ANEXO 6.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MINUTA PATRÓN PARA PACIENTES Y MÉDICOS RESIDENTES

FÓRMULA SINTÉTICA

	USUARIOS HOSPITALIZADOS	MÉDICOS RESIDENTES
VALOR CALORICO TOTAL VCT	2000 calorías	2200 calorías
PROTEÍNA	13 a 15%	
GRASA	27 a 30%	
CARBOHIDRATOS	55 a 60%	

1.1 DIETAS HOSPITALARIAS A SUMINISTRAR

- Dieta normal.
- Dieta blanda
- Dieta semiblanda.
- Dieta hipograsa.
- Dieta hiposódica
- Dieta para paciente renal
- Dieta Hiperprotéica – hipercalórica
- Dieta hipoglúcida
- Dieta Líquida Completa
- Dieta Líquida Clara
- Complementaria I (6 - 9 meses)
- Complementaria II (9 - 12 meses)
- Menú para médicos residentes.

1.2 OBSERVACIONES DE LA DIETA NORMAL

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- El alimento proteico del desayuno debe ofrecerse en preparaciones variadas y puede alternarse entre huevo, carnes y queso
- Se debe disponer de sal en sobres según requerimiento.
- No se permite ofrecer consomés de carne o pollo en reemplazo de la sopa.
- No se permite el uso de alimentos enlatados.
- Para esta y otras dietas que lo permitan, el ciclo debe contener dos veces por mes preparaciones con variedad de pescados (tipo filete)
- Para esta y otras dietas que lo permitan, el ciclo debe contener por lo menos 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas seca.
- Para esta y otras dietas que lo permitan diariamente debe aportar un mínimo de 180 cc de

leche o 20 gramos de leche en polvo para el paciente adulto normal y para las diferentes edades y estados fisiológicos se tendrá en cuenta las recomendaciones del ICBF por grupo de etéreos.

1.3 OBSERVACIONES DE LA DIETA BLANDA (POST QUIRÚRGICA)

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, sólo deben incluirse verduras crudas a solicitud del servicio de nutrición. No deben incluirse productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos, ni irritantes.
- Las frutas a utilizar debe ser NO ACIDAS, cocidas en forma de compotas o jugos; se consideran frutas ácidas: lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, tamarindo, naranja, mandarina, limón, curuba, uchuvas, tampoco se permite el suministro de banano.
- El alimento energético se debe variar entre: papa común, pastas, plátano maduro, tortas, etc., NO YUCA, PAPA CRIOLLA, ARRACACHA NI LEGUMINOSAS SECAS.
- No se ofrecerá bebidas como chocolate o chocolisto.
- Se ofrecerá té, agua de panela, aromática, jugos o gelatina como bebida a cambio de la leche.

1.4 OBSERVACIONES DE LA DIETA SEMIBLANDA

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido.
- Todos los alimentos tendrán consistencia de puré, compotas o licuados de carne o pollo que contengan los gramos de proteína solicitados y/o colado tipo miel, excepto las preparaciones con pastas.
- Esta dieta debe ser baja en grasa, celulosa y residuos.
- Suprimir alimentos fritos, irritantes, condimentados que puedan producir gastritis, reflujo o indigestión
- El pan a ofrecer será pan blanco y blando o ponqué.
- Debe cumplir con la demanda energética de nutrientes y aunque es baja de condimentos y grasa debe adecuarse para que sea de agradable sabor y atractiva a la vista.

Nota: Cuando el paciente **se encuentre** en protocolo de extubación temprana, el servicio de Nutrición y Dietética, solicitará el suministro de dieta túrmix (La dieta túrmix consiste en cocinar los alimentos y pasarlos por el pasa purés o por una trituradora para que no contengan trozos de alimentos.)

1.5 OBSERVACIONES DE LA DIETA HIPOGRASA

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Sigue el esquema de la dieta blanda.
- No se deben ofrecer bebidas con leche entera (solo leche descremada), chocolate, alimentos fritos o con grasa, salsas, crema de leche, mantequilla, condimentos irritantes.
- Se suministrará leche descremada o leche de soya según prescripción de la Nutricionista. (Manual de dietas)
- No se ofrecerá huevo, se ofrecerá queso tipo cuajada o descremado, caldo con carne o pollo sin piel agregándole algún energético.

1.6 OBSERVACIONES DE LA DIETA HIPOSÓDICA

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr. (Manual de dietas)
- No se permiten el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, acelga, salsas industrializadas, debe utilizarse leche descremada y café descafeinado. (Manual de dietas)

1.7 OBSERVACIONES DE LA DIETA PARA PACIENTE RENAL

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Todos los alimentos se suministraran sin sal, como máximo se acepta el contenido de sodio de 2000 mg y el contenido de potasio de 2000 mg. (Manual de funciones)
- Frutas restringidas: naranja, anón, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate de árbol, kiwi, níspero, coco, borojó, chontaduro, zapote, carambolo y melón.
- Verduras restringidas: acelga, alcachofa, coliflor, espinaca, brócoli, apio, remolacha, la zanahoria puede suministrarse máximo tres veces por semana y no como verdura principal.
- Se restringe el plátano en cualquier presentación.
- Todos los alimentos que lo requieran deben dializarse.
- No se permite el suministro de chocolate, café instantáneo, panela, caldos industrializados, té, bocadillo, salsamentaría, condimentos industrializados.
- Los alimentos que deben dializarse son: tubérculos, raíces, leguminosas.
- Se debe tener en cuenta las restricciones hídricas ordenadas por el médico o la nutricionista para controlar el suministro de líquidos en la dieta.
- Cuando la dieta del paciente se ordene con restricción de líquidos, se suministrará porción de fruta a cambio del jugo.

MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL, BLANDA, SEMIBLANDA, HIPOSODICA, RENAL, HIPOGRASA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maizena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación. Caldo de Pollo con papa (sin hueso) Caldo de carne de res magra con papa Queso	50 gr. 250 cc (50 gr de papa y 50 gr. proteína) 50 gr.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gramos cada uno
NUEVES	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 c.c (incluido100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o pescado o carne de res magra o cerdo	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc. (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
ONCES	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maizena o avena con leche (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c

NOTA: EN LA CENA SE SUPRIME LA SOPA, LO CUAL DEBE VERSE REFLEJADO EN EL VALOR OFERTADO PARA ESTE TIEMPO DE COMIDA.

1.8 OBSERVACIONES DE LAS DIETAS HIPERPROTÉICAS – HIPERCALÓRICAS

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Sigue el patrón de la dieta normal.
- Se adicionará el 50% de proteína de alto valor biológico diferente (carne, pollo, pescado, huevo) de la dieta normal, en cada tiempo de comida
- Se pueden utilizar alimentos tales como: bocadillos, mermelada, margarinas para aumentar el aporte calórico en caso de la dieta hipercalórica.

MINUTA PATRÓN DIETA HIPERPROTEICA - HIPERCALÓRICAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Manzana, Pera, Mango, Naranja	80 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate o maizena o avena con leche (50% leche)	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación o Caldo de Pollo con papa (sin hueso) o Caldo de Carne de res magra con papa o Queso (Aumentar el 50% de la porción proteica con otro alimento de alto valor proteico)	50 gr. 250 c.c (50 gr de papa y 50 gr. proteína)
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gramos cada uno
NUEVES	Bebida con Leche	Candil	200 c.c
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 c.c (incluido 100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra (Aumentar el 50% de la porción proteica con otro alimento de alto valor proteico)	80 gr + 40 gr de otra alimento proteico
	Cereal o Farináceo I	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc.	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc.	200 c.c
ONCES	Bebida con Leche	Candil	200 c.c

NOTA: EN LA CENA SE SUPRIME LA SOPA, LO CUAL DEBE VERSE REFLEJADO EN EL VALOR OFERTADO PARA ESTE TIEMPO DE COMIDA.

1.9 OBSERVACIONES DE DIETA HIPOGLUCIDA

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- La dieta hipoglúcida debe cumplir el menú patrón y los horarios prescritos de común acuerdo con la nutricionista clínica.
- Siempre que se ordene “Dieta Hipoglúcida” debe llevar nueves, onces y refrigerio nocturno o trasnocho.
- Para el desayuno, nueves, onces, almuerzo y cena de los pacientes con dieta hipoglúcida se ofrecerá porción de fruta de 80 gramos “No se permite el suministro de Jugos de fruta”
- En el refrigerio nocturno o trasnocho se alternará bebidas calientes en leche, con bebidas frías en leche (180 c.c.) con un acompañante: tostadas o galletas (30 gr.), se debe brindar variedad al acompañante.
- Para todas las bebidas debe ofrecerse un sobre de edulcorante apto para paciente diabético.
- Es importante tener en cuenta que se deben utilizar productos altos en fibra.
- Se tendrá en cuenta las frutas y verduras para pacientes diabéticos de acuerdo a índice glicémico.
- Las verduras deben incluir una ensalada cruda y otra en preparación cocida.
- Frutas y verduras no permitidas: banano, manzana, uvas, peras, remolacha, ahuyama.
- La zanahoria puede suministrarse máximo tres veces por semana y no como verdura principal.
- El cereal o farináceo en los tiempos de almuerzo y comida se debe variar ofreciendo solo una vez al día arroz, lo cual se verificara en la derivación de dicha dieta.
- Las frutas deben ser presentadas en porción y se omiten los jugos.

