

Anexo

CUADERNILLO DE CLAUSULAS TECNICAS

E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA

1. CONDICIONES TECNICAS PARA LAS UNIDAD FUNCIONAL DE ZIPAQUIRA

El proponente debe cumplir con todos los requisitos y obligaciones consignadas en la resolución 2674 de 2013 asegurando la total aplicación de las buenas practicas de manufactura y toda la normatividad vigente durante la ejecución del contrato.

- 1.1. Los ciclos de minutas para pacientes deben ser de seis semanas, con preparaciones de comprobada aceptación que contengan variedad de alimentos, colores, sabores y que cumplan con los parámetros organolépticos establecidos en el manual de dietas y los principios de dietoterapia, garantizando la inocuidad de la alimentación suministrada.
- 1.2. Cada ciclo de minutas debe tener su respectiva derivación de dietas terapéuticas de acuerdo a las minuta patrón establecida.
- 1.3. Las minutas patrón, ciclo de minutas y derivación de dietas que se programen, deben ser presentadas al inicio del contrato y aprobadas con anterioridad por la supervisora, en la U.F.Z, igualmente el ciclo de nueve y onces para los diferentes tipos de dietas.
- 1.4. Durante la prestación del servicio, semanalmente debe colocarse la minuta con su derivación de dietas correspondiente en lugar visible.
- 1.5. Diariamente debe colocarse el menú en el área de producción.
- 1.5. La preparación de los alimentos que estén incluidas en el ciclo de minutas se hará con recetas estandarizadas, por lo tanto el CONTRATISTA entregara el manual de estandarización en la primera semana al supervisor en la U.F.Z.
- 1.6. Los cambios que se realicen al ciclo de menús durante la ejecución del contrato deben ser esporádicos, máximo tres por semana y serán informados por escrito a la supervisora del contrato mínimo con un día de anticipación para su aprobación, explicando los motivos por el que se realiza el cambio
- 1.7. El Hospital ejercerá estricta supervisión y control al cumplimiento de todas las actividades del contrato, desde la recepción materia prima, calidad, manipulación, preparación, técnicas de conservación de alimentos, almacenamiento, condiciones y estado de las áreas físicas, los cuales deben realizarse bajo los lineamientos de la normatividad, todos los procedimientos establecidos deben estar documentados y deben reposar en el servicio de alimentación de Zipaquirá para ser consultados.
- 1.8. El proponente deberá presentar en la propuesta, análisis nutricional de todas las minutas patrón, teniendo en cuenta: proteína, grasas, carbohidratos, colesterol, calcio, sodio, potasio, fibra y hierro, según tabla de composición de alimentos, recomendaciones para la población colombiana y solicitud de este pliego de condiciones técnicas.
- 1.9. El ciclo de minutas deberá cambiarse completamente cada seis (6) meses con la aprobación de la Supervisión del contrato.
- 1.10. Los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes que aporta cada minuta deben oscilar entre el 95% y el 105%.
- 1.11. El número de raciones a suministrar promedio día es de aproximadamente 60.
- 1.12. La firma contratista se compromete a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos cada vez que el supervisor del contrato lo considere necesario.
- 1.13. El proponente debe contar con un plan de contingencia que garantice el cumplimiento del contrato en casos de emergencia.

2. TIPO DE DIETAS

El proponente deberá presentar en la propuesta las diferentes Minutas Patrón, con cantidades en porción, peso en gramaje de cada alimento cocido y derivación con los siguientes tipos de dietas:

- Normal
- Blanda
- Semiblanda
- Hiposódica
- Hipoglucida
- Hipograsa

- Hipercalórica
- Hiperprotéica
- 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)
- Gastroclisis I
- Gastroclisis II
- Personal médico

3. DISTRIBUCION CALORICA DE LAS DIETAS

3.1 En el caso de las dietas líquidas claras, líquida total, líquida total espesa, líquida hipoglucida, pediátricas, complementarias I, II, III, deben contar con nueves, onces y refrigerio de acuerdo a las características de cada una, sin que esto genere un costo adicional, cotizando solo el valor del desayuno, almuerzo y comida de las mismas.

3.2 La distribución calórica de cada una de las dietas debe ser: desayuno 20%; almuerzo 40%; comida 40%

3.3 Para los menús que contengan Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, Comida y Refrigerio nocturno, la distribución calórica debe ser :desayuno 20%,nueves 10%,almuerzo 30%,onces 10%,comida 25%,refrigerio 5%

3.4 Las diferentes dietas deberán ajustarse a la siguiente distribución calórica diaria, teniendo en cuenta desayuno, almuerzo y comida, indicando el precio de cada una de las comidas y adicionalmente cotizar, nueves y onces de las dietas que no incluyen estas.(como las relacionadas en el numeral anterior 3.1)

