ESE HOSPITAL CARISMA
PROCESO CONTRACTUAL - TÉRMINOS DE CONDICIONES

ANEXO TÉCNICO - 2021

CONDICIONES REQUERIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. POBLACIÓN OBJETO:

Pacientes de la ESE Hospital Carisma en tratamiento para el manejo y control de la enfermedad adictiva, también para los funcionarios, contratistas y visitantes que deseen hacer uso del servicio de alimentación y de la cafetería, de acuerdo a los requerimientos establecidos en el siguiente anexo técnico.

2. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO:

Suministro de alimentación a los pacientes de la ESE Hospital Carisma y prestar el servicio de cafetería de acuerdo a los requerimientos establecidos en el presente anexo técnico.

2.1. SOLICITUD NÚMERO DE SERVICIOS:

SERVICIO ALIMENTACIÓN
DESAYUNO
MEDIA MAÑANA
ALMUERZO
ALGO
CENA
MERIENDA

El número de servicios depende de los requerimientos que realice diariamente la ESE Hospital Carisma, éste corresponde a la concordancia del censo diario de los pacientes.

SERVICIO: Se solicitará el suministro a los pacientes hospitalizados de tres platos principales (desayuno, almuerzo y cena) y tres complementarios (media mañana, algo y merienda)

La solicitud de los servicios, cambios y demás requerimientos estarán a cargo del jefe de enfermería de turno y se hará por medio de correo electrónico. Se informará el número de servicios que se deban entregar en lugares diferentes al comedor, es decir, pacientes ubicados en el cuarto de observación, habitaciones, recepción, así como los que se deban reservar por ausencia del paciente, entre otras novedades que se puedan presentar en este sentido.

Por lo anterior la oferta deberá hacerse a valores unitarios discriminada tanto para el desayuno, media mañana, almuerzo, algo, cena y merienda. Lo anterior basado en la minuta patrón.

La ESE HOSPITAL CARISMA cuenta con los servicios públicos de acueducto, alcantarillado, telefonía y energía; es importante mencionar que la entidad no cuenta con el servicio público de gas natural por red, por lo tanto, el suministro de gas debe ser por medio de cilindros y su costo deberá ser asumido por el contratista. La ESE Hospital Carisma hará un descuento por concepto de energía, agua y alcantarillado mensual, el cual será del 10% del valor de la factura, dicho descuento corresponde a los servicios prestados en el desarrollo del objeto contractual; este porcentaje es el resultado de un estudio hecho a varios establecimientos del mismo sector económico, ponderando sus consumos y capacidad instalada. Ver Anexo (1). Todo esto, debido a la ausencia de contadores independientes en las instalaciones de la institución, que permitan una asignación directa al consumo de dichos recursos, en el área donde se ubica el servicio de alimentación.

El contratista asume mensualmente el valor de la disposición final de los residuos sólidos (biodegradables, ordinarios e inertes), generados en el proceso de la elaboración de la alimentación (incluido zonas de aislamiento) durante la vigencia del contrato, el cual es descontado de la factura presentada de conformidad con la tarifa establecida por el operador que recoge los residuos sólidos en la entidad. El costo para el descuento en la factura por kilogramo producido en el servicio, será de $256 pesos. El descuento en el año 2020, por kilo de residuo sólido, fue de $250, valor que se ajustó a la tasa de inflación proyectada de 2.3% para el año 2021.

2.2. HORARIOS DE ALIMENTACIÓN:

SERVICIO	HORA
Desayuno	7:30 am
Media mañana **	10:00 am
Almuerzo	12:00 m
Algo **	3:45 pm
Cena	6:00 pm
Merienda	8:00 pm

***Estos horarios y los lugares de entrega del servicio varían dependiendo del cronograma de actividades, y la ubicación de los pacientes al momento de la entrega, se informará diariamente y antes de cada servicio por el personal que tiene a cargo el grupo de pacientes. Los demás servicios serán ofrecidos en el comedor.*

2.3. MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚ

ALIMENTO	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	ALGO	CENA	MERIENDA

ALIMENTO	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	ALGO	CENA	MERIENDA
Bebida 280 cc	Bebida caliente con 90 cc de leche	Jugo o sorbete	Jugo de fruta	Jugo o sorbete	Jugo de fruta	Bebida caliente sin leche
Porción Proteico 100 g	Quesito o cuajada y sustituto*	-	1 porción 100 g Cocido	-	1 porción	-
Harina o Cereales variados 100 g y/o fruta	Cereal ** variable 1 porción	1 porción	1 porción de tubérculos o leguminosas	1 porción	1 porción de tubérculos o leguminosas	1 porción
Acompañante	60 a 80 gr***	-	-	-	-	-
Sopa o cremas 250 cc	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Ensalada 100 g	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Arepa	Tela 60 g	-	Redonda 40 g	-	Redonda 40 g	-
Arroz en diferentes presentaciones 120 g	Sería el complemento del acompañante (calentado) hasta completar 180 gr entre acompañante y arroz	-	1 porción	-	1 porción	-
Dulce o postre 20 a 40g	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Azúcar	Garantizar 1 porción en la preparación	1/2 porción	1/2 porción	1/2 porción	1/2 porción	1 porción
Grasas	Garantizar 2 porciones en la preparación	-	Garantizar 3 porciones en la preparación	-	Garantizar 3 porciones en la preparación	

* **Sustituto:** Huevo revuelto o barbi, jamón, mortadela, salchichón, salchicha, chorizo, entre otros embutidos.

** **Cereales: (para los desayunos)** galletas saladas, pan en cualquiera de sus presentaciones, tostadas, entre otras opciones similares. **(Para los refrigerios mañana y tarde)** pasteles dulces, palitos de queso, panes en todas sus presentaciones, galletas dulces, entre otras opciones similares

*** **Acompañante:** leguminosas como frijol, lenteja, blanquillo o tubérculos como papa.

En casos especiales la anterior minuta puede variar sin afectar el costo promedio establecido, lo anterior previas indicaciones médicas o del personal de Enfermería quien actúa bajo orden médica.

El ciclo menú debe estar especificado con nombre y el peso de todas las preparaciones, incluyendo frutas, ensaladas, dulce o postre.

En el caso de que un proponente no presente el ciclo menú de acuerdo a lo establecido en la minuta patrón, se tipificara como un criterio de exclusión en el proceso de selección por convocatoria pública.

El contratista está obligado a cumplir con las minutas contratadas y los ciclos de menú, garantizando su calidad nutricional, organoléptica y microbiológica; los cambios a las minutas deben estar relacionados con situaciones de fuerza mayor debidamente justificadas y deben ser solicitados con anticipación y autorizados por el supervisor del contrato, por medio de correo electrónico, en la cual se deben justificar los motivos y la alternativa de cambio propuesta, esta debe estar acorde con lo establecido en los requerimientos técnicos.

En el evento de presentarse un cambio en la minuta y/o ciclo menú por fuerza mayor, este deberá ser avalado por la nutricionista provista por el contratista y por el supervisor del contrato.

Cuando desde la supervisión del contrato se detecte una alta frecuencia en los cambios en los ciclos de menú **(más de tres en un mes en cualquiera de los servicios)**, se podrá exigir un plan de mejoramiento de manera inmediata.

El cambio en los ciclos de menú sin que medie la respectiva solicitud y justificación por parte del contratista y la debida aprobación por parte de la supervisión del contrato, se podría considerar un presunto incumplimiento al contrato.

Deberá existir un formato de liberación o salida de cada menú, que permita registrar la temperatura, gramaje de muestras aleatorias, y que incluya las características organolépticas del plato servido para cada servicio principal (desayuno, almuerzo y cena). Dicho formato debe tener el aval del chef y del administrador del servicio (Nutricionista Dietista). Este formato debe ser adjuntado con el informe mensual que acompaña la facturación.

2.4. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN Y MATERIA PRIMA:

El ciclo de menú debe ser de 4 semanas para almuerzo y cena, de 2 semanas para desayunos, medias mañanas, algos y meriendas.

Para el jugo se debe ofrecer variedad en las frutas a utilizar, **incluyendo como mínimo** tomate de árbol, guayaba, lulo, mango, guanábana, maracuyá y mora. **En el ciclo de alimentación se debe especificar la fruta a utilizar en cada uno de los jugos del día**, se podrán programar mezclas de fruta, ejemplo piña con banano; **no se podrá repetir más de 3 veces en la semana, un mismo sabor de jugo.**

Semanalmente se debe dar el día viernes el plato típico (bandeja paisa), el cual debe incluir 2 proteicos y bebida claro con leche y bocadillo y jugo como alternativa para quienes no tengan indicación de recibir lácteos.

El pollo se debe dar **mínimo 2 veces por semana** 1 al almuerzo y otra a la cena.

El pescado se debe dar **mínimo 3 veces por mes** en el almuerzo y/o en la cena.

No se permite preparaciones como pollo desmechado (excepto si la minuta contempla ajiaco), carne desmechada, o pescado desmechado.

La carne molida para las preparaciones como albóndigas, albondigones o molde de carne entre otras, para este tipo de producto se debe garantizar usar cortes que están relacionados en el **numeral 2.5.**

Para obtener una mejor aceptación por parte de los usuarios de la sopa, se le debe adicionar aliños, cilantro o especias, con el fin de mejorar su sabor.

La media mañana debe tener cereales (harinas) preferiblemente de sal o refrigerios tipos frutas o salpicones. **3 veces a la semana, en la media mañana** deberá ofrecerse preparaciones con fruta y **3 veces a la semana en el algo**. Además, se debe fraccionar el aporte de frutas en entera y jugo acompañados con un cereal.

Los refrigerios deben ser de igual cantidad y calidad para todos los usuarios. Se debe ofrecer cereales (harinas) integrales **mínimo 3 veces cada semana** ya sea en desayuno, media mañana, algo o merienda.

En el desayuno la preparación tipo calentado, se debe preparar con productos elaborados el mismo día con arroz, huevos, leguminosas, tubérculos.

Cada una de las preparaciones del desayuno debe ir independiente, lo que indica que solo se podrán servir preparaciones tipo calentado **máximo tres (3) veces por semana.**

Sustituto: Huevo revuelto o barbi, jamón, mortadela, salchichón, salchicha, chorizo, entre otros embutidos.

Cereales: (para los desayunos) galletas saladas, pan en cualquiera de sus presentaciones, tostadas, entre otras opciones similares. **(Para los refrigerios mañana y tarde)** pasteles dulces, palitos de queso, panes en todas sus presentaciones, galletas dulces, entre otras opciones similares.

Acompañante: leguminosas como frijol, lenteja, blanquillo o tubérculos como papa.

Diariamente se debe tener opción de jugo no ácido y jugo sin azúcar. **Un mismo tipo de jugo no se debe repetir en el mismo día, ni más de tres veces por semana**. En la **cena siempre se debe suministrar** jugo dulce no acido. Adjuntar en la propuesta ciclo de suministro de jugo de una semana o incluirlo en el ciclo de menú.

En el diseño de minutas tomar en cuenta las siguientes consideraciones:

- YUCA ofrecerla preferiblemente como acompañante, sudado o frito, no en migote y no en el desayuno.
- Incluir como acompañantes granos guisados
- Disminuir la frecuencia del aporte de remolacha en las preparaciones (máximo tres veces al mes)

Estas recomendaciones se realizan de acuerdo a los resultados de las encuestas de satisfacción que se hicieron a los usuarios en años anteriores, teniendo en cuenta las sugerencias que en estas reposan.