MINUTA PATRÓN DIETA HIPOGLUCIDA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta en porción	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja, Piña (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	100 gr.
	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche sin azúcar (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferente preparación o Caldo de Pollo sin papa (sin hueso) o Caldo de Carne de res magra sin papa o Queso	50 gr. 250 c.c (50 gr. proteína) 50 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Galletas Integrales o arepa	30 gr.
NUEVES	Fruta en porción	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema de verdura	250 c.c (incluido 100 gr. de recado sin tubérculo)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra	80 gr.
	Cereal o Farináceo	Arroz, pastas, papa, yuca, plátano o mazorca	120 gr.
	Verdura cruda y cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc. (Se debe incluir dos porciones de verduras diferentes)	80 gr. cada una
	Fruta en porción	Papaya, Patilla, Melón, Mandarina, Mango, Naranja (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	80 gr.
ONCES	Bebida con Leche	Café, té, chocolate con leche o porción de queso (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
TRASNOCHO O REFRIGERIO NOCTURNO	Bebida con Leche	Café o té o chocolate con leche sin azúcar (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Energético	Galletas Integrales	30 gr.

NOTA: EN LA CENA SE SUPRIME LA SOPA, LO CUAL DEBE VERSE REFLEJADO EN EL VALOR OFERTADO PARA ESTE TIEMPO DE COMIDA.

1.10 OBSERVACIONES DE LA DIETA LIQUIDA COMPLETA

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente.
- Todos los líquidos deben ser espesado con una mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel. (Descrito manual de dietas)
- La bebida en leche debe tener la adición de café, té o productos como chocolisto, coladas o bebidas tipo candil, malteadas o con cereales.
- La crema debe incluir la porción de proteína solicitada, además un alimento energético (papa, tubérculos, cereales), verduras y sal si no hay restricción de sodio.
- Las cremas deben ser preparadas de tal manera que ofrezcan diversos colores y sabores en cada tiempo de comida.
- La fruta se administrara en forma de compotas preparadas en el servicio de alimentos, así mismo se debe dar variedad de sabores.
- La Nutricionista clínica podrá solicitar helado en agua según el requerimiento del paciente.

- Cuando la dieta líquida no es estricta y el uso de la leche no está restringido se puede dar variedad a la dieta ofreciéndole al paciente flanes, pudines, gelatinas con leche condensada y esponjados. (Descrito manual de dietas)
- Las dietas líquidas completas hipoglúcidas, no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatinas, flanes dietéticos y edulcorantes apto para este tipo de pacientes.
- Las dietas liquidas completa para administrar vía oral deben ser de consistencia tipo compota sin colar, y las dietas liquidas completa para administrar por sonda se deben colar exhaustivamente para evitar el taponamiento de la sonda.
- Para los pacientes que requieren dieta líquida completa para administrarse por sonda se suministrará la crema de verduras con su alimento proteico y bebida con leche (colada, sorbete, malteada o candil) en desayuno almuerzo y comida; nueves y onces se suministrará bebida con leche (colada, sorbete, malteada o candil)

MINUTA PATRÓN DIETA LÍQUIDA COMPLETA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no ácidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (50 gr. de proteína) adicionar una cucharadita de 5 ml de aceite vegetal.	300 c.c
	Bebida caliente	Café, té, chocolate, maizena o avena con leche (50% leche) (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c
ALMUERZO Y CENA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (80 gr. de proteína) adicionar una cucharadita de 5 ml de aceite vegetal.	300 c.c
	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta no acido	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada, sorbete o malteada (Tener en cuenta observaciones para cada dieta)	200 c.c

1.11 OBSERVACIONES DIETA LIQUIDA CLARA

- Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente.
- Esta dieta debe incluir en el desayuno, almuerzo y cena:
  - ✓ Consomé de carne magra o de pechuga de pollo sin piel (no debe contener micelas de grasas)
  - ✓ Bebida caliente: Aguadepanela, aromática o té en agua
  - ✓ Alimento energético: gelatina.
- La presentación de la gelatina es sólida; si se requiere se ordenará líquida.
- Las dietas líquidas claras hipoglúcidas no deben contener azúcar refinado, se suministrará gelatina dietética y edulcorante apto para paciente diabético.

MINUTA PATRÓN DIETA LÍQUIDA CLARA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	250 c.c
	Bebida caliente	Agua de panela o aromática o te en agua	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
NUEVES	Bebida Caliente	Agua de panela o aromática o te en agua o gelatina	200 c.c 80 gr.
ALMUERZO Y CENA	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	250 c.c
	Bebida caliente	Agua de panela o aromática o te en agua	200 c.c
	Alimento Energético	Gelatina	80 gr.
ONCES	Bebida Caliente	Agua de panela o aromática o te en agua o gelatina	200 c.c 80 gr.

1.12 OBSERVACIONES DE LA DIETA COMPLEMENTARIA I (6 – 9 meses)

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- Los alimentos se suministraran sin adición de sal y sin azúcar, en consistencia y textura suave.
- Para las bebidas que requieran leche ésta debe ser fórmula láctea de continuación o etapa II en polvo al 100%
- No se permite el suministro de clara de huevo, fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos
- Las compotas no deben ser industrializadas.
- La sopa o crema debe contener una verdura amarilla, una verde y una harina como arroz o pastas y 25 gr. de alimento proteico: carne o pollo y debe ser elaborada minutos antes del servido

- La alimentación complementaria se inicia hasta los seis (6) meses; sólo se iniciará a los cuatro (4) meses si la Nutricionista o el Médico lo ordena.
- El pescado no debe ser utilizado en las dietas pediátricas de esta edad.

MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA I PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	50 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (25 gr. de proteína)	150 c.c
	Bebida con leche	Colada de avena en leche de continuación sin adicionar azúcar. (50% leche)	150 c.c
NUEVES	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	50 gr.
ALMUERZO Y CENA	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Crema	Crema de verduras de pollo o carne con papa o cereales licuado (25 gr. de proteína)	150 c.c
ONCES	Bebida con leche	Colada de avena en leche de continuación sin adicionar azúcar.	150 c.c

1.13 OBSERVACIONES DE LA DIETA COMPLEMENTARIA II (9 – 12 meses)

- La unidad de medida corresponde al peso del alimento cocido
- La leche debe ser de continuación en polvo al 100%
- No se permite el suministro de fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos y pescado
- La consistencia de los alimentos debe ser firme y de textura con trocitos.
- No suministrar verduras como brócoli, coliflor y repollo

MINUTA PATRÓN DIETA COMPLEMENTARIA II PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
	Sopa o Crema	Caldo de papa con carne o pollo (espeso)	120 c.c (50 gr. de proteína)
	Bebida caliente	Colada de Avena o milo o cereal infantil en Fórmula infantil de continuación sin adicionar azúcar. (50%	150 c.c
	Alimento Energético	Pan Blando o Galleta	30 gr.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
NUEVES	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
ALMUERZO Y CENA	Sopa o Crema	Sopa del día	120 c.c
	Alimento Proteico	Carne o pollo molido	60 gr.
	Cereal o Farináceo I	Arroz o pasta	30 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o maduro o torta	50 gr.
	Verdura	Verdura Cocida	40 gr.
	Fruta	Compota de Frutas naturales no acidas	100 gr.
ONCES	Bebida con leche	Colada de Avena o milo o cereal infantil en Fórmula infantil de continuación sin adicionar azúcar.	150 c.c

1.14 OBSERVACIONES DEL CICLO DE MINUTAS PARA MÉDICOS RESIDENTES

- El proponente se compromete a suministrar la alimentación a médicos Residentes cumpliendo la minuta patrón; se distribuirá en los horarios establecidos y se servirá en el sitio acordado para este fin.
- Por hábitos alimentarios del personal médico en el desayuno se ofrecerá jugo de naranja o mandarina, igualmente se omite la sopa de la cena.
- Se debe dar variedad a los postres ofrecidos a los médicos para el almuerzo y cena, preparándolos con frutas naturales, se pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
DESAYUNO	Bebida con Leche	Café o chocolate	200 c.c
	Alimento Proteico	Huevo en diferentes preparaciones o Pollo o Carne en diferentes preparaciones o Queso	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo	Pan y arepa	30 gr. Cada uno
	Fruta	Jugo de naranja o mandarina	200 cc (100 cc de extracto de fruta)

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	PORCIÓN SERVIDA
ALMUERZO Y CENA	Sopa o crema	Sopa o crema con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	250 c.c (incluido 100 gr. de recado)
	Alimento Proteico	Pollo sin hueso o Pescado o Carne de res magra o Carne de cerdo magra	100 gr.
	Cereal o Farináceo I	Arroz o Pasta	120 gr.
	Verdura cruda o cocida	Zanahoria, Habichuela, Acelga, Tomate, Pepino de guiso, etc.	80 gr.
	Alimento Energético o Farináceo II	Papa o yuca o plátano o torta	80 gr.
	Jugo de Fruta	Badea, papaya, melón, fresa, uva, guayaba, etc.	200 c.c
	Postre	De frutas pueden incluir flanes, pudines, natillas, esponjados y bizcochos.	60 gr.

