

ANEXO TECNICO No 1

La Organización Mundial de la Salud establece que alcanzar el grado máximo de salud es uno de los derechos fundamentales de todo ser humano, y que por consiguiente los Estados deben crear las condiciones, instituciones y políticas que le permitan a toda la población acceder a este derecho. Es así como en Colombia dentro del texto de la constitución política señala en el "Artículo 49. La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad. También, establecer las políticas para la prestación de servicios de salud por entidades privadas, y ejercer su vigilancia y control. Así mismo, establecer las competencias de la Nación, las entidades territoriales y los particulares, y determinar los aportes a su cargo en los términos y condiciones señalados en la ley. Los servicios de salud se organizarán en forma descentralizada, por niveles de atención y con participación de la comunidad. La ley señalará los términos en los cuales la atención básica para todos los habitantes será gratuita y obligatoria. Toda persona tiene el deber de procurar el cuidado integral de su salud y la de su comunidad".

Principio fundamental que busca cumplirse a través de la expedición de la Ley 100 de 1993 con el artículo 195 con la creación de las empresas sociales del Estado, como una categoría especial de entidad pública descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, quienes a través de un régimen de contratación de derecho privado, hace que con mayor agilidad pueda dar cumplimiento a las satisfacción de las necesidades de toda una población bajo el postulado de hacer una efectiva y eficiente garantía al Derecho a la Salud y saneamiento ambiental, poniendo de plano en forma clara la primacía de la vida humana sobre cualquier formalidad normativa. La SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E. S. E., a fin de dar cumplimiento y en ejercicio de la función misional que le compete, requiere contratar el SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS EN LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.” para los usuarios en las diferentes sedes.

DOCUMENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO - FACTOR HABILITADOR

Para la verificación de la capacidad técnica se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos en la presente Convocatoria.

A esta evaluación **NO** se le asignará puntaje, su resultado será **HABILITADO o NO HABILITADO**.

FACTORES HABILITANTES

1. LINEAMIENTOS TÉCNICOS GENERALES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DESUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

- 1.1. Disponibilidad de Centro de Producción (CEPRO),** El proponente debe contar mínimo con un CEPRO, el cual debe estar ubicado en el Distrito Capital, en lugar aislado de cualquier foco de insalubridad, que represente riesgo para la

contaminación de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

Nota 1. Carta de presentación de los CEPRO ofertados y Concepto Higiénico Sanitario. El proponente, puede presentar más de un CEPRO y debe consignar en la propuesta (CARTA DE PRESENTACIÓN DEL O LOS CEPRO OFERTADO(S)), La cual contendrá información concerniente al o los CEPRO(S) disponible(s) para el procesamiento y ensamble de alimentación con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte, durante la ejecución del contrato, indicando: dirección física, electrónica y teléfonos de contacto. **Este aspecto se verificará durante la visita técnica que se realice durante la evaluación de la propuesta.**

- 1.2. Diseño y construcción del CEPRO.** El diseño y construcción del CEPRO debe poseer diversos ambientes o sectores, los cuales deben: i) tener tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos ii) estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado a las USS de la Subred Norte, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. Los sectores, deben contar con las condiciones de temperatura, humedades necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento, además de estar identificados. La propuesta debe contener un esquema del plano de CEPRO que indique los flujos de materia prima, personas, entre otros.
- 1.3. Equipos y utensilios** El proponente debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan y relacionar en la propuesta, el equipo disponible para el recibo y almacenamiento de insumos, materias primas, alimentos componentes de las dietas, procesamiento, ensamble y distribución de alimentación con destino a pacientes hospitalizados.
- 1.4. Talento Humano.** El proponente debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, así pues, durante la ejecución del contrato, debe aplicar las medidas que garanticen, el cumplimiento de los requisitos del personal a su cargo, en el desarrollo de los procesos, que aseguren la inocuidad del alimento y el seguimiento de los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria, en cuanto a estado de salud, uso del uniforme, medidas de protección, adopción de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, formación y capacitación en materia sanitaria.

Nota 1. La propuesta debe relacionar el personal profesional y operativo que oferta, para la ejecución del contrato, junto con la copia de los certificados de formación sanitaria, de estado de salud (médico) y pruebas de laboratorio clínico. La relación tendrá en cuenta el requerimiento de personal que se solicita **en la Tabla 2, de estos pliegos. El personal y los requisitos serán verificados, durante la ejecución del contrato.**

El certificado médico de cada funcionario, debe estar vigente al momento del inicio de operaciones y debe ser expedido con una antelación no superior a sesenta (60)

días calendario al cierre de la licitación, debe estar acompañado de los resultados de las pruebas de laboratorio (frotis de garganta, frotis de uñas y coprológico),

El certificado de manipulador de alimentos de cada funcionario, debe estar vigente al momento del inicio de operaciones y debe ser expedido con una antelación no superior a sesenta (60) días calendario al cierre de la licitación.