No.	TIPO DE DIETA	CANT APROX DIA ZIPAQUIRA	CALORIAS	% VCT PROTEINA	% VCT GRASA	% VCT CHO
1	NORMAL	10	2200	15%	30%	55%
2	BLANDA	3	2000	15%	30%	55%
3	SEMIBLANDA	4	2000	15%	30%	55%
4	HIPOSODICA	7	2200	15%	30%	55%
5	HIPOGLUCIDA	2	2000	15%	30%	55%
6	HIPOGRASA	1	2200	20%	20%	60%
7	HIPERCALORICA	1	2400	15%	30%	60%
8	HIPERPROTEICA	1	2200	20%	30%	50%
9	HIPERCALORICA - HIPERPROTEICA	1	2600	20%	25%	55%
10	RENAL	2	2200	10%	30%	60%
11	ASTRINGENTE	3	2200	15%	30%	55%
12	LIQUIDA TOTAL	2	1800	15%	30%	55%
13	LIQUIDA TOTAL ESPESA	1	1800	15%	30%	55%
14	LIQUIDA CLARA	3	600	15%	30%	55%
15	COMPLEMENTARIA 1	2	760	20%	30%	55%
16	COMPLEMENTARIA 2	3	1000	20%	30%	55%
17	COMPLEMENTARIA 3	2	1300	20%	30%	55%
18	PEDIATRICA	4	1500	20%	30%	55%
19	GASTROCLISIS 1	4	1500	15%	30%	55%
20	GASTROCLISIS 2	4	1800	15%	30%	55%
21	PERSONAL MEDICO	5	2200	15%	30%	55%

3.5 Las dietas anteriormente mencionadas deben estar sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos según patología del paciente y prescripción de la Nutricionista del hospital, teniendo en cuenta las propiedades de los alimentos.

- Alto aporte en fibra
 - Bajo aporte en fibra
 - Alto aporte en potasio
 - Libre de gluten
 - Alto aporte en calcio
 - Fraccionada
 - Libre de alimentos productores de histamina
 - Con restricción hídrica
 - Con abundantes líquidos
 - Astringente
 - Bajo aporte de proteínas de alto valor biológico
 - Carbohidratos modificados
 - Modificación en grasa saturada e insaturadas
 - Alto aporte en hierro
 - Libre de cítricos
 - Libre de proteína animal
 - Con probióticos - prebióticos
 - Otros
- 3.6 Todos los productos, materias primas que el contratista emplee o transforme para la producción de la alimentación deben ser de inocuidad comprobada y cumplir con todos los requerimientos de ley y normativa vigente.
- 3.7 Cuando se usen productos no elaborados por el contratista, se deberá indicar su marca, la cual debe ser reconocida y certificada, 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 durante la duración de la ejecución del contrato.
- 3.8 El contratista debe presentar al inicio del contrato y mantener dentro del servicio de alimentación el Manual de dietas, de preparaciones y estandarización de recetas, de acuerdo a los principios de dietoterapia hospitalaria y a las diferentes patologías que se manejen en la institución, el cual será aprobado por la supervisora del contrato, documento que será de consulta para el análisis y evaluación de las dietas ofrecidas a los pacientes.
- 3.9 Desde el inicio del contrato la firma contratada se compromete con el hospital a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de los alimentos.
- 3.10 Las fichas técnicas de los alimentos deben estar disponibles cuando sean solicitadas por la supervisión.

4. ESPECIFICACIONES DE LOS DIFERENTES TIPOS DE DIETAS

El proponente deberá presentar en la propuesta, análisis nutricional de todas las minutas patrón, teniendo en cuenta: proteína, grasas, carbohidratos, colesterol, calcio, sodio, potasio, fibra y hierro y 100% parte comestible, igualmente se deben incluir los porcentajes de adecuación de la distribución calórica y macronutrientes.

- 4.1 El análisis cualitativo y cuantitativo del menú ofrecido se debe realizar semanalmente con el fin de verificar el cumplimiento de las dietas, informe que debe ser presentado a la supervisora mensualmente, durante el desarrollo del contrato.
- 4.2 El menú patrón diariamente debe aportar 480 c.c de leche o su intercambio para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de alimentos
- 4.3 La carne molida debe ser magra, bola y debe prepararse con poca anticipación para prevenir riesgos de contaminación o deterioro del alimento y debe ser molida dentro del servicio o en su defecto se presentará la debida certificación de calidad.
- 4.4 Los cortes de las carnes rojas deben ser: chatas, centro de cadera, centro de pierna o bola según tipo de preparación, no se permite el uso de carnes frías, vísceras, menudencias, ni productos de salsamentaría, carnes con hueso como alimento proteico o para la preparación de consomés, caldos o sopas. El gramaje solicitado corresponde a las porciones preparadas.
- 4.5 Dentro del ciclo de menús, debe programarse en forma alterna, en el almuerzo y la comida, carne roja y blanca; las partes utilizadas del pollo serán únicamente pierna, perril o pechuga; el pescado (2) veces por