Tamaños de porción: El tamaño de la porción de cereales, tubérculos, grasas, frutas, verduras, carnes frías, lácteos, postres y azucares es el de la lista de intercambio de La Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia segunda edición 2007 (elaborada por: Luz Mariela Manjarres, Briana Davahiva Gómez, otros) y según gramajes establecidos en la minuta patrón.

Si durante la ejecución del contrato alguna o algunas de las preparaciones incluidas en los ciclos de alimentación presenten rechazo por parte de los usuarios, se cambiará la preparación o preparaciones por otras de similar aporte nutricional, previa solicitud por parte de la coordinación del servicio (Nutricionista Dietista) o de la supervisión del contrato y previa aprobación de esta.

El proponente deberá ofrecer un menú para fechas especiales como cuaresma, semana santa, día de la madre, día del padre, amor y amistad, festividades navideñas (Natillada), 24, 25 y 31 de diciembre. Dichos menús deben estar acorde con los requerimientos nutricionales y deben ser concertados con el supervisor del contrato, para su aprobación. Estos menús no generarán sobrecostos.

2.5. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LA ALIMENTACIÓN Y MATERIA PRIMA

- **Carne y productos cárnicos:** El gramaje de la carne es de 100 gr **en cocido sin adición de salsas o mezcla de verduras, entre otros.**

- **Carnes de res:** huevo de aldana, tabla, copete, espaldilla, morrillo magro, tablón y tableado molido, posta, muchacho. El brazuelo es solo para preparaciones en las que se dé picado. Para la carne molida tablón.

- **Carnes de cerdo**: los cortes porcionados y en bloque debe ser pierna, y las carnes picadas, brazuelo.

- **El gramaje del pollo** debe ser de **100 gr en cocido** (muslos o pechuga) no se permitirán cortes como alas o rabadillas.

- **Pescados:** filetes de merluza, toyos, tilapia ó Basa. Los pescados apanados deben ir acompañados de salsas tipo tártara. El gramaje del pescado debe ser de **100 gramos en cocido** sin apanar y **superior a 120 gramos en cocido apanado.**

- **Carnes frías** de marcas reconocidas y con registro sanitario vigente.

- **Leche y Lácteos**: de marcas reconocidas y con registro sanitario vigente.

La leche que se utilice en la merienda de pacientes con **planes de alimentación especial, debe ser en polvo y con la cantidad indicada.**

La leche descremada con lactosa deberá ser la de mejor características organolépticas y aceptación por los usuarios, así como las leches de otro tipo y deben ser de marcas reconocidas y con registro sanitario vigente.

Abarrotes y otros:

- **Aceite:** aceites de mezclas vegetales, de soya, girasol, canola o maíz. **No se permitirán mantecas, ni aceites de palma o algodón.**

- **Leguminosas**: El frijol deberá ser cargamanto, podrá solicitarse verde en condiciones especiales.

Jugos y bebidas: los jugos deben ser de pulpas de frutas con registro sanitario vigente.

Deben ser preparados con mínimo 50% de sólido y una porción de azúcar. **Se deben presentar las fichas técnicas al inicio del contrato** y siempre que se pretenda cambiar de proveedor, para la respectiva revisión y aprobación por parte de la supervisión.

La bebida de la merienda es agua de panela, chocolate o cocoa, la cual puede variar sin afectar el costo promedio establecido previa autorización del supervisor del contrato designado por la ESE HOSPITAL CARISMA.

2.6. PLANES DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL O DIETAS TERAPÉUTICAS

Algunos pacientes pueden tener planes de alimentación especial, la cantidad es muy variable por la modalidad del servicio, puede llegar incluso al 30% o más, del total de pacientes, dichas dietas serán programadas por el Nutricionista Dietista a cargo del contratista, estas no deben tener ningún costo adicional a menos que contenga insumos especiales de alto costo, en este caso se debe definir el precio con el supervisor del contrato, el pedido de estos planes se hará dentro del reporte diario y se consolidará semanalmente.

El o la Nutricionista dietista deberá socializar y dejar por escrito con el personal del servicio de alimentación los planes de cada paciente, además de realizar la supervisión permanente de su cumplimiento.

El servicio cuenta con el espacio para el ensamblaje de los diferentes tipos de dieta.

Para el suministro de los planes de alimentación especial se pueden requerir insumos como endulzantes a base de sucralosa, leche deslactosada, leche descremada, leche descremada – deslactosada, aceite de canola, gelatina dietética, crema de leche o leche condensada, chocolate dietético, te o aromática entre otras.

Las dietas especiales tienen que ser verificadas por la Nutricionista antes de su salida del servicio, con el fin de garantizar su adecuado cumplimiento y debe quedar evidencia por medio de registro.

En ocasiones se solicitarán por parte del personal de enfermería jarras de jugo de 1 litro, azucarado o endulzado artificialmente para manejo terapéutico de algunos pacientes (manejo del síndrome de abstinencia alcohólico), estas se solicitarán previa orden médica en el pedido diario y se cobrarán de forma individual en la factura mensual, **se debe adjuntar en la propuesta el valor de estas jarras de jugo.**

Cada una de las dietas que se suministrarán tiene su patrón de alimentación definido y se encuentran en los siguientes ANEXOS, cabe anotar que los gramajes y cantidades de dichas dietas deben estar en concordancia con los establecidos en la minuta patrón:

- Dieta Normal. (Minuta No 1)
- Dieta Blanda mecánica (Minuta No 2)
- Dieta Blanda mecánica y/o química (Minuta No.3)
- Dieta Astringente (Minuta No 4)
- Dieta Hipocalórica. (Minuta No 5)
- Dieta Hipograsa (Minuta No.6)
- Dieta Hiposódica (Minuta No.7)
- Dieta Hipoglúcida (Minuta No 8)
- Dieta Hipercalórica (Minuta No 9)

- Dieta Alta en Fibra (Minuta No 10)
- Dieta Líquida Completa (Minuta No 11)
- Dieta Líquida Clara (Minuta No 12)
- Dieta de preparación para examen de laboratorio – Paraclínico (Minuta No 13)
- Normocalórica Hipoprotèica (Minuta No.14)

DIETA NORMAL - NORMOCALÓRICA (MINUTA No.1)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: 1 PORCIÓN	BEBIDA: 1 PORCIÓN
HARINAS: 4 PORCIONES (INCLUYE CALENTADO)	HARINA: 1 PORCIÓN
PROTEÍNA: 2 PORCIONES	
GRASAS: 2 PORCIONES (2 INCLUIDAS EN LA PREPARACIÓN)	
ALMUERZO	**ALGO:**
SOPA: 1 PORCIÓN	BEBIDA: 1 PORCIÓN
ARROZ: 1 PORCIÓN	HARINA: 1 PORCIÓN
CARNE: 1 PORCIÓN	
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN	
ENSALADA: 1 PORCIÓN	
BEBIDA: 1 PORCIÓN	
POSTRE: 1 PORCIÓN	
OTROS: AREPA REDONDA	
CENA: IGUAL AL ALMUERZO	**MERIENDA**

E.S.E. HOSPITAL CARISMA

SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 PORCIÓN	BEBIDA: 1 PORCIÓN
CARNE: 1 PORCIÓN	HARINA: 1 PORCIÓN
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN	
ENSALADA: 1 PORCIÓN	
BEBIDA: 1 PORCIÓN	
POSTRE: 1 PORCIÓN	
OTROS: AREPA REDONDA	
OBSERVACIONES:	

NORMOCALÓRICA BLANDA MECÁNICA (MINUTA No.2)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: IGUAL	
HARINAS: BLANDAS (NO TOSTADA)	HARINA IGUAL A LA NORMAL BLANDAS
PROTEICO: IGUAL A LA NORMAL	BEBIDA NORMAL
GRASAS: IGUAL	
OTROS:	
ALMUERZO	**ALGO: IGUAL A LA MEDIA MAÑANA**
SOPA: IGUAL	
ARROZ:IGUAL	
CARNE: 1 PORCIÓN BLANDA MECÁNICA	HARINA IGUAL A LA NORMAL BLANDAS

ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN BLANDA MECÁNICA	BEBIDA NORMAL
ENSALADA: IGUAL	
BEBIDA: IGUAL	
POSTRE: BLANDO	
OTROS: AREPA NO	
CENA	**MERIENDA**
SOPA: IGUAL	
ARROZ:IGUAL	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE DESCREMADA
CARNE: 1 PORCIÓN BLANDA MECÁNICA	SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN BLANDA MECÁNICA	
ENSALADA: IGUAL	1 HARINA PEQUEÑA BLANDA
BEBIDA: IGUAL	
POSTRE: BLANDO	
OTROS: AREPA NO	
OBSERVACIONES: • NINGUNA PREPARACIÓN DEBE CONTENER AZÚCAR DE MESA, MIEL, PANELA O DULCE • NO OFRECER GRASAS ADICIONADAS COMO SALSAS, MANTEQUILLA, TOCINETA	

DIETA BLANDA O SUPRAGLOTIDA (MINUTA No.3)

Alimentos de fácil masticación y deglución; las preparaciones con carne deberán ser molidas (tipo molde de carne, albondigón, carne molida, albóndigas, entre otras).

OBSERVACIONES: No ofrecer ensaladas / fritos. Todo debe ser cocido.

E.S.E. HOSPITAL
CARISMA

NORMOCALÓRICA ASTRINGENTE (MINUTA No.4)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA:
BEBIDA: DESLACTOSADO E HIPOGLÚCIDA	HARINA NO GRASA NO DULCE
PROTEICO: NO QUESITO, CUAJADA SI, NINGUNO FRITO	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
NO GRASAS (NI MANTEQUILLA NI FRITOS)	NO LÁCTEOS NI DERIVADOS, NO FRUTAS
HARINAS: NO CALENTADO Y 2 UNIDADES DE AREPAS	
ALMUERZO	**ALGO:**
SOPA: NO LEGUMINOSAS	HARINA NO GRASA NO DULCE
ACOMPAÑANTE: HIPOGRASO	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
CARNE: HIPOGRASO	
ENSALADA: NO	
BEBIDA HIPOGLÚCIDA	NO LÁCTEOS NI DERIVADOS, NO FRUTAS
POSTRE: NO	
RESTO IGUAL A LA NORMAL	
CENA: IGUAL AL ALMUERZO	**MERIENDA**
SOPA: NO LEGUMINOSAS	BEBIDA HIPOGLÚCIDA SIN LECHE (PANELA, COCOA)
ACOMPAÑANTE: HIPOGRASO	
CARNE: HIPOGRASO	HARINA NORMAL NO FRITA

ENSALADA: NO	
BEBIDA HIPOGLÚCIDA	
POSTRE: NO	
RESTO IGUAL A LA NORMAL	
OBSERVACIONES: PLAN DE ALIMENTACIÓN ESPECIAL POR UNA SEMANA INICIALMENTE.	