Nota 2. Durante la ejecución del contrato, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, debe efectuarse reconocimiento médico, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

Nota 3: El proveedor debe contar con i) Un programa de selección y vinculación de personal; ii) Un programa de inducción, entrenamiento y capacitación permanente, al personal que labora en los servicios de suministro de alimentación, de cada una de las USS de la Subred Norte. Dentro de la tematica a desarrollar en los programas deben estar aspectos particulares de los servicios de alimentación de cada USS, plan de saneamiento con sus cuatro programas, atención al cliente, seguridad industrial y calidad en la prestación del servicio.

Nota 4. En el caso que el proponente salga favorecido, al inicio de la operación en los diferentes S.A. de las USS, las personas a su cargo deben ser idónea en el manejo de alimentos, de manera que se garantice un adecuado desempeño y la aplicación de la normatividad sanitaria y de alimentos vigente.

La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses.

- 1.5. Capacidad de producción, ensamble y distribución.** El proponente deberá acreditar que como mínimo al día, puede producir, ensamblar y distribuir la cantidad de dietas que se indican en la **Tabla 2**.

Nota 1: La cantidad que se indica en el párrafo anterior, puede variar en el suministro

Nota 2. Las condiciones de producción, ensamble y distribución de dietas descritas en la propuesta para el presente numeral, deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituya, las cuales deben mantenerse durante la ejecución del contrato, en el caso de salir favorecido. Dicha condición será verificada por la supervisión del contrato.

Tabla 2. Estimación promedio mes de N° de dietas por USS para producción, ensamble y distribución

TIPO DE DIETA	USS CSE	USS CALLE 80	ESS EMAUS	ESS CHAPINERO	ESS SIMON BOLIVAR Y FRAY
NORMAL	5,255.00	4,182.67	60.50	721.50	13,244.50
BLANDA	2,283.50	2,632.50	1.67	0.00	5,988.83
SEMI BLANDA	707.50	1,003.00	3.50	3.67	962.00
HIPOSODICA	1,023.67	984.00	4.00	1,331.33	1,620.50
HIPOGLUCIDA	935.17	2,023.33	7.67	301.17	4,390.50
ASTRINGENTE	39.83	3.33	0.00	20.67	149.83
HIPERPROTEICA	173.00	916.50	1,187.00	90.67	1,680.00
HIPERPROTEICA	184.67	123.00	34.83	0.00	473.50

HIPERCALORICA					
LIQUIDA TOTAL	376.00	96.67	0.00	0.00	318.67
NORMAL PEDIATRICA	666.50	268.33	3.50	7.67	1,725.00
COMPLEMENTARIA 2	449.50	48.50	0.33	0.00	951.67
COMPLEMENTARIA 3	877.67	100.83	0.17	0.00	2,522.17
REFRIGERIO NORMAL PEDIATRICA	1,129.67	175.17	3.50	0.00	1,451.33
REFRIGERIO COMPLEMENTARIA 3	567.83	62.50	0.17	0.00	1,109.00
REFRIGERIO LIQUIDA TOTAL	356.50	85.00	0.00	0.00	306.83
REFRIGERIO HIPOGLUCIDO	903.00	2,024.33	7.67	0.00	3,753.33
REFRIGERIO HIPERPROTEICO	321.50	2,595.17	1,213.67	0.00	2,529.33

Nota: El promedio que se relaciona en la Tabla 2, es de tipo informativo y puede presentar variación de acuerdo a los índices de ocupación de los servicios de hospitalización de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

- 1.6. Transporte de alimentos y preparaciones con destino a pacientes hospitalizados en las UPS de la Subred Norte ESE.** Los componentes de cada una de las minutas de las dietas hospitalarias, suministradas en cada USS de la Subred Norte ESE, deben ser empacados en contenedores isotérmicos, los cuales deben ser dispuestos en unidades de transporte, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004, del Ministerio de Transporte y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, de tal forma que se garantice la cadena de temperatura, y los parámetros de calidad físicoquímica, microbiológica, sensorial y nutricional propia a la naturaleza del producto.

Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

Nota 1. La unidad de transporte debe garantizar durante el transporte, que se conserve la T°, de los productos, según su naturaleza, así las cosas la T° para los productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C. Por lo anterior se debe establecer un sistema (procesos) de monitoreo de la cadena de T°, durante la ruta, el cual debe ser presentado a la supervisión del contrato, a los 30 días de inicio del contrato.

