ESE HOSPITAL CARISMA

ANEXO TÉCNICO – 2024

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:

<table>
<tr><th>SERVICIO PARA PACIENTES FASE INTERNACIÓN (HOSPITAL TOTAL)</th><th>SERVICIO PARA PACIENTES FASE SEMI – INTERNACIÓN (HOSPITAL DIA)</th></tr>
<tr><td>DESAYUNO</td><td rowspan="2">REFRIGERIO</td></tr>
<tr><td>REFRIGERIO</td></tr>
<tr><td>ALMUERZO</td><td rowspan="3">ALMUERZO
Nota: El almuerzo se solicitará únicamente cuando se requiera, de acuerdo a la programación de actividades</td></tr>
<tr><td>REFRIGERIO</td></tr>
<tr><td>CENA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">MERIENDA</td><td>REFRIGERIO
Nota: El refrigerio de la tarde se solicitará únicamente cuando se requiera, de acuerdo a la programación de actividades</td></tr>
<tr><td></td></tr>
</table>

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 establecida en el presente documento.

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 y las actividades programas.

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

Para pacientes de la fase de semi-internación se solicitará refrigerio en la mañana y cuando se requiera almuerzo y refrigerio de la tarde.

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 y demás medios convenidos entre las partes. 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 para aislamiento, área de 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 establecida en el presente documento.

Se aclara que el número de raciones puede aumentar o disminuir dependiendo del número de pacientes que se tengan en la fase de hospitalización y/o de semi-internación, esto obedece a las contrataciones que se celebren con relación a la prestación del servicio de hospitalización y semi internación.

Por tal motivo no es obligación del hospital mantener una constante en el promedio de camas proyectadas, el Hospital establece estos promedios basados en atenciones históricas y para efectos de determinar valores monetarios del contrato, el contratista debe tener la capacidad de flexibilización inmediata para atender el número de pacientes existentes en cada momento sin esto ser causas de desequilibrio económico.

Se puede mencionar que el histórico en los últimos tres meses, del porcentaje ocupacional en hospitalización está en promedio en 58 pacientes y en fase de semi-internación Hospital Día, está en 18 pacientes.

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 **12 %** del valor de la factura de servicios públicos (acueducto, energía y alcantarillado), 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. 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 está ubicado 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 posteriores a los procesos de producción, distribución y consumo por parte de los pacientes 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 para el año 2024, será de $332 pesos. Se toma como base de actualización la proyección del IPC proyectada para el presupuesto del año 2024 del 10.05%.

En cuanto al tema del servicio de cafetería, al igual que el servicio de alimentación se prestará en la Sede Hospitalaria ubicada en la carrera 93 Nº 34 AA–01. Estos espacios serán entregados en comodato. La cocina tiene espacio con un área aproximada de 94 metros cuadrados y la cafetería de 15.6 metros cuadrados. Es de anotar que, será el CONTRATISTA quien debe hacer la dotación de los elementos necesarios para el funcionamiento de la misma y será el directamente responsable de su administración.

El servicio de cafetería debe garantizar precios accesibles y siempre deben estar publicados en lugares visibles al público.

Teniendo en cuenta el tipo de servicios que ofrece el hospital, desde el sentido terapéutico y por normas institucionales no está permitido ofrecer los siguientes productos:

- Productos como chicles
- Dulces que contengan chicles
- Bebidas energizantes
- Cigarrillos
- Encendedores

También se debe garantizar disponibilidad permanente y variedad de productos.

2.2. HORARIOS DE ALIMENTACIÓN:

SERVICIO	FASE INTERNACIÓN (HOSPITAL TOTAL)	FASE DE SEMI INTERNACION (HOSPITAL DIA)
Desayuno	7:20 am	7:20 am cuando aplique
Refrigerio AM **	10:00 am	9:00 am
Almuerzo	12:00 m	11:30 am cuando aplique
Refrigerio PM**	3:45 pm	3:00 pm cuando aplique

SERVICIO	FASE INTERNACIÓN (HOSPITAL TOTAL)	FASE DE SEMI INTERNACION (HOSPITAL DIA)
Cena	6:00 pm	No aplica
Merienda	8:00 pm	No aplica

***Estos horarios y los lugares de entrega del servicio pueden variar 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:

