hasta la entrega en la sede correspondiente, Artículo 29 del Decreto 2674 de 2013 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte:

- Para alimentos refrigerados, la unidad debe garantizar que se conserve una temperatura de **4°C +/- 2°C** y estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o el sistema de enfriamiento de los productos.

- La unidad de transporte estará equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible. En caso de vehículos sin unidad de medición, se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos debidamente calibrado.
- Garantizar que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan la acumulación de residuos, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga alimentos.

10. PLANILLAS TOTALIZADORAS DE DIETAS (CONTRATISTA)

10.1. El total del suministro diario de desayunos, nueves, almuerzos, onces, comidas y refrigerios nocturnos a pacientes, debe ser registrado diariamente en las planillas totalizadoras de dietas, **sin tachones ni enmendaduras**. Dichas planillas serán contrastadas con la solicitud de dietas realizada por las nutricionistas. Estas son el soporte incuestionable de la prestación del servicio contratado y soporte para el pago mensual del servicio.

10.2. La planilla para la facturación del suministro de alimentación a los médicos internos, debe especificar la fecha, tipo de comida y firma de quién toma el servicio y ser avalada por el servicio de nutrición para ser facturado.

10.3. El contratista debe estar en capacidad de instalar un sistema de información automatizado que permita el acceso, control y facturación diaria y mensual del servicio prestado a pacientes hospitalizados.

11. PERSONAL AUXILIAR, TÉCNICO Y PROFESIONAL PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

11.1. **El Contratista** debe contratar a su cargo y riesgo todo el personal necesario para la prestación del servicio de alimentación a pacientes, lactario y médicos internos. Al inicio del contrato se deben presentar a la supervisora en el Hospital Regional de Zipaquirá, las hojas de vida completas con los requisitos solicitados del personal, incluyendo supernumerarios, con los horarios y turnos estipulados, manual de funciones por cargo y responsabilidades.

11.2. El Administrador(a) de Servicio de Alimentos, debe ejercer funciones relacionadas con la planeación, dirección, supervisión y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en aspectos técnicos y de calidad solicitadas en las dos sedes hospitalarias, por lo tanto debe estar presente todos los días en horario diurno, alternando siempre en las dos sedes hospitalarias. Este debe presentarse diariamente con las Nutricionistas con el fin de actualizar novedades.

11.3. La Nutricionista del contratista o en su defecto la persona idónea que la reemplace, debe estar presente en el ensamble y distribución de dietas, mínimo en los tres tiempos de comidas, en un horario de 6:00 a.m. a 6:00 p.m.

11.4. **El contratista** debe permanecer al día con todos los pagos correspondientes a la contratación del personal como: nomina, seguridad social, salud y parafiscales.

11.5. El personal contratado (por el contratista) debe estar dotado de uniformes y elementos de protección personal y bioseguridad completos (vestido camisero de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, zapatos de color blanco y botas de caucho, polainas y demás requeridos de acuerdo a las áreas de trabajo y normatividad). El costo de uniformes y dotación es de total responsabilidad del contratista.

11.6. Todo el personal (administrador, nutricionista, etc.) que labore y/o ingrese al servicio de alimentos debe portar los elementos de protección personal y de bioseguridad (uniforme o blusa blanca, tapabocas, gorro, etc.)

11.7. Cuando se vincule personal nuevo, el contratista deberá informar por escrito a las supervisoras del contrato de la nueva vinculación (aún en periodo de prueba), adjuntar los documentos exigidos, y portar el uniforme completo de la empresa.

11.8. El personal debe recibir capacitación continua a cargo del **CONTRATISTA**, sobre normatividad, procesos de manipulación, conservación, producción, distribución de la alimentación y calidad del producto final, entre otros que se consideren necesarios.

11.9. El personal debe mostrar excelente presentación personal y portar escarapela con foto, debidamente laminado y colocado a la altura del pecho que lo identifique como personal del contratista y el servicio que presta.

