1. OBJETO DEL ANEXO TÉCNICO

El presente Anexo Técnico tiene por objeto establecer las condiciones, requisitos, estándares y especificaciones técnicas que deberá cumplir el contratista para la prestación integral del servicio de alimentación hospitalaria en la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E., garantizando la calidad, inocuidad, oportunidad, continuidad y pertinencia nutricional de los alimentos suministrados a los usuarios del servicio.

Las disposiciones aquí contenidas son de obligatorio cumplimiento y hacen parte integral del contrato que se derive del presente proceso, siendo exigibles en todas las etapas de ejecución, supervisión y cierre contractual.

2. MARCO NORMATIVO APLICABLE

El contratista deberá dar cumplimiento a la normatividad vigente aplicable al servicio de alimentación hospitalaria, incluyendo, pero sin limitarse a:

- Resolución 2674 de 2013 – Buenas Prácticas de Manufactura.
- Resolución 3803 de 2016 – Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN).
- Resolución 1407 de 2022 – Criterios microbiológicos.
- Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 – Etiquetado nutricional.
- Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional.
- Normatividad ambiental vigente.
- Lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Estándares de acreditación en salud aplicables (cuando corresponda).
- Demás normas que las modifiquen adicionen o sustituyan.

3. OBJETO CONTRACTUAL.

Prestación del servicio de preparación, suministro, distribución y transporte de alimentos a los pacientes hospitalizados y en observación de urgencias que lleven más de seis (6) horas en el servicio, en las diferentes unidades de salud de la subred integrada de servicios de salud sur E.S.E.

4. ALCANCE DEL SERVICIO

El servicio de alimentación hospitalaria comprende la planeación, producción, ensamble, transporte, distribución y entrega de alimentos, así como el seguimiento nutricional y control de calidad, dirigidos a:

- Pacientes hospitalizados (adultos y pediátricos).
- Pacientes de la unidad renal.
- Médicos internos y residentes.
- Otros usuarios definidos por la Subred.

El servicio se prestará bajo un modelo de producción satelital en el centro de producción del tercero y, distribución a las diferentes Unidades de Servicios de Salud (USS), incluyendo:

- USS Tunal.
- USS Meissen.
- USS Vista Hermosa.
- USS Tunjuelito.
- USS Usme Pueblo.
- Estrategia Casa Más Bienestar.
- USS Santa Librada.
- USS La Estrella.

El contratista deberá garantizar la operación continua del servicio, en todos los tiempos de comida establecidos (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio nocturno), cumpliendo con los estándares nutricionales, sanitarios y operativos definidos en el presente anexo técnico.

CUADRO 1. DIETAS HOSPITALARIAS Y ESPECIALES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD MENSUAL ESTIMADA	CANTIDAD RACIONES PROMEDIO DIARIAS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	OBSERVACIÓN TÉCNICA	% PARTICIPACIÓN DIETAS
1	Dieta Normal	Menú	Desayuno	5945	198	2.200 kcal	VCT según manual	8.91
2	Dieta Normal	Menú	Almuerzo	6317	211			9.46
3	Dieta Normal	Menú	Cena	6183	206			9.26
4	Dieta Blanda	Menú	Desayuno	1453	48	2.200 kcal	VCT según manual	2.18
5	Dieta Blanda	Menú	Almuerzo	1429	48			2.14
6	Dieta Blanda	Menú	Cena	1405	47			2.1
7	Dieta Semiblanda	Menú	Desayuno	351	12	2.200 kcal	VCT según manual	0.53

8	Dieta Semiblanda	Menú	Almuerzo	390	13			0.58
9	Dieta Semiblanda	Menú	Cena	440	15			0.66
10	Dieta Hiposódica	Menú	Desayuno	3278	109	2.200 kcal	Restricción 1500 mg sodio VCT según manual	4.91
11	Dieta Hiposódica	Menú	Almuerzo	3191	106			4.78
12	Dieta Hiposódica	Menú	Cena	3185	106			4.77
13	Dieta Hipograsa	Menú	Desayuno	643	21	2.200 kcal	VCT según manual, teniendo en cuenta aporte de grasa < 30 %	0.96
14	Dieta Hipograsa	Menú	Almuerzo	686	23			1.03
15	Dieta Hipograsa	Menú	Cena	699	23			1.05
16	Dieta Renal	Menú	Desayuno	1765	59	2.200 kcal	Restricción K-P-Na	2.64
17	Dieta Renal	Menú	Almuerzo	1721	57			2.58
18	Dieta Renal	Menú	Cena	1755	59			2.63
19	Dieta Hepática	Menú	Desayuno	25	<1	2.200 kcal	VCT según manual	0.4
20	Dieta Hepática	Menú	Almuerzo	28	<1			0.4
21	Dieta Hepática	Menú	Cena	25	<1			0.4
22	Dieta Astringente	Menú	Desayuno	106	4	2.200 kcal	VCT según manual – No productores de Gas	0.16
23	Dieta Astringente	Menú	Almuerzo	124	4			0.19
24	Dieta Astringente	Menú	Cena	114	4			0.17
25	Dieta Hipoglucida	Menú	Desayuno	2775	93	2.200 kcal	VCT según manual	4.16
26	Dieta Hipoglucida	Menú	Almuerzo	2979	99			4.46
27	Dieta Hipoglucida	Menú	Cena	2891	96			4.33

28	Dieta Hiperproteica-Hipercalórica	Menú	Desayuno	273	9	3.000 kcal	Alta proteína, alta en calorías	0.41
29	Dieta Hiperproteica-Hipercalórica	Menú	Almuerzo	341	11			0.51
30	Dieta Hiperproteica-Hipercalórica	Menú	Cena	345	12			0.52
31	Dieta Diálisis	Menú	Desayuno	1040	40	2.200 kcal	VCT Acordada con la subred Sur	1.56
32	Dieta Diálisis	Menú	Almuerzo	1040	40			1.56
33	Dieta Diálisis	Menú	Cena	1040	40			1.56
34	Liquida clara	Menú	Desayuno	584	19	Ver manual de dietas	Ver manual de dietas	0.87
35	Liquida clara	Menú	Almuerzo	540	18			0.81
36	Liquida clara	Menú	Cena	555	19			0.83
37	Liquida completa	Menú	Desayuno	247	8	1.800 Kcal	VCT según manual y, contiene módulo de proteína	0.37
38	Liquida completa	Menú	Almuerzo	264	9			0.4
39	Liquida completa	Menú	Cena	287	10			0.43
40	Tipo pure	Menú	Desayuno	1051	35	2.000 Kcal	VCT según manual	1.57
41	Tipo pure	Menú	Almuerzo	1095	37			1.64
42	Tipo pure	Menú	Cena	1089	36			1.63
43	Complementaria I	Menú	Desayuno	151	5	650 Kcal	VCT según manual	0.23
44	Complementaria I	Menú	Almuerzo	163	5			0.24
45	Complementaria I	Menú	Cena	150	5			0.22
46	Complementaria II	Menú	Desayuno	198	7	800 Kcal	VCT según manual	0.3
47	Complementaria II	Menú	Almuerzo	212	7			0.32

48	Complementaria II	Menú	Cena	202	7			0.3
49	Complementaria III	Menú	Desayuno	261	9	1.200 Kcal	VCT según manual	0.39
50	Complementaria III	Menú	Almuerzo	265	9			0.4
51	Complementaria III	Menú	Cena	256	9			0.38
52	Normal pediátrica	Menú	Desayuno	1487	50	1.600 Kcal	VCT según manual	2.23
53	Normal pediátrica	Menú	Almuerzo	1399	47			2.1
54	Normal pediátrica	Menú	Cena	1400	47			2.1
55	Dieta Cetogénica	Menú	Desayuno	5	<1	Requerimiento calórico acorde a la edad del paciente, con reducción del 10%	Prot 20% Grasas 60 % CHO´s 20 %	0.01
56	Dieta Cetogénica	Menú	Almuerzo	5	<1			0.01
57	Dieta Cetogénica	Menú	Cena	5	<1			0.01
58	Dieta Vegetariana	Menú	Desayuno	300	10	2.200 kcal	Sin alimentos fuentes de origen animal	0.45
59	Dieta Vegetariana	Menú	Almuerzo	300	10			0.45
60	Dieta Vegetariana	Menú	Cena	300	10			0.45

CUADRO 2. DIETAS MÉDICOS INTERNOS Y RESIDENTES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	TIEMPO	CANTIDAD MENSUAL	PROMEDIO DIARIO	PORCIÓN
61	Médicos Internos	Menú	Desayuno	173	6	Menú estándar
62	Médicos Internos	Menú	Almuerzo	1461	49	Menú estándar
63	Médicos Internos	Menú	Cena	247	8	Menú estándar

CUADRO 3. DIETAS PARA REFRIGERIOS Y PREPARACIONES COMPLEMENTARIAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	TIEMPO DE COMIDA	CANTIDAD MENSUAL ESTIMADA	CANTIDAD RACIONES PROMEDIO DIARIAS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	OBSERVACIÓN TÉCNICA
64	Refrigerio complementaria II	Menú	Desayuno	198	7	Ver manual de dietas	
65	Refrigerio complementaria II	Menú	Almuerzo	212	7	Ver manual de dietas	
66	Refrigerio complementaria III	Menú	Desayuno	261	9	Ver manual de dietas	
67	Refrigerio complementaria III	Menú	Almuerzo	265	9	Ver manual de dietas	
68	Refrigerio normal pediátrica	Menú	Desayuno	2330	78	Ver manual de dietas	
69	Refrigerio normal pediátrica	Menú	Almuerzo	2241	75	Ver manual de dietas	
70	Refrigerio hipoglucida	Menú	Desayuno	2330	78	Ver manual de dietas	
71	Refrigerio hipoglucida	Menú	Almuerzo	2241	75	Ver manual de dietas	
72	Refrigerio hipoglucida	Menú	Cena	2130	71	Ver manual de dietas	
73	Refrigerio hiperproteico	Menú	Desayuno	256	9	Ver manual de dietas	
74	Refrigerio hiperproteico	Menú	Almuerzo	324	11	Ver manual de dietas	
75	Sopa del día	Porción	Complementario – Según requerimiento	84	3	240 ml	
76	Sopa/licuado	Porción	Complementario – Según requerimiento	6	<1	100 ml	
77	Sopa/licuado	Porción	Complementario – Según requerimiento	13	<1	210 ml	
78	Compota	Porción	Complementario – Según requerimiento	740	25	90 g	
79	Consomé carne/pollo	Porción	Complementario – Según requerimiento	407	14	240 ml	
80	Vaso aromática / agua panela	Porción	Complementario – Según requerimiento	2071	69	210 ml	

81	Gelatina preparada	Porción	Complementario – Según requerimiento	584	19	90 g	
82	Té	Porción	Complementario – Según requerimiento	25	<1	210 ml	
83	Vaso leche	Porción	Complementario – Según requerimiento	16	<1	210 ml	
84	Porción ensalada	Porción	Complementario – Según requerimiento	172	6	100 g	El 10 % máx. es vinagreta.
85	Porción fruta	Porción	Complementario – Según requerimiento	172	6	120 g	
86	Jugo fruta	Porción	Complementario – Según requerimiento	5	<1	100 ml	75% Fruta
87	Jugo fruta	Porción	Complementario	440	15	210 ml	75% Fruta
88	Jugo naranja	Porción	Complementario – Según requerimiento	5	<1	210 ml	100 % fruta
89	Bebida con leche	Porción	Complementario – Según requerimiento	2102	70	210 ml	75% leche
90	Yogurt o kumis	Porción	Complementario	9	<1	210 ml	
91	Acompañante tipo farináceo	Porción	Complementario – Según requerimiento	5029	168	40 g	
92	Queso	Porción	Complementario	550	18	50 g	
93	Jugo guayaba	Porción	Complementario	45	2	Unidad	75% Fruta

CUADRO 4. OTROS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	TIEMPO	CANTIDAD MENSUAL	PROMEDIO DIARIO	TAMAÑO	OBSERVACIÓN
94	Protocolo Bypass	Menú	Según prescripción	6	<1	Según protocolo	
95	Botellón agua 20 L	Unidad	Complementario	18	<1	20 litros	
96	Refrigerio Brigada Tipo A	Ración	Según evento	70	2	Observación	En agua (natural o industrializado) de 210 ml y acompañamiento de panadería de 40 g
97	Refrigerio Brigada Tipo B	Ración	Según evento	70	2	Observación	Alimento con acompañamiento proteico 60 g (sándwich, pastel, arepa etc) y bebida de fruta en agua natural de 210 ml

98	Refrigerio Brigada Tipo C	Ración	Según evento	70	2	Observación	Alimento con acompañamiento proteico 60 g (sándwich, pastel, etc), bebida o producto con acompañamiento lácteo de 210 ml y fruta de mano variada de 80 g – 100 g

Nota 1: Las cantidades descritas corresponden a proyecciones históricas y podrán variar según la ocupación hospitalaria y demanda real del servicio. Por tal motivo las cantidades y requerimientos pueden disminuir o aumentar y no obligan en modo alguno a la Subred Sur, a adquirir en su totalidad ni dentro de un periodo determinado ni durante un plazo total de ejecución del contrato.

Nota 2: El servicio será contratado bajo la modalidad de precios unitarios, donde el valor a reconocer estará estrictamente asociado al número de raciones efectivamente suministradas durante la ejecución del contrato. Esto implica que el pago se realizará únicamente por aquellas raciones entregadas y debidamente soportadas, evitando costos fijos o pagos por capacidad instalada no utilizada.