- semana (filete de róbalo, bagre o trucha), porción de 100 gramos sin piel ni hueso, peso neto después de preparado 100grs. Para las dietas de pediátricas no se incluirá pescado.
- 4.6 En caso de ser necesario el consumo de viseras para los pacientes esta solicitud debe estar justificada por la nutricionista del Hospital.
 - 4.7 El peso en gramos de las porciones especificadas en el menú patrón corresponderán a las porciones en cocido
 - 4.8 El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, queso y carne
 - 4.9 El peso de la porción de fruta estipulado en la minuta patrón debe ser sin cáscara; frutas como la patilla y melón deben ofrecerse sin cáscara picadas en trozos pequeños y sin semilla.
 - 4.10 La fruta se ofrecerá entera o en porción, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación.
 - 4.11 El peso de las porciones de verduras de la minuta se determinara después de la preparación, pueden ofrecerse crudas en ensaladas o cocidas de acuerdo al requerimiento del paciente y / o tipo de dieta.
 - 4.12 Todas las dietas deben llevar postre al almuerzo y comida, existiendo variedad, preparándolos con frutas naturales brevas, moras, guayaba, pera, papayuela, manzana, piña, fresa, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos. Se dispondrá siempre de postres dietéticos variados para los pacientes diabéticos.
 - 4.13 El servicio de alimentación deberá contar con una variedad de alimentos para refrigerios de sal y de dulce de acuerdo a los diferentes tipos de dietas, para lo cual se deberá presentar ciclo de 30 días y ser aprobado con anterioridad por el supervisor del contrato.
 - 4.14 El ciclo de nueves, onces o refrigerios para pacientes puede contener bebida con leche o bebida láctea un acompañante cereal o farináceo como galletas, torta, o ponqué, se pueden alternar bebidas frías o calientes, frutas y quesos. Se dispondrá de leche en polvo, leche deslactosada, descremada, o de soya para los pacientes y usuarios que lo requieran, así como cuajada y queso.
 - 4.15 Se alternaran bebidas calientes y frías en las nueves y las onces de los pacientes a quienes se les solicite
 - 4.16 Se dispondrá sobres de sal y azúcar para ofrecer a los pacientes, según necesidad.
El contratista debe suministrar y utilizar agua potable que cumpla con las normas de sanidad. Se ofrecerá agua a todos los pacientes hospitalizados que no tengan restricción de líquidos. Sobre la mesa de los pacientes se dejarán jarras con agua potable. Las jarras pueden ser de acero inoxidable o de plástico con tapa y debe ir siempre acompañada de vasos desechables no reutilizables (1 por paciente), este cubrimiento debe ser las 24 horas del día en todos los servicio y a todos los pacientes sin que esto tenga un costo adicional
 - 4.17 Las sopas y cremas se prepararán con carnes de res magras o pollo sin piel. Las sopas con cereales o tubérculos, equivale al aporte de una porción de carbohidratos diferente al que se debe servir en el seco. No se ofrecerá consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
 - 4.18 Los jugos deben ser preparados con agua potable, con un 50% de fruta que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor.
 - 4.19 Cuando haya restricción de líquidos en cualquiera de las dietas se suministrará la fruta en porción a cambio del jugo en los tiempos de comida que lo requiera el paciente o cuando lo solicite la Nutricionista del hospital.
 - 4.20 EL azúcar a utilizar por bebida debe ser de 10 gramos para un total de 40 gramos máximo al día.
 - 4.21 La grasa a utilizar en las preparaciones o cocción puede ser de 30 gramos al día como máximo. El tipo de aceite utilizado para las preparaciones debe ser de origen vegetal de maíz, canola, girasol u oliva. No se permite su reutilización de aceites. La manteca utilizada para preparaciones debe venir en empaque individual comercial.
 - 4.22 Las frutas, ensaladas frescas, postres, productos de pastelería, deben ir porcionados y empacados en recipientes con tapa o vinipelados individualmente en forma higiénica.
 - 4.23 El contratista debe suministrar un número de tres garrafones de agua potable, debidamente sellados y rotulados por el fabricante, cada ocho días sin que esto genere costo, los cuales serán distribuidos por la Nutricionista de la Unidad Funcional en los diferentes servicios según necesidad
 - 4.24 La dieta semiblanda debe tener textura suave de fácil digestión para facilitar el proceso de deglución y masticación, ser baja en grasa, celulosa y residuos. Todas las preparaciones deben ser blandas, licuadas, preparadas en forma de pulpa o en purés, evitando adicionar condimentos que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión.
 - 4.25 La dieta semiblanda ofrecerá al desayuno preparaciones licuados con carne magra o pollo sin piel que contenga los gramos de proteína solicitados.
 - 4.26 El pan a ofrecer en las dietas semiblandas será pan blanco blando o porque si se ofrecen tortas debe ser sin corteza
 - 4.27 En las dietas semiblandas se evitara las frutas acidas, verduras crudas, frutas enteras y leguminosas. No se deben utilizar verduras productoras de gases no debe incluir alimentos fritos, las verduras serán cocinadas o tipo puré

- 4.28 Dieta blanda, los alimentos se presentaran en preparaciones de consistencia blanda, trozos pequeños, desmechados que requieran un mínimo de esfuerzo para la masticación, sometidos a cocción, con poco aceite, no preparaciones fritas, deben ser bajas en fibra, se excluirán todas las sustancias estimulantes como cafeína, teobromina y colas cereales y harinas integrales, frutas y verduras crudas, carnes fibrosas y condimentos), la leche y sus derivados se suministran según determinación de Nutricionista. Las verduras serán cocinadas en trozos o tipo puré
- 4.29 Los menús de la dieta Hipoglúcida debe cumplir con el menú patrón de esta y los horarios prescritos, seis comidas diarias. Estas deben incluir carbohidratos modificados para pacientes diabéticos y contar con endulzantes como sucralosa o estevia para las preparaciones que lo requieran.
- 4.30 La dieta Hipoglúcida debe tener un alto aporte de fibra. Las frutas y verduras deben tener un índice glicémico bajo se debe incluir dos tipos de verduras en cada comida principal, verdura en preparación cocida y ensalada cruda y no se permite repetir el mismo alimento en dos preparaciones. Los menús de estas dietas debe alternar el cereal y tubérculo
- 4.31 En las nuevas de pacientes con dietas hipoglúcidas se ofrecerá porción de fruta (100 GRS) o queso descremado (100 GRS), lácteo dietético kumis o yogur (200 C.C). En onces y refrigerios se alternara bebidas calientes con bebidas frías en leche (200 C.C) o lácteo dietético con acompañante cereal integral como panes, tostadas o galletas (30 GRS). Para todas las bebidas debe ofrecerse presentación individual de edulcorante como apártame sucralosa o estevia.
- 4.32 La fuente de grasa de las dietas hipograsas será mono y poliinsaturada el aporte de colesterol dietario debe ser inferior a 300 mg/día
- 4.33 En las dietas hipograsas no se permitirá incluir aderezos como mayonesa, crema de leche, pasta ni salsa de tomate, no podrán tener ningún tipo de grasas saturadas. Las preparaciones de los alimentos a suministrar deben ser asados, cocidos, al vapor o al horno.
- 4.34 Los lácteos ofrecidos en las dietas hipograsas serán leche y derivados descremados. En caso de ser restringidos los lácteos será la nutricionista del HUS quien indique porque alimento puede ser reemplazado.
- 4.35 El contenido de sodio dietario en la dieta hiposódica no debe ser mayor de 2000 mg/día. La alimentación debe prepararse sin sal suministrando al paciente en el almuerzo y en la comida un sobre de un (1) gramo de sal, o los gramos de sal que le estén permitidos para que los distribuya en la comida como desee. Se omiten los de alto contenido en sodio, salmueras, quesos salados, embutidos y alimentos industrializados con alto contenido de sal.
- 4.36 Para el paciente renal la Nutricionista del HUS podrá solicitar dietas hipocalémicas y bajas en fósforo, la restricción de líquidos y los ajustes necesarios se harán de acuerdo a lo calculado por Nutricionista del Hospital.

