

## ANEXO 3

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR HOSPITAL REGIONAL DE ZIQAQUIRÁ (HRZ)- UNIDAD FUNCIONAL DE ZIQAQUIRÁ (UFZ)

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.

Para la presente Convocatoria Pública **EI PROPONENTE debe:**

1. **Anexar análisis nutricional 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 del ICBF por grupo de alimentos para las diferentes edades y estados fisiológicos y tabla de composición de alimentos.
2. Presentar la **relación del personal y cargos** que darán cumplimiento al objeto del contrato.
3. Adjuntar certificación del compromiso sobre el estricto cumplimiento de las condiciones técnicas estipuladas en este anexo.

#### I. CONDICIONES TECNICAS MINUTA

**EL CONTRATISTA** debe cumplir con las siguientes condiciones:

**En la primera semana luego del inicio del contrato, el ciclo de minutas y derivación de dietas debe ser aprobado por el (la) nutricionista asignado en el HRZ, de igual forma, el ciclo de nueves y onces para los diferentes tipos de dietas.**

- El ciclo de minutas para pacientes corresponde a seis semanas. Debe contener preparaciones variadas y de comprobada aceptación, variedad de alimentos, colores y sabores, en cumplimiento del Manual de dietas y los principios de dietoterapia. El ciclo deberá cambiarse cada seis (6) meses, previa aprobación de la (el) nutricionista supervisora en el HRZ.
- **El Manual de dietas y estandarización de recetas se debe presentar a la (el) ND supervisora del HRZ la semana posterior al inicio del contrato,** Estos documentos deben permanecer en el servicio de alimentación para su consulta, análisis y evaluación de las dietas ofrecidas a los pacientes.
- **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.
- Los cambios al ciclo de menús deben ser esporádicos (máximo tres por semana) e informados por escrito al nutricionista del HRZ responsable de la supervisión anticipadamente para su aprobación.
- 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.
- Las fichas técnicas de los alimentos, que la requieran, deben estar disponibles cuando sean solicitadas por la supervisión.
- La nutricionista supervisora del HRZ llevará a cabo ocasionalmente, en campo y al azar, la evaluación cualitativa y cuantitativa de algunas dietas ya elaboradas.
- El proponente debe contar con un plan de contingencia que garantice el cumplimiento del contrato en casos de emergencia.



051



SC5520-1



Carrera 8 No. 0 – 29 Sur. Tels. 4077075

[www.hus.org.co](http://www.hus.org.co)

*“Red samaritana, Universitaria, Segura y Humanizada”*

05GIS15-V6

## II. TIPO DE DIETAS

El **PROPONENTE** debe presentar en la propuesta **ÚNICAMENTE 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: Blanda, Semiblanda, Hiposódica, Hipoglúcida, Hipograsa, Hipercalórica, Hiperprotéica, Renal, Astringente, Líquida total, Líquida total espesa, Líquida clara, Pediátrica, Complementaria I (6 a 8 meses de edad), Complementaria II (9 a 11 meses de edad), Complementaria III (12 a 24 meses de edad) Y Gastroclisis.

## III. DISTRIBUCION CALORICA

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%.

La distribución de macronutrientes en las diferentes dietas se muestra en la siguiente tabla:

**DISTRIBUCION CALORICA DE DIETAS**

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

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



051



SC5520-1



Carrera 8 No. 0 – 29 Sur. Tels. 4077075

[www.hus.org.co](http://www.hus.org.co)

“Red samaritana, Universitaria, Segura y Humanizada”