2.3.1 Minuta patrón:

FORMULA SINTETICA DE LA MINUTA		
Macronutrientes	**Porcentaje**	**Aporte Calórico**
Proteína	18	432
Grasa	25	600
Carbohidratos	57	1368
TOTAL	**100**	**2400**

ALIMENTO	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA	MERIENDA
Bebida 280 cc	Bebida caliente con 100 cc de leche (hasta completar 280 cc)	Bebida 280 cc	Jugo de fruta 280 cc	Sorbete de fruta con 100 ml de leche (hasta completar 280 cc)	Jugo de fruta 280 cc	Bebida caliente 280 cc
Porción Proteico 100 g Cocido **Nota:** superior a 120 gr en cocido cuando la presentación sea apanado	Quesito 30 gr y sustituto 70 gr * (entre ambos deben completar los 100 g)	-	1 porción 100 g Cocido	-	1 porción 100 g Cocido	-
Fruta	-	1 porción 100 gr (picada o entera)	1 porción incluida en el jugo (50%)	1/2 Porción incluida en el jugo (50%)	1/2 Porción incluida en el jugo (50%)	-
Cereales	1 porción de Arepa de 60 gr	1 porción de 30 a 50 gr	1 porción de arroz de 120 gr	1 porción de 30 a 50 gr	1 porción de arroz de 120 g	1 porción de 30 a 50 gr
Acompañante - Energético	50 gr***	-	1 porción 100 g	-	1 porción 100 g	-

ALIMENTO	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	REFRIGERIO	CENA	MERIENDA
			entre tubérculos, plátanos, raíces o leguminosa		entre tubérculos, plátanos o raíces o leguminosa	
Sopa o cremas 250 cc	-	-	1 porción (Soluto al 50%)	-	1 porción (Soluto al 50%)	-
Ensalada 100 gr Debe contener cómo mínimo tres (3) componentes en cada preparación	-	-	1 porción	-	1 porción	-
Dulce o postre 20 a 40g	-	-	1 porción	-	1 porción	-

* **Sustituto:** Huevo revuelto o barbi, jamón, mortadela, salchichón, salchicha, chorizo, entre otros embutidos. Para completar la porción se hace necesario complementarlo con queso o con otro sustituto como el huevo.

** **Cereales: (para los desayunos)** galletas saladas, pan en cualquiera de sus presentaciones, tostadas, entre otras opciones similares. Cuando se ofrezca arroz sería el complemento del acompañante (calentado) hasta completar 180 gr entre acompañante y arroz.

(Para los refrigerios mañana y tarde) pasteles dulces, palitos de queso, panes en todas sus presentaciones, galletas dulces, entre otras opciones similares.

(Para el almuerzo) por aceptación de los usuarios no es posible realizar el intercambio de arroz por pastas, estas se darán como un acompañante del plato con la porción correspondiente a este componente según como está establecida en la minuta patrón.

*** **Acompañante - energético:** 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.

La alimentación se elabora y suministra en la sede principal de la ESE HOSPITAL CARISMA, el cual está ubicado en la Carrera 93 Nro. 34 AA – 01 de Medellín, donde se presta el servicio de hospitalización.

La alimentación se distribuye en los horarios establecidos en el anexo técnico y está sujeta a modificaciones por necesidades del servicio, previa concertación entre las partes.

Como medida de contingencia el proponente debe tener planta de producción de alimentos alterna a la utilizada en el Hospital, con ubicación en el área metropolitana del Valle de Aburra, con capacidad de producción de la alimentación requerida en el Hospital, con certificado higiénico sanitario favorable expedido por la entidad de salud competente.

Así mismo contar con vehículos transportadores de alimentos con capacidad suficiente para el suministro de alimentación o insumos alimentarios requeridos por el Hospital y con sus respectivas licencias para transportar alimentos y certificado higiénicos sanitarios favorables no superiores a un año y expedidos por la entidad de salud competente.

2.3.2 Ciclo Menú:

El ciclo menú **debe estar especificado con nombre y medidas de todas las preparaciones.**

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

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 la minuta patrón y los requerimientos del presente anexo.

Cuando desde la supervisión del contrato se detecte una alta frecuencia en los cambios en los ciclos de menú, si se considera necesario, se podrá exigir un plan de mejoramiento.

El cambio en la minuta patrón y/o 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.

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. Este formato debe ser adjuntado con el informe mensual que acompaña la facturación.