CONTROL DE LIQUIDOS:

CANTIDAD DELIQUIDOS A SUMINISTRAR	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	LIQUIDOS PARA MEDICAMENTOS
500 C. C.	100 BEBIDA	100 SOPA	100 SOPA	200 C. C.
800 C. C.	100 BEBIDA 100 CALDO	100 SOPA 100 JUGO	100 SOPA 100 JUGO	200 C. C.
1.000 C. C.	100 BEBIDA 100 CALDO	150 SOPA 150 JUGO	150 SOPA 150 JUGO	200 C. C.
1.200 C. C.	100 BEBIDA 100 CALDO	200 SOPA 200 JUGO	200 SOPA 200 JUGO	200 C. C.

- 4.37 Las dieta altas en fibra deben llevar frutas enteras, adicionando cereal al desayuno, al almuerzo y comida debe ofrecerse verdura cocida y verdura en ensalada.
- 4.38 Las dietas líquida completa o líquida total espesa deben cumplir con la minuta patrón establecida para estas, cumpliendo con el valor calórico establecido. Se debe disponer de suplementos nutricionales completos y módulos de proteínas para estas dietas.
- 4.39 Se suministrará nuevas, onces y refrigerio a todos los pacientes con dietas líquidas totales, líquidas claras, líquidas hipoglúcidas y complementarias sin costo adicional, cotizando solamente el valor del costo del desayuno, almuerzo y comida para estas. Las dietas líquidas completas hipoglúcidas no deben contener azúcar refinado y se suministrará gelatinas y flanes y edulcorantes dietéticos.
- 4.40 Las preparaciones de las dietas líquidas se realizaran con sal y azúcar si no se especifica lo contrario.

- 4.41 Dieta líquida completa fría tiene las mismas características de la dieta líquida completa, la temperatura de las preparaciones es fría y se puede ofrecer helados.
- 4.42 Dieta líquida completa sin lactosa Se deriva de la líquida completa evitando el aporte de lactosa, se ofrecerá leche y derivados deslactosados, se puede ofrecer leche de soya según solicitud de Nutricionista.
- 4.43 En las dietas líquidas completas y gastroclisis se deberán utilizar suplementos nutricionales y /o módulos de proteína para administrar a los pacientes que ayuden a cubrir el valor calórico y volúmenes adecuados por lo menos dos veces al día sin que esto genere un valor adicional al cotizado.
- 4.44 Las dietas líquidas claras deben contener alimentos como consomés, aromáticas, gelatinas, jugos en agua según solicitud de la nutricionista, no deben llevar leches, lácteos ni derivados.
- 4.45 La alimentación que se suministre por sonda debe cumplir con los requerimientos nutricionales y volúmenes establecidos, cada toma debe ser suministrada cumpliendo con las normas de asepsia y rotulación de mezclas para nutrición enteral, envasadas en los recipientes específicos para este fin, desechables debidamente marcados con fecha, número de cama y volumen a suministrar.
- 4.46 La dieta complementaria y pediátrica debe presentar las porciones adecuadas para los diferentes grupos de edad, teniendo en cuenta ofrecer alimentos con las características correspondientes a estos tipos de dietas, según esquema de alimentación complementaria. Estas 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, sin que sean parte de las nueves y las onces y no deben generar costo adicional.
- 4.47 En las dietas complementarias las preparaciones deben ser variadas y atractivas, tendrán mínima adición de sal y azúcar la consistencia deberá ser blanda. En el servicio de pediatría no se deben suministrar jugos ácidos.