NOTA: EN LA CENA NO SE ADMINISTRA SOPA POR HÁBITOS CULTURALES DE LA POBLACIÓN.

1. PLAN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS) HACCP

El proponente se compromete una vez se inicie el desarrollo del contrato, a diseñar y ejecutar el plan general de aseguramiento de la calidad HACCP, debe incluir cronograma de ejecución, igualmente un programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones y un programa de calibración de equipo e instrumentos de medición. (Como prerrequisito del plan HACCP el proponente deberá cumplir con las buenas prácticas de manufactura, establecidas en el decreto 2674 del 22 de Julio de 2013 y la legislación sanitaria. Así mismo el proponente se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden).

El proponente se compromete a verificar y realizar auditoria al plan HACCP o control de calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisión del contrato del **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E** incluyendo lo correspondiente al **CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS,** especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras, ambientes, rotaciones de materia prima en almacén, temperaturas de cuartos fríos y congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos uno cada semestre y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorros, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de básculas, termómetros de equipos, prueba organoléptica diaria de alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado,

evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolo del Hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrase y limpieza diaria semanal y mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa.
El proponente se obliga con el **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E** a atender los requerimientos y directrices que el área de epidemiología y seguridad y salud en el trabajo consideren para la prestación del servicio.

2. PLAN Y CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en las buenas prácticas de manipulación y preparación higiénica de alimentos, en aspectos tales como salud ocupacional, atención al usuario, calidad en el servicio, desarrollo humano y otros temas que fomente la capacitación técnica y formación personal.

El proponente debe presentar y desarrollar un plan de capacitación, con las actividades, que contenga los temas, subtemas, objetivos, metodología y secuencias específicas para cada ítems, teniendo en cuenta los limites críticos y las acciones correctivas a tomar según parámetros establecidos en los capítulos III y IV del Decreto 2674 del 22 de Julio de 2013.

3. MANUAL DE FUNCIONES

El proponente debe presentar con la propuesta el Manual de Funciones para el desarrollo del contrato profesional, administrativo y operativo, especificando educación, formación y experiencia teniendo en cuenta lo señalado en el ítem de personal sugerido.

4. MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

El proponente debe presentar en la oferta, el Manual de Procesos y Procedimientos del servicio de alimentos, el cual debe incluir protocolos a seguir (Adquisición, recepción, almacenamiento de materias primas, producción, conservación y distribución de dietas). A si mismo debe contemplar la ficha técnica para la compra y recibo de alimentos, programa de auditoria de calidad a proveedores, los mecanismos de control y monitoreo de cada proceso para evitar la contaminación, a fin de ofrecer productos óptimos que cumplan con lo exigido en la normatividad vigente.

5. PLANES DE CONTINGENCIA

El proponente debe presentar con la propuesta los Planes de Contingencia, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para el Hospital. Debe especificar los pasos a seguir para asegurar el suministro de la alimentación en el **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E**, en caso de que se presenten los siguientes eventos:

- Paro de trabajadores del contratista
- Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia
- Desabastecimiento de agua por interrupción en el acueducto o condiciones no aptas para el consumo.

- Desabastecimiento de energía.
- Desabastecimiento de gas
- Escasez de materia prima o mano de obra
- No disponibilidad de instalaciones físicas para la preparación de alimentos por mejoramiento o remodelación de las mismas.

6. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

6.1. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El contratista efectuará a todo costo la fumigación y control de insectos y roedores de las áreas de cocina y demás áreas asignadas en forma periódica, la primera fumigación se debe realizar al inicio de labores continuando cada mes (1) y de acuerdo con las normas establecidas por la Secretaria de Salud Pública. Capítulo V Articulo 26 Decreto 2674 del 22 julio de 2013 PLAN DE SANEAMIENTO.
La propuesta debe incluir el cronograma de fumigación para la vigencia del mismo. Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa fumigadora, fichas técnicas de los productos a utilizar y el mapa de riesgos con la identificación de puntos críticos. Se debe hacer llegar la certificación de la fumigación realizada indicando áreas fumigadas, insumos utilizados a la oficina de la supervisoría del contrato.

6.2. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

El proponente para garantizar el MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS y evitar la contaminación, debe cumplir con lo establecido en la PGIRASA y está en la obligación de colocar al inicio del desarrollo del contrato, trampas de grasa en cada uno de los vertederos en donde se realice lavado o vertimiento de residuos grasos y será responsable de la disposición final de dichos residuos según directriz del área de seguridad y salud en el trabajo de nuestra institución.

El proponente se hace responsable (carta de compromiso) y presentará programa de la disposición final de los aceites y grasas de desecho utilizadas en las actividades de producción de los alimentos, que incluirá el cronograma de recolección para la vigencia del mismo.
Iniciado el contrato se debe presentar la hoja de vida de la empresa encargada de la recolección de dichas sustancias y se debe hacer llegar a la supervisoría mensualmente la evidencia pertinente.

Los desechos generados en las áreas de producción se deben dispensar en doble bolsa verde, con una densidad suficiente (No menor a 1.6 milésima de pulgada) para soportar el contenido sin causar desorden; debe además proveer de dos canecas lavables de material resistente de mínimo 200 litros, de color negra y verde, dotadas de tapa con buen ajuste, las cuales se ubicaran de acuerdo a directriz del servicio de salud ocupacional del Hospital.

Se deberá suministrar una bolsa roja para cada tiempo de comida en aquellos pacientes que se encuentren en aislamiento aéreo (identificados con señalización Azul) o cuando lo requiera el servicio de Nutrición.

El proponente se hace responsable del MANTENIMIENTO, ASEO Y PRESENTACIÓN de las zonas internas del Servicio de Alimentos en todas sus sedes incluidas las campanas de extracción y de las áreas aledañas como son la zona de cargue y descargue de alimentos y deben ser efectuados por el personal del contratista, quienes deben utilizar insumos (guantes negros industriales, botas de caucho), jabones, detergentes y limpiadores de buena calidad, de acuerdo a normas de bioseguridad e higiene.

6.3. PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El proponente debe adjuntar en su propuesta el Programa de Limpieza y Desinfección que satisfagan las necesidades del objeto del contrato. Debe contener todos los procedimientos para la limpieza y desinfección de:

- Instalaciones y planta física
- Materia Prima
- Equipos y utensilios
- ta y menaje

Además dicho programa debe contener los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones y formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
Deberá ubicar en lugares estratégicos las fichas para su correcta dilución, concentraciones, uso y disposición final.
Al ingreso de alimentos perecederos (verduras, frutas, tubérculos y plátanos) se debe realizar lavado y desinfección antes de almacenarlos en refrigeración, igualmente efectuar desinfección final antes de realizar preliminacion de los alimentos según protocolo del contratista.

Mensualmente se deberá realizar limpieza y desinfección exhaustiva general a todas las instalaciones y planta física del servicio de alimentación después de la jornada laboral con el fin de no generar traumatismos y contaminación cruzada con los alimentos. Se deberá presentar a la supervisión del contrato evidencia fotográfica de las labores realizadas.

6.4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

El proponente deberá documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos que se le realizarán para garantizar su inocuidad, almacenamiento y disposición del agua tratada, mantenimiento, limpieza y desinfección de recipientes y equipos utilizados para el almacenamientos: controles que se realizarán para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soportarán el cumplimiento de los mismos.
Teniendo en cuenta las características del agua de la región, el contratista debe garantizar que el agua a distribuir a cada paciente se encuentra en óptimas condiciones para el consumo, libre de sedimentos o impurezas, sin costo adicional para el hospital.

6.5. DOCUMENTOS HABILITANTES

Para la presentación de la propuesta el proponente se compromete a entregar los siguientes

documentos:

- Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo que incluya Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial (publicado y divulgado).