2.4. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN:

Para el jugo se debe ofrecer variedad en las frutas a utilizar. **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 frutas.

Diariamente se debe tener opción de jugo no ácido y jugo sin azúcar para aquellos pacientes que tengan indicación de no recibir jugos ácidos, ni azúcar. **Un mismo sabor 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 no acido.

Semanalmente se debe dar el día viernes el plato típico (bandeja paisa), el cual debe incluir 2 proteicos (uno de ellos siempre debe ser chicharrón y debe ir acompañado de otro, por ejemplo, carne molina, huevo o chorizo) y bebida claro con leche y bocadillo y jugo como alternativa para quienes no tengan indicación o preferencia de recibir lácteos.

El pollo en cualquiera de sus presentaciones, se debe dar **mínimo dos (2) veces por semana, máximo cuatro (4) veces a la semana, no se debe repetir en un mismo día como proteico**.

El pescado en cualquiera de sus presentaciones se debe dar **mínimo 3 veces por mes**, **no se debe repetir el mismo día como proteico.**

No se permite preparaciones con 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.

Los refrigerios deben ser de igual cantidad y calidad para todos los usuarios.

El refrigerio de la mañana debe incluir fruta de 100 gr picada o entera.

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**.

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 cuatro (4) veces al mes)

Tamaños de porción: las establecidas en el minuta patrón, referenciado el aporte nutricional del 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 de alimentación 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. 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 CARACTERISTICAS DE LA 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. Para la carne molida tablón.

- **Carnes de cerdo**: los cortes porcionados y en bloque debe ser pierna, y las carnes picadas, brazuelo, el brazuelo es solo para preparaciones en las que se dé picado.

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

- **Pescados:** Bagre, filetes de merluza, toyos, tilapia ó Basa. 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.

Abarrotes y otros:

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

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, o en espacios diferentes al comedor por programación de actividades.

Se distribuirán primero los planes de alimentación especial (previa verificación y aval de la persona encargada en el servicio)

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

La presentación de alimentos o comidas servidas, debe ser en recipientes adecuados y limpios, de materiales biodegradables (cuando aplique) o de materiales que permitan su fácil lavado y desinfección.

Durante la exposición y servicio, los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, insectos, cabellos etc.)

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.

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

3. RECURSO HUMANO, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, GESTIÓN AMBIENTAL

3.1. PERSONAL REQUERIDO PARA EL SERVICIO:

Un (1) Profesional en Nutrición y Dietética, con experiencia certificada mínima de seis (06) meses. La experiencia debe estar acreditada con certificación laboral y/o copia de contratos con experiencia relacionada con servicios de alimentación hospitalarios.

La Nutricionista será la coordinadora del servicio de alimentación.

La nutricionista debe disponer del tiempo para realizar la valoración en consulta a los pacientes a quienes por orden médica la tengan indicada. En conjunto con la supervisión del contrato se deben establecer los días y horarios en que realizará la valoración por Nutrición. No se tiene limitado el número de consultas ya que depende de la demanda que se genere a partir de las prescripciones médicas.

Un (1) Parriller@: Bachiller y/o técnico con experiencia certificada relacionada mínima de seis (06) meses en el sector de alimentos. La experiencia debe estar acreditada con certificación laboral y/o copia de contratos con experiencia relacionada. Curso de manipulación de alimentos vigente.

Cuatro (4) auxiliares de cocina o distribución: Bachiller y/o técnico, curso de manipulación de alimentos vigente.

NOTA: Si por necesidad del servicio y por número de pacientes es necesario que el contratista aumente o disminuya la cantidad del personal de auxiliares de cocina, se puede concertar con la debida justificación ante el supervisor del contrato.

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.

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. La dotación estará a cargo del CONTRATISTA.

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

- **Jugos y bebidas:** Cuando se utilicen pulpas para la preparación, estas deben tener registro sanitario vigente. Los jugos deben ser preparados con mínimo 50% de sólido y una porción de azúcar.

  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 el personal designado en el servicio para esta tarea, antes de su salida del servicio con el fin de garantizar su adecuado cumplimiento.

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.

Cada una de las dietas que se suministrarán tiene su patrón de alimentación definido por la valoración por nutrición No obstante si por la condición clínica del paciente, se requiere algún tipo de dieta que no esté contemplada en este listado se puede suministrar.