5. PRESENTACION DE LAS DIETAS

- 5.1 La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por los profesionales en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA
- 5.2 Las dietas deben ser distribuidas en los diferentes servicios y entregadas al paciente en la cama
- 5.3 No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad de cada carro termo bandejero, evitando así, la contaminación de los alimentos que van servidos por contacto con las bandejas.
- 5.4 La temperatura de los alimentos al momento de salir del servicio y entrega al paciente debe ser la establecida en el manual de procedimientos, garantizando las características organolépticas y el control de puntos críticos de contaminación de los alimentos.
- 5.5 Las frutas, ensaladas frescas, postres, productos de pastelería, deben ir porcionados y empacados en recipientes con tapa o vinipel individualmente.
- 5.6 Los alimentos deben salir empacados, cubiertos con papel vinipel y envasados desde el servicio de alimentación, servidos en bandejas con individuales, rotuladas con el número de cama y tipo de dieta del paciente, con servilletas, mezcladores, juego de cubiertos completo, pitillos, vajilla de loza en perfecto estado y demás elementos necesarios para el consumo de los alimentos de acuerdo al estado del paciente, su capacidad de deglución y masticación; los cuales deben ser cambiados en cada tiempo de comida, transportadas en carros termos- bandejeros que garantice la temperatura de las preparaciones y evite el posible deterioro de los alimentos.
- 5.7 El contratista debe disponer de loza y cubiertos desechables para los pacientes, que según su patología y estado lo requieran y la nutricionista del hospital lo solicite, 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 tenga un valor adicional.
- 5.8 Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla, deberán ser de material liviano, de fácil lavado, desinfección y no deben generar ruido al desplazarlos.
- 5.9 La unidad de transporte estará equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. 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.
- 5.10 La temperatura de los alimentos calientes no debe bajar de 65 grados centígrados. Las ensaladas, bebidas frías y postres deben servirse a temperaturas de 4 a 6 grados en recipientes desechables con tapa y/o cubiertos con vinipel y debidamente rotulados si fuera necesario.

6. CONDICIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- 6.1 El servicio de alimentación debe contar con la presencia del personal tiempo completo

- 1 profesional Nutricionista –Dietista y un profesional administrativo o Nutricionista administrativa con experiencia en administración de Servicios de alimentación, que supervisen el funcionamiento del servicio durante todo el horario establecido.
- 6.2 Para los menús ofrecidos se debe tener en cuenta utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa de acuerdo a la norma vigente.
- 6.3 Si se presentará algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el contratista asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.
- 6.4 El contratista deberá realizar, analizar y establecer encuestas de satisfacción al usuario mensualmente, de tal forma que se identifique la percepción de los usuarios del servicio, como también dar a conocer al supervisor del contrato los respectivos resultados quince (15) días después de haberse realizado esta, efectuando ajustes pertinentes y cambiando las preparaciones que no tengan aceptabilidad.
- 6.5 El contratista se compromete a dar solución en las quejas y reclamos que se presenten relacionados con la prestación del servicio a la mayor brevedad posible
- 6.6 Se suministrará refrigerio a las mamás canguro que se encuentren en el hospital lactando a los neonatos sin que esto genere ningún costo adicional.
- 6.7 El Contratista se compromete a mantener los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta.
- 6.8 Como norma de seguridad, el contratista deberá diariamente tomar muestras testigo de las preparaciones del menú del día, rotuladas y almacenadas en congelación como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de ser necesario análisis microbiológicos o para controles que programe y solicite la supervisora del contrato.
- 6.9 Todo alimento que salga del servicio de alimentación no debe regresar a este y debe ser desechado.
- 6.10 No se admitirá bajo ningún motivo el servicio de comidas recalentadas, ni reutilización de sobrantes que no hayan sido servidos o consumidos en cada comida, excepto aquellas que sean conservadas en frío (gelatina, flanes, postres, etc.). Los sobrantes deberán ser eliminados inmediatamente después del retiro del servicio.
- 6.11 Después que el paciente haya consumido su alimentación, el contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios, en todos los servicios de las unidades hospitalarias, máximo 60 minutos después de la distribución.
- 6.12 No se podrá dejar durante la noche, ningún elemento como bandejas, vajillas, cubiertos y sus componentes, en los servicios o habitaciones.
- 6.13 La recolección se debe realizar de tal forma que no genere ruido y con las debidas prácticas de higiene, y sanidad, evitando contaminación cruzada e incomodidad al paciente y demás personas.
- 6.14 El contratista debe garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, por lo tanto debe aplicar del sistema de aseguramiento y control de calidad e Implementar el sistema de análisis y peligros y control de puntos críticos a todo el proceso, desde preparación hasta suministro al usuario y posterior recolección de residuo.
- 6.15 El contratista, deberá contar en el servicio de alimentación de la Unidad Funcional de Zipaquirá, con los manuales protocolos y procedimientos, según la norma vigente para los establecimientos que manejen alimentos y servicios de alimentación como:
- Manual de dietas.
 - Manual de estandarizaciones
 - Manual de funciones.
 - Manual de aseguramiento de la calidad (manipulación de alimentos, higiene, desinfección, almacenamiento, de alimentos).
 - Plan de saneamiento
 - Protocolo de control de plagas.
 - Análisis de riesgos y puntos de control críticos - HACCP
- Los cuales deben estar disponibles para la supervisión del contrato
- 6.17 De igual forma, para la prestación del servicio, se deberá cumplir los reglamentos internos, protocolos y lineamientos estipulados en el proceso de reciclaje del hospital
- 6.18 El contratista podrá prestar el servicio de venta de almuerzos y comidas a los funcionarios de la Unidad y al público, fijando los precios de venta en lugar visible de acuerdo a los precios del mercado y la zona de influencia de la Unidad Funcional
- 6.19 El contratista ofrecerá la opción de venta de tintos, aromáticas, cotizando en la propuesta estos servicios.
- 6.20 Los horarios para la distribución de los alimentos a pacientes es el siguiente:

DESAYUNO	8:00 A.M.	A	8:30 A.M.
NUEVES	10:00 A.M.	A	10:30 A.M.

ALMUERZO	12:00 M	A	1:00 P.M.
ONCES	3:00 P.M.	A	3:30 P.M.
CENA	5:30 P.M.	A	6:30 P.M.
REFRIGERIO	7:00 P.M.		