11.10. Desde el inicio del contrato el personal debe poseer carnet de "Manipulador de Alimentos" vigente y certificado médico (exámenes de laboratorio KOH uñas, frotis de garganta, coprológico, serología y titulaciones de hepatitis B) que acredite que se está apto para manipular alimentos. Los documentos deben reposar en las hojas de vida de cada funcionario. La periodicidad de estos se rige por la norma vigente de la Secretaría de Salud, y/o Ministerio de la Protección Social. Su cumplimiento estará vigilado por el área encargada en el HRZ.

11.11. El trato que el contratista brinde a pacientes, familia, visitantes y a su personal, será amable, respetuoso y cordial.

11.12. El Hospital, a través de la supervisión del contrato podrá solicitar el cambio de personal (operativo o profesional) que a su juicio no convenga para los intereses de la institución. A su vez, el contratista dará aviso oportuno sobre egresos e ingresos de este personal, acreditando los requisitos enunciados los cuales deben ser presentados al nutricionista supervisor (a) en el HRZ.

11.13. Todo el personal del contratista debe estar capacitado en relaciones humanas, atención y servicio al cliente y demás temas relacionados con el objeto del contrato. **EI CONTRATISTA** debe desarrollar actividades de bienestar y capacitación adhiriéndose a los programas del Hospital.

12. REQUISITOS DE PERSONAL (CONTRATISTA)

12.1. Para el funcionamiento del servicio de alimentación y lactario en el HRZ y UFZ se debe contar mínimo con:

1 Nutricionista - Dietista

1 Nutricionista o Administrador

1 Chef

Auxiliares de cocina en cantidad suficiente para cubrir con calidad las actividades propias del servicio en las dos sedes.

Auxiliares de dietas o camareras en cantidad suficiente para cubrir con calidad las actividades propias del servicio en las dos sedes. El personal asignado para la distribución de dietas debe tener mínimo cuarto (4º) año de bachillerato y deben acreditar conocimientos teórico-práctico en cocina para ejercer su cargo.

4 Auxiliares de enfermería (mínimo) para cubrir el servicio del lactario 24 horas/día en el Hospital Regional de Zipaquirá y/o 12 horas en la Unidad Funcional de Zipaquirá.

12.2. Requisitos de profesionales:

Administrador Certificar título y acta de grado, Registro profesional, deberá tener experiencia probada en Servicios de Alimentos mínimo de 1 año.

Profesional en Nutrición Certificar título y acta de grado, Registro profesional. Deberá coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación y del anexo técnico y las normas de procedimientos. Experiencia en servicio de alimentos mínimo de 1 año.

12.3. Requisitos personal operativo:

Auxiliares de cocina y camareras deben tener mínimo un año de experiencia en servicios de alimentación en Instituciones hospitalarias de tercer nivel.

Jefe de cocina y/o chef: acreditar conocimientos teórico-prácticos en cocina; experiencia laboral mínima de dos años en Instituciones hospitalarias de tercer nivel.

Auxiliar de lactario: certificación que lo acredite como auxiliar de enfermería y experiencia laboral mínima de un año en Instituciones hospitalarias de tercer nivel.

12.4. Se recomienda contar con un Manual de funciones coherente con los cargos estipulados en la estructura organizacional con los siguientes datos: cargo, nivel de autoridad, funciones, requisitos educativos, experiencia requerida y conocimientos. Dicho manual se deberá entregar al inicio de la ejecución del contrato junto con el plan de capacitación al personal.

13. AREA FÍSICA, DOTACIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE (CONTRATISTA)

13.1. El Hospital entregará al contratista, con carácter devolutivo, los locales y/o área de cocina, con los servicios de acueducto, alcantarillado, luz y gas en funcionamiento, siendo el contratista el responsable de las adecuaciones para la ejecución del contrato.

13.2. El Hospital entregará al contratista, con carácter devolutivo el mobiliario y equipos de cocina; **EL CONTRATISTA** será el responsable de completar la dotación y adecuar por su cuenta las instalaciones con los

muebles, equipos, menaje elementos de cocina, vajilla, etc., para la realización de todo el proceso: recibo, almacenamiento, producción, empaque, ensamble, conservación, distribución y transporte de dietas y/o productos alimenticios (calientes, fríos o congelados) cumpliendo los requisitos establecidos en la norma vigente, mediante acta que formará parte integral del contrato. Los equipos y menaje deben estar permanentemente en perfecto estado, sin deterioro (soluciones de continuidad, abolladuras, ni tornillos sueltos alambres, u otra sustancia que pueda provocar contaminación física, etc.)