Nota 3: Todas las preparaciones deberán cumplir con el Manual Institucional de Dietas (**HOS-MA-01 V7** o, la versión más actualizada), estándares de inocuidad, gramajes, temperaturas de servicio, calidad organoléptica y lineamientos técnicos vigentes. A su riesgo y costo podrá entregar ítems de mejores características a las mínimas determinadas en el presente proceso, sin que por ello se aumente, el valor del ítem ofertado dentro lo establecido en el Manual Institucional de Dietas.

Nota 4: Los porcentajes de adecuación de los diferentes nutrientes deben oscilar entre el 95% y el 105%.

Nota 5: El oferente deberá contemplar que el promedio de entrega de raciones hospitalarias diarias oscila entre **2.200 a 3.200**.

Nota 6: El servicio de alimentación se remunerará bajo la modalidad de raciones por precios unitarios, efectuando el pago exclusivamente por las raciones efectivamente suministradas y debidamente soportadas, de acuerdo con la prescripción médica y las instrucciones institucionales vigentes; asimismo, deberá garantizar la cobertura integral de los tiempos de alimentación en cada unidad de atención, incluyendo producción, ensamble y entrega de desayuno, almuerzo, cena, nueves, onces y refrigerios, asegurando en todo momento el cumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad, mediante el suministro de preparaciones que satisfagan las especificaciones organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas establecidas.

3. SISTEMA DOCUMENTAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El contratista deberá implementar, mantener y actualizar un sistema documental integral que soporte la operación del servicio de alimentación hospitalaria, garantizando trazabilidad, estandarización, control de calidad y cumplimiento normativo. Este será verificado mediante revisión y, la no disponibilidad será considerada incumplimiento.

3.1 Manual de Servicio Integral: El contratista deberá contar con un Manual de Servicio Integral actualizado y vigente, el cual deberá incluir como mínimo:

a) Mapa de procesos que contemple las etapas de producción, ensamble, transporte, distribución y entrega de alimentos.

b) Definición de indicadores de gestión y niveles de servicio.

c) Protocolos operativos que incluyan:

d) Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

e) Inocuidad alimentaria

f) Manejo de alérgenos

g) Control de temperaturas

h) Retiro y reposición de dietas

i) Gestión de riesgos y planes de contingencia.

j) Control de cambios documentales con registro de versiones vigentes.

Este documento deberá estar disponible para consulta en todas las unidades donde se preste el servicio.

3.2 Manual de Funciones por Cargo. El contratista deberá disponer de un manual de funciones por cada cargo vinculado al servicio, el cual deberá contener:

a) Objetivo del cargo.
b) Funciones y responsabilidades.
c) Perfil mínimo requerido (formación académica y experiencia).
d) Plan de relevo en caso de ausencias.

Este manual deberá estar alineado con la estructura operativa del servicio y disponible para verificación por parte de la supervisión.

3.3 Formato de Estandarización de Recetas. El contratista deberá contar con formatos de estandarización de recetas para cada preparación incluida en los ciclos de menú, los cuales deberán contener como mínimo:

a) Ingredientes.
b) Gramajes en crudo y cocido.
c) Equipos y utensilios requeridos.
d) Tiempos y temperaturas de preparación.
e) Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC).
f) Identificación de alérgenos.

Estos formatos deberán garantizar la uniformidad en la preparación y el cumplimiento de los estándares nutricionales y sanitarios.

3.4 Lista de Intercambios. El contratista deberá disponer de una lista de intercambios de alimentos en el primer mes del contrato, que contemple:

- Equivalencias por grupo de alimentos.
- Porciones estándar.

El número máximo de intercambios permitidos será de tres (3) por semana, garantizando que no se afecte el equilibrio nutricional de los menús establecidos.

3.5 Ciclos de Menú de 14 Días. El contratista deberá diseñar, implementar y mantener ciclos de menú con una duración mínima de catorce (14) días, en el primer mes del contrato, los cuales deberán:

a) Cubrir pacientes hospitalizados (adultos y pediátricos), médicos internos y residentes.
b) Incluir todos los tiempos de comida.
c) Especificar gramajes en cocido por componente.
d) Definir consistencias de dieta.
e) Incluir derivaciones terapéuticas.
f) Garantizar variedad, evitando la repetición de preparaciones dentro de una misma semana (excepto arroz blanco).
g) Estar firmados por un profesional en Nutrición y Dietética, con matrícula profesional y registro en RETHUS.

3.6 Ciclo de Nueves, Onces y Refrigerios. El contratista deberá establecer ciclos de nueves, onces y refrigerios con duración mínima de catorce (14) días, durante el primer mes del contrato, los cuales deberán:

- Especificar opciones por tipo de dieta.
- Definir porciones y consistencias.
- Garantizar viabilidad operativa en ensamble y transporte.

3.7 Análisis Químico de Menús. El contratista deberá realizar el análisis químico de los ciclos de menú, en el primer mes del contrato, en cumplimiento de la normativa vigente, incluyendo:

- Pacientes hospitalizados.
- Unidad renal.
- Médicos (desayuno, almuerzo y cena).

El análisis deberá contemplar:

- Kilocalorías.
- Macronutrientes.
- Micronutrientes: hierro, calcio, sodio, potasio y fósforo.
- Grasas saturadas, grasas trans y azúcares.

Este análisis deberá alinearse con las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016 y demás normatividad vigente.

Nota técnica: *La ejecución del servicio deberá ajustarse estrictamente a los menús y recetas estandarizadas aprobadas, cuya verificación se realizará conforme a lo establecido en el Sistema Documental.*

Verificación
El cumplimiento del sistema documental será verificado mediante revisión documental, validación en sitio de la disponibilidad y aplicación de los documentos, y solicitud de soportes por parte de la supervisión.

Evidencias mínimas

- Manual del servicio actualizado y aprobado
- Mapa de procesos
- Procedimientos normalizados (BPM, limpieza y desinfección, control de temperaturas, transporte, etc.)
- Formatos y registros diligenciados (completos y legibles)
- Versionamiento y control de cambios

- Listado maestro de documentos

Periodicidad
Verificación permanente, con revisiones periódicas y en visitas programadas o no programadas.

Incumplimiento

- Inexistencia o desactualización de documentos
- Registros incompletos o inexistentes
- Documentos que no corresponden a la operación real
- Falta de control documental

4. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá diseñar, implementar, mantener y demostrar un **Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad Alimentaria**, basado en el enfoque preventivo de riesgo, que garantice que los alimentos suministrados sean seguros para el consumo humano en todas las etapas del proceso, desde la recepción de materias primas hasta la entrega al paciente.

Este sistema deberá estar documentado, actualizado, implementado en la operación diaria y disponible para verificación por parte de la supervisión del contrato y las autoridades sanitarias competentes.

4.1 Plan Anual de Capacitación. El contratista deberá formular y ejecutar un Plan Anual de Capacitación dirigido a todo el talento humano involucrado en el servicio, el cual deberá:

- Estar estructurado con objetivos claros, medibles y alineados con la operación del servicio.
- Contener una malla temática que incluya como mínimo:
    1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
    2. Inocuidad alimentaria.
    3. Identificación y control de Puntos Críticos de Control (PCC).
    4. Control y registro de temperaturas en todas las etapas del proceso.
    5. Manejo de alérgenos.
    6. Limpieza y desinfección.

7. Manejo de residuos.
8. Protocolos de atención al usuario.
9. Estandarización de servido y control de gramajes.

- Definir cronograma anual con frecuencia mínima mensual.
- Incluir metodología teórico-práctica.
- Contar con:
  - Listas de asistencia.
  - Evidencias fotográficas o documentales.
  - Evaluaciones de aprendizaje.
  - Planes de mejora cuando los resultados no sean satisfactorios.

Seguimiento:
La ejecución del plan deberá ser reportada mensualmente al supervisor del contrato, con los soportes correspondientes.

4.2 Plan de Saneamiento Básico. El contratista deberá implementar un Plan de Saneamiento integral, el cual deberá incluir como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y Desinfección

- Procedimientos estandarizados por área, equipo y utensilio.
- Frecuencias definidas (diaria, semanal, mensual).
- Productos utilizados (con fichas técnicas y hojas de seguridad).
- Métodos de verificación.
- Registros diarios obligatorios.

b. Programa de Control Integrado de Plagas

- Diagnóstico inicial.
- Plan de intervención.
- Frecuencia de control.
- Productos autorizados.
- Registros de aplicación.

- Certificados del proveedor.

c. **Programa de Manejo de Residuos**

- Clasificación en la fuente.
- Almacenamiento temporal.
- Disposición final.
- Registro de cantidades generadas.
- Articulación con lineamientos ambientales de la Subred.

d. **Programa de Control de Agua Potable**

- Verificación de calidad del agua.
- Registros de cloro residual (cuando aplique).
- Limpieza y desinfección de tanques.
- Resultados de análisis de laboratorio.

e. **Programa de Limpieza de Trampas de Grasa**

- Frecuencia mínima semanal o según operación.
- Registro de limpieza.
- Cuantificación de residuos retirados.
- Disposición final con gestor autorizado.

Condición obligatoria: Todos los programas deberán contar con cronogramas, responsables definidos y registros actualizados, los cuales deberán consolidarse y reportarse mensualmente.

4.3 Condiciones del Centro de Producción. El centro de producción deberá:

- Contar con concepto higiénico sanitario vigente emitido por la autoridad competente.
- Tener calificación:
  - Favorable, o
  - Favorable con requerimientos con puntaje superior al 80%.
- Cumplir con la normatividad vigente en infraestructura, procesos y operación.

- Garantizar condiciones de flujo, separación de áreas y control de contaminación cruzada.

El contratista deberá presentar copia del concepto sanitario y sus actualizaciones durante la ejecución del contrato.

4.4. Control Microbiológico y Fisicoquímico. El contratista deberá implementar un programa de monitoreo microbiológico y fisicoquímico que incluya:

- Plan de muestreo documentado.
- Frecuencia:
  - Mensual en centro de producción.
  - Trimestral en unidades de ensamble.
- Tipos de muestras:
  - Alimentos preparados.
  - Superficies.
  - Equipos.
  - Manipuladores.
  - Agua.
- Parámetros conforme a la Resolución 1407 de 2022.
- Criterios de aceptación y rechazo definidos.

Los análisis deberán ser realizados por un laboratorio autorizado.

Obligación adicional:

- Reportar resultados al supervisor.
- Implementar acciones correctivas inmediatas en caso de resultados no conformes.
- Documentar trazabilidad de las acciones implementadas.

4.5. Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

El contratista deberá garantizar la implementación efectiva de BPM en todas las etapas del proceso, incluyendo:

- Manual de BPM actualizado.
- Procedimientos Operativos Estandarizados (POE).

- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Matriz de identificación de peligros y control (enfoque HACCP).
- Definición y monitoreo de Puntos Críticos de Control (PCC).

Registros obligatorios:

- Control de temperaturas (producción, transporte, servicio).
- Recepción de materias primas.
- Almacenamiento.
- Limpieza y desinfección.
- Calibración de equipos.
- Control de plagas.

Acciones correctivas:

- Definidas para cada desviación.
- Registro obligatorio de su aplicación.
- Seguimiento hasta cierre.

Auditorías internas:

- Frecuencia mínima trimestral.
- Informes documentados.
- Planes de mejoramiento derivados.

4.6. Trazabilidad y Retiro de Productos

El contratista deberá garantizar:

- Identificación de cada ración suministrada.
- Registro de producción, transporte y entrega.
- Capacidad de rastrear cualquier alimento hasta su origen.

En caso de riesgo sanitario:

- Activación inmediata del protocolo de retiro.

- Notificación a la Subred.
- Aislamiento del producto.
- Investigación del evento.
- Implementación de acciones correctivas.

5. GESTIÓN DE PROVEEDORES Y ABASTECIMIENTO

El contratista deberá diseñar, implementar y mantener un sistema de gestión de proveedores que garantice la calidad, inocuidad, oportunidad en el suministro y trazabilidad de todas las materias primas, insumos y materiales utilizados en la operación del servicio de alimentación hospitalaria.

Este sistema deberá estar documentado, actualizado y disponible para verificación por parte de la supervisión del contrato.

5.1 Programa de Selección, Evaluación y Seguimiento de Proveedores. El contratista deberá contar con un programa formal que incluya:

a. Criterios de selección

Los proveedores deberán ser evaluados previamente con base en criterios como:

- Cumplimiento de normatividad sanitaria vigente.
- Condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento.
- Calidad de los productos.
- Capacidad de suministro.
- Trazabilidad.
- Condiciones de transporte.
- Certificaciones (cuando aplique).

b. Evaluación inicial

- Aplicación de lista de verificación sanitaria.
- Validación documental.
- Aprobación formal antes de su vinculación.

c. **Evaluación periódica**

- Frecuencia mínima semestral.
- Evaluación de desempeño basada en:
  - Calidad del producto.
  - Cumplimiento en entregas.
  - Condiciones de transporte.
  - No conformidades detectadas.

d. **Clasificación de proveedores**

- Aprobado.
- Aprobado con seguimiento.
- No aprobado.

e. **Acciones correctivas**

- Definición de planes de mejora.
- Suspensión o cambio de proveedor en caso de incumplimiento.

Condición obligatoria: El contratista deberá mantener un listado actualizado de proveedores aprobados.

5.2 Requisitos Sanitarios y Documentales de los Insumos. Los productos adquiridos deberán cumplir con:

- Registro sanitario vigente del INVIMA (cuando aplique).
- Etiquetado conforme a la normatividad vigente.
- Fichas técnicas actualizadas.
- Fecha de vencimiento vigente.
- Condiciones de almacenamiento definidas.