HIPOCALÓRICA (MINUTA No.5)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: CON 90CC DE LECHE DESCREMADA BEBIDA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	HARINA IGUAL A LA NORMAL
HARINAS: 2 PORCIONES (AREPA Y CALENTADO PEQUEÑO)	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
PROTEICO: 2 PORCIONES	O
GRASAS: 1 PORCIÓN PREPARACI{ON (NO MANTEQUILLA)	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
OTROS:	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
ALMUERZO	**ALGO: IGUAL A LA MEDIA MAÑANA**
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 o ½ PORCIÓN	HARINA IGUAL A LA NORMAL
CARNE: 1 PORCIÓN	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
ACOMPAÑANTE: 1 O ½ PORCIÓN	
ENSALADA: 1.5 PORCIONES	O

BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	
POSTRE: NO	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
OTROS: AREPA NO	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
CENA	**MERIENDA**
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 o ½ PORCIÓN	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE DESCREMADA
CARNE: 1 PORCIÓN	SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE
ACOMPAÑANTE: 1 o ½ PORCIÓN	
ENSALADA: 1.5 PORCIONES	OPCIONAL: 1 PORCIÓN DE HARINA
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	
POSTRE: NO	
OTROS: AREPA NO	
OBSERVACIONES: • NINGUNA PREPARACIÓN DEBE CONTENER AZÚCAR DE MESA, MIEL, PANELA O DULCE • NO OFRECER GRASAS ADICIONADAS COMO SALSAS, MANTEQUILLA, TOCINETA	

HIPOGRASA (MINUTA No.6)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: CON 90CC DE LECHE DESCREMADA BEBIDA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	HARINA IGUAL A LA NORMAL

HARINAS: IGUAL	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
PROTEICO: 2 PORCIONES DE CUAJADA (VARIAR 1 CUAJADA CON 1 HUEVO EN 2 DIAS DE LA SEMANA)	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
GRASAS: NO MANTEQUILLA	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
OTROS:	
ALMUERZO	**ALGO:**
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 PORCIÓN	HARINA IGUAL A LA NORMAL
CARNE: 1 PORCIÓN BAJA EN GRASA	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN BAJA EN GRASA	
ENSALADA: 1 PORCIÓN	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
POSTRE: NO	
OTROS: AREPA SI	
CENA	**MERIENDA**
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 PORCIÓN	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE DESCREMADA
CARNE: 1 PORCIÓN BAJA EN GRASA	SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN BAJA EN GRASA	

ENSALADA: 1 PORCIÓN	OPCIONAL: 1 PORCIÓN DE HARINA
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	
POSTRE: NO	
OTROS: AREPA SI	
OBSERVACIONES: • NINGUNA PREPARACIÓN DEBE CONTENER AZÚCAR DE MESA, MIEL, PANELA O DULCE • NO OFRECER GRASAS ADICIONADAS COMO SALSAS, MANTEQUILLA, TOCINETA	

HIPOSÓDICA NORMOCALÓRICA (MINUTA No.7)

DESAYUNO	**MEDIA MAÑANA**
HARINAS: 3 PORCIONES (AREPA, Y CALENTADO)	
PROTEICO: 2 PORCIONES DE CUAJADA (VARIAR 1 CUAJADA CON 1 HUEVO EN 2 DIAS DE LA SEMANA)	
	BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERISTICAS
RESTO IGUAL	
ALMUERZO	**ALGO:**
SOPA: 1 PORCIÓN HIPOSÓDICA	
BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERISTICAS	BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS
CENA	**MERIENDA**

SOPA: 1 PORCIÓN HIPOSÓDICA	
	BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERISTICAS
BEBIDA: RESTRICCIÓN SEGÚN CARACTERISTICAS	
OBSERVACIONES: NO OFRECER CARNES FRIAS, QUESITO,	

HIPOGLÚCIDA NORMOCALÓRICA (MINUTA No.8)

DESAYUNO	**MEDIA MAÑANA**
BEBIDA: CON 90CC DE LECHE DESCREMADA	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
HARINAS: INTEGRAL	HARINA IGUAL A LA NORMAL
PROTEICO: IGUAL A LA NORMAL	Ó
GRASAS: 1 PORCIÓN PREPARACIÓN (NO MANTEQUILLA)	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
OTROS: BEBIDA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA
ALMUERZO	**ALGO: IGUAL A LA MEDIA MAÑANA**
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 PORCIÓN	BEBIDA HIPOGLÚCIDA
CARNE: 1 PORCIÓN	HARINA IGUAL A LA NORMAL
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN	Ó
ENSALADA: 1 PORCIONES	1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON	1 PORCIÓN DE GELATINA DIETÉTICA

ENDULZANTE	
POSTRE: NO	
OTROS: AREPA SI	
CENA	**MERIENDA**
SOPA: 1 PORCIÓN	
ARROZ: 1 PORCIÓN	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE DESCREMADA
CARNE: 1 PORCIÓN	SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE
ACOMPAÑANTE: 1 PORCIÓN	
ENSALADA: 1 PORCIONES	
BEBIDA: JUGO DE FRUTA SIN AZÚCAR CON ENDULZANTE	
POSTRE: NO	OPCIONAL: HARINA NORMAL
OTROS: AREPA SI	
OBSERVACIONES: NINGUNA PREPARACIÓN DEBE CONTENER AZÚCAR DE MESA, MIEL, PANELA O DULCE	

HIPERCALÓRICA (MINUTA No.9)

DESAYUNO: IGUAL A LA NORMAL	**MEDIA MAÑANA: OPCIONAL A SORBETE (JUGO CON LECHE Y AVENA)**
	SORBETE
	HARINA IGUAL

	ADICIONAL DE FRUTA CON LECHERITA
ALMUERZO: OPCIONAL	**ALGO: OPCIONAL A SORBETE (JUGO CON LECHE Y AVENA)**
ARROZ: ½ PORCIÓN ADICIONAL	SORBETE
CARNE: ½ PORCIÓN ADICIONAL	HARINA IGUAL
	ADICIONAL DE FRUTA CON LECHERITA
CENA: OPCIÓN A NORMAL O IGUAL AL ALMUERZO	**MERIENDA: OPCIONAL**
ARROZ: ½ PORCIÓN ADICIONAL	BEBIDA CON ½ PORCIÓN DE LECHE
CARNE: ½ PORCIÓN ADICIONAL	HARINA 1 PORCIÓN
	SUSTITUTO 1 PORCIÓN
	MANTEQUILLA 1 PORCIÓN
OBSERVACIONES: Ninguna	

NORMOCALÓRICA CON FIBRA ADICIONAL (MINUTA No.10)

DESAYUNO	**MEDIA MAÑANA**
ADICIONAL: UN VASO CON FIBRA	ADICIONAL: 1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
ALMUERZO	**ALGO:**
ADICIONAL: UN VASO CON FIBRA	ADICIONAL: UN VASO CON FIBRA
ADICIONAL: 1.5 PORCIONES DE ENSALADA	ADICIONAL: 1 PORCIÓN DE FRUTA PICADA
CENA	**MERIENDA**

ADICIONAL: 1.5 PORCIONES DE ENSALADA	
OBSERVACIONES: Ninguna	

DIETA LÍQUIDA COMPLETA (MINUTA No 11)

Dieta líquida de fácil digestión, que no requiera masticación: Agua de panela, gelatina y todos los alimentos de una dieta normal siempre y cuando sean licuados.

OBSERVACIONES: No debe llevar alimentos ácidos, las preparaciones que llevan leche, se hacen con leche deslactosada.

DIETA LÍQUIDA CLARA (MINUTA No 12)

Se suministran líquidos claros y no viscosos, de fácil digestión. Compuesta por: bebidas como aromáticas, agua de panela, gelatina, jugos sin residuos y consomé preparado a base de pollo sin piel.

OBSERVACIONES: Si existe restricción de azucares concentrados, se servirá gelatinas hipoglúcidas, el resto de las bebidas llevarán 10gr de azúcar cada una.

PREPARACIÓN PARACLÍNICO (MINUTA No 13)

DESAYUNO	MEDIA MAÑANA
BEBIDA: AGUA DE PANELA O AROMÁTICA	
HARINAS: GALLETAS DE SODA O DUCALES	GELATINA QUE NO SEA DE COLOR ROJO
PROTEICO: NO	
GRASAS: NO	
OTROS:	
ALMUERZO	**ALGO: IGUAL A LA MEDIA MAÑANA**
SOPA: 1.5 PORCIONES DE PASTAS O ARROZ	

ARROZ: NO	GELATINA QUE NO SEA DE COLOR ROJO
CARNE: NO	
ACOMPAÑANTE: NO	
ENSALADA: NO	
BEBIDA: NO	
POSTRE: NO	
OTROS: NO	
CENA: IGUAL AL ALMUERZO	**MERIENDA**
SOPA: 1.5 PORCIONES DE PASTAS O ARROZ	
ARROZ: NO	NO
CARNE: NO	
ACOMPAÑANTE: NO	
ENSALADA: NO	
BEBIDA: NO	
POSTRE: NO	
OTROS: NO	

OBSERVACIONES:

- NO OFRECER LECHE, QUESO, CUAJADA, YOGUR U OTRO DERIVADO LÁCTEO
- NO OFRECER FRUTAS NI JUGOS DE FRUTA
- DAR UNA JARRA DE 2 LITROS DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES BEBIDAS: ZUMM, TANG, CALDO INSTANTÁNEO, SUERO, AGUA, AROMÁTICA, GATORADE O GELATINAS LÍQUIDAS NO ROJAS GRACIAS

NORMOCALÓRICA HIPOPROTEICA (MINUTA No.14)

DESAYUNO: IGUAL A LA NORMAL	MEDIA MAÑANA: IGUAL A LA NORMAL
	BEBIDA SIN LÁCTEOS O DERIVADOS
SUSTITUTOS: PORCIONES PEQUEÑAS	
ALMUERZO	**ALGO: IGUAL A LA NORMAL**
CARNE: PORCIÓN PEQUEÑA	BEBIDA SIN LÁCTEOS O DERIVADOS
CENA: IGUAL AL ALMUERZO	**MERIENDA: IGUAL A LA NORMAL**
CARNE: PORCIÓN PEQUEÑA	BEBIDA SIN LÁCTEOS O DERIVADOS
OBSERVACIONES: Ninguna	

Un plan de alimentación especial podrá ser formado por diferentes patrones.

Diariamente se debe distribuir media hora antes del desayuno, al medio día y/o media hora antes de la cena mezcla de fibra a pacientes con esta indicación (previa orden médica) y según reporte del Enfermero Jefe de turno, de acuerdo al listado actualizado en el servicio de alimentación, la mezcla se hará así: Salvado de trigo (2 cucharadas soperas), Avena en hojuelas (2 cucharadas soperas) y All bran en tallos (2 cucharadas postreras). Esta mezcla se entregará en un vaso desechable con agua hasta completar 200cc debidamente rotulado con cuchara desechable y en los horarios establecidos.

2.7. RECIBO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN:

2.7.1. Recibo: se deberá establecer previo al inicio del contrato un procedimiento de recibo de alimentos y deberá haber un registro que permita la verificación del mismo, de acuerdo a los lineamientos del Decreto 3075/97 y ajustados al centro de distribución de la ESE Hospital Carisma.