13.3. El contratista es directamente responsable de realizar las adecuaciones, mantenimiento correctivo y preventivo de todas las **ÁREAS FÍSICAS** entregadas y utilizadas por este: **Resolución 2674 de 2013**, para dar cumplimiento al alcance del contrato. Presentar cronograma con los registros correspondientes al área encargada en el HRZ y en la UFZ.

13.4. El contratista será directamente responsable del mantenimiento preventivo, correctivo de todos los **EQUIPOS** los de su propiedad o los entregados por el hospital, presentando un cronograma al responsable de esta labor en el HRZ y a Activos fijos en Unidad Funcional de Zipaquirá, o administrativo que corresponda, garantizando el cumplimiento de la **Resolución 2674 de 2013**.

13.5. El contratista se compromete a la terminación del contrato del suministro de alimentación y sin requerimiento alguno, a devolver los locales, equipos y elementos de cocina que fueron entregados en el inventario inicial en buenas condiciones salvo el deterioro natural por el uso, lo cual quedará registrado en el acta de entrega.

13.6. La entrada de los proveedores debe ajustarse a los horarios establecidos por el HRZ y cumplir con las BPM y lineamientos de la Secretaría de Salud para sus productos (transporte, empaque y rotulado, temperatura) e instalaciones (Concepto sanitario).

14. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y ÁREAS FÍSICAS UTILIZADOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (CONTRATISTA).

14.1. El aseo general, limpieza y desinfección, de equipos, dotación e instalaciones físicas utilizadas para la prestación del servicio, estará a cargo del contratista cumpliendo con la normatividad vigente (condición higiénico sanitaria exigida por el ente de vigilancia externo e interno); Estas disposiciones incluyen fumigación semanal y/o quincenal por cuenta del contratista, lavado y desinfección de la trampa de grasa, campanas y ductos extractores, aplicación del **Plan de Saneamiento Básico del servicio de Alimentación, procedimiento de limpieza y desinfección de áreas, manejo de residuos, control de plagas, roedores y rastreros y abastecimiento de agua de acuerdo a los procedimientos establecido en la institución.**

14.2. El contratista cumplirá con lo presentado en la oferta, en concordancia con lo establecido por la Secretaria de Salud (Resolución 2674/2013), Ministerio del Medio Ambiente (Res. 0300, abril/98 y Decreto 2676 dic /97; manual de procedimientos para la gestión integral de residuos hospitalarios y similares de Colombia, Ministerio del Medio Ambiente y Protección Social, junio 2000) y demás normas que las adicionen o modifiquen.

14.3. La limpieza y desinfección del área de cocina, bodega, despensa y cocinetas periféricas, deben ser realizada por el personal del contratista de acuerdo a normas de Bioseguridad e higiene y al procedimiento de limpieza y desinfección establecidas para las dos sedes.

14.4. El contratista debe seguir la ruta epidemiológica del contratante. Los desperdicios de alimentos no se utilizarán para lavazas de engorde de animales y se someterán a desnaturalización antes de su eliminación final. El contratista será responsable de la recolección, clasificación y evacuación diaria de los residuos sólidos y líquidos.

15. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

15.1. El contratista debe realizar los análisis microbiológicos cada seis meses en las dos sedes (agua, ambientes, alimentos crudos y procesados, superficies de áreas de trabajo, frotis de manos del personal y los que se considere necesarios, tanto del servicio de alimentación como en el lactario (fórmulas lácteas) en cumplimiento de la norma. **La primera toma de muestras debe ser realizada a los 15 días calendario del inicio del contrato.** La toma y resultados de estos será reportado al nutricionista encargada en el HRZ. El contratista será el responsable del plan de mejora e implementación en caso de ser necesario.