No se permitirá:

- Productos sin registro sanitario.
- Productos reempacados sin trazabilidad.

- Productos vencidos o próximos a vencer sin rotación adecuada.

5.3 Recepción de Materias Primas e Insumos. El contratista deberá implementar un procedimiento estandarizado para la recepción de insumos que incluya:

Verificación en el momento de la recepción.

Control de temperaturas.

Registros obligatorios:

- Formato de recepción diligenciado.
- Registro de temperaturas.
- Firma del responsable.

Criterios de rechazo. Los productos rechazados deberán registrarse y devolverse al proveedor.

5.4 Almacenamiento y Control de Inventarios. El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento que incluyan:

a. Condiciones generales

- Separación por tipo de alimento.
- Control de temperatura y humedad.
- Rotación bajo el principio PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
- Protección contra contaminación cruzada.

b. Áreas de almacenamiento

- Secos.
- Refrigerados.
- Congelados.
- Insumos no alimentarios (separados).

c. Control de inventarios

- Registro actualizado de entradas y salidas.
- Control de fechas de vencimiento.

d. Monitoreo de temperaturas

- Registro mínimo dos (2) veces al día.

5.5 Transporte de Materias Primas

El transporte de insumos deberá garantizar:

- Vehículos limpios, desinfectados y exclusivos para alimentos (cuando aplique).
- Separación de alimentos de otros productos.
- Mantenimiento de cadena de frío.
- Protección contra contaminación.

Condición obligatoria: Se deberán llevar registros de control de temperatura durante el transporte.

5.6 Abastecimiento y Continuidad del Servicio. El contratista deberá garantizar el suministro continuo de insumos, para lo cual deberá:

- Mantener inventarios mínimos definidos.
- Contar con proveedores alternos.
- Incluir insumos críticos en el plan de contingencia.
- Evitar desabastecimiento que afecte la prestación del servicio.

5.7 Compras Públicas Sostenibles. El contratista deberá:

- Garantizar que mínimo el 30% de las compras de alimentos provengan de pequeños productores agropecuarios locales y/o de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC), conforme al Decreto 248 de 2021, y en lo posible que pertenezcan a alguna de las 4 localidades donde opera la Subred Sur.
- Presentar soportes mensuales de dichas compras, en el informe.
- Priorizar productos frescos, locales y de temporada.

6. TALENTO HUMANO Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente de talento humano idóneo, suficiente y capacitado para la adecuada prestación del servicio de alimentación hospitalaria, conforme al volumen de raciones, la complejidad del servicio y la operación continua de las Unidades de Servicios de Salud de la Subred Sur E.S.E.

El personal deberá cumplir con los perfiles requeridos, estar formalmente vinculado, afiliado al Sistema General de Seguridad Social y contar con certificación vigente en manipulación de alimentos.

El cumplimiento de las obligaciones relacionadas con el talento humano será verificado por el apoyo técnico a la supervisión del contrato mediante revisión documental, visitas en sitio y validación de condiciones operativas durante la ejecución del servicio.

6.1 Estructura mínima de personal. El contratista deberá disponer como mínimo del siguiente talento humano, el cual deberá ser exclusivo para la Subred Sur:

- **Un (1) Coordinador de procesos**, con experiencia mínima de tres (3) años en servicios de alimentación institucional o hospitalaria.
- **Seis (6) profesionales en nutrición y dietética**, responsables de la planeación de menús, seguimiento nutricional y control del servicio, distribuidos así:
    - Dos (2) en USS Tunal.
    - Dos (2) en USS Meissen.
    - Uno (1) para unidades de menor complejidad.
    - Uno (1) en centro de producción.
- **Dos (2) profesionales en ingeniería de alimentos o áreas afines**, encargados del aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, con rotación en las unidades y el centro de producción.
- **Personal operativo**, conformado como mínimo por:
    - Dos (2) tecnólogos en alimentos.
    - Treinta y cuatro (34) auxiliares de dieta, distribuidos así:
        - USS Tunal: 10 (5 por turno).
        - USS Meissen: 14 (7 por turno).
        - Unidades pequeñas: 14 distribuidos.
- **Un (1) auxiliar administrativo** para apoyo operativo y documental.

6.2 Condiciones de vinculación y permanencia. El contratista deberá garantizar:

- Disponibilidad permanente del personal durante toda la ejecución del contrato.
- Cobertura de turnos sin afectar la continuidad del servicio.
- Reemplazo inmediato en caso de ausencias (incapacidades, licencias, retiros).
- No rotación injustificada que afecte la operación.

Condición exigible: La disminución de personal por debajo del mínimo requerido o la no cobertura de turnos se considerará incumplimiento contractual.

6.3 Idoneidad y certificaciones. Todo el personal deberá:

- Contar con formación acorde al cargo.
- Tener experiencia certificada (cuando aplique).
- Poseer certificado vigente de manipulación de alimentos.
- Estar afiliado a salud, pensión y riesgos laborales.

El contratista deberá mantener disponibles los soportes documentales para verificación por parte de la supervisión.

6.4. Funciones del personal operativo. El personal manipulador de alimentos deberá garantizar:

- Ensamble de dietas conforme a gramajes establecidos.
- Cumplimiento de estandarización de servido.
- Rotulado correcto de cada ración.
- Aplicación de protocolos de entrega al paciente.
- Control de temperaturas durante el proceso.
- Retiro adecuado de remanentes.

6.5. Supervisión técnica del servicio. El contratista deberá garantizar supervisión técnica permanente mediante:

- Profesionales en nutrición.
- Profesionales en aseguramiento de calidad.

Esta supervisión deberá cubrir:

- Cumplimiento de dietas.
- Calidad del servicio.
- Condiciones sanitarias.
- Atención al usuario.

6.6. Seguridad y Salud en el Trabajo. El contratista deberá:

- Implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

- Suministrar elementos de protección personal (cofia, tapabocas, uniforme, calzado, entre otros).
- Garantizar condiciones seguras de trabajo.
- Capacitar al personal en prevención de riesgos.

6.7. Presentación personal y dotación. El personal deberá:

- Portar uniforme completo, limpio y en buen estado.
- Estar debidamente identificado.
- Cumplir normas de higiene personal.

El contratista deberá garantizar mínimo tres (3) dotaciones al año.

6.8. Evidencias: Para efectos de verificación, el contratista deberá mantener disponibles y actualizados como mínimo los siguientes soportes:

- Listado del personal asignado al servicio
- Hojas de vida con soportes de formación y experiencia
- Certificaciones de capacitación (incluyendo manipulación de alimentos)
- Registros de inducción y reinducción
- Soportes de afiliación al sistema de seguridad social
- Registros de entrega de dotación y elementos de protección personal
- Planillas o controles de asistencia del personal
- Registros de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)

Estos documentos deberán estar disponibles en todo momento para verificación y ser entregados cuando la supervisión lo requiera.

Se considerará incumplimiento de las obligaciones relacionadas con talento humano cuando se evidencie, entre otras, alguna de las siguientes situaciones:

- Personal sin certificación vigente en manipulación de alimentos.
- Ausencia de soportes de afiliación al sistema de seguridad social.
- Falta de dotación o uso inadecuado de elementos de protección personal.
- Inexistencia de registros de capacitación, inducción o reinducción.

- Personal no idóneo o que no cumple con los perfiles definidos.
- Incumplimiento en la implementación del SG-SST.
- Falta de disponibilidad de los soportes documentales requeridos.

7. INFRAESTRUCTURA, CONDICIONES LOCATIVAS Y USO DE ESPACIOS

El contratista deberá garantizar que las áreas destinadas a la operación del servicio de alimentación hospitalaria en las Unidades de Servicios de Salud de la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E. cumplan con las condiciones sanitarias, técnicas y funcionales exigidas por la normatividad vigente, asegurando ambientes adecuados para la manipulación, ensamble, distribución y servicio de alimentos.

7.1 Uso de espacios físicos. La Subred dispondrá de áreas físicas delimitadas para la operación del servicio en las unidades definidas (principalmente USS Tunal y USS Meissen), las cuales serán entregadas mediante acta al contratista.

El contratista deberá:

- Hacer uso exclusivo de las áreas asignadas para el servicio de alimentación.
- Garantizar el adecuado uso, conservación y orden de los espacios.
- No destinar los espacios a actividades diferentes a las autorizadas.
- Respetar los flujos operativos definidos para evitar contaminación cruzada.

7.2 Diagnóstico inicial y acta de recibo. Dentro de los primeros diez (10) días de ejecución contractual, el contratista deberá:

- Realizar la recepción formal de los espacios mediante acta.

7.3 Adecuaciones locativas. El contratista deberá asumir, por su cuenta y riesgo, las adecuaciones necesarias para garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, incluyendo, pero sin limitarse a:

- Adecuación sanitaria de pisos, paredes y techos.
- Instalación de medias cañas sanitarias.
- Instalación de lavamanos para manipuladores.
- Adecuación de drenajes.
- Instalación y mantenimiento de trampas de grasa.
- Instalación de puertas sanitarias.

- Sistemas de ventilación y extracción.
- Puntos eléctricos requeridos para equipos.
- Adecuación de áreas de almacenamiento, ensamble y circulación.
- Adecuación de vestieres del personal.

Condición obligatoria: Toda intervención deberá contar con aprobación previa del área de infraestructura y de la Dirección Administrativa de la Subred.

7.4 **Mantenimiento locativo.** El contratista deberá asumir el mantenimiento preventivo y correctivo de las áreas asignadas, incluyendo:

- Reparación de pisos, paredes, techos, puertas y ventanas.
- Garantía de hermeticidad y control de plagas.
- Conservación de condiciones sanitarias.
- Funcionamiento adecuado de drenajes y trampas de grasa.

Condición exigible: El deterioro de las condiciones locativas que afecte la inocuidad o la operación será responsabilidad del contratista.

7.5 **Condiciones sanitarias y de operación.** El contratista deberá garantizar que las áreas:

- Cumplan con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Mantengan condiciones de limpieza y desinfección permanentes.
- Cuenten con separación de áreas según tipo de proceso.
- Eviten contaminación cruzada.
- Permitan flujos adecuados de operación.

7.6 **Trampas de grasa y drenajes.** El contratista deberá:

- Instalar trampas de grasa en las áreas de ensamble.
- Realizar limpieza periódica (mínimo semanal o según operación).
- Llevar registros de limpieza.
- Garantizar disposición adecuada de residuos.

7.7 **Gestión de residuos en áreas de operación.** El contratista deberá:

- Garantizar la correcta disposición de residuos sólidos y líquidos.

- Cumplir con el código de colores institucional.
- Mantener áreas limpias y libres de acumulación de residuos.
- Articularse con los lineamientos ambientales de la Subred.

7.8 Bienes y equipos de la Subred. Cuando la Subred entregue bienes o equipos para la operación:

- Se deberá suscribir acta de entrega con inventario detallado.
- El contratista será responsable de su custodia, uso adecuado y conservación.
- Deberá reponer los bienes en caso de daño por mal uso o pérdida.

7.9 Entrega de espacios al finalizar el contrato. Al término del contrato, el contratista deberá:

- Realizar la entrega de las áreas en condiciones óptimas de uso.
- Presentar acta final suscrita con:
  - Área de mantenimiento.
  - Activos fijos.
  - Supervisión del contrato.
- Entregar inventarios actualizados.
- Presentar registros de mantenimiento ejecutado.

Condición obligatoria: Las mejoras locativas realizadas quedarán a favor de la Subred sin lugar a reconocimiento económico.

Verificación
Se realizará mediante visitas en sitio, listas de chequeo y actas de inspección de los espacios asignados.

Evidencias mínimas

- Actas de entrega de espacios
- Registros de mantenimiento y limpieza
- Evidencia fotográfica (cuando aplique)
- Condiciones físicas observables (orden, higiene, uso adecuado)

Periodicidad
Durante toda la ejecución del contrato, en visitas programadas o no programadas.

Incumplimiento

- Uso indebido de espacios
- Condiciones higiénico-sanitarias inadecuadas
- Deterioro no reportado
- Intervenciones no autorizadas

8. OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

El presente capítulo define las condiciones operativas bajo las cuales el contratista deberá ejecutar el servicio de alimentación hospitalaria, garantizando calidad, seguridad, oportunidad, trazabilidad y enfoque en el usuario.

8.1. Ensamble, distribución y servicio de dietas. El contratista deberá garantizar que el proceso de ensamble de dietas se realice bajo condiciones controladas, asegurando:

- Cumplimiento estricto de gramajes definidos en los ciclos de menú y fichas técnicas.
- Uso de utensilios calibrados (grameras, cucharones estandarizados).
- Separación por tipo de dieta (normal, terapéutica, pediátrica, renal, entre otras).
- Prevención de contaminación cruzada, especialmente en dietas con restricciones o alérgenos.

El proceso deberá estar documentado mediante procedimientos operativos estandarizados (POE) y contar con registros verificables.

8.2. Rotulación y trazabilidad de las dietas. Cada ración suministrada deberá estar rotulada de manera individual, clara y legible, incluyendo como mínimo:

- Nombre completo del paciente
- Número de documento de identidad
- Número de cama
- Tipo de dieta (sin siglas)
- Tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, nueves, onces, refrigerio nocturno)
- Fecha de elaboración y entrega

8.3. Protocolo de entrega al paciente. El contratista deberá implementar y garantizar el cumplimiento de un protocolo estandarizado de atención al usuario durante la entrega de dietas, el cual deberá incluir:

- Saludo cordial al paciente
- Verificación de identidad (nombre y documento)
- Confirmación del tipo de dieta suministrada
- Indicación del tiempo estimado de consumo
- Oferta de sal o azúcar en dietas no restrictivas
- Retiro oportuno del menaje y remanentes

8.4. Cumplimiento de horarios de solicitud y entrega. El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto de los horarios establecidos para la solicitud, preparación, transporte y entrega de dietas, tanto para hospitalización como para la unidad renal.