2.7.2. Almacenamiento: El contratista mantendrá un stock suficiente para la preparación de los alimentos en las instalaciones de la ESE Hospital Carisma, además insumos que sirvan como menú de contingencia cuando se requiera. Los alimentos almacenados en el centro de distribución, deberán contar con las características contempladas dentro del Decreto 3075/97 y adaptados al punto. Deberá existir un procedimiento de almacenamiento y los respectivos registros.

2.7.3. **Presentación y distribución:** La bandeja, cubiertos y demás menaje deben estar limpios y desinfectados y ser homogéneos en tamaño y forma.

Los cubiertos se deben entregar en juego (cuchara, tenedor y cuchillo) y envueltos en empaque individual. No se pueden entregar cubiertos que han sido utilizados en el mismo servicio, esto para garantizar la adecuada limpieza y desinfección de los mismos.

Los alimentos deben presentarse bien servidos (distribuidos uniformemente en el plato, sin chorrear, entre otros) conservando las temperaturas adecuadas para cada preparación.

La distribución se hará en la modalidad de autoservicio, excepto para quienes se le solicita alimentación a la habitación por indicación médica o del equipo asistencial.

Se distribuirán primero los planes de alimentación especial **(previa verificación y aval del ensamble de dietas por parte de Nutricionista).**

Las porciones de alimentos deben servirse como están indicados en la minuta patrón y lista de intercambio. El tamaño de las porciones debe ser uniforme.

Todas las preparaciones deben tener características óptimas de olor, color, sabor, textura, consistencia y apariencia, estas características deben ser registradas en el formato de liberación de productos, **con el aval del chef y el administrador del servicio**.

Todos los utensilios de servida deben estar estandarizados de acuerdo a las preparaciones de la minuta patrón. Siempre se deberá servir las preparaciones con un utensilio para cada una. Todas las preparaciones deben tener recetas estandarizadas, durante la ejecución del contrato se solicitarán estas si es necesario.

Todos los alimentos deben ser preparados el mismo día de su consumo, en el caso excepcional de algunas carnes o verduras que por su preparación requieran hacerse con anticipación, para estas, se debe hacer el tratamiento preliminar que haya lugar y dejar registro.

El control y manejo de los inventarios es por cuenta del contratista, el supervisor procederá a verificar el adecuado manejo de los mismos.

3. SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO Y GESTIÓN AMBIENTAL

3.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El personal manipulador de alimentos debe contar con carné que lo acredita como tal, certificado de evaluación médica laboral vigente en el cual conste que está autorizado para desempeñar funciones en el servicio de alimentación, adjuntar también los siguientes exámenes de laboratorio vigentes:

KOH de uñas, frotis de garganta y coprológicos, el cual debe ser adjuntado con la propuesta y estar disponible en el servicio para su verificación en cualquier momento. Los costos que se deriven de lo anterior serán a cargo del PROPONENTE.

Así mismo, para el personal que rote por el servicio de alimentación (reemplazo de vacaciones, incapacidades, entre otras novedades) durante la vigencia del contrato, se debe enviar al supervisor del contrato, la documentación vía correo electrónico, con anterioridad (mínimo 24 horas de antelación), para la revisión y aprobación.

El personal debe portar su uniforme limpio y en colores claros, debe haber una verificación diaria por parte de la coordinación del servicio de alimentación, de la cual debe quedar algún registro verificable. El uniforme debe incluir pantalón, blusa, delantal, gorro, tapabocas y zapatos blancos antideslizantes. Su presentación personal debe ser siempre excelente con un buen manejo de su uniforme, **se debe anexar a la propuesta el formato que se utilizará para la verificación diaria.** La dotación estará a cargo del CONTRATISTA.

La resolución 1956 de 2008 del Ministerio de la protección Social, la cual estableció expresamente la prohibición de fumar en áreas interiores o cerradas, de los lugares de trabajo y/o de los lugares públicos, lo cual fue reiterado por la Ley 1335 de 2009. Por lo anterior el personal que labora en el servicio de alimentación no puede fumar, consumir licor, ni otras sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, en los lugares de prestación del servicio. Tampoco está permitido al personal el ingreso a las instalaciones de estas sustancias psicoactivas incluido el cigarrillo, encendedores, fósforos, elementos como pipas, bapeadores y/o similares, esto teniendo en cuenta que la ESE Hospital Carisma brinda atención a pacientes con dependencia a sustancias psicoactivas y otras adicciones y el ingreso de este tipo de elementos puede generar riesgos para los pacientes y el tratamiento que están recibiendo.

El personal siempre de mantener un trato cordial y demostrar actitud de servicio para con los usuarios, familias, funcionarios y visitantes y abstenerse de entablar relaciones afectivas o en el ámbito personal con los usuarios o funcionarios de la ESE Hospital Carisma, así como también hacer intervenciones o señalamientos a los usuarios, familias, funcionarios o visitantes. Cuando se presenten situaciones anómalas, estas deben ser reportadas al coordinador del servicio de alimentación (Nutricionista Dietista), para que este a su vez lo informe al personal de enfermería o algún miembro del equipo asistencial que pueda intervenir la situación, desde el enfoque terapéutico y las competencias que este tipo de situaciones exigen.

El Contratista se compromete a asumir la responsabilidad como único empleador de sus trabajadores y por lo tanto el personal estará bajo su directa responsabilidad exonerando a la ESE HOSPITAL CARISMA de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, garantizando el cumplimiento con la afiliación a salud, pensiones, ARL, parafiscales, sueldo y lo demás ordenado por la ley, copia de lo cual será entregado al supervisor del contrato para la respectiva certificación de cumplimiento.

El personal debe estar afiliado al régimen de seguridad social en salud, pensiones, riesgos profesionales y se debe enviar copia de la planilla de pago (deben estar relacionadas las personas que laboran el servicio de alimentación) anexa a cada factura, acompañada de la certificación de estar al día por concepto de pago de parafiscales, firmada por el revisor fiscal (cuando aplique) o representante legal de la empresa. Lo anterior de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas complementarias.

El contratista debe presentar evidencia de capacitación del personal manipulador de alimentos mínimo 1 al mes en temas de reglamentación sanitaria, contaminación cruzada, seguridad alimentaria, limpieza y desinfección, dietas terapéuticas, y demás temas que se considere necesario, por parte de la coordinación del servicio de alimentación (Nutricionista Dietista) o la supervisión del contrato.

La planta de producción (ubicada en la ESE Hospital Carisma) debe ser administrada por Nutricionista Dietista, quien debe estar de manera permanente en el servicio y en coordinación con la supervisión del contrato; se debe establecer los días y horarios en que realizará la valoración por Nutricionista a aquellos pacientes, que por orden médica o solicitud del personal de Enfermería requieran dicha consulta. **Se debe adjuntar en la propuesta la hoja de vida del o la profesional en Nutrición y dietética, con los respectivos soportes que lo acreditan.**

El contratante realizará una inducción a todo el personal al inicio del contrato durante los primeros 15 días calendario posterior a la fecha de inicio, con el objetivo de dar conocer la dinámica de la entidad y las recomendaciones generales frente al manejo del servicio. Durante la ejecución del contrato, se podrán realizar inducciones adicionales a necesidad, previamente concertadas entre las partes.

Con la propuesta se deben entregar en medio físico con la siguiente documentación del personal:

- Información de cada uno de los trabajadores que se requiera para el inicio de actividades (Listado de personal, nombre completo, cédula, cargo y/o funciones a desempeñar).
- De cada trabajador, copia de las hojas de vida, certificados de manipulación de alimentos, certificados médicos de ingreso, KOH de uñas, frotis de garganta y coprológicos de todo el personal que vaya a prestar sus servicios en las instalaciones de la ESE Hospital Carisma, y de los supernumerarios que el contratista designe para cubrir contingencias; dichas hojas de vida deben estar disponibles en medio físico o magnético en el servicio de alimentación para cuando la supervisión del contrato u organismos de control lo requieran.
- Se debe contar mínimo con 2 supernumerarios (que cumplan con todos los requisitos exigidos en el numeral anterior) para cubrir en caso de alguna eventualidad, como incapacidad o calamidad, que se pueda presentar en el servicio con el personal.
- El contratista debe garantizar en todo momento el personal mínimo necesario para la prestación del servicio, con calidad y oportunidad. En caso de que se requieran hacer cambios del personal por cualquier motivo, antes se debe enviar a la supervisión del contrato toda la documentación

requerida, para su verificación y aprobación de ingreso, **en caso de que se detecte el cambio de personal sin la debida autorización, se podría considerar un presunto incumplimiento al contrato.**

- Se deben llevar controles diarios a los manipuladores de alimentos en hábitos higiénicos, manipulación adecuada de alimentos, aseo y desinfección de los utensilios y de la planta física a su cargo durante todo el proceso de distribución, las cuales se deben registrar en los instrumentos diseñados para tal fin.

3.2. REQUISITOS GENERALES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

El CONTRATISTA se compromete a:

- Conocer las Políticas y declaraciones de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Ambiental de la ESE Hospital Carisma.
- Pagar oportunamente los salarios, descansos, prestaciones sociales e indemnizaciones a que hubiere lugar a sus trabajadores y contratistas.
- Contar con las autorizaciones laborales requeridas para el desarrollo del contrato (horas extras entre otras).
- Divulgar a todos sus trabajadores y ubicar en un lugar visible, la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, los objetivos, el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial y el Reglamento interno de trabajo propios del contratista.
- Asistir a las reuniones, comités, inducciones y capacitaciones organizadas por la ESE Hospital Carisma a las que convoque a sus proveedores y partes interesadas.
- Responder a las solicitudes de mejoramiento, estableciendo e implementando los planes de acción resultantes de hallazgos de inspecciones, seguimientos, incumplimientos legales, contractuales, auditorías, entre otros.
- Dentro de los primeros 15 días calendario, posteriores al inicio del contrato, todo el personal del Contratista debe contar con la inducción en Seguridad, salud en el Trabajo, impartida por el personal de la ESE Hospital Carisma.
- Rendir cuentas sobre el desempeño de la gestión en seguridad, salud en el trabajo y ambiental durante la ejecución del contrato, en los comités de seguridad, reuniones de seguimiento y en los informes que se soliciten por parte del área de Salud y Seguridad en el trabajo del CONTRATANTE.
- Ejercer la autoridad necesaria para asegurar el cumplimiento de todos los requisitos en el sitio de trabajo y para suspender actividades en las cuales se identifique riesgo inminente para la seguridad, salud en el trabajo y para el medio ambiente.
- El CONTRATISTA suministrará todos los elementos de protección personal que se requiere y velará por su utilización.
- En caso de accidente de trabajo se debe informar al área de Salud y seguridad en el trabajo del CONTRATISTA para su respectivo trámite. De lo anterior se debe entregar copia a la supervisión del contrato.

- El CONTRATISTA se compromete a que el personal a su cargo cumplirá todas las indicaciones que en Salud y Seguridad en el trabajo imparta el CONTRATANTE a través del supervisor del contrato, así como a participar y contribuir al desarrollo del programa de este. Lo anterior incluye participación activa en las capacitaciones, simulacros y brigadas de emergencias que para tal fin la empresa tenga a bien conformar.
- El CONTRATISTA mantendrá un botiquín básico de primeros auxilios y dará la capacitación en su uso al personal manipulador de alimentos, este tema debe hacer parte de la inducción.