15.2. El Hospital puede programar toma de muestras y procesos de auditoría a fin de vigilar las buenas prácticas de manufactura y la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos o como resultado de PQRSD instauradas por parte de los usuarios (cultivos adicionales fisicoquímicos, organolépticos y microbiológicos)

16. CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE LACTARIO (CONTRATISTA)

16.1. El Hospital entregará el área física del lactario para la preparación, suministro y distribución de fórmulas lácteas y formulas enterales.

16.2. El servicio/día lactario tiene un valor fijo tal como se estipula en la Invitación a cotizar.

16.3. El contratista debe suministrar la totalidad de las fórmulas lácteas líquidas en la concentración y cantidad de acuerdo a la necesidad de los neonatos o pacientes pediátricos hospitalizados:

Fórmulas de iniciación: 0 – 6 meses.

Fórmulas de continuación: 6 – 12 meses.

Fórmulas para niños: mayores de 1 año.

Fórmulas especiales: para prematuros, antirreflujo, de soya, libre de lactosa o según patología.

Para los neonatos de bajo peso se requieren formulas líquidas.

16.4. El contratista dotara esta área con los elementos y menaje necesario al momento del inicio del contrato para la puesta en práctica de todos los procesos que garanticen calidad e inocuidad del producto suministrado.

16.5. El contratista es responsable del manejo del lactario de acuerdo a la normatividad vigente para dicha área, de los procesos de limpieza y desinfección de áreas físicas y elementos, manipulación, preparación y suministro de fórmulas lácteas y leche materna, uso de elementos de protección personal y bioseguridad aplicando los procedimientos contenidos en el Manual del Lactario institucional, de tal manera que garantice la calidad y seguridad del producto ofrecido.

16.6. El servicio de lactario se presta las veinticuatro (24) horas del día de lunes a domingo (incluyendo festivos) de forma interrumpida en el HRZ y doce horas en la UFZ, para lo cual el contratista debe contar con el número suficiente de auxiliares de enfermería.

17. SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA PRESTACIÓN EDL SERVICIO

17.1. El Hospital a través del Área de Nutrición y Dietética y /o supervisión del contrato, ejercerá estricta supervisión y control al cumplimiento total del contrato, desde la recepción de materia prima, insumos utilizados en la preparación de los alimentos, técnicas de conservación de alimentos, almacenamiento, áreas de preparación, áreas de cocción, distribución, las condiciones de aseo de las áreas físicas, personal e implementos de cocina.

17.2. Se solicita al contratista entregar en la Oficina de Nutrición y Dietética, al inicio del contrato, en medio magnético, todos los documentos solicitados.

17.3. Por parte del Hospital se aplicarán encuestas de satisfacción al usuario. A partir de los resultados se tomarán acciones de mejora. En caso de necesidad, el contratista debe comprometerse a substituir los alimentos o preparaciones que tengan aceptabilidad inferior al 80%; las acciones correctivas se planearán conjuntamente en un lapso de tiempo no mayor de 8 días.

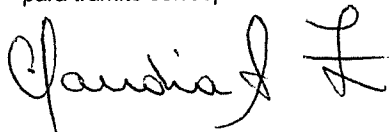
17.4. Mensualmente se llevará a cabo una reunión con la participación de los profesionales del contratista y el área de Nutrición y dietética del Hospital y /o supervisión, con el fin de evaluar los servicios prestados estableciendo los compromisos pertinentes para lo cual se levantará acta con las correspondientes firmas.

El contratista atenderá las instrucciones, siempre dentro de los términos del contrato y los de referencia de la Convocatoria.

19. SERVICIOS PÚBLICOS HRZ Y UFZ

19.1. El Contratista se obliga a cancelar el valor estipulado en la invitación correspondiente de los servicios públicos consumidos durante la prestación del servicio, es importante mencionar que ninguna de las dos sedes cuenta con contadores independientes para el área del servicio en mención.

19.2. Estos valores deben ser cancelados mensualmente por el contratista en el HRZ. Adjuntar recibo de pago para trámite correspondiente de la facturación mensual.



CLAUDIA SOCORRO ZAMBRANO SARMIENTO
Líder Proyecto Nutrición
ESE Hospital Universitario de La Samaritana