Los horarios de solicitud y entrega de dietas serán los siguientes:

HORARIOS			
SOLICITUD DE DIETAS*		DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA	
UNIDADES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD	UNIDAD RENAL	A LAS UNIDADES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD	UNIDAD RENAL
Desayuno: Hasta 3:30 am Almuerzo: Hasta 10:00 am Cena: Hasta 3:00 pm	Desayuno: Hasta 7:00 am Almuerzo: Hasta 12:30 pm Cena: Hasta 6:00 pm	Desayuno: 7:30 am a 8:30 am Nueves: 10:00 am a 10:30 am Almuerzo: 12:20 pm a 1:30 pm Onces: 3:00 pm- 3:30 pm Cena: 6:00 pm a 7:00 pm Refrigerio nocturno (pacientes diabéticos): 8:00 pm	Desayuno: 10:00 am a 11:00 am Almuerzo: 3:30 pm a 4:30 pm Cena: 8:00 pm a 9:00 pm

*La solicitud de dietas por parte, del personal asistencial se efectuará al correo electrónico autorizado por el oferente seleccionado.

Nota: Los horarios de entrega establecidos son de obligatorio cumplimiento. No obstante, podrán ser ajustados por la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E. de acuerdo con las necesidades asistenciales del servicio.

8.5. Control de calidad en la operación. El contratista deberá implementar controles de calidad en todas las fases del proceso:

a) Control organoléptico:

- Color, olor, sabor, textura y apariencia de los alimentos.

b) Control de temperatura:

- Mínimo en tres momentos:
  - Salida del centro de producción
  - Llegada a la unidad
  - Entrega al paciente

c) Control de empaque:

- Integridad del envase
- Condiciones higiénicas
- Capacidad adecuada sin riesgo de derrames

Todos estos controles deberán registrarse en formatos definidos y disponibles para verificación por parte de la supervisión.

8.6. Reposición de dietas no conformes. En caso de identificarse dietas que no cumplan con los criterios establecidos (calidad, temperatura, gramaje, tipo de dieta, rotulación), el contratista deberá:

- Realizar la reposición en un tiempo máximo de dos (2) horas
- Asumir los costos asociados.
- Registrar el evento como no conformidad.
- Implementar acciones correctivas.

8.7. Manejo de novedades y ajustes operativos. El contratista deberá contar con un sistema ágil para:

- Recepción de solicitudes de modificación de dietas
- Inclusión o exclusión de pacientes
- Ajustes por cambios clínicos
- Atención de requerimientos extraordinarios

Debe garantizarse comunicación permanente con el personal asistencial y el equipo de supervisión.

8.8. Gestión de información operativa. El contratista deberá:

- Imprimir y gestionar listados de dietas por servicio y tiempo de comida
- Mantener actualizados los registros de entrega
- Generar reportes periódicos de producción y distribución
- Garantizar la trazabilidad completa del servicio

Nota: El contratista deberá contar con soporte tecnológico mínimo para estas actividades como impresora y computador, así como recursos físicos como hojas, marcadores, lápices, lapiceros, grapas, entre otros.

8.9. Satisfacción del usuario y mejora continua. El contratista deberá implementar mecanismos de evaluación mensual de la satisfacción de los usuarios, incluyendo:

- Pacientes hospitalizados (Mínimo 240 encuestas mensuales usando el aplicativo Almera)
- Médicos internos y residentes (Mínimo el 30 % de los comensales)

Cuando los niveles de satisfacción sean inferiores al 80%, deberá:

- Formular e implementar planes de mejora
- Realizar seguimiento a las acciones
- Reportar resultados a la supervisión

8.10. Consideraciones críticas de control en la operación. Se identifican como puntos críticos del proceso:

- Asignación incorrecta de dietas → mitigado mediante rotulación y verificación
- Pérdida de temperatura → control en transporte y tiempos
- Contaminación cruzada → segregación y BPM
- Errores en gramaje → estandarización de servido
- Retrasos en entrega → planificación logística

El contratista deberá implementar controles específicos, medibles y auditables para cada uno de estos riesgos.

9. GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST)

El presente capítulo establece las condiciones para la gestión, control y aseguramiento del talento humano requerido para la operación del servicio de alimentación hospitalaria, orientado a garantizar continuidad, calidad, inocuidad y seguridad en la prestación del servicio. Este capítulo complementa las especificaciones técnicas relacionadas con perfiles

y cantidades de personal, enfocándose en los mecanismos de gestión, seguimiento y mejora.

9.1. Gestión operativa del talento humano. El contratista deberá implementar un sistema de gestión del talento humano que garantice:

- Cobertura total de los turnos requeridos en cada Unidad de Servicio de Salud.
- Programación de turnos documentada y disponible para verificación.
- Control diario de asistencia del personal.
- Registro de novedades (ausencias, incapacidades, permisos, reemplazos).
- Disponibilidad efectiva del personal requerido conforme a la operación.

El incumplimiento en la cobertura del personal se considerará una falla crítica en la prestación del servicio.

9.2. Continuidad del servicio y plan de relevo. El contratista deberá garantizar la continuidad del servicio mediante:

- Implementación de un plan de relevo documentado para cargos críticos.
- Disponibilidad de personal de reemplazo inmediato.
- Estrategias para evitar interrupciones en la operación por causas atribuibles al recurso humano.

9.3. Gestión de errores y eventos asociados al factor humano

El contratista deberá implementar procedimientos para la identificación, reporte y gestión de errores asociados al personal, incluyendo:

- Error en asignación de dietas.
- Fallas en rotulación.
- Incumplimiento de gramajes.
- Prácticas inadecuadas de manipulación de alimentos.

El contratista deberá garantizar:

- Registro de eventos como no conformidades.
- Análisis de causas.
- Implementación de acciones correctivas y preventivas.

- Seguimiento a la efectividad de las acciones implementadas.

9.5. Capacitación y formación continua. El contratista deberá garantizar la implementación de un programa permanente de capacitación que incluya:

- Plan anual estructurado con cronograma definido.
- Temáticas relacionadas con:
  - Inocuidad alimentaria
  - Buenas Prácticas de Manufactura
  - Manejo de dietas hospitalarias
  - Atención al usuario
  - Seguridad y Salud en el Trabajo
- Metodología teórico–práctica.
- Evaluación del aprendizaje.
- Registros de asistencia y soportes documentales.

La información deberá ser entregada mensualmente al supervisor del contrato.

9.6. Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). El contratista deberá implementar y mantener el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), garantizando:

- Identificación, evaluación y control de riesgos laborales asociados al servicio de alimentación.
- Implementación de medidas de prevención frente a riesgos como:
  - Cortaduras
  - Quemaduras
  - Caídas
  - Manipulación de cargas
- Capacitación del personal en bioseguridad y seguridad industrial.
- Reporte e investigación de incidentes y accidentes de trabajo.
- Seguimiento a condiciones de salud del personal.

9.7. Dotación y uso de elementos de protección personal. El contratista deberá garantizar:

- Suministro oportuno de elementos de protección personal (EPP).
- Uso obligatorio de:
  - Cofia
  - Tapabocas
  - Guantes (cuando aplique)
- Dotación completa de uniformes en condiciones adecuadas de higiene.
- Reposición periódica de la dotación conforme a la normativa laboral vigente.

El incumplimiento en el uso de EPP se considerará una no conformidad.

9.8. Integración con el sistema de calidad institucional. El contratista deberá articular la gestión del talento humano con los procesos de calidad de la Subred, incluyendo:

- Participación en auditorías internas y externas.
- Vinculación a planes de mejoramiento institucional.
- Cumplimiento de estándares de acreditación aplicables.
- Participación en espacios de seguimiento y evaluación del servicio.

9.9. Supervisión y control del talento humano. El contratista deberá garantizar mecanismos de supervisión interna que permitan:

- Verificar el cumplimiento de funciones del personal.
- Asegurar la correcta ejecución de los procesos operativos.
- Detectar desviaciones en tiempo real.
- Implementar acciones correctivas de manera oportuna.

La supervisión deberá ser permanente y documentada.

Verificación
Mediante observación directa del servicio, revisión de registros operativos y validación del cumplimiento de actividades asignadas.

Evidencias mínimas

- Registros de ensamble, distribución y control de temperaturas
- Listas de chequeo operativas
- Supervisión directa en servicio

Periodicidad
Durante la operación diaria del servicio.

Incumplimiento

- Incumplimiento de funciones asignadas
- Errores en ensamble o distribución de dietas
- Omisión de controles operativos

10. SEGUIMIENTO, SUPERVISIÓN E INDICADORES

El contratista deberá implementar un sistema de seguimiento y control que permita medir el desempeño del servicio de alimentación hospitalaria, garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad, oportunidad e inocuidad definidos en el presente anexo técnico.

10.1. Indicadores de desempeño. El contratista deberá medir como mínimo los siguientes indicadores:

a) Oportunidad del servicio

- Cumplimiento de horarios de entrega de dietas.
- Entrega completa dentro de los tiempos establecidos.

b) Calidad del servicio

- Cumplimiento de temperaturas (calientes: ≥60°C; fríos: ≤6°C).
- Cumplimiento de gramajes definidos.
- Nivel de aceptación del usuario (pacientes y personal de salud).

c) Inocuidad alimentaria

- Resultados microbiológicos de alimentos, superficies, agua y manipuladores.
- Cumplimiento de criterios microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

10.2. Metas mínimas de cumplimiento. El contratista deberá garantizar como mínimo:

- ≥ 90% en cumplimiento de horarios de entrega.
- ≥ 90% en cumplimiento de temperaturas.
- ≥ 90% en cumplimiento de gramajes.
- ≥ 90% en nivel de satisfacción del usuario.

- 100% cumplimiento de criterios microbiológicos (sin resultados fuera de especificación)

El incumplimiento de estas metas dará lugar a la implementación de acciones correctivas.

10.3. Frecuencia de medición.

- Indicadores operativos: medición diaria y consolidación mensual
- Indicadores microbiológicos: según plan de muestreo (mínimo mensual)
- Satisfacción del usuario: medición mensual

10.4. Responsables.

- El contratista será responsable de la medición, consolidación y reporte de los indicadores.
- La supervisión del contrato validará la información y realizará seguimiento al cumplimiento.

10.5. Reportes. El contratista deberá presentar informes mensuales que incluyan:

- Resultados de indicadores
- Análisis de tendencias
- Identificación de desviaciones
- Acciones correctivas implementadas

11. GESTIÓN DE CALIDAD Y MEJORA CONTINUA

El contratista deberá implementar un sistema de gestión de calidad que garantice la mejora continua del servicio.

11.1. Manejo de no conformidades. Se deberá contar con un sistema para:

- Identificación de no conformidades
- Registro documentado
- Clasificación por criticidad
- Implementación de acciones correctivas

11.2. Planes de mejoramiento. El contratista deberá formular planes de mejoramiento cuando:

- Se incumplan indicadores
- Se presenten eventos adversos
- Se identifiquen hallazgos de supervisión

Los planes deberán incluir responsables, tiempos, soporte visual y de informes y, seguimiento soportado.

11.3. Auditorías internas

El contratista deberá realizar auditorías internas periódicas (Al menos una cada 6 meses) a:

- Procesos operativos.
- Inocuidad alimentaria.
- Cumplimiento contractual.

11.4. Gestión de PQRS. El contratista deberá garantizar:

- Recepción de quejas, reclamos y sugerencias.
- Registro y trazabilidad.
- Respuesta oportuna.

Verificación
Mediante revisión del sistema de calidad, indicadores, planes de mejora y soportes de seguimiento.

Evidencias mínimas

- Indicadores con resultados y análisis
- Planes de mejora implementados
- Registros de auditorías internas
- Reportes de no conformidades

Periodicidad
Seguimiento mensual o según lo definido por la supervisión.

Incumplimiento

- No medición de indicadores
- Incumplimiento de metas

- Ausencia de planes de mejora
- No gestión de no conformidades

12. SISTEMA DE INFORMACIÓN Y TRAZABILIDAD

El contratista deberá garantizar la trazabilidad completa del servicio de alimentación.

12.1. Registro de dietas.

- Registro diario por paciente, tipo de dieta y tiempo de comida.
- Control documental y digital.

12.2. Trazabilidad paciente–dieta

Se deberá garantizar la relación entre:

- Paciente.
- Tipo de dieta.
- Preparación suministrada.

12.3. Control de producción vs entrega

- Registro de producción total.
- Comparación con dietas entregadas.
- Control de diferencias.

12.4. Reportes mensuales

- Consolidado de dietas por unidad
- Por servicio
- Por tiempo de comida

12.5. Soporte para facturación

Toda la información registrada deberá soportar la facturación del servicio.

Verificación
Mediante revisión de registros diarios, trazabilidad paciente-dieta y consistencia de la información reportada.

Evidencias mínimas

- Registros diarios de dietas suministradas
- Consolidado mensual
- Soporte de validación con servicios asistenciales
- Trazabilidad completa usuario–dieta

Periodicidad
Registro diario y verificación periódica.

Incumplimiento

- Registros incompletos o inconsistentes
- Falta de trazabilidad
- Diferencias entre lo reportado y lo entregado

13. FACTURACIÓN, CONTROL Y SOPORTES

El contratista deberá garantizar transparencia y trazabilidad en el proceso de facturación.