6.21 Horario atención usuarios comedor:

DESAYUNO	8:00 A.M.	A	9:00 A.M.
ALMUERZO	12:00 M	A	2:00 P.M.
CENA	5:00 P.M.	A	6:30 P.M.

El proponente será el responsable de: atender visitas, responder requerimientos, amonestaciones o cualquier tipo de sanción, relacionados con el funcionamiento del Servicio de Alimentación, realizados por los entes de control.

7. PLANILLAS TOTALIZADORAS DE DIETAS:

- 7.1 El contratista informará a la supervisora del contrato sobre el movimiento diario, total de desayunos, nueves, almuerzos, onces, comidas y refrigerios nocturnos que se suministren en el día, información que debe estar diligencia sin tachones ni enmendaduras y que será verificada contra la solicitud realizada por la nutricionista del hospital.
- 7.2 No podrá utilizarse correctores líquidos para ratificar o rectificar renglón alguno en las planillas totalizadoras de dietas.
- 7.3 Las planillas totalizadoras es la única documentación fehaciente a los fines de la prestación del servicio contratado y serán el documento soporte para el pago mensual del servicio.
- 7.4 Para la facturación de dietas de internos se elaborará una planilla que debe llevar la fecha, tipo de comida y firma de quienes tomaron el servicio, avalada por las nutricionistas del Hospital para la facturación.
- 7.5 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.
- 7.6 Para facturación de servicios adicionales se deberá contar con la orden debidamente diligenciada y sin tachones firmada por el Coordinador Administrativo del Hospital.

8. CONTRATACION PERSONAL AUXILIAR, TÉCNICO Y PROFESIONAL PARA PRESTACION DEL SERVICIO:

- 8.1 El contratista deberá contratar a su cargo y riesgo todo el personal necesario para la prestación del servicio de alimentación a pacientes, lactario y restaurante
- 8.2 La propuesta debe presentar una relación pormenorizada del personal que el oferente pondrá para el buen funcionamiento del servicio, con los cargos correspondientes.
- 8.3 Al inicio del contrato el contratista presenta a la supervisora la relación de todo el personal que prestara el servicio en el desarrollo del contrato y personal supernumerario, con hojas de vida completas y requisitos solicitados.
- 8.4 El contratista debe permanecer al día en todos los pagos correspondientes a la contratación del personal como: nomina, seguridad social, salud y parafiscales.
- 8.5 El personal contratado por el contratista debe estar dotado de uniformes completos, que conste de vestido camisero de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, zapatos de color blanco y botas de caucho, polainas y elementos de protección personal necesarios dependiendo de las áreas de trabajo y normatividad. El costo de estos uniformes y dotaciones deberá ser asumido en su totalidad por el contratista.
- 8.6 El personal deberá recibir capacitación continua por los profesionales de la empresa y Nutricionista encargada por parte del contratista, sobre la normatividad, procesos de manipulación, conservación, producción, distribución de la alimentación y calidad del producto final
- 8.7 El contratista debe presentar en la primera semana del inicio del contrato un plan completo de capacitación al personal, adjuntando el cronograma que debe corresponder específicamente al periodo de desarrollo del contrato, con las actividades a desarrollar, temas, objetivos, metodología y secuencias específicas para cada ítem.
- 8.8 El personal mantendrá excelente presentación personal estará identificado con escarapela con foto, debidamente laminado y portado a la altura del pecho que lo identifique como personal del contratista y el servicio que presta. Además suministrará la dotación especial para lugares especiales y determinados.

- 8.9 Al inicio del contrato el personal debe tener carnet de manipuladores vigente, certificado médico, exámenes de laboratorio KOH uñas, frotis de garganta, coprológico, serología y carnet de vacunación, los resultados deben ser reportados a la supervisora y reposar en las hojas de vida de cada funcionario.
- 8.10 Los exámenes médicos y de laboratorio periódicos del personal para la prestación del servicio se registrarán estrictamente bajo las normas vigentes de la Secretaría de Salud, y/o Ministerio de la Protección Social, estos deben estar a cargo del contratista. El cumplimiento de la realización de dichos exámenes será supervisado por la Supervisión y el Comité de Infecciones del Hospital Universitario de la Samaritana Unidad Funcional.
- 8.11 El trato que el contratista tendrá, tanto con los pacientes, familiares, visitantes como con el personal del contratante, será amable mantendrá relaciones de respeto y cordialidad, cuidando de no exceder la confianza.
- 8.12 La Nutricionista Dietista del contratista debe estar presente todos los días en todos los tiempos de comida y durante el tiempo de funcionamiento del servicio, controlando todas las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y de calidad solicitada.
- 8.13 Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del contrato, el nuevo personal a contratar debe cumplir con los requisitos exigidos, y dicho cambio debe ser reportado a la supervisora del contrato, haciendo entrega de hoja de vida completa, al ingreso del empleado.
- 8.14 Al inicio del contrato (primera semana), el Contratista deberá diligenciar y presentar a la supervisión del contrato el cuadro de personal, estipulando el horario y los turnos correspondientes, manual de funciones por cargo, y responsabilidades.
- 8.15 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 del servicio de alimentación del contratante (maltrato, agresión, incumplimiento de las cláusulas del contrato). En este caso el cambio debe ser inmediato, el contratista deberá avisar oportunamente al supervisor del contrato todos los cambios que efectuara en el personal y acreditar iguales condiciones requeridas.
- 8.16 Todo el personal del contratista debe estar capacitado en relaciones humanas, atención y servicio al cliente, además de todos los temas relacionados con el objeto del contrato.
- 8.17 El proponente debe desarrollar actividades de bienestar y capacitación adhiriéndose a los programas del Hospital. El servicio de alimentación y lactario debe contar con la supervisión del profesional nutricionista dietista durante el horario establecido de funcionamiento.