05GIS15-V6

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.**

#### IV. RECOMENDACIONES TIPO DE DIETAS Y COMPOSICIÓN:

- Respecto a la carne: 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 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.
- Incluir de forma alterna en el menú carnes roja y blanca (pierna, perril o pechuga); pescado (2) veces por semana (filete de róbalo, bagre o trucha), porción/ 100 gramos después de cocido. Las dietas pediátricas no incluyen pescado.
- El desayuno debe ofrecer diferentes fuentes de proteína (huevo, queso y carne).
- Acompañar con postres variados todas las dietas, a la hora del almuerzo y comida, preparados con frutas naturales brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresa, al almuerzo y comida. Se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos. Disponer permanentemente de variedad de postres dietéticos para los pacientes diabéticos.
- 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 el nutricionista del HRZ.
- Las nueves, onces y refrigerios para pacientes pueden contener bebida con leche, kumis o yogurt y acompañante cereal o farináceo como galletas, torta, o ponqué. Alternar bebidas frías con calientes, frutas y quesos. Disponer de leche en polvo, leche deslactosada, descremada, o de soya para los pacientes y usuarios que lo requieran.
- Disponer de sobres de sal y azúcar para acompañar las dietas, según necesidad.
- Ofrecer agua a todos los pacientes hospitalizados sin restricción de líquidos, para lo cual se debe suministrar aproximadamente 150 litros de agua/ semana para la UFZ y 300 litros de agua/semana para el HRZ, debidamente certificada por el fabricante sin costo adicional. El volumen que sobrepase lo estipulado será facturado.
- En caso de restricción hídrica, se suministrará fruta (en porción) en reemplazo de jugo, en los tiempos de comida que se requiera, o cuando lo soliciten las Nutricionistas del HRZ.
- 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 manteca debe llegar en empaque individual comercial debidamente etiquetada.
- La dieta SEMIBLANDA debe presentar una 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 fonoaudiología. No se permiten frutas ácidas, verduras crudas, frutas enteras y leguminosas. Tampoco, verduras productoras de gases y alimentos fritos.
- La 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.
- La fuente de grasa de dietas HIPOGRASAS puede ser mono y poliinsaturada con aporte de colesterol dietario inferior a 300 mg /día; los alimentos asados, cocidos, al vapor o al horno. Ofrecer lácteos descremados y/o derivados descremados, de acuerdo a la prescripción dietaria.
- El contenido de sodio en la dieta HIPOSÓDICA no debe sobrepasar 2000 mg/día. 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 o empaquetados.



051



SC5520-1



Carrera 8 No. 0 – 29 Sur. Tels. 4077075

[www.hus.org.co](http://www.hus.org.co)

“Red samaritana, Universitaria, Segura y Humanizada”

05GIS15-V6

- Para el paciente RENAL, tener en cuenta modificaciones en el aporte de potasio, fósforo, restricción de líquidos y otros.
- Las dietas ALTAS EN FIBRA deben llevar frutas enteras, adición de cereal al desayuno y porción de verdura cocida y adición de ensalada cruda al almuerzo y cena.
- Disponer de suplementos nutricionales completos y módulos de proteínas para las dietas LÍQUIDA COMPLETA o LÍQUIDA TOTAL ESPESA. Además:
  - Ofrecer refrigerio nocturno sin costo adicional.
  - Incluye bebidas frías o calientes, en la fría se pueden ofrecer helados.
  - 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.
- **Las mezclas para alimentación por sonda deben cumplir con los requerimientos nutricionales y volumen establecido. Cumplir con la condición higiénico sanitaria y rotulado.**
- Las características y porciones de las dietas COMPLEMENTARIA Y PEDIÁTRICA, deben ajustarse 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 independiente de nueves y onces sin que generen costo adicional.
- Las preparaciones de dietas complementarias deben ser variadas y atractivas, con mínima adición de sal y azúcar, de consistencia blanda. En el servicio de pediatría no se deben suministrar jugos ácidos.
- Para los 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.

## V. ENSAMBLAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS

- La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por los profesionales nutricionistas del **CONTRATISTA**
- **Las dietas deben ser distribuidas en los diferentes servicios y entregadas al paciente en la cama**
- El ensamblaje del número de bandejas corresponde a la capacidad del carro termo.
- 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 puntos críticos para evitar contaminación de los alimentos.
- Los alimentos deben salir porcionados, empacados, cubiertos y envasados desde el servicio de alimentación, ensamblados en bandejas, rotuladas con el número de cama y tipo de dieta, 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 y calidad de los alimentos.
- Las unidades de transporte estarán equipadas con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible. La temperatura de los alimentos calientes debe estar en los rangos de 60 a 80° centígrados. Las ensaladas, bebidas frías y postres deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados en recipientes desechables con tapa y/o cubiertos y debidamente rotulados.
- El contratista debe disponer de loza y cubiertos, además de recipientes desechables para los pacientes que según su patología y estado lo requieran, igualmente para el paciente que por algún motivo no se encuentre en su habitación a la hora de la distribución de la comida sin que esto genere costo adicional. Se recomienda el uso de vaso metálico para los pacientes que no se encuentren aislados.
- La loza utilizada para la distribución de alimentos en el servicio de pediatría no debe ser de porcelana.



Carrera 8 No. 0 – 29 Sur. Tels. 4077075

[www.hus.org.co](http://www.hus.org.co)

“Red samaritana, Universitaria, Segura y Humanizada”

05GIS15-V6

- 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.