13.1. Requisitos de facturación.

- Factura discriminada por tipo de dieta y unidad de servicio de salud.
- Facturación para convenios individualizada (Por ejemplo, factura para estrategia casa más bienestar, convenio servicio docencia estudiantes, y los que dieran a lugar durante el periodo contractual y/o sus adiciones).
- Periodo de facturación mensual.
- Valores conforme al contrato.

13.2. Soportes obligatorios.

- Órdenes de dietas firmadas
- Reportes de entrega
- Informes mensuales
- Registros del sistema
- Bonos de médicos y estudiantes.

13.3. Validación de la información. La facturación deberá validarse con:

- Órdenes de dieta
- Reportes del sistema de información
- Registros de entrega

13.4. Tiempos de radicación

- Presentación dentro de los primeros 20 días del mes siguiente
- Sujeta a validación por supervisión

13.5. Conciliación. Se deberán realizar procesos de conciliación cuando existan diferencias entre:

- Dietas solicitadas.
- Dietas entregadas.
- Dietas facturadas.

14. GESTIÓN AMBIENTAL Y SOSTENIBILIDAD

El contratista deberá implementar prácticas ambientales responsables.

14.1. Manejo de residuos

- Separación en la fuente.
- Disposición adecuada.
- Cumplimiento de código de colores.

14.2. Trampas de grasa

- Instalación y mantenimiento.
- Limpieza periódica.
- Registro de residuos.

14.3. Disposición de aceites

- Entrega a gestores autorizados.
- Certificados de disposición final.

14.4. Uso de materiales biodegradables

- Uso obligatorio de menaje biodegradable.

- Restricción de plásticos de un solo uso.
- Cumplimiento de criterios de sostenibilidad.

15. CONDICIONES DE INICIO, EJECUCIÓN Y TERMINACIÓN

15.1. Acta de inicio. Se deberá suscribir previo cumplimiento de requisitos contractuales.

15.2. Plan de adecuaciones

El contratista deberá:

- Realizar diagnóstico inicial.
- Ejecutar adecuaciones necesarias.
- Obtener aprobación institucional.

15.3. Empalme

Se deberá garantizar transición ordenada entre operadores (si aplica).

15.4. Acta de terminación

Se deberá suscribir con:

- Verificación de cumplimiento.
- Estado de bienes y espacios.

15.5. Entrega de bienes y espacios

- Devolución en condiciones adecuadas.
- Inventario actualizado.
- Soportes de mantenimiento.

16. ARTICULACIÓN INSTITUCIONAL

El contratista deberá garantizar la articulación con los procesos asistenciales e institucionales.

16.1. Relación con nutrición clínica

- Ajuste de dietas
- Validación de prescripciones

16.2. Relación con enfermería

- Coordinación en entrega de dietas
- Reporte de novedades

16.3. Relación con supervisión

- Reporte permanente.
- Atención de requerimientos.
- Participación en seguimiento.

16.4. Canales de comunicación

- Definición de medios oficiales.
- Oportunidad en la respuesta.
- Registro de comunicaciones.

17. ENTREGABLES MENSUALES CON EL INFORME DE GESTIÓN

De acuerdo con los objetivos específicos establecidos, el informe de gestión mensual deberá incluir los siguientes entregables, con el fin de evidenciar el cumplimiento de las acciones desarrolladas, los avances alcanzados y las oportunidades de mejora identificadas:

Nota: *Los soportes documentales del servicio deberán estar disponibles para verificación por parte de la supervisión, sin que implique su entrega total mensual, salvo requerimiento específico.*

Obligación 1. *Preparar, transportar y entregar las dietas hospitalarias de las diferentes Unidades de Servicios Asistenciales de la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E. conforme a la prescripción dietaria, cumpliendo con las condiciones sanitarias, nutricionales y de calidad organoléptica, física, química y microbiológica, establecidas en la normatividad vigente, el manual de dietas institucional y el anexo técnico, garantizando la conservación, inocuidad y oportunidad del servicio, así como la implementación de prácticas ambientalmente sostenibles en la preparación, empaque y transporte de los alimentos, en cumplimiento de las obligaciones ambientales del contrato.*

El contratista deberá garantizar la ejecución integral del servicio de alimentación hospitalaria, asegurando el cumplimiento de las condiciones sanitarias, técnicas y nutricionales en

todas las etapas del proceso, desde la producción hasta la entrega final al paciente. Para ello deberá:

- Realizar la preparación de alimentos en instalaciones que cumplan con la normatividad sanitaria vigente, bajo condiciones controladas de higiene, limpieza y desinfección.
- Garantizar que el transporte de los alimentos se realice en vehículos que cuenten con concepto sanitario favorable vigente, cumpliendo con condiciones de limpieza, desinfección, mantenimiento y dotación necesarias para evitar contaminación.
- Asegurar el mantenimiento de la cadena de frío y/o calor, según el tipo de dieta, mediante equipos adecuados y registros de control de temperatura durante el transporte y distribución.
- Implementar mecanismos de control que permitan verificar la correspondencia entre la dieta suministrada y la prescripción dietaria del paciente.
- Garantizar que las dietas sean entregadas en condiciones óptimas de consumo, evitando deterioro, contaminación o pérdida de calidad.

Entregables:

- Registros de control de temperatura en los puntos críticos (salida de planta, transporte y entrega).
- Planillas de despacho y entrega de dietas por unidad de servicio.
- Órdenes o listados de dietas conforme a prescripción.
- Soportes de condiciones sanitarias del transporte (concepto higiénico sanitario, SOAT, revisión técnico-mecánica vigente).
- Registros de control que permitan verificar la correspondencia paciente–dieta y la oportunidad en la entrega.

Obligación 2. *Cumplir con los horarios establecidos para la distribución y entrega de dietas hospitalarias en todas las Unidades de la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E., garantizando la oportunidad, continuidad y cobertura del servicio, independientemente de su ubicación geográfica, conforme a la programación definida en el anexo técnico, sin generar interrupciones en la alimentación de los usuarios.*

El contratista deberá garantizar la entrega oportuna de las dietas hospitalarias en cada uno de los tiempos de comida definidos por la entidad, de acuerdo con los cronogramas establecidos para cada unidad de servicio.

Para ello deberá:

- Ajustar su operación logística (producción, transporte y distribución) a los horarios definidos por la Subred.
- Establecer rutas y tiempos de desplazamiento que aseguren la entrega dentro de los rangos establecidos.
- Coordinar permanentemente con el equipo de supervisión y el personal asistencial para la correcta distribución de las dietas.
- Implementar mecanismos internos de control para prevenir retrasos en la entrega.

Entregables:

- Informe de supervisión sobre cumplimiento de horarios
- Registros de entrega por tiempo de comida
- Reporte de novedades (si aplica)

Obligación 3. *Presentar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico de alimentos, superficies, ambientes, agua para consumo y manipuladores de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente. El muestreo deberá realizarse de manera mensual en la planta de producción y, como mínimo, una vez por trimestre en las unidades donde se realice ensamble de alimentos (USS Meissen, Tunal, Vista hermosa y Tunjuelito). Los análisis deberán ser efectuados por un laboratorio autorizado por la Secretaría Distrital de Salud y los resultados deberán ser remitidos a la supervisión del contrato.*

El contratista deberá diseñar, implementar y ejecutar un plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico que permita verificar las condiciones de inocuidad del servicio de alimentación.

El plan deberá contemplar:

- Muestreo de alimentos preparados.
- Muestreo de superficies en contacto con alimentos.
- Muestreo de ambientes de producción y ensamble.
- Muestreo de agua para consumo humano.
- Evaluación microbiológica del personal manipulador de alimentos.

Condiciones de ejecución:

- La toma de muestras deberá realizarse mensualmente en la planta de producción.
- En los centros de atención donde se realiza ensamble de alimentos, el muestreo deberá realizarse con una periodicidad mínima trimestral.

- Los análisis deberán ser realizados por laboratorios autorizados por la autoridad sanitaria competente.

El contratista deberá asegurar la trazabilidad de los resultados y la implementación de acciones correctivas en caso de resultados no conformes.

Entregables:

- Resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos del mes
- Cronograma de muestreo ejecutado
- Soportes de laboratorio autorizado
- Evidencia de acciones correctivas (si aplica)

Obligación 4. *Diseñar, implementar y mantener actualizados los Planes de Saneamiento Básico de los servicios de alimentación, ajustados a las condiciones operativas de cada Unidad de Servicio de Salud (USS) (USS Meissen, Tunal, Vista hermosa y Tunjuelito y un solo plan de saneamiento para las demás unidades), garantizando su cumplimiento conforme a la normatividad sanitaria vigente. Los planes deberán ser elaborados y entregados dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico.*

El contratista deberá estructurar e implementar Planes de Saneamiento Básico específicos para las USS Meissen, Tunal, Vista hermosa y Tunjuelito y, un solo plan de saneamiento para las demás unidades, garantizando su ajuste a las condiciones reales de operación.

Estos planes deberán incluir como mínimo:

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de control integrado de plagas.
- Programa de manejo de residuos sólidos.
- Programa de abastecimiento y control de agua potable.

Condiciones:

- Los planes deberán ser elaborados durante el **primer mes** del contrato para las unidades Meissen, Tunal, en el **segundo mes** Vista hermosa y Tunjuelito y **el tercer mes** entregar el de unidades pequeñas.
- Deberán mantenerse actualizados durante toda la ejecución contractual.
- Su implementación deberá ser verificable mediante registros operativos.

Nota: Los Planes de Saneamiento Básico deberán estar ajustados a las condiciones reales de cada unidad de servicio y su ejecución será objeto de verificación por parte de la supervisión del contrato.

Entregables:

- Planes de Saneamiento Básico.
- Registros de ejecución (limpieza, desinfección, plagas, residuos)
- Fichas técnicas de productos implementados en el plan de saneamiento y sus 4 programas.

Obligación 5. *Rotular, empacar y envasar las dietas hospitalarias en condiciones que garanticen su protección, inocuidad y adecuada manipulación durante el transporte y entrega al paciente. La rotulación deberá incluir como mínimo: número de cama, nombre completo del paciente, documento de identidad, fecha, tipo de dieta (sin siglas) y tiempo de comida. Así mismo, el contratista deberá garantizar el suministro de cubiertos en material resistente y de buena calidad, conforme a las condiciones establecidas en el anexo técnico. Para los servicios definidos como especiales, se deberán aplicar las condiciones diferenciales establecidas en dicho anexo.*

El contratista deberá garantizar que todas las dietas hospitalarias sean empacadas y envasadas en recipientes aptos para contacto con alimentos, asegurando la protección contra contaminación externa, la conservación de las condiciones de temperatura y la integridad del alimento durante el transporte. Asimismo, dichos recipientes deberán facilitar la manipulación y el consumo por parte del paciente y contar con tapa o sistemas de cierre que eviten derrames, contaminación o pérdida de calor o frío.

En cuanto al menaje y los cubiertos, estos deberán ser suministrados en materiales resistentes, aptos para el contacto con alimentos y, preferiblemente, biodegradables. No se permite el uso de icopor, salvo en casos con indicación médica debidamente justificada, ni el uso de plásticos de un solo uso no autorizados. Cada ración deberá incluir como contenido estándar cuchara, cuchillo, tenedor y servilleta (mínimo dos sencillas o una doble), los cuales deberán entregarse en bolsa de papel o empaque higiénico.

Para condiciones diferenciales de entrega, en servicios como urgencias y salud mental (Ubicada actualmente en USS Estrella) se deberá suministrar únicamente cuchara y servilleta. En otros servicios definidos por la entidad, se deberán aplicar las condiciones específicas que determine la supervisión del contrato, conforme a las necesidades particulares de atención.

Todas las dietas hospitalarias deberán contar con rotulación individual, legible y visible, que incluya como mínimo el número de cama, nombre completo del paciente, documento de identidad, fecha, tipo de dieta (sin siglas) y tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, nueves, onces o refrigerio nocturno). Esta información deberá ser clara, completa, sin enmendaduras y ubicada en un lugar visible del empaque, garantizando en todo momento la correcta identificación del paciente y su dieta, sin el uso de abreviaturas.

El sistema de rotulación deberá garantizar la trazabilidad de cada dieta entregada, permitiendo identificar el paciente al que va dirigida, verificar la correspondencia con la

prescripción dietaria y realizar seguimiento en caso de eventos o inconsistencias. En este sentido, el contratista deberá implementar mecanismos de control que permitan verificar la correcta rotulación de las dietas, la correspondencia paciente–dieta y el cumplimiento de las condiciones de empaque y menaje, los cuales estarán sujetos a verificación por parte de la supervisión del contrato.

Finalmente, se establece que la información registrada debe permitir comprobar la adecuada identificación del paciente y el cumplimiento de las condiciones de rotulación. El incumplimiento en aspectos relacionados con la rotulación, el empaque o la entrega que comprometa la identificación del paciente o la inocuidad del alimento será considerado como incumplimiento de la obligación contractual.

Entregables:

- Registro fotográfico o evidencias de rotulado
- Listas de chequeo de verificación de rotulado
- Soporte fotográfico por muestras de entrega de menaje y rotulado.
- Reporte de inconsistencias (si aplica)

Obligación 6. *Garantizar la instalación, funcionamiento, limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa en las unidades donde se realice el ensamble de dietas (USS Meissen, Tunal, Vista hermosa y Tunjuelito), asegurando condiciones sanitarias adecuadas y evitando la acumulación de residuos que afecten la operación del servicio, conforme a lo establecido en el anexo técnico.*

El contratista deberá asegurar el adecuado funcionamiento de las trampas de grasa instaladas en las unidades donde se realice preparación o ensamble de alimentos.