6.6. OTROS DOCUMENTOS

El contratista deberá entregar dentro de los 15 días siguientes a la suscripción del contrato, los siguientes documentos:

- Plan de emergencias (acciones inmediatas del proponente frente a eventos adversos como incendios, sismos, daños en la red de vapor, inundaciones, cortos circuitos, explosiones etc.
- Programa de uso y ahorro eficiente de agua y energía.
- El proponente deberá suministrar y mantener los recursos necesarios en caso de emergencias (sin costo para el Hospital) así como adherirse a las brigadas de emergencia del hospital.

De igual manera el proponente tendrá la disponibilidad en caso de requerirse de participar en las actividades propias del COPASST, brigadas de emergencia y capacitaciones de salud ocupacional, organizadas por el hospital, así como las demás requeridas por las autoridades competentes.
Nota: Si en algún momento el supervisor identifica alguna falencia en los procesos anteriormente mencionados, se podrá solicitar una brigada extra o una intervención puntual adicional a las programadas en el cronograma; y en caso de no ser atendida la solicitud por el contratista el Hospital podrá contratarlas externamente y los costos serán descontados de la facturación del mes.

7. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Será responsabilidad del **CONTRATISTA**, efectuar el control de calidad microbiológico, tanto a las materias primas utilizadas, como alimentos procesados.

Para verificar la seguridad microbiológica de la alimentación suministrada se realizará cada tres (3) meses por parte del contratista en la Sede La Francia y Limonar, como mínimo: tres alimentos (Proteína cocida, jugo de fruta y verdura cruda), uno (1) a superficie o ambiente y uno (1) a personal manipulador; la primera toma de muestras debe ser realizada a los 15 días del inicio del contrato.
El CONTRATISTA deberá presentar a la oficina de Nutrición y de Epidemiología del Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué – Tolima E.S.E. los resultados de los análisis de Aerobios mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras de las muestras seleccionadas.

Como norma de seguridad, el CONTRATISTA deberá guardar diariamente en congelación durante 72 horas una muestra de cada alimento ofrecido para cada dieta en cada tiempo de comida y cada una de las Sedes en donde se presta el servicio (desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida, refrigerio), debe ser rotulada con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de intoxicación alimentaria o para controles microbiológicos que programe la supervisoría. Debe contar con soporte diario de contra muestras. Esta actividad se deberá realizar de igual manera en la sede El limonar.

Si se presentara algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados, el

contratista asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.

EL CONTRATISTA presentará el cronograma, estipulando fechas exactas en que se realizará la toma de muestras y se debe realizar en un laboratorio de análisis microbiológico y fisicoquímico que este habilitado por la Secretaria de Salud del Tolima.

8. ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MENÚS

El proponente deberá comprometerse a suministrar una alimentación nutricionalmente balanceada, agradable, bien presentada y servida de tal forma que genere un impacto positivo en el paciente y que cubra todas las recomendaciones según las características de los usuarios (Carta de compromiso).

El Hospital hará entrega del Manual de Dietas Hospitalarias y ciclo de minutas de 31 días para la dieta normal y blanda de pacientes, minuta de médicos; se reitera que la minuta es propiedad del Hospital y en consecuencia se encuentra PROHIBIDA su reproducción para fines diferentes de los aquí señalados.

El proponente basado en los documentos entregados debe presentar por cada menú del ciclo de minutas la siguiente Información:

- Número de menú
- Tipo de comida: desayuno, almuerzo o cena
- Nueves, onces y refrigerio
- Nombre específico de cada preparación con base en la minuta patrón
- Alimentos ingredientes de la preparación.
- Peso Neto: Gramos (g) o Centímetros Cúbicos (c.c)
- Porción Servida: Gramos (g) o Centímetros Cúbicos (c.c)
- Kilocalorías
- Proteína
- Grasa
- Carbohidratos
- Subtotales de kilocalorías y nutrientes por tipo de comida
- Totales de kilocalorías, nutrientes y porcentajes por menú, entre 90 y 110% de adecuación Derivación de dietas que incluya desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio (éste último para las dietas hipoglúcidas)
- Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de los 31 días de la dieta normal.
- Análisis químico realizado con la tabla ICBF de análisis nutricional versión 2005 de las minuta patrón de las seis (6) dietas. (Hiperprotéica, Hipoglúcida, líquida completa, líquida clara, complementaria I y complementaria II y médicos
- La propuesta en lo referente al aspecto técnico nutricional deberá estar aprobada y firmada en todas sus partes por un Nutricionista - Dietista que posea Matricula Profesional expedida por la Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética (anexando fotocopia), lo anterior de acuerdo a lo determinado en el Artículo 9 y subsiguientes de la Ley 73 de 1979.
- Durante la ejecución del contrato, en caso de que se requiera hacer cambios en el menú deben

ser informados y autorizados previamente al servicio de Nutrición y Dietética.

- Desde el inicio del contrato debe colocarse en un lugar visible del área de producción: el menú patrón, el ciclo de minutas, la derivación de dietas, para que todo el personal tenga acceso a esta información, al igual las Nutricionistas del hospital para verificar su cumplimiento.
- Dentro del ciclo de menús, debe programarse en forma alterna en el almuerzo y la cena carne blanca y roja.
- El peso de la porción de fruta se toma sin cáscara, se ofrecerá en porción entera, ensaladas de frutas o salpicón para variar su presentación. En el desayuno se suministrará fruta, y jugo en almuerzo y la cena. Los jugos deben ser procesados con agua hervida para garantizar la calidad microbiológica del agua (potable) y con un 20% a 30% de fruta que permita la concentración adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima apariencia y sabor.
- Las bebidas de todas las dietas llevarán 5 gramos de azúcar o edulcorante artificial en sobre y un mezclador.

9. ASPECTOS GENERALES DE LOS INSUMOS

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 alimentos de pacientes hospitalizados y médicos residentes manteniendo los stocks mínimos de víveres y abarrotes, carne, frutas, verduras, huevos y lácteos que aseguren el cumplimiento de la minuta; teniendo en cuenta dar prioridad a los agricultores locales, organizaciones comunitarias y proveedores de alimentos con el fin de lograr una mayor adquisición de alimentos producidos en el departamento del Tolima, priorizando la adquisición de productos orgánicos (Sin pesticidas sintéticos, hormonas o antibióticos) (Carta de compromiso).

- Para los menús ofrecidos se debe tener en cuenta utilizar productos de marcas debidamente reconocidas por el INVIMA, con información nutricional completa en forma adecuada con fecha de vencimiento, rotulados según resolución 2674 de 22 julio 2013 capitulo IV artículo 19, o la norma que lo modifique, adicione o sustituye, emanada del Ministerio de Protección Social “Envasado y embalado” y utilizar tamaños y empaques que aseguren el menor riesgo epidemiológico.
- El proponente se compromete a permitir la verificación por parte del Hospital sobre: la calidad de los víveres, programa de control de proveedores, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones para controlar la asepsia en la utilería, seguimiento a la manipulación de alimentos, preparación de las comidas y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.
- Una vez iniciado el contrato se deberán presentar las hojas vida de los proveedores y ficha técnica para los alimentos perecederos que presentan alto riesgo de descomposición y contaminación. (Carne, pollo, leche líquida, pan, arepas, huevos, pescado.) Igualmente se deberán presentar las fichas técnicas de todos los productos no perecederos. También debe adjuntar cronograma de visitas a sus proveedores para revisar el cumplimiento de las normas higiénicos-sanitarias. Dichas visitas se realizarán en conjunto con el supervisor del contrato y el ingeniero de alimentos de la empresa contratista.

El **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E** solicita:

- **Leche y derivados:** la leche deberá ser pasteurizada y/o ultra pasteurizada con fecha de

vencimiento mayor de un mes y registros sanitarios vigentes. Debe existir disponibilidad de leche de soya y leche descremada, para cuando se requiera, así como cuajada y diferentes tipos de queso.

- **Productos cárnicos:** Pueden ser de res, cerdo, aves o pescados, los cortes deben ser de primera calidad, adquiridos de proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente con las siguientes características:
  - ✓ La Porción del alimento proteico debe ser 80 gramos peso neto cocido.
  - ✓ Los cortes de carne a utilizar deben ser magros.
  - ✓ No se permite el uso de carnes frías, vísceras o carnes con hueso como alimento proteico o para preparación de caldos o sopas, no se pueden suministrar menudencias.
  - ✓ Para las preparaciones que requieren carne molida, ésta debe ser procesada en el servicio de alimentos, utilizando cortes de carnes magras que no contengan cartílagos (no se permite utilizar carne lagarto o murillo)
  - ✓ Se solicita que en las preparaciones de albóndigas (carne o pollo) se elaboren dos unidades de 40 gramos cada una para mejor presentación.
  - ✓ Para las preparaciones que requieran cortes en cubos (goulash, estofado, etc.) debe ser porcionada en el servicio de alimentos con el fin de asegurar la calidad del producto utilizado y no deberán tener cartílagos (no se permite utilizar carne lagarto o murillo)
  - ✓ El pollo a utilizar debe ser únicamente pierna pernil o pechuga, y se debe retirar la piel antes de someterlo a cocción con el fin de disminuir el aporte de grasas saturadas.