3.3. REQUISITOS ESPECIFICOS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

- Conformar o tener conformado el Comité paritario de seguridad y salud en el trabajo o contar con un vigía de SST, según el tamaño de la empresa y las disposiciones normativas.
- Contar con los registros que permitan evidenciar el cumplimiento de las medidas de control definidas en la identificación de aspectos e impactos ambientales y planes de manejo ambiental.
- El Contratista debe cumplir con la ley en materia de Seguridad Social Integral, para lo cual afiliará a los trabajadores que requiera para la ejecución del objeto del Contrato, a una Administradora de Fondo de Pensiones (A.F.P.), una Empresa Promotora de Salud (E.P.S.), una Administradora de Riesgos Laborales (A.R.L.) y a una Caja de Compensación Familiar, según corresponda al tipo de modelo de contratación que utilice.
- El Contratista debe entregar a la ESE Hospital Carisma el listado de los trabajadores que requiera para la ejecución del objeto del Contrato, la constancia de la afiliación respectiva y mensualmente constancia de los pagos a la Seguridad Social Integral. El cual se entregará anexo a la factura.
- En el evento que el Contratista utilice personal extranjero, para la ejecución de los trabajos objeto del contrato, acreditará que tiene cubiertos los riesgos inherentes a los trabajos a ejecutar, salvo que el empleado extranjero se encuentre cubierto por los riesgos de invalidez, vejez y muerte de origen común en su país natal o cualquier otro, caso en el cual no tendrá que afiliarse a una Administradora de Fondo de Pensiones (A.F.P.) en Colombia, lo que debe acreditar con la certificación respectiva.
- Implementar medidas para el control del alcoholismo, tabaquismo y farmacodependencia.
- Ningún empleado del Contratista podrá portar o consumir bebidas alcohólicas o estar en estado de embriaguez o bajo el efecto de sustancias psicoactivas durante la ejecución del trabajo objeto del contrato.
- Cuando se presenten cambios en los alcances de los contratos, se podrá solicitar al contratista otros requisitos en materia de seguridad, salud en el trabajo y gestión ambiental a los solicitados inicialmente.
- Mantener un plan de inspecciones, el cual incluya el seguimiento al cumplimiento de los controles operacionales del personal asignado al contrato.
- Contar con un cronograma de actividades de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Informar a la ESE Hospital Carisma sobre la ocurrencia de hechos, accidentes, no conformidades, situaciones laborales de seguridad y salud en el trabajo y ambiental que puedan causar algún perjuicio.

- El contratista debe asegurar que su personal cuente con las competencias requeridas para la ejecución de las actividades, las cuales deben estar soportadas en términos de formación y experiencia.
- Los registros que evidencian el cumplimiento de los requisitos en materia de seguridad y salud en el trabajo, deben ser archivados en las oficinas del contratista ubicadas en la ESE Hospital Carisma y podrán ser solicitados por esta en cualquier momento. Los requisitos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo deben estar disponibles y de fácil acceso.
- Debe contar y cumplir con los protocolos de bioseguridad acordes a los requerimientos normativos, así como también debe acogerse a los protocolos de bioseguridad con los que cuente la Entidad.

3.4. HIGIENE SANITARIA:

El PROPONENTE **debe presentar con la propuesta** el programa de limpieza, aseo y desinfección con su respectivo cronograma, en el que se debe incluir la limpieza de techos del área de producción en la ESE Hospital Carisma por lo menos 2 veces al año, y de la campana extractora y las trampas de grasa con una periodicidad que garantice limpieza y desinfección y contar con un Manual de Buenas Prácticas De Manufactura, enmarcados en lo exigido por la Ley en el decreto 3075 de 1995 y la Resolución 2674 de 2013. Se debe contar con evidencia de los registros que hacen parte del Plan de Saneamiento Básico.

Garantizará el abastecimiento de los insumos necesarios para su cumplimiento: detergentes sin olor, desinfectantes, jabones desinfectantes para manos, guantes desechables, paños y toallas de mano desechables. No se permitirá el uso de paños o limpiones de tela.

Adicionalmente, **debe presentar con la propuesta** el programa completo de manejo de residuos sólidos actualizado con la normatividad vigente, incluyendo allí la resolución 2184 del 26 de diciembre de 2019, por medio de la cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones) y debe disponer de todos los insumos necesarios para su cumplimiento.

Debe disponer de canecas o recipientes con tapa y el suministro de bolsas de acuerdo al código de colores que está vigente actualmente.

3.5. CONTROL DE PLAGAS:

El contratista deberá realizar la fumigación de la planta física del servicio de alimentación y de la cafetería. Debe presentar el cronograma de fumigación del servicio de alimentación y de la cafetería para la vigencia del contrato, esta actividad debe ser realizada por una empresa especializada *y certificada para ello y cumplir con toda la normatividad existente al respecto; la* fumigación debe ser efectiva y especializada para el control de roedores, insectos rastreros y demás plagas.

Esta fumigación se realizará cada mes, con las siguientes características: Controles generales al servicio de alimentación y cafetería, contra roedores, insectos rastreros e insectos voladores, la primera fumigación se realizará dentro de los 15 días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio.

Durante la ejecución del contrato el supervisor verificará permanentemente el cumplimiento estricto de los programas de Control de plagas y fumigación.

3.6. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El ó los vehículos utilizados en el servicio para transporte de alimentos deben tener su respectiva licencia sanitaria y el conductor o conductores, los respectivos certificados médicos y de manipulación de alimentos. Los alimentos deben mantenerse en recipientes herméticamente cerrados y deben ser transportados sobre estibas. Se debe garantizar la conservación de las temperaturas durante todo el proceso, así como las características de inocuidad. Lo anterior para cuando aplique.

4. SISTEMA DE CALIDAD:

4.1. CONTROLES, LICENCIAS Y REGISTROS:

El oferente deberá adjuntar certificado de concepto favorable condicionado expedido por la entidad sanitaria competente.

Los productos alimenticios a utilizar deben ser de marcas reconocidas y con registro INVIMA con certificación de calidad, además todos los productos utilizados en el procesamiento de la alimentación deben estar rotulados con fecha de vencimiento y la información nutricional.

Acorde con lo establecido en la normatividad aplicable, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato, sean estos de compra directa, deberán tener marca de fábrica, registro o permiso sanitario (excepto los que se eximen en la normatividad), fecha de vencimiento y lote legible, en tinta indeleble.

4.1.1. Carnes, frutas, verduras, lácteos, productos de panadería:

Con la propuesta se deben adjuntar:

- Licencias sanitarias de los proveedores de carnes, frutas, lácteos y productos de panadería, información que a su vez en el desarrollo del contrato debe estar disponible en el servicio de alimentación.
- Fichas técnicas actualizadas de los productos carnes, frutas, lácteos y productos de panadería

- El contratista se comprometerá a realizar todos los controles necesarios a los proveedores para garantizar la calidad del servicio y debe tener evidencia de los mismos.

NOTA: Cada vez que se identifique por alguna de las partes, la necesidad de cambio de proveedor, se debe solicitar por escrito, anexando la documentación anteriormente descrita a la supervisión del contrato para su revisión y aprobación, en ningún caso se puede realizar cambio de proveedor sin la aprobación por parte de la supervisión del contrato. **El cambio de cualquier proveedor sin realizar la solicitud, el aporte de la documentación requerida y la aprobación de la supervisión del contrato, se podría considerar un presunto incumplimiento al contrato.**

4.1.2. Proveedores: El contratista debe contar con proveedores con licencias sanitarias vigentes de producción y transporte de alimentos. Esta información debe ser presentada junto con la propuesta. Debe tener para los alimentos como carnes, frutas y verduras, productos de panadería, mínimo dos proveedores.

4.1.3. Suministros: El contratista verificará la calidad de todos los productos inmediatamente ingresen a la planta de producción, de acuerdo con las especificaciones de cada producto, para ello debe llevar un control de fechas de vencimiento y temperaturas a los alimentos de alto riesgo como son los lácteos, cárnicos y pulpas. En el servicio deberá estar el soporte de este control, el cual se debe presentar en los informes mensuales.

En la siguiente tabla se relacionan los alimentos, sus características, el empaque y las condiciones de rechazo que aplican, para su verificación durante la ejecución del contrato.

Grupo de alimentos: LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Leche en polvo Entera	Leche en polvo entera, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias toxicas, y residuos de drogas o medicamentos. (Según Decreto 616 de febrero	Empacada en material flexible sin atmósfera de gas inerte debe llevar el etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias	Empaque sin rotular, según normatividad vigente, embombamiento en el empaque, inflado o averiado, color amarillento y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, grumos, o peso inferior al rotulado.

Grupo de alimentos: LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
	de 2006)	primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	
Yogurt y bebida de yogurt	De sabor y color característico, homogéneo, producto fresco, para el consumo diario, la leche líquida debe ser fortificada con hierro según cuadro de fortificación, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias toxicas, y residuos de drogas o medicamentos. (Según decreto 616 de febrero de 2006); se deben presentar con un volumen mínimo de 200 CC. por bolsa según grupo de edad, no pueden ser reempacados o reembolsados por el contratista, la Temperatura de recibo entre 0 y 4 °C, conservando la cadena de frío	Rotulado, con etiqueta o marca de empresa reconocida, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato	Empaque sin rotular, según normatividad vigente, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, contenido vinagre, sin registro sanitario, presencia de embobamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, calostro, sangre u otros elementos extraños en suspensión. (Según decreto 2437 de 1983) peso inferior al rotulado, al recibir el producto presente temperatura superior a 4 °C o inferior a 0°C, con sabor acido, amargo, granuloso y de baja viscosidad

Grupo de alimentos: LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Quesito	Elaborado con leche pasteurizada, de color amarillo claro uniforme o blanco según el tipo, sabor y olor característico al producto fresco, consistencia firme pero blanda, y con un peso de 250g, 400 g,.500 g. o 1000 g. Temperatura de recibo entre 0 a 4 °C, conservando la cadena de frío	Rotulado etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado al vacío	Empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencido, color y olor no característico, sabor vinagre, textura arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o cuerpos extraños, temperatura superior de 4°C o inferior a 0°C. Con sabor ácido, amargo, falta de homogeneidad, desmoronable y arenoso, perdida del vacío
Queso blanco y queso mozzarella	Elaborado con leche pasteurizada, de color blanco o crema, sabor y olor característico al producto fresco, consistencia firme pero blanda, temperatura de recibo entre 0 y 4 °C, conservando la cadena de frío.	Rotulado, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado al vacío.	Empaque sin rotular, según normatividad vigente, estar vencida, olor y sabor vinagre, textura arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o sueros extraños, peso inferior al rotulado, al recibir el producto presente temperatura superior a 4 °C o inferior a 0°C. Con sabor ácido, amargo, falta de homogeneidad y desmoronable, pérdida de vacío.

OBSERVACIÓN: Leche entera líquida de vaca sin proceso de pasteurización, se considera Alimento en condición de rechazo.