Para ello deberá:

- Realizar la limpieza y retiro de grasa acumulada con una periodicidad mínima semanal o cuando las condiciones lo requieran.
- Llevar registros de limpieza y mantenimiento.
- Registrar la cantidad de residuos retirados.
- Garantizar la disposición final conforme a la normatividad ambiental vigente.

Entregables:

- Planillas de limpieza de trampas de grasa
- Registro de cantidad de residuos retirados
- Soportes de verificación intermedias del estado de funcionamiento mensuales.

Obligación 7. *Gestionar, generar, actualizar y disponer oportunamente los listados de dietas conforme a la información remitida por los servicios asistenciales, garantizando su disponibilidad para los procesos de producción, ensamble, distribución y verificación de las dietas hospitalarias; así como reportar de manera oportuna al apoyo técnico a la supervisión del contrato las novedades, inconsistencias o dificultades que se presenten, de acuerdo con los canales y tiempos definidos en el anexo técnico.*

El contratista deberá garantizar la disponibilidad oportuna de los listados de dietas requeridos para la producción, ensamble y distribución del servicio, asegurando que estos se generen conforme a las órdenes médicas registradas, se impriman en los horarios definidos por la entidad y estén disponibles en cada punto de operación. Asimismo, deberá verificar de manera permanente la consistencia de la información contenida en dichos listados, con el fin de prevenir errores que puedan afectar la adecuada prestación del servicio.

Los listados de dietas deberán contener como mínimo la información completa y actualizada del paciente, incluyendo nombre completo, número de identificación, número de cama o ubicación, tipo de dieta (sin uso de siglas) y tiempo de comida, garantizando así la correcta identificación y correspondencia con la prescripción dietaria.

El contratista deberá reportar de manera oportuna cualquier novedad identificada en los listados, tales como inconsistencias en los datos del paciente, dietas no registradas o incompletas, cambios no reflejados, errores en la asignación o retrasos en la generación de los listados. Estos reportes deberán realizarse de forma inmediata cuando se trate de novedades críticas y, en el caso de novedades no críticas, durante el mismo turno o servicio en el que sean detectadas. Para la gestión de estas novedades, se deberán utilizar los canales de comunicación definidos por la entidad, tales como correo electrónico institucional, formatos establecidos, sistemas de información o cualquier otro medio dispuesto por la supervisión del contrato, garantizando trazabilidad y oportunidad en la comunicación.

Nota: La información debe corresponder a la prescripción dietaría vigente y permitir su verificación durante la operación.

Entregables:

- Listados de dietas generados por tiempo de comida.
- Evidencia de impresión y disponibilidad.
- Reportes de novedades y/o evidencia de comunicación.

Obligación 8. *Efectuar la reposición de las dietas que no cumplan con las condiciones sanitarias, nutricionales, de calidad o con la prescripción dietaria establecida, en un término no mayor a dos (2) horas contadas a partir de la notificación por parte de la supervisión o*

del personal autorizado, sin costo adicional para la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E., conforme a lo establecido en el anexo técnico y el manual de dietas institucional.

El contratista deberá realizar la reposición de dietas cuando se presenten situaciones que comprometan la calidad, inocuidad o correspondencia con la prescripción dietaria, tales como errores en la dieta, condiciones inadecuadas de temperatura, deficiencias organolépticas, contaminación, fallas en la rotulación o inconsistencias en el contenido o gramaje.

La reposición deberá efectuarse en un tiempo máximo de dos (2) horas a partir de la notificación por parte de la supervisión o personal autorizado, garantizando que la nueva dieta cumpla plenamente con la prescripción, las condiciones sanitarias y los estándares de calidad, sin permitir el reprocesamiento de alimentos rechazados. Este proceso será asumido en su totalidad por el contratista, sin generar costos adicionales para la entidad.

Asimismo, se deberá llevar registro de cada reposición, incluyendo causa, tiempos y responsable, así como control de recurrencia de fallas. La supervisión verificará el cumplimiento de los tiempos de respuesta y la calidad de las reposiciones, pudiendo la reincidencia generar acciones contractuales.

Entregables:

- Registro de novedades en dietas
- Tiempos de respuesta y reposición
- Evidencia de reposiciones realizadas

Obligación 9. *Cumplir el protocolo de atención al paciente durante la entrega de dietas hospitalarias, garantizando la verificación de la identidad del paciente, la correspondencia con la dieta prescrita, la adecuada comunicación de la información del servicio y el retiro oportuno de los elementos una vez finalizado el tiempo de consumo, conforme a lo establecido en el anexo técnico.*

El contratista deberá garantizar que la entrega de dietas a los pacientes se realice conforme a los lineamientos establecidos en el procedimiento institucional vigente:

"Procedimiento de Solicitud, Distribución y Entrega de Dietas – Código GA-SBA-ALI-PR-02 (versión vigente)"

Este deberá contemplar como mínimo:

- Saludo al paciente.
- Verificación de identidad.
- Confirmación de tipo de dieta.

- Información del tiempo de comida.
- Entrega adecuada de los alimentos.
- Retiro del menaje en los tiempos establecidos.

La supervisión verificará el cumplimiento mediante observación directa en campo y evaluación del servicio prestado.

Entregables:

- Listas de chequeo de cumplimiento del protocolo.
- Registros de supervisión.
- Reporte de hallazgos (si aplica)

Obligación 10. *Cumplir con las condiciones establecidas en el manual de dietas institucional de la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E., en cuanto a componentes, gramajes, porciones y tipos de alimentos, garantizando la adecuada preparación y porcionamiento de las dietas conforme a la prescripción dietaria.*

El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto del manual de dietas institucional, asegurando que las preparaciones alimentarias correspondan a los requerimientos nutricionales definidos por la entidad.

Para ello deberá:

- Respetar los gramajes establecidos para cada tipo de dieta.
- Cumplir con los componentes definidos en los menús.
- Asegurar la adecuada preparación de los alimentos.
- Garantizar la coherencia entre la dieta prescrita y la dieta entregada.

El control de este componente se realizará mediante:

- Muestreo aleatorio de dietas.
- Verificación de gramajes.
- Auditorías selectivas por tiempo de comida.
- Seguimiento por parte de nutrición y supervisión del contrato.

Entregables:

- Registros de verificación de gramajes

- Resultados de muestreo de dietas con soportes fotográficos por USS en donde se ensamblan dietas y fotografías de ensamble en centro de producción.
- Listas de verificación del cumplimiento del manual de dietas.

Obligación 11. *Diseñar, presentar, implementar y ajustar los ciclos de menú para pacientes hospitalizados (adultos y pediátricos), personal médico y demás usuarios definidos por la entidad, conforme a los lineamientos nutricionales vigentes, garantizando variedad, calidad nutricional y cumplimiento de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes. Los ciclos de menú deberán incluir el análisis cuantitativo de kilocalorías, macronutrientes y micronutrientes de interés en salud pública (hierro, calcio, sodio, potasio, fósforo, grasa saturada, grasas trans y azúcares), en cumplimiento de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las orientaciones de alimentación saludable vigentes.*

El contratista deberá diseñar ciclos de menú para todos los servicios objeto del contrato, incluyendo pacientes hospitalizados (adultos y pediátricos), médicos internos, residentes, unidad renal y refrigerios.

Los ciclos de menú deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- Tener una duración mínima de catorce (14) días calendario.
- Incluir dietas normales y terapéuticas con sus respectivas derivaciones.
- Garantizar variedad de alimentos y evitar la repetición de preparaciones dentro de la misma semana.
- Incorporar el análisis nutricional cuantitativo que incluya:
- Kilocalorías
- Macronutrientes
- Micronutrientes de interés en salud pública (hierro, calcio, sodio, potasio, fósforo, grasas saturadas, grasas trans y azúcares)

Los ciclos deberán:

- Ser entregados durante la tercera semana de ejecución del contrato.
- Ser revisados y aprobados por la entidad previo a su implementación.
- Ser implementados a partir del tercer mes contractual.
- Ajustarse posteriormente con base en la aceptabilidad del servicio y requerimientos institucionales.

Entregables:

- Ciclo de menú vigente (cuando aplique entrega o ajuste).
- Análisis nutricional de menús.

Obligación 12. *Disponer del talento humano idóneo y suficiente para la adecuada prestación del servicio, garantizando competencias técnicas que aseguren la calidad, inocuidad y seguridad del servicio de alimentación.*

El contratista deberá garantizar la disponibilidad de personal suficiente, idóneo y con competencias verificadas para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria.

El talento humano deberá:

- Cumplir con los perfiles y experiencia requeridos.
- Contar con capacitación vigente en manipulación de alimentos.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura.
- Garantizar la inocuidad de los alimentos en todas las etapas del proceso.
- Contribuir a la seguridad del paciente mediante prácticas seguras en la entrega de dietas.

Así mismo, deberá asegurar que el personal esté articulado con los estándares de calidad y acreditación institucional.

Entregables:

- Listado actualizado de personal en formato Excel y hojas de vida en PDF con soportes.
- Soportes de vinculación (cuando haya cambios).
- Planillas de turnos ejecutados.

Nota: Cuando ingresa un nuevo colaborador se debe enviar oficio de presentación al correo del apoyo técnico a la supervisión del contrato refiriendo mínimo nombre, cédula, número de contacto de la persona que ingresa, fecha de ingreso y unidad donde prestará el servicio, así como copia de afiliación a ARL.

Obligación 13. *Garantizar la disponibilidad de profesionales en nutrición idóneos para el hacer seguimiento, control y aseguramiento de la calidad a las dietas suministradas a los pacientes de la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E.*

El contratista deberá contar con profesionales en nutrición y dietética responsables de la supervisión y control del componente nutricional del servicio.

Sus funciones deberán incluir:

- Validación de dietas prescritas.
- Seguimiento a la adecuación nutricional de las dietas suministradas.

- Apoyo en la implementación de ciclos de menú.
- Evaluación de aceptación de las dietas por parte de los pacientes.
- Articulación con el equipo asistencial y el apoyo técnico a la supervisión del contrato.

Estos profesionales deberán participar en los procesos de mejoramiento continuo y en la gestión de la calidad del servicio.

Entregables:

- Listado actualizado de nutricionistas con USS asignada en formato Excel y hojas de vida en PDF con soportes..}
- Evidencia de participación en procesos de calidad (cuando aplique)

Obligación 14. *Suministrar y mantener en condiciones adecuadas el menaje, equipos y elementos necesarios para la producción, transporte y distribución de alimentos, incluyendo neveras, cambros, cavas, recipientes herméticos, carros termos y carros transportadores para la distribución de alimentos, entre otros, procurando el uso eficiente de los recursos y el cumplimiento de criterios ambientales en la operación del servicio.*

El contratista deberá garantizar la disponibilidad y adecuado estado del menaje y equipos necesarios para la operación del servicio.

Esto incluye, entre otros:

- Neveras
- Termómetros
- Mesas de acero inoxidable
- Cambros
- Cavas
- Recipientes herméticos
- Carros térmicos
- Carros transportadores auxiliares.

Condiciones:

- Deben encontrarse en buen estado físico y sanitario.
- Deben permitir mantener la temperatura requerida de los alimentos.
- Deben contar con mantenimiento preventivo y correctivo.

Entregables:

- Inventario de equipos y menaje.
- Registros de mantenimiento preventivo y correctivo con fotos.
- Cronograma de mantenimiento preventivo de equipos que aplique.
- Hojas de vida de todos los equipos.
- Reporte de novedades de equipos.
- Verificaciones intermedias de los equipos que aplique.

Obligación 15. *Garantizar que los materiales utilizados en el ensamble de alimentos (loza o material biodegradable) cumplan con condiciones de calidad, resistencia y capacidad que aseguren la integridad del producto y la seguridad del paciente, procurando el uso eficiente de los recursos y el cumplimiento de criterios ambientales en la operación del servicio.*

El contratista deberá asegurar que los recipientes utiilizados para el ensamble de alimentos cumplan con condiciones técnicas adecuadas. Para ello deberá:

- Utilizar materiales aptos para contacto con alimentos (loza o biodegradables autorizados).
- Garantizar que los recipientes tengan la capacidad suficiente para cumplir con los gramajes establecidos.
- Evitar el uso de recipientes que comprometan la calidad o seguridad del alimento.
- Mantener un espacio adecuado dentro del recipiente que permita su manipulación y transporte sin riesgo de derrames.

Entregables:

- Registros de verificación de material de ensamble con fichas técnicas de los materiales implementados.
- Evidencia de cumplimiento (listas de chequeo con fotos)

Obligación 16. *Registrar y controlar la temperatura de los alimentos en las diferentes etapas del proceso, conforme a la normatividad vigente, garantizando la inocuidad y calidad del servicio. La medición deberá realizarse como mínimo en tres fases: a la salida de la planta de producción, en la entrega a las unidades y durante el suministro a los pacientes, dejando evidencia de los controles efectuados.*

El contratista deberá implementar un sistema de control de temperatura que permita garantizar la inocuidad de los alimentos.

Este control deberá realizarse como mínimo en tres momentos:

- A la salida de la planta de producción.
- A la llegada a las unidades de servicio.
- Durante la entrega al paciente.

Condiciones:

- Uso de instrumentos calibrados.
- Registro en formatos definidos por la supervisión.
- Aplicación de acciones correctivas ante desviaciones.

La verificación se realizará mediante revisión de registros y seguimiento en campo.