9. REQUISITOS DE PERSONAL

9.1 REQUISITOS DE PERSONAL PROFESIONAL (1 NUTRICIONISTA –DIETISTA) PROFESIONAL ADMINISTRADOR (NUTRICIONISTA –DIETISTA O ADMINISTRADOR DE SERVICIOS O DE EMPRESAS)

- 9.1.1 Hojas de vida
- 9.1.2 Fotocopia de Diploma y acta de grado
- 9.1.3 Registro profesional
- 9.1.4 Certificado de experiencia de 1 años en el manejo de servicio de Alimentos Hospitalarios de tercer Nivel

9.2 REQUISITOS DE PERSONAL OPERATIVO:

- 9.2.1. El personal Auxiliar de cocina y camareras debe tener mínimo dos años de experiencia en servicios de alimentación en Instituciones Hospitalarias de tercer nivel
- 9.2.2. Jefe de cocina y/o cheff debe acreditar conocimientos teórico-prácticos en cocina para ejercer su cargo. Experiencia laboral mínima de dos años en Instituciones Hospitalarias de tercer nivel
- 9.2.3 Cocinero debe acreditar conocimientos teórico-prácticos en cocina para ejercer su cargo, experiencia laboral mínima de dos años en Instituciones Hospitalarias de tercer nivel.
- 9.2.4 Para el almacenista: Se requiere certificación de Bachiller y experiencia laboral mínima de dos años en manejo de alimentos
- 9.2.5 El personal auxiliar para el lactario debe presentar certificación, que lo acredite como auxiliar de Enfermería y experiencia mínima, experiencia laboral mínima de dos años en Instituciones Hospitalarias de tercer nivel.

9.3 REQUERIMIENTO DE PERSONAL

Para el funcionamiento del servicio de alimentación en la Unidad Funcional de Zipaquirá y lactario se debe contar mínimo con el siguiente personal:

- 1 Nutricionista - Dietista
- 1 Nutricionista o Administrador
- 1 Chef
- 1 auxiliar de cocina
- 2 auxiliares de dietas
- 3 camareras
- 2 auxiliares de enfermería para el lactario

El servicio de alimentación y lactario debe contar con la presencia del profesional nutricionista dietista durante el horario establecido de funcionamiento del servicio.

10. AREA FISICA, DOTACION DE EQUIPOS Y MENAJE

- 10.1 El Hospital entregará al contratista, con carácter devolutivo, los locales y áreas de cocina, con los servicios de acueducto, alcantarillado, luz, gas en funcionamiento, siendo el contratista el responsable de las adecuaciones de estos para la ejecución del contrato.
- 10.2 El Hospital entregará al contratista, con carácter devolutivo los muebles, maquinaria y equipos de cocina, vajilla y elementos de propiedad del Hospital, si al momento del inicio del contrato existieren, de lo contrario será el contratista el responsable de dotar 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.
- 10.3 El contratista será el encargado y directamente responsable de realizar las adecuaciones, mantenimiento correctivo y preventivo de todas las ÁREAS FÍSICAS entregadas y utilizadas por el contratista para dar cumplimiento al alcance del contrato, manteniendo estas áreas en óptimas condiciones para el funcionamiento del servicio y presentando un cronograma a la supervisora del contrato cada seis meses de estos mantenimientos y dejando los registros.
- 10.4 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 a la supervisora del contrato cada seis meses de estos mantenimientos, para garantizar la prestación del servicio cumpliendo con los requerimientos exigidos de calidad.
- 10.5 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 que constara en acta de entrega.
- 10.6 El contratista durante la ejecución del contrato será el responsable de proveer y dotar el servicio de todo o el menaje, loza y equipos que sea necesario para garantizar una adecuada prestación del servicio.
- 10.7 El menaje, loza vajilla, cubiertos y demás elementos usados para el suministro de la alimentación del paciente deben estar en perfecto estado y cantidad suficiente.
- 10.8 El contratista ofrecerá la alimentación en loza desechable a los pacientes que lo requieran según patología, criterio y solicitud de la nutricionista del HUS.
- 10.9 La loza utilizada para la distribución de alimentos en el servicio de pediatría no debe ser de porcelana.
- 10.10 La entrada de los proveedores deberán ser en el horario de recepción de mercancía en el turno de la mañana o en horarios asignados por el hospital para este fin.

11. ASEO DE EQUIPOS Y AREAS FISICAS UTILIZADOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

11.1 El aseo general, limpieza y desinfección, del equipo, dotación e instalaciones físicas utilizadas para la prestación del servicio, estará a cargo del contratista cumpliendo con los protocolos del Hospital. Estas disposiciones cobijan fumigación semanal o quincenal según necesidad por cuenta del contratista, lavado y desinfección de la trampa de grasa, campanas y ductos extractores, suministrando los productos que el

comité de infecciones del HUS, estipule para ser utilizados en estas áreas y cumpliendo con las normas vigentes y los protocolos de limpieza y desinfección del hospital.

11.2 Las bandejas, loza y demás elementos utilizados para ofrecer la alimentación de los pacientes debe ser lavado y desinfectado por el contratista.

11.3 La utilización de las bolsas de basura debe ser de acuerdo a la normatividad vigente. El contratista cumplirá con lo presentado en la oferta y por lo establecido por la Secretaría 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.