Nota 2. Los vehículos ofertados deben poseer concepto higiénico sanitario favorable, y deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.

Las condiciones antes mencionadas, se verificarán durante la ejecución del contrato.

- 1.7. Concepto Higiénico Sanitario de los CEPRO.** El o los CEPRO ofertados debe(n) contar con **Concepto Higiénico Sanitario, FAVORABLE**

1.8. Visita técnica a los CEPRO OFERTADOS: En el período de evaluación de las propuestas, la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte, realiza visita técnica a los CEPRO ofertados; la visita se documenta y emite un concepto; dicho concepto, hace parte de los requisitos habilitantes. El cronograma de visitas a los CEPRO, se informa al momento del cierre de la licitación. En la visita debe estar el representante legal o la persona natural que éste delegue mediante autorización escrita. Durante la visita técnica se verifica:

a. **Condiciones básicas de ubicación, diseño y construcción de los CEPRO:** Los (CEPRO) ofertados, deben estar ubicados en el Distrito Capital, y cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, a saber:

Se verifica que el CEPRO, cuente con sectores, secciones y centros de trabajo, los cuales deben estar ubicados en forma secuencial, para el desarrollo de los procesos operativos, separados, delimitados, señalizados y demarcados, así: Sector de suministro, secciones de recibo, almacenamiento en seco, almacenamiento en frío (refrigeración y congelación); sector de producción con las secciones de preparación, cocción, mantenimiento térmico y porcionado para la servida; sector de servicio, sección de pacientes, para la disposición de las preparaciones para ellos; y sector de lavado con las secciones de lavado de canastillas, ollas y otros utensilios.

Nota 1. Debe contar con un sector para almacenamiento de insumos necesario para la prestación del servicio de suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE, la cual debe cumplir con lo establecido por la normatividad sanitaria vigente y un sector para el almacenamiento temporal de residuos en capacidad suficiente para la adecuada disposición de éstos y en las condiciones exigidas por la normatividad sanitaria vigente.

b. **Condiciones básicas para la manipulación de alimentos** durante el desarrollo de los procesos operativos de suministro (compras, recibo, almacenamiento en frío y en seco), producción (transformación térmica, en frío), servicio (ensamble y distribución – transporte (cargue y descargue) y saneamiento (L&D, manejo y control de pérdidas y desperdicio de alimentos (sobras, residuos)). Se verifica las condiciones sanitarias, de limpieza, conservación y los controles implementados para minimizar riesgos de deterioro de las características propias del producto y evitar la contaminación del alimento. Lo anterior con base en lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

La propuesta será **RECHAZADA TÉCNICAMENTE** Sí, en la visita técnica que se realice durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verifica que:

- i. El CEPRO no está ubicado en el Distrito Capital.
- ii. NO cuenta con **Concepto Higiénico Sanitario, FAVORABLE** o la fecha de expedición es superior a sesenta días (60) calendario.
- iii. NO se evidencia la implementación de los procesos de control de calidad de agua, de L&D de manos, equipos, superficies, alimentos, pérdida y desperdicio de alimentos, manejo de residuos, control de plagas,

conservación de los parámetros de calidad física, sanitaria, nutricional, organoléptica, propias del producto.

- 1.9. Aseguramiento y control de calidad.** El proponente debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución de productos terminados según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Nota 1. La propuesta debe contener la certificación de calidad en la manipulación de alimentos. ISO 22.000 - 2018

Nota 2. En caso de ser favorecido, el contratista, debe presentar un documento con la descripción detallada del sistema de aseguramiento de la calidad que establecerá en cada USS de la Subred Norte, a los 30 días calendario del inicio del contrato y debe aplicarlo durante la ejecución del mismo, lo cual será verificado por la supervisión del contrato.

- 1.10. Laboratorio para la vigilancia de la calidad del suministro de alimentación hospitalaria de las USS de la Subred Integrada de Servicios de salud ESE.** El proponente debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo que no sea de su propiedad, para ejecutar la vigilancia de la calidad en todo el proceso de elaboración de las dietas con destino a los pacientes hospitalizados en la Subred Norte. El o los laboratorios deben estar inscritos en la Red Distrital o Departamental de Laboratorios de Bromatología y/o microbiología, para lo cual debe indicar en la propuesta la siguiente información:
- a. Certificado de inscripción a la Red.
 - b. Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio. Durante la ejecución del contrato, se verificará que el concepto higiénico sanitario se mantenga favorable, de lo contrario se solicitará al contratista el cambio del laboratorio, previo estudio del caso.
 - c. Carta expedida por el representante del laboratorio en la que indique su compromiso de prestar sus servicios para el control de calidad de las materias primas y productos terminados que se suministrarán a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.