Entregables:

- Formatos de control de temperatura diligenciados (3 fases) a la salida de la planta de producción, en la entrega a las unidades y durante el suministro a los pacientes.
- Informe mensual de temperaturas con gráficas que visualicen comportamiento de las temperaturas a lo largo del tiempo, cumplimiento de rangos establecidos, variaciones o desviaciones y, posibles fallas en la cadena de frío o calor.

Obligación 17. *Registrar el control organoléptico, gramaje por componente y de temperatura de los alimentos en cada tiempo de comida en las unidades de servicio.*

El contratista deberá implementar controles de calidad en sitio que incluyan la evaluación organoléptica y de temperatura de los alimentos.

Para ello deberá:

- Diligenciar planillas de control por cada tiempo de comida.
- Especificar la cantidad de las porciones de los diferentes componentes a suministrar que llegan a la USS por tiempo de comida.
- Evaluar características como olor, color, textura y apariencia.
- Registrar temperaturas al momento de recepción en la unidad.
- Mantener las planillas disponibles en cada unidad de atención.

La frecuencia podrá ajustarse según requerimientos de la autoridad sanitaria.

Entregables:

- Planillas de control organoléptico con informe mensual de lo ocurrido durante el mes, haciendo énfasis en los no cumplimientos y las variaciones de gramajes durante el mes (Gráfica de gramajes por componente, por tiempo de comida.
- Registros de temperatura en unidad.

Obligación 18. *Mantener disponibles en las unidades de servicio los ciclos de menú y sus derivaciones, así como el manual de dietas.*.

El contratista deberá garantizar la disponibilidad física o digital de los ciclos de menú en cada unidad donde se preste el servicio.

Estos deberán:

- Incluir las derivaciones de cada tipo de dieta.
- Especificar las porciones de cada componente.
- Estar actualizados conforme a los ajustes aprobados.

La verificación se realizará mediante inspección en sitio.

Entregables:

- Evidencia de disponibilidad de menús en unidades.
- Registro fotográfico de menús actualizados con oficio de actualización.

Obligación 19. *Hacer uso adecuado de espacios y equipos asignados por la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E.para la prestación del servicio.*

El contratista deberá garantizar el uso adecuado, responsable y exclusivo de los espacios y equipos asignados por la Subred.

Para ello deberá:

- Mantener los espacios en condiciones de orden, limpieza y funcionamiento.
- No destinar los espacios a actividades diferentes a las autorizadas.
- Reportar oportunamente daños o fallas en los equipos.
- Garantizar la conservación de los bienes entregados.

La verificación se realizará mediante inspección física y seguimiento por supervisión.

Entregables:

- Soporte de entrega de equipos
- Acta de inventario recibido por parte de área de activos fijos de la Subred Sur, actualizada (Si aplica).

- Registro de novedades (daños, uso inadecuado)
- Informe mensual de estado de espacios y equipos asignados.

Obligación 20. *Mantener comunicación permanente con las unidades de atención y con el apoyo técnico a la supervisión del contrato, garantizando canales efectivos y oportunos de información.*

El contratista deberá reportar de manera inmediata cualquier novedad operativa, asistencial o logística que pueda afectar la continuidad, calidad o seguridad del servicio, indicando las causas identificadas y las acciones correctivas o de contingencia implementadas para su manejo.Así mismo, deberá asegurar la gestión oportuna de dichas novedades, evitando su recurrencia y garantizando la no afectación del servicio.

Entregables:

- Consolidado mensual de novedades presentadas (si aplica)
- Evidencia de gestión de las novedades realizada y de las acciones implementadas para su solución (solo cuando aplique)

Obligación 21. *Garantizar la calidad, inocuidad y condiciones sanitarias de los alimentos suministrados, incluyendo el cumplimiento de fechas de vencimiento, características organolépticas y normatividad sanitaria vigente tal como la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las que la modifiquen o sustituyan.*

El contratista deberá asegurar que todos los alimentos suministrados cumplan con condiciones de calidad e inocuidad, verificando fechas de vencimiento, características organolépticas (color, olor, sabor, textura) y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Estos controles deberán realizarse en puntos críticos del proceso como producción, despacho y entrega.

Entregables:

- Consolidado de control de calidad e inocuidad
- Reporte de desviaciones y acciones (si aplica)

Obligación 22. *Atender y responder oportunamente las solicitudes de modificación del servicio relacionadas con inclusión, exclusión o ajuste de dietas, pacientes o unidades.*

El contratista deberá gestionar las solicitudes realizadas por la entidad relacionadas con modificaciones en la prestación del servicio, garantizando respuesta oportuna y ajuste operativo conforme a los requerimientos.

Entregables:

- Relación de solicitudes atendidas (si se presentaron)

Obligación 23. *Desarrollar un programa de capacitación periódica al personal del servicio de alimentación.*

El contratista deberá implementar capacitaciones en temas relacionados con manejo de alimentos, dietas hospitalarias, higiene, bioseguridad y procesos del servicio, orientadas al fortalecimiento de la calidad y seguridad. Los soportes deben reposar en cada Unidad de Servicio en donde se encuentran las manipuladoras de alimentos.

Entregables:

- Soporte de capacitaciones realizadas (acta o listado) .
- Temas desarrollados.
- cronograma trimestral, no mensual.

Obligación 24. *Implementar y gestionar planes de mejoramiento derivados de hallazgos, quejas, reclamos o requerimientos.*

El contratista deberá formular e implementar acciones correctivas y de mejora frente a hallazgos o solicitudes de la supervisión, garantizando su seguimiento y cierre oportuno.

Entregables:

- Planes de mejoramiento con fechas y porcentajes de cumplimiento.
- Evidencia de cierre de acciones soportadas con actas, listados, fotos, videos, entre otros.

Obligación 25. *Medir, analizar y reportar mensualmente la percepción de calidad y satisfacción de los usuarios del servicio de alimentación hospitalaria, utilizando los instrumentos definidos por la entidad, e implementar acciones de mejora cuando los resultados sean inferiores a los niveles establecidos.*

El contratista deberá presentar mensualmente el informe de percepción de calidad y satisfacción del servicio de alimentación hospitalaria para médicos internos, residentes y pacientes hospitalizados en las diferentes unidades de la entidad.

Para los pacientes hospitalizados, el análisis deberá realizarse con base en la información recolectada mediante la encuesta de satisfacción definida por la entidad dispuesta en el aplicativo de Almera, cuyo archivo plano en Excel será suministrado mensualmente por el apoyo técnico a la supervisión del contrato.

El informe deberá incluir análisis de resultados de satisfacción del servicio, identificación de tendencias o aspectos críticos, evaluación diferenciada por tipo de usuario cuando sea posible (pacientes, médicos internos y residentes).

Cuando los resultados de satisfacción sean inferiores al 80%, el contratista deberá:

- Formular e implementar acciones de mejora.
- Enfocar dichas acciones en calidad, calidez y oportunidad del servicio.
- Realizar seguimiento a la efectividad de las acciones implementadas.

Entregables:

- Informe mensual de satisfacción del servicio, que incluya:
- Análisis de la encuesta (archivo Almera para pacientes)
- Resultados para médicos internos y residentes (según mecanismo definido)
- Base de análisis (archivo Excel trabajado, si aplica)
- Plan de mejora y seguimiento (solo cuando el resultado sea <80%)

Obligación 26. *Registrar, consolidar y reportar mensualmente la información de las dietas suministradas como soporte del control operativo y la facturación del servicio.*

El contratista deberá presentar un informe mensual de los productos entregados en el servicio de alimentación hospitalaria, el cual deberá discriminar como mínimo:

- Unidad de atención
- Servicio
- Día
- Tiempo de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena y refrigerio nocturno)
- Tipo de dieta suministrada

Este informe deberá:

- Entregarse en medio magnético
- Anexarse a la facturación mensual
- Ser consistente con los registros operativos del servicio

La información consolidada constituirá el principal soporte para la validación técnica y financiera del servicio.

Entregables:

- Base de datos consolidada de dietas (Excel).
- Anexo a la factura.

Obligación 27. *Presentar la facturación mensual del servicio de alimentación debidamente discriminada, soportada y validada conforme a los mecanismos definidos por la entidad.*

El contratista deberá presentar dentro de los veinte (20) primeros días de cada mes la factura correspondiente a los servicios prestados en el mes anterior, discriminando los valores por tipo de dieta conforme a lo establecido en el contrato.

La facturación deberá:

- Contar con el aval previo del apoyo técnico a la supervisión del contrato
- Radicarse con la misma fecha del informe mensual
- Estar soportada en la información consolidada de dietas suministradas

Como mecanismos de control y verificación, se deberá garantizar:

- Correspondencia con los formatos de solicitud de dietas debidamente diligenciados, firmados y sellados.
- Validación con los reportes generados por la plataforma Dinámica Gerencial (cuando aplique)

Los soportes documentales deberán estar disponibles para verificación por parte de la supervisión, sin que implique su entrega total mensual, salvo requerimiento específico.

Entregables:

- Factura mensual
- Informe mensual del servicio
- Base de datos de dietas (Obligación 26)

Obligación 28. *Diligenciar los formatos definidos por la supervisión del contrato para el seguimiento del servicio.*

El contratista deberá diligenciar los formatos requeridos por el apoyo técnico a la supervisión del contrato, en el marco del seguimiento y control del servicio.

La información registrada en los formatos deberá ser consistente con los informes mensuales y no deberá generar duplicidad de registros.

Entregables:

- Formatos definidos por la supervisión (según aplique).

Obligación 29. *Participar en las reuniones de seguimiento y control convocadas por la entidad en el marco de la ejecución del contrato.*

El contratista deberá asistir a las reuniones programadas por la Subred, orientadas al seguimiento técnico, operativo y administrativo del contrato, garantizando la participación del personal competente para la toma de decisiones y la presentación de información del servicio.

Entregables:

- Actas de reunión (cuando aplique)
- Soportes de Compromisos adquiridos (si aplica)

Obligación 30. *Garantizar que el personal del servicio de alimentación cuente con dotación, elementos de protección personal y capacitación vigente para el adecuado desarrollo de sus funciones.*

El contratista deberá garantizar que el personal encargado del servicio de alimentación hospitalaria:

- Utilice permanentemente los elementos de protección personal requeridos (cofia, tapabocas y, cuando aplique, guantes).
- Cumpla con los protocolos de higiene, incluyendo el lavado de manos según lo establecido en los programas de limpieza y desinfección.
- Permanezca debidamente uniformado e identificado durante la prestación del servicio.
- Cuente con certificación médica vigente con énfasis en manipulación de alimentos; anual, según resolución 2674 del 2013.

Adicionalmente, el contratista deberá suministrar la dotación conforme a lo establecido en la normatividad laboral vigente, garantizando como mínimo tres (3) dotaciones completas al año, incluyendo uniforme y calzado.

Entregables:

- Soportes de capacitación vigente (cuando aplique)
- certificación médica vigente con énfasis en manipulación de alimentos, anual, según resolución 2674 del 2013.
- Evidencia de entrega de dotación (cuando corresponda)

Obligación 31. *Asumir los costos de adecuación, mantenimiento y mejora de los espacios físicos destinados al servicio de alimentación y de cafetería garantizando condiciones técnicas, sanitarias y funcionales para la operación.*

El contratista deberá realizar la recepción formal de los espacios físicos destinados a la operación del servicio dentro del inicio del contrato y elaborar, dentro de los primeros diez (10) días, un diagnóstico inicial de las condiciones locativas.

Con base en este diagnóstico, deberá ejecutar por su cuenta y riesgo las adecuaciones, mantenimientos y mejoras necesarias para garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias, técnicas y operativas requeridas.
Estas intervenciones deberán:

- Contar con aprobación previa del Referente de mantenimiento y de la Dirección Administrativa.
- Cumplir con la normatividad sanitaria vigente y los procedimientos institucionales.
- Incluir mantenimiento de pisos, techos, paredes, ventanas, trampas de grasa y demás áreas asociadas al servicio.

Todos los costos serán asumidos por el contratista y no generarán reconocimiento económico adicional. Al finalizar el contrato, las mejoras realizadas quedarán a favor de la entidad, sin lugar a compensación.

Entregables:

- Diagnóstico inicial (única vez)
- Reporte de intervenciones realizadas (solo cuando aplique)
- Evidencia de adecuaciones (cuando se ejecuten)

Obligación 32. *En cumplimiento de lo previsto en el acuerdo 25 del 23 de diciembre de 2016, expedido por la junta Directiva de la Subred integrada de servicios de salud sur ESE, El CONTRATISTA acepta que la Subred a título de compensación, descuente de la suma de dinero consignada en la respectiva factura, el valor da prorrata del costo de mantenimiento y conservación de los espacios físicos de las instalaciones que utiliza para la ejecución de las actividades pactadas, así:*

CONCEPTO	VALOR MENSUAL
Conservación y mantenimiento – espacio cafetería - Restaurante USS Tunal	$ 5.047.000
Conservación y mantenimiento Elementos de cocina	$ 1.330.196
Servicios Públicos (A prorrata del área del espacio físico utilizado por el Contratista)	El valor se calcula sobre las facturas que emita cada empresa (Acueducto, Energía, Gas Natural)

El contratista acepta que la Subred realizará descuentos a la facturación mensual por concepto de:

- Conservación y mantenimiento de espacios físicos
- Mantenimiento de elementos de cocina
- Servicios públicos (calculados a prorrata del área utilizada)

Estos valores se aplicarán conforme a lo definido en el Acuerdo 25 de 2016 y a las facturas emitidas por las empresas prestadoras de servicios públicos; los valores asociados a servicios públicos serán liquidados conforme a las facturas emitidas por las empresas prestadoras y aplicados en la facturación correspondiente

Entregables:

- Oficio mensual firmado por el representante legal, en el cual acepta los descuentos por uso de espacios físicos, mantenimiento y conservación, servicios públicos.