Grupo de alimentos: CARNES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Carne de Cerdo % de pérdida en cocido 30 a 40%	Forma de acuerdo al corte, color rosado claro, grasa distribuida uniformemente del 15%, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con temperatura de recibo de 0 a 4°C, conservando la cadena de frío.	Bolsa plástica transparente, de alta densidad resistente al peso, cerrada. Cada paquete debe estar identificado con el nombre del corte que contiene, fecha de empaque, nombre de la empresa y peso.	Color oscuro marrón o verde, olor desagradable y rancio, superficie babosa, caliente, al recibo presente temperatura por encima de 4°C o inferior a 0°C, contenido de grasa por encima del 15%, cortes de inferior calidad al solicitado, mezcla de diferentes cortes en un mismo empaque, peso inferior al solicitado, acumulaciones de cartílago y hueso
Carne de res: huevo de solomo, cáscara y paletero % de pérdida en cocido 30 a 40%	Forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, entera con una temperatura de recibo de 0 a 4°C, conservando la cadena de frío.	Bolsa plástica transparente de alta densidad, resistente al peso, cerrada. Cada paquete debe estar identificado con el nombre del corte que contiene, fecha de empaque, nombre de la empresa y peso.	Color oscuro marrón o verde, olor desagradable y rancio, al recibo presente temperatura por encima de 4°C o inferior a 0°C, caliente, superficie babosa, alto contenido de grasa para el corte, cortes de inferior calidad al solicitado, mezcla de diferentes cortes en un mismo empaque, peso inferior al solicitado, acumulaciones de cartílago y hueso

Grupo de alimentos: CARNES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Carne de hamburguesa de res o cerdo. % de pérdida en cocido 20 a 30%	Forma redonda, plana, color café rojizo, para la hamburguesa de res y color rojo claro para la de cerdo; con presencia de aliños, textura blanda y firme con bajo contenido de grasa, olor a carne condimentada, cocida y congelada, con temperatura entre -18°C y 0°C conservando la cadena de frio y con especificación de los ingredientes utilizados. Se debe presentar con un gramaje mínimo de 35 y 50 g según grupo de edad. Acorde con la norma técnica NTC 1325, debe cumplir con el siguiente contenido nutricional en 100g. del producto: Proteína: 12 % Proteína de origen animal: 9.% Proteína de origen vegetal: 3% Hierro: 1.5 miligramos	Bolsa plástica transparente termo encogible al vacío. Rotulado y sellado, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, separadas una de otras con papel parafinado o plástico, con fecha de vencimiento en tinta indeleble, con lote y registro sanitario, empacadas de 50 o´ 100 unidades.	Color diferente al característico, exceso de condimentos, superficie babosa, olor y sabor desagradable, partículas extrañas o restos de cartílagos, empaque sin rotular, según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin lote, sin fecha de vencimiento o estar vencida, empaque averiado, al recibo presente temperatura por encima de 0°C, perdida del vacío en el empaque, peso inferior al rotulado.

Grupo de alimentos: CARNES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Salchicha, Mortadela % de pérdida en cocido 15 a 25%	Forma de acuerdo al producto, color rosado uniforme, textura blanda, temperatura de recibo de 0 a 4°C conservando la cadena de frío. Se debe presentar con un gramaje mínimo de 35 y 50 g según grupo de edad. Acorde con la norma técnica NTC 1325, debe cumplir con el siguiente contenido nutricional en 100grs del producto: Proteína: 12 % Proteína de origen animal: 9.% Proteína de origen vegetal: 3% Hierro: 1.5 miligramos	Bolsa transparente termoencogible al vacío, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, empacadas de 50 o 100 unidades.	Color diferente al característico, superficie babosa, manchas, olor desagradable, partículas extrañas o resto de cartílagos, empaque sin rotular, según normatividad vigente, estar vencida, empaque averiado, inflado, al recibo presente temperatura por encima de 4° C, sabor desagradable, perdida del vacío en el empaque, peso inferior al rotulado.
Filete de pescado	Filete de pescado de forma de acuerdo al producto, color y apanado uniforme, desde el blanco crema hasta el amarillo intenso, temperatura de recibo de 0 a -18 °C conservando la cadena de frío.	Bolsa transparente, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Color diferente al característico, superficie babosa, manchas diferentes al color propio del producto, olor desagradable, partículas extrañas, empaque sin rotular, según normatividad vigente, estar vencida, empaque averiado, al recibo presente temperatura por encima de 2° C, sabor desagradable, peso inferior al rotulado.

Grupo de alimentos: CARNES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Huevo tipo A % de pérdida en cocido 10 a 20%	Limpio, color blanco o rosado, cáscara lisa, fresco, con un peso de 50 a 55 grs. Por unidad.	Panales de cartón limpios.	Cáscara sucia, olor diferente al característico, cáscara averiada y/o pegada al empaque, olor desagradable, viejo, con peso inferior a 50 gr.
Atún lomito en aceite o agua % de pérdida en cocido 30 a 40%	Lomitos en aceite, color del rosado al café claro, textura suave y firme, olor y sabor característicos.	Rotulado en latas, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Atún rallado, lata sin rotular, según normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, , o estar vencida, o con fecha de vencimiento en sticker, lata abollada, oxidada o embobada, al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, con peso inferior al rotulado.

Grupo de alimentos: PLÁTANOS Y TUBÉRCULOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Papa capira o comanday % de pérdida 20%	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color café claro uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos, con un peso promedio de 100 a 150	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Cuando se empaque menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada o canastilla plástica.	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de pudrición,

Grupo de alimentos: PLÁTANOS Y TUBÉRCULOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
	gr por unidad.		germinadas, sucia, peso inferior al solicitado.
Papa criolla	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos, con peso promedio de 30 a 35gr por unidad.	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas, cuando se entregue menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada o canastilla.	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de pudrición, germinadas, peso inferior al solicitado.
Guineo % de pérdida 40%	Bien formado, ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura, color verde intenso, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme, con un peso promedio de 80 a 100grs por unidad.	Canastilla plástica limpia y desinfectada.	Magulladuras, blandos, pasmados, manchas, decoloraciones, perforaciones y signos de pudrición y maduración, peso inferior al solicitado.
Plátano hartón verde o maduro % de pérdida 35%	Bien formado y ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura y gruesa de color verde o amarillo uniformemente distribuido, con pequeñas manchas negras o cafés, aspecto de fruto lleno, pecíolo firme y sano, con un peso promedio de 200 a	Canastilla plástica limpia y desinfectada.	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado, peso inferior al solicitado.

Grupo de alimentos: PLÁTANOS Y TUBÉRCULOS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
	250 gr. por unidad, exteriormente secos y limpios		

Grupo de alimentos: VERDURAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Zanahoria % de pérdida 15%	Bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano, con un peso promedio por unidad de 120 a 150 gr.	Canastilla plástica limpia y desinfectada. Cuando se empaque menos de 15 kilos se puede empacar en bolsa plástica transparente, cerrada y perforada o canastilla.	Muy menuda, delgada o excesivamente gruesas, marchitas, blandas o arrugadas, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de pudrición, con corazón blando, peso inferior al solicitado.
Repollo común % de pérdida 30%	Forma redonda, color verde claro brillante, hojas frescas y crujientes, consistente, corazón duro, pesado para su tamaño, limpio.	Canastilla plástica limpia y desinfectada o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, muy livianos para su tamaño, presencia de gusanos, signos de pudrición, hojas amarillas o secas, puntos negros, suciedad, peso inferior la solicitado

Grupo de alimentos: VERDURAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
18. Espinaca	Tallo y hojas de color verde oscuro, fresca, y crujiente al tacto, libre de imperfecciones.	Bolsas plásticas transparentes, limpia.	Tallo y hojas remojadas, con presencia de humedad (remojo) u hongos, perforaciones o evidencia de picadura de insectos
Tomate chonto % de pérdida 20%	Forma redondeada, bien formados, que se encuentren en la parte intermedia de maduración (pintón), brillante, fresco, limpio, textura firme, con peso promedio de 80 a 100 gr por unidad.	Canastilla plástica limpia y desinfectada. Cuando se empaque menos de 10 kilos se puede empacar en malla de fibra o bolsa plástica transparente, perforada y cerrada, o canastilla.	Exceso de madurez, podridos o verdes, blandos, piel arrugada, grietas, manchas, lesiones, magulladuras, plagas, residuos químicos, quemaduras de sol, suciedad, peso inferior al solicitado.
Habichuela % de pérdida 10%	Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, pudriciones, superficie rugosa y deshidratada, color amarillo, tamaño demasiado pequeñas, peso inferior al solicitado.
Cebolla junca % de pérdida 5%	De forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, y sin exceso de humedad.	Canastilla plástica limpia y desinfectada, o manojo por libras en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada	Hojas amarillas, partidas, resecas, exceso de humedad, signos de pudrición, con raíz sucia con residuos de tierra, peso inferior al solicitado
Ahuyama % de pérdida 35%	Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara, textura suave y firma al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	En caso de que la auyama no sea entera se debe empacar en bolsa plástica limpia y transparente perforada y cerrada.	Magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición, peso inferior al solicitado.

Grupo de alimentos: VERDURAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Pepino cohombro % de pérdida 25%	Forma larga y ovalada, verde oscuro en la cáscara, textura suave y firme al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada o canastilla.	Magulladuras, perforaciones, residuos químicos, signos de pudrición y corazón blando, peso inferior al solicitado.
Ajo % de pérdida 5%	Forma redondeada que se compone de varios ajos, de color blanco, seco, duro al tacto, aspecto de fruto lleno y fresco.	En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada.	Magulladuras, perforaciones, residuos químicos, signos de pudrición y textura blanda, peso inferior al solicitado.
Cilantro % de pérdida 10%	En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad.	Canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en bolsa plástica transparente, perforada y cerrada.	Hojas amarillas, partidas, resecas, exceso de humedad, signos de pudrición y exceso de tierra en la raíz, peso inferior al solicitado

Grupo de alimentos: FRUTAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Fruta en pulpa para jugo	Sabor y color característico de acuerdo a la fruta, elaborado de fruta natural, con un 70% de fruta natural, producto congelado con temperatura de recibo entre -18°C y 0 °C, conservando la cadena de frío	Bolsa plástica, transparente de alta densidad, rotulada, etiquetado según lo establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen,	Presencia de hongos, manchas de color café, pardo, verdes, negras diferentes al color característico de cada fruta, sin rotular según normatividad vigente, sin fecha de vencimiento o estar vencida, producto descongelado o con temperatura por encima de 0°C, empaque

Grupo de alimentos: FRUTAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
		complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, unidades por kilo, en canastillas plásticas limpias y desinfectadas.	deteriorado, peso inferior al rotulado.
Fruta entera en porción individual o para picar	Forma y color de acuerdo a cada fruta, fruto bien formado, de superficie sana, cáscara limpia, de textura firme al tacto en un punto óptimo de maduración para el consumo, frescas y de un peso mínimo de 100grs en bruto (con cáscara) por porción	Canastilla plástica limpia y desinfectada.	Muy maduras, verdes, excesivamente blandas, perforadas, con indicios de plagas, magulladuras, signos de pudrición, sucias, con presencias de sustancias químicas
Limón	De forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde intenso.	En bolsa plástica limpia y transparente, perforada y cerrada.	Manchas marrones o cafés, blandas o desecadas.