- 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 Hipo grasa (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)
- Normo calórica Hipoproteica (Minuta No.14)

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 ó de nutricionista) 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). Esta mezcla se entregará en un vaso desechable con agua hasta completar 200cc debidamente rotulado con cuchara desechable y en los horarios establecidos. **La fibra no generará costo adicional en los servicios.**

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 de La Resolución 2674 de 2013 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 de La Resolución 2674 de 2013 y adaptados al punto. Deberá existir un procedimiento de almacenamiento y los respectivos registros.

2.7.3 **Presentación y distribución:** 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.

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 debe mantener una conducta respetuosa, diligente, responsable e integra con los pacientes, familiares, visitantes, acompañantes, colaboradores y demás personas que ingresen al Hospital, haciendo uso de una comunicación asertiva y manejo prudente de la información.

El personal debe 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 anexa a cada factura 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 necesarios y pertinentes, por parte de la coordinación del servicio de alimentación o la supervisión del 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:

Debe certificar que cuenta con política y programa de seguridad y salud en el trabajo, adicional a esto 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.
- 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.
- 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 contar y presentar con la propuesta el programa de aseo, limpieza y desinfección en el que se debe incluir además, limpieza de techos, extractores de aire, de la campana extractora y las trampas de grasa.

El PROPONENTE **debe contar y presentar con la propuesta** el Manual de buenas prácticas de manufactura, enmarcados en lo exigido por la Ley 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.

El PROPONENTE debe contar con el programa de manejo de residuos sólidos actualizado con la normatividad vigente.

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 garantizar un manejo integrado de las plagas y roedores, este incluirá las medidas preventivas que sean necesarias y que deberá estar documentado en el plan de control de plagas y las correctivas por medio de la fumigación de la planta física del servicio de alimentación y de la cafetería.

Debe presentar con la propuesta la certificación de la empresa que se encargaría del servicio de fumigación, adicional a esto el cronograma de fumigación del servicio de alimentación y de la cafetería para la vigencia del contrato. Cabe anotar que esta actividad debe ser realizada por una empresa especializada y certificada; 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.

El o 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. **Debe presentar con la propuesta la información relacionada con el o los vehículos destinados para tal fin, así como del o los conductores.**

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 contar con certificado de concepto favorable o favorable condicionado expedido por la entidad sanitaria competente. **Debe anexarlo a la propuesta.**

Los productos alimenticios a utilizar deben ser de marcas reconocidas y con registro, notificación o permiso sanitario de 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:

- Deben contar con 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.
- 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.

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.

4.1.2. Planta física: El área destinada para el servicio se deberá adecuar según corresponda al orden lógico de procesos en el espacio que destina la ESE Hospital Carisma. El contratista

actualizado. Este protocolo deberá socializarse con el personal del servicio de alimentación al inicio 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.

4.1.6 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 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. Se debe dejar registro de esto.

4.1.7 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 biodegradables para pacientes en habitaciones, zonas de aislamiento, espacios diferentes al comedor o actividades especiales que así lo requieran. Además, para cubrir cualquier contingencia que se presente y requiera del uso de este tipo de contenedores. **Teniendo en cuenta que el volumen de contenedores desechables que se solicita en el servicio es poco y no es frecuente, no se debe generar costo adicional por este concepto.**
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.

Cuando se requiera 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.

Todo el menaje y los utensilios que se requieran para la prestación del servicio deberán ser aportados por el contratista.

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. **VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y ENTREGA DE INFORMACIÓN:** 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 5 días calendario 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 calendario 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. El informe será requisito para el pago de la factura del mes correspondiente.

- 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 (Registro de liberación del servicio)
- Cumplimiento de dietas terapéuticas
- Procesos (recibo, almacenamiento, producción, despacho)
- Cumplimiento 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
- Soportes de mantenimientos correctivos y preventivo, realizados en el servicio
- 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.

E.S.E. HOSPITAL
CARISMA

CESAR AUGUSTO HERNANDEZ CORREA
Subdirector Científico

JORGE ANDRES CANO HERNANDEZ
Enfermero Coordinador

JUDY LORENA RESTREPO CHAVERRA
Profesional universitaria Recursos Financieros

WILLIAM ANDRES ECHAVARRÍA BEDOYA
Vo Bo Gerente