- **Frutas y verduras**: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo. En el momento de recibir este producto el contratista debe contar con una lista de especificaciones de la calidad para el control de cada alimento.

  Se permite el ingreso de pulpas de fruta procesada al servicio de alimentos únicamente si cumplen con la normatividad sanitaria vigente.

- **Grasas:** Deben ser aceites y mantequillas que sean fuentes de ácidos grasos mono y poli–insaturados: Soya, maíz, girasol, etc., no se permite la reutilización de aceites.

- **Productos no perecederos y elaborados**: Deben tener características organolépticas óptimas para la preparación y el consumo directo. Deben disponer de fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. En este grupo se incluyen productos de panadería, granos, salsas y abarrotes en general.

10. ASPECTOS GENERALES EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

- Sobre la mesa de cada paciente incluido el servicio de urgencias, se dejará en la mañana una jarra con agua que debe ser cambiada en la noche si el personal de enfermería lo requiere. Las jarras deben ser de plástico con tapa y deben ir siempre acompañadas de vasos de material biodegradable no reutilizable, cuyo costo se entiende incluido dentro del proceso ofertado, incluido el servicio de urgencias.
- El servicio se prestará hasta la cama del paciente en las cinco (5) o seis (6) comidas diarias,

según el tipo de paciente: desayuno, almuerzo y cena, nueves, onces y refrigerios.

- Los alimentos deben ser entregados a los pacientes hospitalizados a una temperatura no inferior a 65 grados centígrados. La temperatura será tomada diariamente y en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo y comida) al inicio y final de la entrega en cada uno de los servicios con un termómetro infrarrojo digital tipo pistola y registrada por el personal administrativo del contratista en un formato diseñado para tal fin, el cual estará disponible para la verificación por parte de las Nutricionistas del Hospital.
- En caso de entregar un alimento fuera del horario establecido, éste se debe suministrar a temperatura adecuada y cubierto con vinipel transparente o tapa vianda.
- La entrega de dietas y/o alimentos será supervisada en todo momento por los profesionales en Nutrición y Dietética del CONTRATISTA.
- Las preparaciones que no tengan aceptación por parte de los pacientes, podrán ser modificadas de común acuerdo con el contratista y las Nutricionistas del Hospital.
- La firma contratante se comprometerá a proporcionar las dietas especiales que prescriban los Médicos y las Nutricionistas.
- El individual de papel que cubre la bandeja utilizada para distribuir el desayuno, almuerzo y cena de los pacientes, deberá contener el número de cama y el tipo de dieta a suministrar.
- Cuando no exista suficiente claridad con la solicitud de dietas para algún paciente, se debe consultar con el profesional en Nutrición y Dietética del hospital.
- Cuando un paciente se traslade de un servicio a otro y tenga solicitada la dieta en el servicio inicial, la auxiliar de alimentos deberá suministrar la dieta en óptimas condiciones al paciente en el servicio donde sea trasladado,
- La dieta para un paciente que fallezca, le suspendan la vía oral o sea dado de alta y ya se haya retirado del servicio, se podrá utilizar para otro paciente hospitalizado con igual prescripción dietaría. Si se trata de una prescripción dietaría diferente el Nutricionista del área CLINICA, será el encargado de autorizar o no la utilización de esta dieta.
- Si al momento de entregar la dieta, el paciente hospitalizado no se encuentra por algún procedimiento que se le esté practicando en áreas internas o externas del hospital, esta dieta deberá guardarse en el servicio de alimentos por lapso de una hora y una vez el paciente regrese al servicio, la dieta deberá servirse en óptimas condiciones de presentación, cantidad y temperatura. La notificación de este regreso, podrá reportarla la Nutricionista CLINICA o el personal de enfermería del respectivo servicio, en forma verbal o telefónica
- La cancelación de una dieta se podrá hacer si ésta no ha salido del servicio de alimentos. En los pasillos de hospitalización la dieta ya servida y facturada no podrá ser cancelada
- El contratista según la necesidad se compromete a transportar la alimentación a todas sus sedes de acuerdo al instructivo de transporte de alimentos del Hospital.

RECOLECCIÓN DE BANDEJAS: Transcurrida una hora después de haber iniciado la distribución de dietas y alimentos, el CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de los pacientes, no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, desperdicios), esta tarea debe realizarse utilizando elementos de protección personal (guantes de color diferente a los utilizados por el personal asistencial del hospital, de material resistente para desempeñar dicha labor) y de tal forma que no genere ruido evitando incomodidad al paciente y demás personas que deambulen por los pasillos.

En caso que la enfermera jefe solicite dejar por alguna razón la dieta de un paciente ausente deberá firmar el formato de distribución de dietas.

11. UTENSILIOS Y MENAJES

El **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E NO SUMINISTRARÁ NINGUNO DE LOS BIENES, ELEMENTOS O EQUIPOS** que no existan en los inventarios del Hospital.

El contratista debe comprometerse a suministrar la dotación de maquinaria, equipos muebles y menaje para garantizar la adecuada prestación del servicio, para cuyo efecto deberá presentar, dentro de la propuesta, una relación exacta de los equipos y el menaje complementario que ofrece.

Como mínimo debe contar al inicio de contrato con vajilla y menaje, carros termos - bandejeros con capacidad máxima para 30 bandejas, en cantidad suficiente que garantice la total cobertura del servicio y en la medida en que se concerte con el contratista, licuadora semindustrial, hornos microondas, neveras y congeladores, estufa industrial, ayudante de cocina, balanza y termómetros que sean necesarios. Si en el transcurso de la ejecución del contrato se requiere de equipos y menaje adicionales, el contratista deberá suministrarlos en el momento que el Hospital lo requiera, o las necesidades del servicio lo demanden.

11.1. VAJILLA

- El proponente se compromete a suministrar la alimentación de pacientes en vajilla de porcelana blanca tipo hotelería americana.
- Los alimentos dispuestos en los platos pandos para seco, deben ser cubiertos con vinipel transparente o Tapavianda
- Para el suministro de la alimentación de los médicos residentes se solicita disponer de vajilla en porcelana diferente a la de pacientes.
- En pediatría el menaje (platos y cubiertos) para la distribución de las dietas debe ser en material irrompible de polipropileno con motivos infantiles y tamaño adecuado.
- A los usuarios hospitalizados con aislamiento por: Contacto, protector, psiquiátricos e INPEC se les distribuirá la alimentación en loza de melanina con cubiertos de pasta gruesa, conservando la temperatura adecuada de los alimentos; se debe verificar constantemente el estado de la loza para realizar su respectivo cambio.
- A los usuarios hospitalizados con sospecha de SARS COV19, aislamiento por gotas, aéreo o con indicación médica o del servicio de nutrición clínica se les distribuirá la alimentación en loza desechable: taza de 8 oz, P3, vasos y cubiertos (Biodegradable), botella con agua de 600 cc cuyo costo se entiende incluido dentro el proceso ofertado.

- **Se anexa Manual de Dietas, Ciclo de minutas de treinta y un (31) días para pacientes e inventarios del hospital y su estado de operación.**

  Nota: el Hospital no se hará responsable del deterioro o pérdida de ningún componente del menaje y vajilla contenida en los inventarios entregados, teniendo en cuenta lo anterior a la terminación del contrato se realizará respectivo inventario por parte del supervisor del contrato y el contratista deberá realizar entrega de lo faltante.

11.2. BANDEJAS

Todos los alimentos deben servirse en bandejas resistentes a altas temperaturas, sobre un individual de papel que cubra la bandeja, con diseño a elección del contratista, en caso de ser impreso debe contener el logo del contratista y el del hospital. A los pacientes con aislamiento que requieren loza desechable no se les suministrará bandeja. (Incluido el servicio de urgencias).

11.3. CARRO TERMO

El carro termo debe estar diseñado y fabricado en material que garantice una temperatura no menor a 65 grados centígrados durante el tiempo crítico de la entrega de dietas y eviten la posible proliferación de microorganismos patógenos en las horas establecidas, debe ser liviano, fácil de maniobrar, que no generen ruidos al desplazarse, de fácil limpieza y desinfección.
No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad específica de cada carro termo bandejero (Máximo 30 bandejas). Por lo tanto el oferente debe contar con cantidad suficiente de carros termos que permitan una distribución ágil, oportuna y humanizada, incluido el servicio de Urgencias sede La Francia, y todos los servicios de la unidad de salud del Limonar.
Para el servicio de la Unidad Mental se permite el uso de carro cerrado en material lavable con capacidad máxima de 17 dietas.
Nota: Se otorga un plazo máximo de 15 días calendario al inicio del contrato para iniciar la utilización de carros termos.