11.4 La limpieza y desinfección de las áreas de cocina, bodega, despensa comedores y cocinas periféricas, deben ser realizadas por el personal del contratista, quienes deben utilizar insumos (guantes negros industriales), detergentes y desinfectantes hospitalarios biodegradables, de acuerdo a normas de Bioseguridad e higiene y al procedimiento de limpieza y desinfección del HUS.

11.5 El contratista deberá 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.

11.6 El contratista efectuará por su cuenta y riesgo, la fumigación y desinfección de las áreas del Servicio y restaurante en forma periódica, semanal o quincenalmente según necesidad, para los controles de plagas, roedores y rastros de acuerdo con las normas vigentes por la autoridad competente, en coordinación con la supervisora del contrato.

11.7 Las instalaciones deben permanecer en las condiciones de aseo y sanidad exigidos por las autoridades competentes para la prestación de esta clase de servicio.

12. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

El contratista deberá cumplir con los análisis microbiológicos del agua utilizada en los servicios, alimentos crudos, procesados, superficies de áreas de trabajo, manos del personal y los que se considere necesarios, tanto del servicio de alimentación como del lactario y formulas lácteas, cada dos meses, dando cumplimiento a la norma, la toma y resultados de estos análisis, será reportado por la supervisora, realizando las sugerencias pertinentes de ser necesario para que el contratista aplique las medidas correctivas.

13. SERVICIO DE CAFETERÍA

La propuesta económica debe contemplar la oportunidad de explotar la cafetería, dentro su estructura de costos contemplara el beneficio que obtiene por la venta de alimentación a funcionarios y visitantes adicionalmente de la explotación comercial del espacio adhiriéndose a los procesos a realizarse en el lugar

14. CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE LACTARIO

El Hospital entregara el área física del lactario y áreas de distribución, para la preparación, suministro y distribución de la alimentación a los pacientes, fórmulas lácteas, formulas enterales en esta unidad

14.1 El contratista debe presentar un valor fijo mensual por el servicio y manejo de lactario. El valor debe incluir la totalidad de personal que se requiera para garantizar el servicio

14.2 El oferente debe suministrar la totalidad de las fórmulas lácteas listas para el consumo y en las concentraciones de acuerdo a las necesidades 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, antireflujo, de soya, libre de lactosa o según Patología

14.3 Para la prestación del servicio de lactario el contratista contará y suministrará la dotación suficiente de biberones, chupos, tapas, en la calidad requerida realizando la reposición oportuna, para el suministro de las formulas a los pacientes.

14.4 El contratista dotara esta área con los elementos y menaje adicional necesario al entregado por el contratante al momento del inicio de contrato, para que se lleven a cabo todos los procesos que garanticen una alimentación de excelente calidad e inocua a los menores y pacientes con nutrición enteral

14.5 El personal que labore en el lactario deberá hacerlo con la dotación completa uniforme, gorros, batas, polainas, tapabocas, los cuales correrán por cuenta del contratista.

14.4 El manejo del lactario se realizara de acuerdo a la normatividad vigente para esta área, manipulación de formulas lácteas, leche materna y formulas enterales.

14.5 El servicio de lactario se prestará de 6 a.m. a 7 p.m. de lunes a domingo (incluyendo festivos) de forma ininterrumpida, para lo cual el contratista deberá contar con el número de personal profesional y auxiliar de enfermería, necesario durante este horario que permita prestar el servicio adecuadamente.

14.6 El contratista será el responsable de los procesos de esterilización, aplicando los controles diarios que garanticen calidad y seguridad, como indicadores físicos, químicos y biológicos, registrando resultados de cada uno de estos, reportando semanalmente a la Supervisora del contrato, contando con un plan de contingencia en caso de falla en el equipo o en el proceso.

14.7 Las fórmulas enterales y mezclas hospitalarias deben ser preparadas en el sitio asignado.

14.8 Las formulas enterales y formulas lácteas en polvo deben almacenarse en un ambiente fresco y seco. Los productos utilizados deben permanecer tapados durante el almacenamiento, deben marcarse con la fecha en que fueron abiertos y desecharse conforme a las recomendaciones del fabricante.

14.9 El personal debe ajustarse estrictamente a las técnicas de preparación y bioseguridad.

14.10 El contratista debe contar con manuales de aseo, limpieza y desinfección de elementos, equipos y áreas físicas, acorde con los protocolos de hospital para el área del lactario.

14.11 Los productos enterales no utilizados deben marcarse con la fecha y hora en que fueron preparados y desecharse en caso de no utilizarse dentro de las 24 horas siguientes.

14.12 Todas las áreas de almacenamiento, preparación y refrigeración de la alimentación enteral deben garantizar y cumplir con toda la normatividad para el manejo de estos productos.

14.13 Se suministrara refrigerio a las mamas canguro que se encuentren en el hospital lactando a los neonatos sin que esto genere ningún costo adicional en la propuesta el contratista deberá presentar ciclo semanal de estos refrigerios el cual debe tener una bebida con leche y un cereal.

15. SERVICIOS PUBLICOS DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE ZIPAQUIRA

El oferente se obliga a cancelar el valor correspondiente a los servicios públicos que se origine como resultado de 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:

- ENERGIA ELECTRICA NOVECIENTOS MIL PESOS \$ 945.000
- ACUEDUCTO DOSCIENTOS MIL PESOS \$ 210.000
- GAS TRESCIENTOS MIL PESOS \$ 315.000

Estos valores deberán ser cancelados mensualmente por el contratista.