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Arroz blanco	Grano grande, grueso y entero, forma alargada, color blanco cristalino, completamente limpio, fortificado con vitaminas y minerales.	Bultos en empaque de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada.	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebrado, sucio, húmedo, presencia de insectos o impurezas, masatudo en el momento de la preparación, peso inferior al solicitado.
Cereal	En forma de hojuelas, arroz u otras presentaciones crujientes, enteras, color según el producto, sabor característico y dulce, libre de suciedades e impurezas	Bolsa plástica transparente resistente y sellada, con peso de 30gr por unidad, o presentaciones comerciales de 500, 750, 1.000 o más según existencia en el mercado	Bolsas en mal estado, o sin rotulo, peso inferior al solicitado.
Harina de maíz para claro.	Color amarillo crema, presentación polvo, de textura suave y sin grumos, libre de humedad.	Bolsa plástica sellada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato; con pesos de 500g. 000g. o según existencia en el mercado.	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color diferente al original, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, sin telarañas y levaduras, con peso inferior al rotulado.

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Harina de trigo fortificado	Color blanco uniforme, textura suave y sin grumos, libre de humedad, fortificada con hierro, B1, B2, B3, B9 y ácido fólico.	Bolsa plástica sellada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado
Maíz Mazamorra	Color amarillo, libre de humedad, característico, sabor y olor trillado, para grano específico mazamorra.	Bolsa plástica, sellada por 500g o 1.000 g. con rotulo, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Granos sucios, presencia de insectos, humedad, hongos, impurezas, coloración diferente a la original, empaque sin rotular según normatividad vigente, vencida y empaque averiado, peso inferior al rotulado.

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Almidón de Maíz	Color blanco uniforme, textura suave y sin grumos, libre de humedad.	Bolsa plástica o caja sellada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social que	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado
Galleta de sal	Forma de acuerdo al producto, crocantes, bien horneada, color y olor característico y firme al tacto.	Rotulado, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, empacado en papel celofán transparente o metalizado, sellado.	Blanca, blanda, envejecida, coloración diferente a la original, humedad, quebrada, con impurezas, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente.
Tostadas	Forma uniforme de acuerdo al producto, fresco, crujiente, bien horneado, color y olor característico y firme al tacto	Rotulado en bolsa plástica transparente, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la	Blanda, envejecida, quebrada, con presencia de moho, coloración diferente a la

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
		protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, sellado	original, humedad, con impurezas, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, con peso inferior al solicitado.
Pan blanco (tajado, hamburguesa, redondo, perro)	Forma de acuerdo al producto y a la preparación correspondiente, bien horneada, esponjosa, color y olor característico, sin cavidades en la superficie, empaque limpio.	En bolsa plástica, transparente, cerrada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado a temperatura ambiente.	Duro, viejo, arenoso, reseco, opaco, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, peso diferente al solicitado.

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Mojicón, tortas, pasteles, croissant	Forma de acuerdo al producto, bien horneado, elaborado con masa dulce, esponjosa, color y olor característico, sin cavidades en la superficie, empaque limpio.	En bolsa plástica, transparente, cerrada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento.	Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, peso diferente al solicitado.
Pandebono, palo de queso, pan con queso, pastel de queso	Forma de acuerdo al producto, bien horneado, elaborado con harina de trigo y con queso en su composición, esponjoso, color y olor característico, sin cavidades en la	En bolsa plástica, transparente, cerrada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento superficie, empaque limpio técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las	Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, peso diferente al solicitado.

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
		modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento	
Espaguetis y Pastas para Sopa	Color amarillo claro y uniforme, suaves, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio, pastas de tamaño pequeño, enriquecida con hierro.	Bolsa plástica transparente, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, sellada por 250gr. O 500gr, o 1.000 g.	Muy quebradas, infestado por plagas, impurezas, sabor y olor extraño, empaque sin rotular según normatividad vigente, averiado, con hongos, color blanco grisáceo no uniforme, diferente al característico, peso inferior al rotulado. .

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Arepa redonda y tela rica en fibra.	Color blanco, crema o amarillo, enriquecida con fibra natural, obtenida de la harina de avena, harina de centeno, salvado, sémola de trigo, cebada, quinua, zorgo, linaza, ajonjolí, maíz grano entero, con un 10% en 100 gramos del producto; con partículas físicas propias de la adición de la fibra natural, de forma redonda, bien formada, suave y firme, sabor y olor característico, bien asadas y frescas, con fecha de fabricación no más de 48 horas al momento de recibo.	Bolsa plástica transparente, sellada y rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Con un máximo de 20 unidades por paquete de arepa redonda y tela, con temperatura al recibo entre 0 °C y 4°C	Presencia de moho, manchas negras, verdosas, rojas o amarillas, humedad, empacadas calientes, con impurezas o partículas extrañas, partidas, quemadas, empaque sin rotular según normatividad vigente, vencida, empaque averiado, peso inferior al solicitado, con temperatura por debajo de 0 °C o por encima de 4°C
Avena molida	La harina de avena debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.	Bolsa plástica transparente, sellada y rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, según normatividad vigente, vencida, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.

Grupo de alimentos: CEREALES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
		del contrato	

Grupo de alimentos: LEGUMINOSAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Fríjol	Grano en forma de riñón, grande, entero, con color y manchas características, brillante, limpio, seco y duro a la presión, tipo uno.	Bolsa plástica transparente sellada, con identificación de acuerdo a la normatividad que le aplique.	Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado peso inferior al solicitado.
Fríjol blanco (blanquillo)	Grano ovalado, pequeño y liso, color blanco crema, brillante, limpio, entero, seco y duro a la presión, tipo uno.	Bolsa plástica, transparente y cerrada, con identificación del peso por bolsa, de acuerdo a la normatividad que le aplique.	Grano dañado, arrugado, partido, con impurezas, infestado con plagas o presencia de hongos, empaque averiado, manchas por humedad, peso inferior al solicitado
Lentejas	Forma redonda y convexa, color café opaco, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño, limpio, tipo uno	Bolsa plástica, transparente y cerrada, con identificación del peso por bolsa, de acuerdo a la normatividad que le aplique.	Granos partidos, perforaciones producidas por insectos, presencia de plagas, impurezas, olor a moho, empaque averiado, peso inferior al solicitado.

Grupo de alimentos: LEGUMINOSAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Arveja seca	Forma redonda, superficie lisa, color verde opaco, compacta y firma al tacto, limpia, tipo uno.	Bolsa plástica transparente y cerrada, con identificación del peso por bolsa, de acuerdo a la normatividad que le aplique.	Grano partido, superficie rugosa, impurezas, contaminación por plagas, olor a moho, color diferente al característico, empaque averiado, peso inferior al solicitado.
Garbanzo	Grano redondo irregular, de color crema, limpio, entero, seco y duro a la presión.	Bolsa plástica, transparente y cerrada, con identificación del peso por bolsa, de acuerdo a la normatividad que le aplique.	Grano dañado, partido, con impurezas, infestado con plagas o presencia de hongos, empaque averiado, manchas por humedad, peso inferior al solicitado.
Sopa deshidratada lista para preparar	Mezcla de vegetales y/o leguminosas deshidratadas, de acuerdo a la variedad del producto. Peso porción 20 gramos, con un aporte en promedio 69 calorías, 5 gramos de proteína y enriquecida con hierro, calcio y vitaminas A y C	Bolsa plástica, con identificación del producto y la variedad que contiene, de acuerdo a la normatividad que aplique le	Bolsa deteriorada, averiada o abierta; sucia o con los datos del fabricante con signos de alteración; peso inferior al solicitado; características de olor y color diferentes a la de la variedad entregada. Fecha de expiración vencida

Grupo de alimentos: DULCES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Azúcar refinada	Cristales finos, sueltos, transparentes y brillantes, de color blanco, limpia.	Bolsa plástica transparente, cerrada, con rotulo, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Humedad, suciedad, presencia de insectos o sustancias extrañas, sin rotular según normatividad vigente, peso inferior al rotulado.
Panela	Forma redonda o cuadrada, de color café claro o ámbar oscuro, textura firme.	Bolsa plástica transparente, cerrada, con rotulo, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Color café claro, presencia de azúcar, humedad, coloración blancuzca o amarillo claro en la superficie, blanda, babosa, con adición de claro u otros químicos, peso inferior al solicitado, producto sin empacar.

Grupo de alimentos: DULCES			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Dulces Bocadillo (presentación individual y en pasta) galletas, panelitas, torta, gelatina blanca, ponquesito, palito hojaldrado de guayaba)	Forma de acuerdo al producto, color y olor característicos. galletas, panelitas, torta, gelatina blanca, ponquesito, palito de guayaba	Rotulado por unidades, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado a temperatura ambiente, a granel con un máximo de 50 unidades por empaque, evitando que se deteriore el alimento	Empaque sin rotular según normatividad vigente, empaque averiado, con humedad, partido, color olor y sabor diferentes al original, presencia de sustancia extrañas o con hongos.

Grupo de alimentos: ACEITES Y GRASAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Aceite puro o mezcla	Líquido, color amarillo claro, transparente, brillante, homogéneo, puro o mezcla de girasol, soya o maíz.	Frasco plástico por 250 o 500 o 1000 CC o 5 litros o más, según existencia en el mercado, Rotulado, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o	Color diferente al característico, olor desagradable, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, vencido, con impurezas, opaco, presencia de sedimentos, estado semisólido o sólido;

Grupo de alimentos: ACEITES Y GRASAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
		etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	con mezcla de aceites de palma, algodón o coco.
Margarina de mesa	Color amarillo claro o crema, uniforme, consistencia suave, sólida, hidrolizada, controlada en grasas trans y saturadas, olor característico al producto, fácil de esparcir	Rotulado, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, en papel parafinado, metalizado por 250, 500 o 1000g	Color diferente al característico, olor desagradable, rancio, presencia de hongos, con grasa saturada y sin control de grasa trans empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado

Grupo de alimentos: ACEITES Y GRASAS			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Mayonesa, salsa rosada.	Color amarillo claro, crema o rosado claro, uniforme, consistencia suave, semisólida, entre sus ingredientes aceite puro (soya, girasol, maíz, canola, oliva), olor característico al producto, fácil de esparcir.	Rotulado, y etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado en bolsa de plástico duro resistente o frasco de plástico, por 200, 400, 600 o 1000 g. o garrafa, o en sobre de 8 o 10 gr según existencia en el mercado	Color diferente al característico, olor desagradable, presencia de hongos, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado; con grasas saturadas (palma, como, algodón, manteca), entre sus ingredientes.

Grupo de alimentos: MISCELÁNEA			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Salsa de piña y salsa de tomate	Color brillante amarillo intenso o rojo consiste uniforme, semisólida, inicia característico suave, olor producto, al fácil de esparcir.	Rotulado, y etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para	Color diferente al característico, olor desagradable, presencia de hongos, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente, vencida, con peso inferior al rotulado.