11.4. PRESENTACIÓN DE LA BANDEJA

La presentación de la bandeja debe ser uniforme para todos los servicios del Hospital, los elementos que constituyen la bandeja deben estar en perfecto estado.

A continuación se relacionan los elementos mínimos que debe llevar cada tiempo de comida:

**** DESAYUNO***

- Plato para la fruta
- Pocillo para bebida caliente con capacidad de 200 C. C.
- Taza para el caldo o consomé con capacidad para 300 C. C.
- Pitillo curvo empacado individualmente para quien lo requiera (Biodegradable).
- Sal (cuando sea necesario) en empaque individual.
- Bolsa de papel que contenga: cubiertos (Cuchara sopera), azúcar o Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual, servilleta completa y mezclador
- Bandeja en material resistente al calor y de fácil desinfección.
- Individual en material biodegradable.
- Los alimentos deben estar cubiertos por vinipel transparente o Tapavianda

**** ALMUERZO Y*** **CENA**

- Vaso de vidrio o en aluminio para jugo con capacidad de 200 C. C.

- Taza para sopa o crema con capacidad para 300 C. C.
- Plato pando para seco.
- Plato para ensalada
- Pitillo curvo empacado individualmente para quien lo requiera (Biodegradable).
- Sal (cuando sea necesario) en empaque individual.
- Bolsa de papel que contenga: cubiertos (Cuchara sopera), azúcar o Edulcorante (cuando sea necesario) en empaque individual, servilleta completa y mezclador
- Bandeja en material resistente al calor y de fácil desinfección.
- Individual en material biodegradable.
- Los alimentos deben estar cubiertos por vinipel transparente o Tapavianda

**** NUEVES Y ONCES***.

- Vaso de cristal o en aluminio para el jugo o bebida láctea con capacidad para 200 C. C. debe ir con tapa de material desechable hasta la entrega al usuario.
- Plato para fruta, no se aceptará fruta empacada en aluminio o vinipel.

Dietas adicionales o menús extras: este menú será solicitado por el profesional en nutrición y dietética del Hospital para pacientes con cirugías canceladas o exámenes pendientes. Se ensamblará en el momento de ser solicitado en condiciones de higiene y temperatura óptimas.
Nota: el Hospital no se hace responsable del deterioro o pérdida de ningún componente de los utensilios o menajes utilizados para el desarrollo del contrato.

12. RESPONSABILIDAD CON SUS EMPLEADOS

El proponente se compromete a asumir la responsabilidad, COMO UNICO EMPLEADOR DE SUS TRABAJADORES y por lo tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad exonerando al **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E** de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantizando que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones a salud y demás ordenados por la ley, copia de lo cual presentara al supervisor para que se elabore el informe de supervisión de cumplimiento del objeto del contrato.
El Contratista deberá entregar la planilla de pagos de parafiscales al supervisor del contrato, planilla que deberá estar vigente.

12.1. DOTACIÓN DEL PERSONAL

El personal que el contratista escoja para desempeñar labores estará dotado de uniformes completos de color claro “marcados con el nombre de la empresa y nombre del empleado en un lugar visible”, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes de color diferente a los utilizados por el personal asistencial del hospital de material resistente, medias, zapatos blancos cerrado de material impermeable y/o botas de caucho, proporcionados por el contratista que denotará una excelente presentación personal y como identificación carnet que debe contener foto del trabajador, nombre de la empresa contratante (empleador) y nombre del Hospital, nombre del empleado y vigencia del contrato, su uso es obligatorio y se debe presentar al ingreso a la institución, y deberá ser portado en el brazo izquierdo. La supervisoría del contrato se reserva el derecho de no permitir el ingreso al servicio de las personas que no cumplan con requisitos estipulados anteriormente.

Toda persona que actúe en calidad de trabajador o visitante al área de Servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas anteriormente.

Cuando se vincule personal nuevo, el contratista deberá informar por escrito a la supervisoría del contrato de la nueva vinculación (aún en periodo de prueba), adjuntar los documentos exigidos, y portar el uniforme de la empresa.
Anexar: Protocolo de uso de uniforme y elementos de protección personal con la foto correspondiente de acuerdo a las directrices impartidas por la Oficina de Seguridad y Salud en el

Trabajo del Hospital Federico Lleras Acosta para todas sus sedes.

12.2. CONDICIONES DE IDONEIDAD Y SANIDAD

El proponente se compromete a contratar empleados sin ANTECEDENTES JUDICIALES y les exigirá honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención humanizada al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la institución. Al inicio del contrato se deben anexar a las hojas de vida el certificado médico de idoneidad y sanidad expedido por un médico especialista en Medicina del trabajo o Salud ocupacional según la resolución 001918 de 2009 artículo 17. Para la expedición de dicho certificado se requiere tener en cuenta la toma de los siguientes exámenes de laboratorios:

- Coprológico seriado
- Cultivo nasofaríngeo
- KOH en uñas.
- Citoquímico de orina
-

Además anexar: Carnet de Vacunas de Covid 19 (tres dosis), tétano, Hepatitis B al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar el esquema de vacunación correspondiente.

- Cumplimiento con el Sistema General de Salud (EPS, ARL, AFP, Caja de compensación) cuando se firme el contrato.

Los exámenes de laboratorio se deberán practicar mínimo cada año o cuando el medico lo considere necesario y deben estar disponibles al momento que se requieran. Cada vez que se vincule personal nuevo al servicio se deberá realizar estos exámenes. A si mismo se aclara que con la simple presentación de la propuesta el proponente se compromete a que el personal a su cargo cumpla con los requisitos mínimos solicitados por la secretaria de Salud. Deberá presentar la hoja de vida del personal contratado una vez se encuentre legalizado el contrato. (La hoja de vida debe ser presentada para la evaluación de la propuestas) descritos en el numeral 16.

13. ESTADISTICAS SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES

Para efectos de la consolidación de la propuesta económica, se indica el promedio diario de dietas suministradas en el **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.** en la Sede La Francia y Limonar.

Las estadísticas aumentan o disminuyen de acuerdo a los índices de ocupación y rotación del hospital y a otros factores determinantes externos que puedan tener incidencias en el momento de la ejecución del contrato. En ningún momento se constituirán en compromiso determinante por parte del **HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUÉ-TOLIMA E.S.E** que obligue a garantizar el mismo comportamiento durante la ejecución del contrato y por lo tanto el proponente asume las variaciones que se presenten en el volumen de pacientes hospitalizados y médicos residentes, por lo cual el contratista no podrá argumentar que presenta desequilibrio económico durante la ejecución del contrato.

13.1. CAPACIDAD OCUPACIONAL POR SERVICIOS

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA UNIDAD DE SALUD LA FRANCIA

UBICACION	NUMERO DE CAMAS
6° piso (Pediatría)	25 camas
5° piso oriente	40 camas
5° piso occidente	33 camas
4 ° piso oriente	38 camas
4 ° piso occidente	29 camas
3° piso occidente UCI mujer	15 camas
3° piso occidente UC especiales	8 camas
3° piso UCI neonatal	No se suministran dietas
2° piso U.C.I. Adulto Occidente	16 camas
2° piso U.C.I Adulto Oriente	12 camas
2° piso U.C.I. Pediátrico	8 camas
Unidad de Salud Mental	17 camas
Urgencias	80 camas
Oncología	2 camas

HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA UNIDAD DE SALUD EL LIMONAR

UBICACION	NUMERO DE CAMAS
3° piso U.C.I adultos	10 camas
4° piso oriente hospitalización	25 camas
4° piso occidente U.C.I adultos	12 camas

UBICACION	NUMERO DE CAMAS
4° piso occidente U.C.I adultos	8 camas
5° piso oriente hospitalización	24 camas
5° piso occidente U.C.I adultos	26 camas
6° piso oriente	24 camas
6° piso occidente	26 camas

13.2. PROMEDIO DIA ALIMENTACIÓN SUMINISTRADA A USUARIOS HOSPITALIZADOS EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE – TOLIMA E.S.E

TIPO DE DIETA	TOTAL FRANCIA+LIMONAR		
	Desayuno	Almuerzo	Comida
Dieta normal	192	221	192
Dieta hiperprotéica	37	36	37
Dieta hipoglúcida	49	49	48
Dieta líquida clara	17	15	15
Dieta líquida completa	50	52	53
Dieta complementaria	0	0	0
Urgencias (Caldo y aromática)	0	0	0
TOTAL	346	375	345

Nota: Se administran nueves, onces y refrigerios a los pacientes que indique el servicio de Nutrición y Dietética.