## VI. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (CONTRATISTA)

- El Hospital ejercerá estricta supervisión y control al cumplimiento de todas las actividades generadas para el cumplimiento del contrato: Recepción de materia prima, control de calidad, manipulación, preparación, técnicas de conservación de alimentos, almacenamiento, estado y condición higiénica de áreas físicas. Los procedimientos establecidos deben estar documentados en el **Plan de saneamiento básico del servicio de alimentos, Plan de capacitación y demás que correspondan** bajo los lineamientos de la normatividad deben ser de libre y fácil acceso y/o reposar en el servicio de alimentación.
- 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.**
- El contratista debe realizar, aplicar y analizar encuestas de satisfacción semestralmente, 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 pertinente.
- El contratista se compromete a dar solución a las quejas y reclamos que se presenten relacionados con la prestación del servicio a la mayor brevedad posible.
- Como norma de seguridad, el contratista deberá diariamente tomar muestras testigo de las preparaciones de la proteína, verduras y ensaladas. Rotular y almacenar en refrigeración por 72 horas, con el fin de realizar los análisis en caso necesario.
- Los alimentos que salgan del servicio de alimentación no deben ser regresados.
- 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 al regreso de este se le suministre la dieta 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.
- Posterior al consumo de alimentos por parte del paciente, 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 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.

El contratista debe aplicar el sistema de aseguramiento y control de calidad e Implementar el sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos a todo el proceso, desde la preparación hasta la recolección de residuos.

Como se mencionó anteriormente, los siguientes documentos, elaborados de acuerdo a la normatividad vigente para los establecimientos que manejan alimentos y servicios de alimentación, deben reposar y estar disponibles en el área: Plan de saneamiento básico del servicio de alimentos; Ciclo de minutas; Manual de dietas; Manual de estandarizaciones; Manual de funciones; Plan de capacitación.

Horario de distribución de alimentos a pacientes:



051



SC5520-1



Carrera 8 No. 0 – 29 Sur. Tels. 4077075

[www.hus.org.co](http://www.hus.org.co)

“Red samaritana, Universitaria, Segura y Humanizada”

05GIS15-V6

Desayuno	8:00 am.	a	9:00 am.
Nueves	10:00 am.	a	10:30 am.
Almuerzo	12:00 am.	a	1:00 pm.
Onces	3:00 pm.	a	3:30 pm.
Cena	5:00 pm.	a	5:30 pm.
Refrigerio nocturno	7:00 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.

### VII. PLANILLAS TOTALIZADORAS DE DIETAS (CONTRATISTA)

- 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 del HRZ. Estas son la documentación fehaciente de la prestación del servicio contratado y soporte para el pago mensual del servicio.
- 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.
- 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.

### VIII. PERSONAL AUXILIAR, TÉCNICO Y PROFESIONAL PARA PRESTACION DEL SERVICIO

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 nutricionista encargada en el HRZ, las hojas de vida completas con los requisitos solicitados del personal, incluyendo supernumerarios, para el desarrollo del contrato; con los horarios y turnos estipulados, manual de funciones por cargo y responsabilidades.
2. **EL CONTRATISTA** debe permanecer al día con todos los pagos correspondientes a la contratación del personal como: nomina, seguridad social, salud y parafiscales.
3. 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.
4. 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. Se debe presentar en la primera semana, luego del inicio del contrato un plan completo de capacitación al personal, adjuntando el cronograma correspondiente al periodo de desarrollo del contrato, con las actividades, temas, objetivos y metodología.
5. 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.
6. Desde el inicio del contrato el personal debe poseer carnet de "Manipulador de Alimentos" vigente, certificado médico que acredite que se está apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio KOH uñas, frotis de garganta, coprológico, serología y titulaciones de hepatitis B. Los resultados deben estar reportados en las hojas de vida de cada funcionario. Los exámenes médicos y de laboratorio periódicos del personal para la prestación del servicio se registrarán



051



SC5520-1



Carrera 8 No. 0 – 29 Sur. Tels. 4077075

[www.hus.org.co](http://www.hus.org.co)

"Red samaritana, Universitaria, Segura y Humanizada"

05GIS15-V6

estrictamente bajo las normas vigentes de la Secretaria de Salud, y/o Ministerio de la Protección Social, a cargo del **CONTRATISTA**. Su cumplimiento estará vigilado por el área encargada en el HRZ.

7. El trato que el contratista brinde a pacientes, familia, visitantes y a su personal, será amable, respetuoso y cordial.
8. El Hospital, a través de la supervisión del contrato podrá exigir el cambio del personal (operativo o profesional) que a su juicio no convenga para los intereses de la institución. El contratista deberá avisar oportunamente los cambios de personal y al ingreso de otros, acreditar las mismas condiciones requeridas y presentarlas oportunamente al nutricionista encargado en el HRZ.
9. 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. El **CONTRATISTA** debe desarrollar actividades de bienestar y capacitación adhiriéndose a los programas del Hospital.

## IX. REQUISITOS DE PERSONAL (CONTRATISTA)

Para el funcionamiento del servicio de alimentación y lactario en el HRZ 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.
- Auxiliares de dietas o camareras en cantidad suficiente para cubrir con calidad las actividades propias del servicio.
- Auxiliares de enfermería para cubrir con calidad el servicio del lactario 24 horas/día.