Grupo de alimentos: MISCELÁNEA			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
		consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato. Empacado en bolsa de plástico duro resistente o frasco de plástico, por 200, 400, 600 o 1000 g. o garrafa, o en sobre de 8 o 10 gr según existencia en el mercado.	
Sal Yodada	Color blanco, cristales finos y limpios, brillantes, con enriquecida yodo	Bolsa plástica transparente, sellada, rotulo y etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, con peso de 250, 500 o 1000 g. o según existencia en el mercado	Humedad, presencia de grumos, impurezas, color diferente al original, empaque averiado, sin rotular según normatividad vigente

Grupo de alimentos: MISCELÁNEA			
NOMBRE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	EMPAQUE	CONDICIONES DE RECHAZO
Vinagre	Color blanco o ámbar, transparente, homogéneo, olor característico.	Botella plástica por 250, 500, o 1000cc o según existencia en el mercado, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato	: Sin rotular según normatividad vigente, frasco averiado y destapado, con presencia de sedimentos o precipitación, vencido y con volumen inferior al rotulado.
Café granulado	Color café intenso uniforme, grano pequeño y aroma intenso, característico del producto.	Rotulado por paquete de libra, kilo o paquete industrial, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	Color diferente al característico, poco aroma, húmedo, con impurezas, empaque sin rotular según normatividad vigente, averiado, peso inferior al rotulado.

Cocoa	Color café oscuro, polvo fino, olor característico, homogéneo.	Bolsa plástica o metalizada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, por 250, 500 o 1000g	Humedad, grumos, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular según normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado.
Polvo instantáneo con sabor a chocolate	Color café oscuro, polvo fino, característico, homogéneo, olor instantáneo.	Bolsa plástica o metalizada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato, por 250, 500 o 1000g.	Humedad, grumos, color diferente al original, pérdida de olor, empaque sin rotular según normatividad vigente, empaque averiado, vencido y peso inferior al rotulado.
Esencia de vainilla	Color blanco o ámbar, transparente, homogéneo, olor característico.	Botella plástica por 90, 125 cc, o según existencia en el mercado, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento	Sin rotular según normatividad vigente, frasco averiado y destapado, con presencia de sedimentos o precipitación, con

		técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan, en el desarrollo del contrato.	volumen inferior al rotulado.
Canela	Producto en astilla, de color café, fresco, crujiente, con olor característica.	Bolsa plástica trasparente.	Presencia de humedad, ablandamiento del producto, producto con astilla triturada, impurezas, bolsa deteriorada, sucia, con aberturas.
Color	Mezcla de colorantes naturales y químicos, aptos para el manejo de alimentos de consumo humano.	Bolsa plástica o metalizada, rotulada, etiquetado establecido en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del Ministerio de la protección Social, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen o complementen.	Empaque averiado, presencia de hongos, sin rotular según normatividad vigente.

4.1.4. Planta física: La planta de producción se deberá adecuar según corresponda al orden lógico de procesos en el espacio que destina la ESE Hospital Carisma. Además, debe hacerse cargo de los daños en la planta física que se evidencie que es debido al mal uso de esta. El contratista debe realizar aspersión antes de cada servicio y debe quedar registro como evidencia. La planta física se entregará bajo la figura de comodato.

4.1.5. Equipos: El contratista deberá aportar los equipos necesarios para el recibo, almacenamiento, producción y suministro de alimentos en la ESE HOSPITAL CARISMA y

de acuerdo con los ciclos de menús que se adjunten en la propuesta (báscula, termómetros de alimentos, grameras, equipos de almacenamiento de refrigeración y congelación con termómetros, fogones industriales, licuadora industrial, entre otros que se requieran para las preparaciones) además de los utensilios y el menaje respectivo.

Se debe adjuntar en la propuesta listado de los equipos a utilizar por el contratista en el servicio y cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo para la vigencia del contrato.

Tanto los equipos del contratista como los que se encuentren la ESE HOSPITAL CARISMA mantendrán en óptimo estado de limpieza y desinfección. Se debe hacer control diario de la temperatura de los equipos de frío y dejar registro.

El mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones entregadas y de los equipos entregados en comodato estarán a cargo de este.

4.1.6. **Análisis de alimentos:** Con el fin de verificar la seguridad microbiológica de la alimentación, el contratista realizará 3 análisis microbiológicos durante la vigencia del contrato, deben ser realizados en un laboratorio certificado. Estos análisis deben ser realizados de manera trimestral. El informe de cada análisis que se realice se debe presentar a la supervisión del contrato en un plazo máximo de 20 días calendario, contados a partir de la toma de las muestras, para los siguientes productos:

TIPO DE RASTREO	CANTIDAD	FRECUENCIA	MUESTRA
Alimento crudo	1	Trimestral	Jugo o ensalada
Alimento cocido	1	Trimestral	Proteico (Carnes)
Frotis	1	Trimestral	Frotis de manos (manipulador de alimentos)
Frotis	1	Trimestral	Frotis de superficie (Pozuelo, mesón, equipo o vajilla)
Ambiente	1	Trimestral	Ambiente

El proponente suministrará con la propuesta un plan para el manejo de ETAS (enfermedad trasmitida por alimentos) actualizado. Este protocolo deberá socializarse con el personal del servicio de alimentación al inicio del contrato, y dicho tema debe ser incluido en el plan de capacitación durante la vigencia del contrato.

En el caso de alguna sospecha de ETAS el contratista debe realizar los análisis que se requieran para su investigación (trazabilidad del producto y microbiológicos de los servicios implicados en el día, alimentos de mayor riesgo). Deberá entregar un informe a la

supervisión del contrato, que incluya la trazabilidad, los exámenes microbiológicos y los soportes de los registros que correspondan (formatos de limpieza y desinfección, recibo, almacenamiento y despacho, contra muestras, entre otros)

Si se presenta algún tipo de intoxicación masiva la cual se compruebe que tuvo relación con los alimentos distribuidos en el servicio de alimentación y cafetería, el contratista asumirá toda la responsabilidad civil y penal que genere dicha causa.

4.1.7. **Muestras de alimentos:** El contratista debe guardar diariamente por 72 horas muestras de los alimentos que hacen parte de cada servicio (desayuno, media mañana, almuerzo, algo, cena y merienda), preparados por él, debidamente rotulado, con fecha servicio, y nombre de la preparación y debe tener un registro que lo evidencie, para lo que debe haber un procedimiento claro de esta actividad, donde se explique cómo se debe tomar la muestra, cantidad, responsable, hora y lugar dónde se debe almacenar, al igual que las fechas de descarte. La contra muestra se deberá tomar preferiblemente de los servicios expuestos.

4.1.8. Vajilla y menaje:

- Se debe tener menaje homogéneo, suficiente, que garantice limpieza y desinfección, la prestación ágil del servicio y en los tamaños adecuados de acuerdo a las minutas establecidas. El menaje utilizado debe garantizar que el producto no se deforme, sin rebabas, blanqueamientos o puntos oscuros. El manejo de estos elementos deberá guardar relación con criterios de seguridad, salubridad y saneamiento dispuesto en la normatividad vigente y en el uso de dichos insumos. Así mismo deberá garantizar la conservación de la temperatura requerida para los alimentos a suministrar.
- Se deben garantizar contenedores y cubiertos no reutilizables para pacientes en habitaciones, zonas de aislamiento espacios diferentes al comedor o actividades especiales que así lo requieran.
- Se deben disponer en el servicio o centro de distribución de carros auxiliares para la servida y distribución de la alimentación.
- Cuando aplique, la alimentación debe ser transportada en recipientes térmicos especiales que garanticen la conservación de la temperatura por encima de 60° C para los alimentos calientes e igual o inferior a 4° C para los alimentos fríos. Esto con el fin de garantizar las características organolépticas esperadas en la calidad de los alimentos.
- Los no reutilizables deben ser contenedores con separación y los cubiertos desechables en paquete individual.
- El menaje debe estar en perfecto estado y se debe reemplazar de manera inmediata aquellos que presenten algún desperfecto.
- El menaje debe ser estándar acorde con los tipos de preparación y gramaje establecidos, de material que garantice la adecuada limpieza y desinfección, y mantenga la inocuidad de los alimentos.

- Todo el menaje y los utensilios que se requieran para la prestación del servicio deberán ser aportados por el contratista.
- La utilización de no reutilizables está sujeta a la condición de cada paciente y será informada en su momento por el personal de enfermería, médico o supervisión del contrato.

5. **EVALUACIÓN DEL SERVICIO:** El contratista debe realizar evaluación del servicio por medio de encuesta de satisfacción a usuarios y funcionarios, la primera dos (2) meses después del acta de inicio y la segunda un (1) mes antes de la finalización del contrato. Se debe presentar informe con su respectivo plan de acción (si aplica) al supervisor del contrato, quince días calendario posterior a la realización de la encuesta.

   La institución tiene un programa de escucha activa para clientes externos e internos, cuando se generen expresiones que estén asociadas con el servicio de alimentación, el CONTRATISTA deberá dar respuesta por escrito anexando los soportes que correspondan y dando cumplimiento a los tiempos establecidos para la respuesta.

6. **CONTRATO DE ALIMENTACIÓN:** El supervisor tendrá autonomía para ejercer su función en cada una de las diferentes etapas del proceso.

   El contratista pondrá a disposición de la ESE Hospital Carisma cualquier información que esta le solicite y que considere necesaria para el control y seguimiento del servicio, en términos oportunos.

   Diariamente el servicio de alimentación puede estar sujeto a verificación de sus procesos, el contratista deberá responder a las solicitudes y responder oportunamente (máximo 3 días posteriores al requerimiento) para hacer las correcciones pertinentes.

   El supervisor del contrato realizará visitas de verificación al servicio cuando lo considere necesario, de dichas visitas se generará informe el cual será entregado al contratista para fines pertinentes. Si el resultado no es satisfactorio deberá presentar el plan de mejoramiento.

   El contratista deberá mensualmente entregar un informe a la supervisión, durante los primeros diez (10) días hábiles posteriores a la prestación del servicio, dicho informe debe contener los ítems que a continuación son descritos según la periodicidad que corresponda, y demás información que para la entrega del informe se considere necesaria. Este informe deberá radicarse en el centro documental de la ESE Hospital Carisma.

- Cumplimiento de horarios de alimentación
- Registro de las cantidades de alimentación entregadas a los pacientes
- Cumplimiento de ciclo de menú y minuta patrón
- Cumplimiento de gramaje, volúmenes y características organolépticas
- Formato de liberación de servicio

- Cumplimiento de dietas terapéuticas
- Procesos (recibo, almacenamiento, producción, despacho)
- Cumplimiento de cronograma de capacitación al personal, adjuntando evidencias como listas de asistencia, temas tratados
- Registros del plan de saneamiento básico (limpieza y desinfección, control de plagas y roedores – residuos líquidos y sólidos) según cronograma
- Plan de mejora cuando corresponda
- Registros de contra muestras de alimentos
- Cumplimiento de cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo
- Formato de verificación diaria del personal que labora en el servicio en cada turno donde se registre cumplimiento de lavado e higienización de manos, presentación personal, entre otros.
- Cuando aplique información de las visitas a proveedores y demás información relacionada con esta actividad.
- Informe de rastreos microbiológicos (cuando aplique) y demás información complementaria
- Informe de encuestas de satisfacción (cuando aplique) y demás información complementaria
- Demás información que en su momento se requiera y aplique a la relación contractual.

Diariamente se deberá garantizar registro fotográfico de los servicios principales que se suministran (desayuno, almuerzo y cena) del día, dicho registro podrá ser solicitado de manera aleatoria por parte de la supervisión del contrato para la verificación del cumplimiento de la minuta patrón.

JORGE ANDRÉS CANO HERNANDEZ
Enfermero Coordinador

WILLIAM ANDRES ECHAVARRIA BEDOYA
Vo Bo Gerente