13.3. HORARIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

El servicio de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en los horarios estipulados. A los pacientes que se encuentran en exámenes de Rayos X y procedimientos especiales se les guardará su respectivo servicio. Igualmente al paciente que le sea restablecida la vía oral, se le suministrará la dieta en el horario que se le solicite y en condiciones óptimas para su consumo.

TIEMPO DE COMIDA	HORA ESTABLECIDA
Desayuno	7:30 - 8:00 a.m.
Nueves	10:00 - 10:30 a.m.
Almuerzo	11:30 - 12:00 m.
Onces	3:00 - 3:30 p.m.
Cena	5:30 - 6:00 p.m.
Refrigerio	7:00 p.m.

Fuera del horario se podrá solicitar alimentos para tolerancia de la vía oral: aromática, gelatina, nueves, onces o refrigerio reforzado (Bebida con leche, sándwich de queso y fruta)
Igualmente, cuando el Médico tratante o Nutricionista Dietista soliciten por cualquier motivo excepcional una dieta con anticipación al horario de distribución ésta deberá ser entregada de manera oportuna y con todas las características organolépticas.

13.4. PROMEDIO DIA LOZA DESECHABLE UTILIZADA EN LA FRANCIA Y LIMONAR

DESCRIPCIÓN	PROMEDIO DIARIO DE LOZA DESECHABLE		
	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA
Loza desechable	40	40	40

13.5. PROMEDIO DIA ALIMENTACIÓN SUMINISTRADA A MÉDICOS Y PASANTES EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE – TOLIMA E.S.E

TIPO DE DIETA	Desayuno	Almuerzo	Comida
Dieta médicos	18	18	18

13.6. HORARIO DE ALIMENTACIÓN A MÉDICOS RESIDENTES

TIEMPO DE COMIDA	HORA ESTABLECIDA
Desayuno	6:45 - 9:00 a.m. Reserva hasta las 10:00 a.m.
Almuerzo	12:00 a.m. – 2:00 p.m. Reserva hasta las 3:00 p.m.
Cena	5:45 p.m. a 7:00 p.m. No se hacen reservas

14. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS (Lunes a Domingo)

El contratista se compromete a ofrecer un mínimo de recurso humano, necesario para la planeación, programación, preparación, distribución de alimentos y para realizar las actividades de asepsia del servicio, para tal efecto debe anexar las hojas de vida propuestas para la prestación del servicio, la disponibilidad de recurso humano adicional para atender situaciones excepcionales y esporádicas en todas sus sedes.

El Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué Tolima se encuentra en fase de expansión ocupacional con la apertura progresiva de los servicios en la Sede Limonar, por lo tanto con el fin de consolidar la oferta económica el Hospital requiere como mínimo entre otros aspectos:

- ✓ Nutricionista Dietista con Tarjeta profesional y experiencia en servicio de alimentos, de tiempo completo (**8 horas diarias continuas**) para garantizar la calidad del servicio y controlar el estricto cumplimiento de los ciclos de menús y sus derivaciones de acuerdo a las patologías de los pacientes.
- ✓ Un (1) Ingeniero de Alimentos de tiempo completo que se encargue del manejo y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, con experiencia mínima de 2 años en servicios de alimentos, que garantice la inocuidad de los alimentos administrados.
- ✓ Dos (2) tecnólogos de alimentos de tiempo completo que realice apoyo en la supervisión de la cadena de producción, el cual debe contar con experiencia mínima de un año en servicio de alimentos. (Francia y Limonar)
- ✓ Un (1) Chef, con título u homologación de conocimientos o certificación de experiencia mínima de 2 años, que se encargue en conjunto con los parrilleros de la producción general del servicio de alimentos. (Desayuno, almuerzo y comida).
- ✓ Un (1) Parrillera/o para la producción de dietas en la mañana y Un (1) Parrillera/o para la producción de dietas en la tarde, que demuestren experiencia mínima de 1 año.
- ✓ Un (1) Bodeguero que ejerza labores exclusivas de su cargo.
- ✓ Tres (3) Auxiliares de alimentos para producción de dietas. Dos (2) auxiliares de parrilla (a.m. y p.m.) y uno (1) para cocina fría que ejerza labores exclusivas de su cargo.

Nota:

- Las actividades de administrador general las puede realizar el profesional Nutricionista o Ingeniero de Alimentos
- El área de planeación del Hospital Federico Lleras Acosta tiene proyectado para la Sede Limonar, la habilitación del 7 piso (Área de quemados).

Acorde con el análisis de cargas laborales así como del plan y directrices del COPASS de la empresa contratista, se solicita como mínimo una auxiliar de distribución de dietas por cada 30 pacientes atendidos, para brindar una atención personalizada y humanizada; con experiencia mínima de 3

meses en manejo de dietas hospitalarias y capacitación mínima de 60 horas en manejo de dietas hospitalarias; lo anterior también aplica para el servicio de urgencias, por lo tanto se debe disponer de una auxiliar de dieta para cada jordana (mañana y tarde).
Este requerimiento mínimo de personal fue proyectado para la capacidad actual de atención hospitalaria; en éste orden de ideas, se aclara que cuando las condiciones de ocupación varían, deberá concertarse reunión con la supervisión del contrato, con el fin de establecer los parámetros de operación mínimos en esas condiciones excepcionales.

El proponente se compromete a mantener personal administrativo en el servicio de alimentos de la Sede La Francia y la Sede del Limonar, con idoneidad certificada y la autonomía necesaria para solucionar eventualidades propias de la operación.
Si durante la ejecución del contrato se presentan cambios de personal, el contratista dará aviso a la supervisoría del contrato y presentará las hojas de vida con los requisitos exigidos para cada cargo. El Hospital se reserva el derecho de aceptación del personal que no cumpla con los requisitos exigidos.
El contratista deberá contar con personal supernumerario suficiente que permita el reemplazo de las novedades de personal que se presente; en ningún caso podrá existir faltante de personal en ninguna área.

15. SUPERVISIÓN Y CONTROL

El Hospital a través de la supervisoría del contrato, ejercerá estricta supervisión y control al cumplimiento total del contrato, desde la calidad de los proveedores, recepción de materia prima, insumos utilizados en la preparación de los alimentos, las 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, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas por los funcionarios autorizados por el Hospital y para lo cual entregará una copia de todos los documentos de la propuesta técnica en la oficia de la supervisoría.

El contratista deberá permitir y facilitar la práctica de auditorías que en cualquier momento se solicite por parte de autoridades de inspección y vigilancia, así mismo la práctica de auditorías solicitadas por el HOSPITAL EL FEDERICO LLERAS ACOSTA DE IBAGUE-TOLIMA E.S.E, en sus sedes.

EI contratista debe contar con planes de contingencia efectivos para atender los requerimientos del Hospital, en caso de dificultades con la maquinaria de la Institución, y así atender oportunamente los requerimientos de cada uno de los servicios.

Mensualmente se realizará una reunión entre los profesionales Nutricionistas Dietistas del contratista y del Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué – Tolima E.S.E y la supervisoría del contrato. Se evaluarán los servicios prestados y se establecerán los correctivos pertinentes si fuere necesario, levantándose actas firmadas por los participantes con copia para el Contratista y Los profesionales Nutricionistas Dietistas del Hospital y la supervisoría del contrato.

El contratista atenderá las instrucciones estipuladas, siempre dentro de los términos del contrato y los términos de condiciones de la convocatoria.

16. APORTES DEL HOSPITAL PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO

El Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué - Tolima E.S.E entregará al contratista en préstamo solo y exclusivamente para el cumplimiento del objeto del contrato: servicio de alimentación vajilla tipo hotelera americana, cuartos de refrigeración, equipos para procesamiento y cocción de alimentos. Estos bienes que recibe inventariados y en préstamo, el contratista deberá usarlos mantenerlos y devolverlos en óptimas condiciones al momento de terminar el cumplimiento del objeto del contrato.
Durante la ejecución del contrato el Hospital no asumirá gastos de mantenimiento, reposición, reparación o renovación técnica de los mismos.