### Profesionales:

- **Certificar título** y acta de grado, Registro profesional, certificado de experiencia de 1 año en el manejo de servicio de Alimentos Hospitalarios.

### 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.

## X. AREA FISICA, DOTACION DE EQUIPOS Y MENAJE (CONTRATISTA)

- 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.
- 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.



051



SC5520-1



Carrera 8 No. 0 – 29 Sur. Tels. 4077075

[www.hus.org.co](http://www.hus.org.co)

“Red samaritana, Universitaria, Segura y Humanizada”

05GIS15-V6

- El contratista es directamente responsable de realizar las adecuaciones, mantenimiento correctivo y preventivo de todas las ÁREAS FÍSICAS entregadas y utilizadas por este para dar cumplimiento al alcance del contrato, manteniendo dichas áreas en óptimas condiciones para el funcionamiento del servicio y presentando el cronograma con los registros correspondientes, cada seis meses, o como el área encargada en el HRZ lo disponga.
- 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, cada seis meses, garantizando de forma excelente la prestación del servicio.
- 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 que quedará registrado en el acta de entrega.
- La entrada de los proveedores debe ajustarse a los horarios establecidos por el HRZ para ese fin.

## XI. ASEO DE EQUIPOS Y AREAS FISICAS UTILIZADOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (CONTRATISTA)

- 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 condición higiénico sanitaria exigida por el ente de vigilancia externo e interno. Estas disposiciones incluyen fumigación semanal y/o quincenal cuenta del contratista, lavado y desinfección de la trampa de grasa, campanas y ductos extractores, cumpliendo con la normatividad vigente, **el Plan de Saneamiento Básico del servicio de Alimentación, procedimiento de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua de acuerdo a los procedimientos establecido en la institución.** 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.
- 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 del HRZ.
- 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.
- El contratista efectuará por su cuenta y riesgo, la **fumigación mensual** y desinfección de las áreas del Servicio de alimentos, lactario y en el caso de la UFZ cocineta periférica, para control de plagas, roedores y rastros de acuerdo con la norma y protocolos – procedimientos establecidos en el HRZ.

## XII. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

- El contratista debe cumplir con los análisis microbiológicos del agua utilizada en los servicios, 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 del lactario y fórmulas lácteas, cada seis meses, dando cumplimiento a la norma. La toma y resultados de estos análisis, será reportado a la nutricionista encargada en el HRZ. El contratista es responsable del plan de mejora e implementación en caso de ser necesario. **La primera toma de muestras debe ser realizada a los 15 días del inicio del contrato.**



051



SC5520-1



Carrera 8 No. 0 – 29 Sur. Tels. 4077075

[www.hus.org.co](http://www.hus.org.co)

“Red samaritana, Universitaria, Segura y Humanizada”

05GIS15-V6

### XIII. CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE LACTARIO (CONTRATISTA)

- El Hospital entregará el área física del lactario para la preparación, suministro y distribución de fórmulas lácteas, formulas enterales.
- El servicio/día lactario tiene un valor fijo tal como se estipula en la convocatoria.
- El contratista debe suministrar la totalidad de las fórmulas lácteas 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.
- 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.
- El contratista es responsable del manejo del lactario, de acuerdo a la normatividad vigente para esta 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, de tal manera que garantice la calidad y seguridad del producto ofrecido.
- El servicio de lactario se presta las veinticuatro horas del día de lunes a domingo (incluyendo festivos) de forma interrumpida, para lo cual el contratista debe contar con el número suficiente de auxiliares de enfermería.
- El contratista debe presentar ciclo semanal de refrigerios nocturnos para las mamás canguro el cual se suministra diariamente a aquellas que realizan alojamiento conjunto en la institución. El refrigerio consiste en una (1) bebida caliente por 240 c.c. y un alimento energético. Para el efecto debe tenerse en cuenta en la propuesta económica.

### XIV. SERVICIOS PUBLICOS HRZ

**EL CONTRATISTA** se obliga a cancelar el valor correspondiente a los servicios públicos consumidos durante la prestación del servicio, es importante mencionar que el hospital no cuenta con contadores independientes para el área del servicio en mención, por lo tanto, los valores a cancelar son aproximadamente:

- ENERGIA ELECTRICA UN MILLÓN TREINTA MIL PESOS M/CTE \$ 1.030.000
- ACUEDUCTO DOSCIENTOS VEINTINUEVE MIL SEICIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE \$ 229.690
- GAS TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE \$ 337.340

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



051



SC5520-1



Carrera 8 No. 0 – 29 Sur. Tels. 4077075

[www.hus.org.co](http://www.hus.org.co)

“Red samaritana, Universitaria, Segura y Humanizada”