Obligación 33. *Facilitar las actividades de supervisión, auditoría y control que realice la entidad durante la ejecución del contrato.*

El contratista deberá permitir el acceso a las instalaciones, procesos, información y documentación relacionada con la ejecución del contrato, con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Entregables:

Verificación en las Unidades de Servicios de Salud y/o centro de producción.

Obligación 34. *Informar oportunamente el ingreso y retiro de los bienes de propiedad del contratista requeridos para la ejecución del contrato.*

El contratista deberá informar al apoyo técnico a la supervisión y al área de activos fijos sobre el ingreso o retiro de cualquier equipo, elemento o bien de su propiedad que utilice para la prestación del servicio.

Este control tiene como finalidad garantizar la trazabilidad de los elementos dentro de las instalaciones de la entidad y la adecuada gestión de inventarios.

Entregables:

- Reporte de ingreso o retiro de bienes (solo cuando aplique)

Obligación 35. *Garantizar la custodia, uso adecuado y conservación de los bienes entregados por la entidad para la ejecución del contrato, asumiendo su reposición en caso de daño o pérdida atribuible al contratista.*

El contratista será responsable de la custodia y salvaguarda de los bienes devolutivos y de consumo controlado propiedad de la entidad que sean asignados para la ejecución del contrato.

Deberá:

- Garantizar su uso adecuado y conservación
- Evitar pérdidas, daños o deterioro por mal uso

- Responder por su reposición cuando se evidencie responsabilidad del contratista

Entregables:

- Reporte de novedades sobre bienes (solo cuando aplique)
- Soporte de reposición (cuando aplique)

Nota técnica: Los bienes de propiedad del contratista y los bienes entregados por la entidad deberán gestionarse de manera diferenciada, garantizando su identificación, control y trazabilidad durante la ejecución del contrato.

Obligación 36. *Garantizar que la preparación de alimentos no se realice en las instalaciones de la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur ESE, conforme al modelo operativo definido.*

El contratista deberá asegurar que la preparación de los alimentos se realice fuera de las instalaciones de la Subred, en la modalidad satélite, en centros de producción autorizadas que cumplan con la normatividad sanitaria vigente.

En las instalaciones de la entidad únicamente se permitirán actividades de:

- Recepción
- ensamble
- Regeneración de temperaturas, porcionamiento o distribución (cuando aplique)

El contratista deberá garantizar que este modelo no afecte la calidad, inocuidad, temperatura ni oportunidad en la entrega de las dietas.

Entregables:

- Verificación en las Unidades de Servicios de Salud y/o centro de producción.

Obligación 37. *Aplicar los precios ofertados en la facturación del servicio, conforme a las condiciones económicas establecidas en el contrato.*

El contratista deberá garantizar que la facturación mensual del servicio de alimentación se realice con base en los precios ofertados y aprobados para cada tipo de dieta, en concordancia con lo establecido en el contrato.

En caso de presentarse solicitudes de ajuste por circunstancias que afecten el equilibrio económico, estas deberán tramitarse conforme a lo definido en la obligación general correspondiente y la normatividad vigente.

Entregables:

- Facturación mensual conforme a tarifas contractuales.

Nota técnica: La facturación deberá corresponder estrictamente a los precios ofertados y aprobados, constituyendo causal de devolución cualquier inconsistencia.

OBLIGACIONES AMBIENTALES – COMPRAS PÚBLICAS SOSTENIBLES

Obligación 1. *Implementar la gestión de residuos (ordinarios, orgánicos, aprovechables, RAEES y peligrosos) generados durante la ejecución del contrato, lo cual será verificado mediante los certificados de recolección, transporte y disposición final.*

El contratista deberá implementar la gestión integral de los residuos generados durante la ejecución del contrato (ordinarios, orgánicos, aprovechables, RAEE y peligrosos), garantizando su adecuada segregación, almacenamiento, recolección, transporte y disposición final, conforme a la normatividad ambiental vigente y a los lineamientos institucionales de la Subred. Deberá articularse con gestores autorizados por la autoridad ambiental competente, asegurando la trazabilidad del proceso.

Entregables:

- Certificados de recolección, transporte y disposición final expedidos por gestores autorizados (mensual).
- Relación consolidada de tipos y cantidades de residuos gestionados (mensual).

Obligación 2. *Garantizar el suministro, manejo y mantenimiento de los recipientes para la separación en la fuente de los residuos generados, utilizando el código de colores legal vigente: negro (no aprovechables), blanco (aprovechables) y verde (orgánicos). Asimismo, asegurar que los contenedores en el almacenamiento intermedio cuenten con la capacidad técnica necesaria para el acopio temporal de residuos orgánicos.*

El contratista deberá garantizar la dotación, ubicación, mantenimiento y reposición de recipientes para la separación en la fuente, cumpliendo con el código de colores vigente (negro, blanco y verde), así como las condiciones técnicas para almacenamiento intermedio, especialmente para residuos orgánicos.

Entregables:

- Registro fotográfico de puntos ecológicos y recipientes instalados.
- Inventario actualizado de recipientes (cuando aplique).
- Evidencia de mantenimiento o reposición (cuando aplique).

Obligación 3. *Realizar la segregación de residuos en la fuente, utilizando contenedores y bolsas, rotuladas y del color de acuerdo al código de colores establecidos en la Subred,*

así: blanco para residuos reciclables; negro para residuos orgánicos, inertes o comunes; Roja, para residuos biosanitarios o infecciosos (estas en caso de ser necesario). Las bolsas con residuos deben llenarse a ¾ partes de su altura, realizándoseles doble nudo y almacenándolas en el contenedor correspondiente del cuarto intermedio de residuos.

El contratista deberá realizar la correcta segregación de residuos desde su generación, utilizando bolsas y contenedores adecuados, debidamente rotulados, cumpliendo con los protocolos institucionales. Se deberá garantizar el correcto cierre, llenado (máximo ¾) y disposición en cuartos de almacenamiento intermedio.

Entregables:

- Listas de chequeo internas o formatos de control de segregación.
- Registro fotográfico (cuando sea requerido por supervisión).
- Reporte de novedades o incumplimientos (si aplica).

Obligación 4. *Garantizar que los productos a suministrar no tengan exceso de empaque y evitar los empaques individuales, esto para los casos que no afecten la calidad de los productos.*

El contratista deberá minimizar el uso de empaques, evitando presentaciones individuales innecesarias, siempre que no se comprometa la inocuidad, calidad o conservación de los alimentos.

Entregables:

- Fichas técnicas o especificaciones de productos.
- Informe breve de estrategias de reducción de empaques (cuando aplique).

Obligación 5. *Apropiar los lineamientos establecidos en las políticas de gestión ambiental y responsabilidad social, en especial con el uso eficiente del agua y energía y realizar la separación en la fuente de los residuos sólidos de acuerdo con el código de colores institucionalizado, lo cual será verificado mediante el post tes que se encuentra en la cartilla, del siguiente enlace para proveedores: https://forms.gle/Ef7ToCMxmW2qDCdk8*

El contratista deberá adoptar prácticas de uso eficiente de agua y energía, así como cumplir con la política ambiental institucional. Deberá garantizar la apropiación de estos lineamientos por parte del personal.

Entregables:

- Certificado o resultado del post test diligenciado mensualmente.

- Evidencia de socialización o capacitación interna (cuando aplique).

Obligación 6. *Garantizar el cumplimiento y adherencia a los Planes de Mejora de Vertimientos en las unidades operativas que cuenten con trampas de grasa, participando activamente en las jornadas de capacitación lideradas por el proceso de Gestión Ambiental de la Subred Sur ESE. Para asegurar la operatividad del sistema, el contratista deberá:*

- *Realizar el lavado y mantenimiento preventivo semanal de cada dispositivo.*
- *Efectuar el pesaje de los residuos de grasa retirados.*
- *Implementar y diligenciar un formato de registro (bitácora de control) que consolide entre otros: la fecha, el peso de los residuos y el responsable de la actividad, el cual debe estar disponible para supervisión en todo momento.*

El contratista deberá garantizar el mantenimiento, limpieza y control de trampas de grasa, incluyendo el registro sistemático de actividades y el cumplimiento de los planes de vertimientos.

Entregables:

- Bitácora de control (fecha, peso, responsable).
- Registros de mantenimiento semanal.
- Evidencia de participación en capacitaciones.

Obligación 7. *Entregar mensualmente al apoyo técnico de la supervisión del contrato del servicio de alimentación, el certificado de disposición final de residuos de aceite vegetal usado y residuos orgánicos aprovechables, trámite que debe realizarse con gestores autorizados por la autoridad ambiental competente.*

El contratista deberá gestionar la disposición final de aceites usados y residuos orgánicos aprovechables mediante gestores autorizados.

Entregables:

- Certificados de disposición final (mensual).

Obligación 8. *Utilizar de forma permanente rejillas fijas en todos los puntos de desagüe para evitar el paso de residuos sólidos a la red de alcantarillado y en caso de que estas sufran daño o deterioro, se deben reponer de manera inmediata.*

El contratista deberá garantizar la instalación, uso y reposición inmediata de rejillas en puntos de desagüe para evitar obstrucciones y contaminación de la red.

Entregables:

- Registro fotográfico (cuando aplique).
- Reporte de mantenimiento o reposición.

Obligación 9. *Garantizar que los elementos en los que se distribuyen las dietas a los usuarios sean biodegradables, tales como cubiertos, mezcladores, platos, vasos, entre otros; para lo cual remitirá la ficha técnica de los insumos.*

El contratista deberá garantizar que los insumos utilizados en la entrega de alimentos sean biodegradables o ambientalmente sostenibles.

Entregables:

- Fichas técnicas de los productos utilizados.

Obligación 10. *El oferente se obliga para sus entregables en físico (facturas, Informes, actas y demás) utilizar impresión a doble cara, en papel que tenga alguna de las siguientes características (i) estar certificado en sello ambiental, (ii) debe ser papel reciclado o ecológico. (iii) proveniente de fuentes forestales sostenibles.*

El contratista deberá utilizar papel ecológico o certificado y promover la impresión a doble cara en todos los documentos físicos.

Entregables:

- A través de la documentación recibida como impresiones de listados de solicitud de dietas, facturación entre otros.

Obligación 11. *El contratista se obliga a no utilizar empaques, envases o recipientes de poliestireno expandido (icopor) para la entrega de alimentos y bebidas. En su lugar, deberá emplear alternativas elaboradas con materiales biodegradables en condiciones ambientales naturales, compostables o que cuenten con una cadena de aprovechamiento certificada, conforme a las metas y excepciones previstas en la Ley 2232 de 2022 y su reglamentación vigente.*

El contratista deberá utilizar papel ecológico o certificado y promover la impresión a doble cara en todos los documentos físicos.

Entregables:

- *Fichas técnicas de empaques utilizados.*
- *Declaración de cumplimiento.*

Obligación 12. *Presentar mensualmente a la Subred los documentos que respalden la compra de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC), con el fin de cumplir con el mínimo del 30% de compras, conforme a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, priorizando a los productores de las zonas rurales de Ciudad Bolívar, Usme y Sumapaz. En caso de no ser posible el cumplimiento de este porcentaje por condiciones de oferta, disponibilidad, calidad sanitaria, continuidad en el suministro u otras causas debidamente justificadas, el contratista deberá presentar un informe técnico que sustente dicha situación, junto con las acciones implementadas para priorizar proveedores locales y avanzar progresivamente en el cumplimiento del porcentaje establecido.*

El contratista deberá garantizar la compra de mínimo el 30% de alimentos a productores locales o de la ACFC, priorizando zonas rurales definidas. En caso de imposibilidad, deberá justificar técnicamente y presentar acciones de mejora progresiva.

Entregables:

- Soportes de compra (facturas, órdenes, contratos).
- Consolidado mensual de compras locales (%).
- Informe técnico de justificación (cuando aplique).
- Plan de mejora (cuando aplique).

18. SOBRE LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO:

El cumplimiento de las obligaciones será verificado por el supervisor del contrato y/o el apoyo técnico a la supervisión, mediante revisión documental, visitas en sitio y validación de los entregables definidos, sin perjuicio de los requerimientos adicionales que se consideren necesarios en el marco de sus competencias.

Así mismo, los servidores, colaboradores o contratistas de la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur E.S.E. que, en el desarrollo de sus funciones, evidencien situaciones relacionadas con el posible incumplimiento de las obligaciones contractuales, informaran oportunamente al supervisor del contrato y/o al apoyo técnico a la supervisión, a través de los canales institucionales definidos, con el fin de que se adelanten las acciones de verificación y control a que haya lugar.

18.1. **Verificación.** La verificación podrá realizarse en cualquier momento durante la ejecución del contrato, mediante visitas programadas o no programadas, así como a través de la revisión periódica de los soportes documentales.

18.2. **Incumplimiento.** El incumplimiento de estas obligaciones será considerado como no conformidad en la ejecución del contrato y podrá dar lugar a la formulación de requerimientos por parte de la supervisión, la implementación de planes de mejora, y las demás acciones a que haya lugar conforme a la normatividad vigente y a lo establecido contractualmente.

Elaboro:

Nutricionista Dietista.

Nicole Xiomar Gutierrez Beltrán.

Apoyo técnico a la supervisión del contrato de alimentación Hospitalaria.

18/03/2026.