17. INSUMOS, ELEMENTOS DE CAFETERIA Y ALIMENTACION MADRES IAMI SIN COSTO ADICIONAL.

a. El contratista suministrará en forma mensual y sin costo adicional al Hospital, los elementos descritos a continuación, los cuales serán administrados por el supervisor del contrato:

- Café instantáneo: 4 kilogramos.
- Azúcar: 300 sobres individuales de 5 gramos.
- Aromáticas: 2000 bolsitas.
- Mezcladores: 300 Unidades.
- Vasos desechables de 5 onzas: 1000 Unidades. (Biodegradables)

Los anteriores elementos serán utilizados en los diferentes comités y reuniones de la institución.

b. Entregará 15 almuerzos o comidas diarios a madres lactantes de hijos hospitalizados según la solicitud realizada por las Nutricionistas del Hospital

18. PAGO DE SERVICIO PÚBLICOS

El valor de los servicios públicos generados durante la producción de dietas en la Sede La Francia se cobrarán por parte del hospital al contratista conforme el registro que indiquen los contadores de energía, gas y agua que se encuentran ubicados en el servicio de alimentos de la Sede La Francia.

El contratista se compromete (carta de compromiso) que máximo a los 7 días de inicio del contrato a entregar al Hospital medidores exclusivos para el consumo de servicio público: agua, Luz y gas, para a ser instalados por el servicio de mantenimiento de la institución, con el fin de determinar el costo real de los servicios públicos utilizados en las actividades relacionadas con la distribución de las dietas hospitalarias. Dichos medidores serán avalados por el área de mantenimiento y deben cumplir con la normatividad vigente.

Para realizar el pago de los servicios públicos utilizados, el contratista deberá anexar a las facturas de cobro mensual la Nota Crédito correspondiente, en donde especifique claramente a que factura se descontará dicho valor.

19. REFRIGERIOS DONANTES BANCO DE SANGRE

El contratista entregará en las instalaciones del banco de sangre en forma mensual refrigerios conforme a necesidad para los donantes del banco de sangre, consistentes en un (1) jugo de fruta empacado en tetra pack por 200 c.c. y un paquete de galletas de soda por tres unidades con fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Para el efecto en la propuesta económica deberá tenerse en cuenta este ítem.

La facturación de los refrigerios se realizará en forma independiente a la del suministro de alimentos.

20. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

- El contratista debe realizar dentro de las instalaciones físicas del Hospital Federico Lleras Acosta E.S.E., los procesos de recepción de materia, almacenamiento, preparación, distribución, recolección, disposición final de residuos y en general las actividades necesarias para el desarrollo del objeto contractual.
  En caso fortuito de no ser posible la preparación de los alimentos dentro de las instalaciones del hospital deberá ser concertado con la supervisoría del contrato.
  Igualmente se reitera que las instalaciones del servicio de alimentos deberán ser utilizadas únicamente para el desarrollo exclusivo del contrato objeto de la presente invitación y el mantenimiento de éstas es responsabilidad del contratista
- Cumplir con el objeto del contrato, conforme a los documentos de la invitación pública, la propuesta y el contrato que se suscriba.
- Garantizar el cumplimiento, y eficiencia en la prestación del servicio
- Cumplir con las condiciones técnicas, jurídicas, económicas, financieras y comerciales exigidas en la invitación y consignadas en la propuesta.
- Cumplir con requerimientos técnicos descritos en el presente documento para prestación de servicio de alimentación en el hospital.
- Presentar a la entidad las hojas de vida del personal asignado al servicio.
- El talento humano que desempeñe profesiones y ocupaciones del área de la salud debe contar con su respectiva tarjeta profesional según los dispuesto en la resolución 1043 de 2006 anexo técnico 1 y ley 1164 de 2007 capitulo V.
- Presentar en el plazo establecido en la invitación, los documentos y requisitos de orden técnico, exigidos como condición previa e indispensable para suscribir el acta de iniciación del contrato.
- Desarrollar si fuera necesario planes de mejoramiento para el adecuado desarrollo del contrato y presentarlo a la supervisoría.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamiento.
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.

- El contratista deberá iniciado el contrato presentar la hoja de vida de la empresa o persona natural que acredite experiencia para realizar mantenimiento preventivo, correctivo y reparar oportunamente por su cuenta y riesgo, cualquier daño o perjuicio que ocasione en los bienes propiedad de la E.S.E.
- El Hospital Federico Lleras Acosta, facilitará las instalaciones físicas del servicio de alimentos ubicado en la sede La Francia que comprende 284.095 M2; y el inventario de bienes muebles relacionados en el Anexo para el desarrollo exclusivo del objeto de este contrato. Así mismo, el contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos correspondientes a su operación.
- Igualmente, facilitará una zona para emplatado, lavado y desinfección del menaje , ubicada en el tercer piso de la sede Limonar que incluye el inventario de bienes muebles relacionados en el Anexo para el desarrollo exclusivo del objeto de este contrato. Así mismo, el contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos correspondientes a su operación
- El contratista se compromete a cumplir con las normas de seguridad y de salud ocupacional establecidas por la ley.
- Radicar las facturas de cobro de las dietas administradas a los pacientes y médicos residentes dentro de los plazos convenidos.
- Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, en caso de ser requeridas.
- Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato.
- Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes y parafiscales, en los términos de la Ley 789 de 2002, el Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes, requisito que deberá tener en cuenta durante la ejecución y liquidación del contrato.
- Cumplir con todas las demás obligaciones establecidas en su propuesta técnica económica presentada.
- Realizar las demás actividades que surjan con ocasión de la ejecución del presente contrato, previamente avaladas por la supervisión del presente contrato.

REQUISITOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA CONTRATISTAS Y PROVEEDORES

PERSONA JURÍDICA

1. Certificación de Autoevaluación de Estándares Mínimos del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo según Resolución 0312 de 2019, emitida por la ARL.
2. Certificación de clasificación del Nivel de Riesgo de la empresa, emitida por la ARL.
3. Certificación de accidentalidad emitida por la ARL.
4. Soporte de la política de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada por el representante legal.
5. Soporte de reglamento Interno de Trabajo firmado por el representante legal.
6. Soporte de reglamento de Higiene y Seguridad Industrial firmado por el representante legal.
7. Soporte política de Prevención de Consumo de Tabaco, Alcohol, Drogas y Otras Sustancias Psicoactivas firmado por el representante legal.
8. Soporte documentado acta de conformación de Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, firmado por el representante legal, y soporte de las tres últimas actas de funcionamiento.
9. Soporte documentado Matriz de identificación de peligros, evaluación, valoración y control de riesgo con su debida priorización de s principales peligros.
10. Soporte del Programa de Inspecciones, y su respectivo cronograma de inspecciones.
11. Soporte documentado Plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo, del año de ejecución del contrato firmado por el Representante Legal y el responsable del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
12. Soporte documentado formato de investigación de accidente de trabajo y enfermedad laboral.
13. Soporte de profesiograma para cada uno de los cargos, firmado por el representante legal.
14. Copia de la licencia vigente y curso virtual de 50 horas en seguridad y salud en el trabajo de la persona responsable del SG SST.
15. Soporte documentado de entrega de elementos de protección personal a los trabajadores para el control de los riesgos, y soporte de capacitación en el uso de EPP.
16. Soporte de fichas técnicas de los elementos de protección personal.
17. Soporte Inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo con su respectivo soporte de evaluación.
18. Soporte documentado del programa de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo, y soporte de socialización a sus trabajadores.
19. Soporte documentado del plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias con identificación de las amenazas, análisis de vulnerabilidad y soporte de socialización a sus trabajadores.
20. Soporte Informe de la realización del último simulacro.
21. Soportes de capacitación de los tres últimos meses de la Brigada de emergencia.
22. Soporte documentado del Diagnóstico de condiciones de salud Anua firmado por el medico laboral.

23. Soportes de registros de asistencia a capacitaciones de los tres últimos meses (Reglamento interno, reglamento de Higiene y seguridad industrial, Política de SST, Política prevención consumo de sustancias psicoactivas, alcohol y tabaquismo, y plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, pausas activas).
24. Soporte documentado del Plan Estratégico de Seguridad Vial (si este aplica según la normatividad vigente).
25. Certificado de disposición de residuos, para las empresas que les aplica.
26. Los requisitos y soportes que evidencian el cumplimiento en seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la normatividad vigente según el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 los cuales deben ser archivados por el contratista y podrán ser solicitados por el Hospital en cualquier momento. Deben estar disponibles y de fácil acceso.

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

1. Debe cumplir con la documentación requerida para persona natural y/o jurídica, mencionada anteriormente, adicional la que se presenta a continuación, de acuerdo al objeto del contrato.
2. Soporte documentado de registro sanitario para funcionamiento ante las autoridades competentes.
3. Soporte en lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
4. Soportes documentado del manejo de residuos.
5. Soporte documentado del plan de saneamiento básico, con soportes de socialización a sus trabajadores.
6. Soporte documentado de carnet de manipulación de alimentos de las personas que realizarán la labor.
7. Soporte de carnet de vacunación de los trabajadores.
8. Soporte del certificado de aptitud médica para manipulación de alimentos, los exámenes y evaluaciones medicas deben incluir como mínimo: KOH, coprológico, citoquímico de orina, y frotis faríngeo, cada año.