Nota 1. El laboratorio que realice el análisis de laboratorio debe poseer certificado de acreditación para garantizar una mejor trazabilidad de los análisis y no puede ser de propiedad del proponente, ni tampoco del cónyuge o compañera(o) permanente, o de y quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad y primero civil.

2. REQUERIMIENTO DEL PERSONAL PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN CADA UNIDAD PRESTADORA DE SERVICIOS DE SALUD DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE

Para el suministro de alimentación hospitalaria en cada una de las USS de la Subred de Servicios de Salud Norte, se requiere el personal que se relaciona en la **Tabla 2.**

Tabla 2. Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte

CARGO/ CANTIDAD USS	CEPRO	CALLE 80	EMAÚS	SÍMON BOLÍVAR	FRAY BARTOLOME	CENTRO DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS	CHAPINERO
Coordinador general Nutrición	1						
Cheff	1						
Nutricionista	1						
Administrador SA		2	1	2	1	2	1
Auxiliar de Ensamble de dietas		2	1	2	1	2	1
Auxiliar de refrigerios y postres		2	1	2	1	2	1
Camareras		10		14		10	
Auxiliar de distribución alimentos			2		2		2
Conductor		1		1	1	1	1

2.1.1. Profesional en Nutrición y Dietética coordinador de nutrición del contrato de suministro de alimentación hospitalaria para las USS de la Subred Norte ESE.

El proponente debe postular un coordinador de Nutrición general, para que contribuya a gestionar actividades administrativas, inherentes al contrato y a coordinar las actividades de los ND administradores de cada USS y un profesional en Nutrición y Dietética que verifique los atributos de calidad sensorial de todas las dietas, desde el momento de ensamble, hasta el cargue en cada una de las unidades de transporte. La persona propuesta como Coordinador de Nutrición, debe reunir los siguientes requisitos: i. Ser profesional en Nutrición y Dietética; ii. Poseer experiencia profesional certificada de **un año** a partir de la fecha de grado, en temas relacionados con administración, gestión, manejo de personal.

Profesional en Nutrición y Dietética administrador del servicio de alimentación de la USS de la Subred Integrada de Salud Norte ESE. El proponente debe postular un administrador del SA, en el turno de la mañana y en el turno de la tarde, por cada USS de la Subred Norte, para que desempeñe funciones relacionadas con la planeación, dirección y control de actividades administrativas y técnicas, para el cumplimiento de las condiciones pactadas, en el contrato. Su dedicación debe ser del 100% de tiempo. Dentro de las funciones principales, está la supervisión del personal, la implementación de medidas de control que minimicen los riesgos de contaminación física, química, biológica de los alimentos, y que mantengan los parámetros de calidad nutricional y organoléptica, además de la supervisión de la entrega de la alimentación a los pacientes hospitalizados, en los tiempos de comidas principales, en todos los servicios, de lunes a domingo.

La persona propuesta como administrador de las USS de la Subred Norte ESE, debe reunir los siguientes requisitos: i. Ser profesional en Nutrición y Dietética; ii. Poseer experiencia profesional certificada de **seis meses** a partir de la fecha de grado, en temas relacionados con manejo de personal, producción y distribución de alimentos. La propuesta debe contener la **Hoja de vida con el resumen de los datos del coordinador de nutrición y de los administradores que se asignaran a las USS, con una carta de compromiso debidamente firmada**, por

profesional que se desempeñará como Coordinador y Administrador del SA de la USS de la subred Norte ESE.

Nota: El proponente debe postular a un ND como supernumerario, para que reemplace las novedades de este profesional.

A la hoja de vida del profesional se debe adjuntar la siguiente documentación:

- Copia **legible ampliada en tamaño carta** de la Matrícula Profesional expedida por el Consejo o Comisión Profesional, en la cual sea clara la fecha de expedición. Si no aparece la fecha, debe anexarse certificación que así lo demuestre.
- Copia del diploma o acta de grado.
- Certificaciones laborales que acrediten la experiencia de un año para el coordinador en cargos directivos u operativos en servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano y para los administradores de los SA de las USS, de seis meses en cargos administrativos. Las certificaciones deben incluir la siguiente información:
 - Empresa contratante.
 - Funciones o en su defecto el cargo debe relacionarse con las funciones que se solicitan en la presente licitación.
 - Fecha de iniciación y de terminación de la relación laboral o fecha de inicio y número de años o meses que estuvo vinculado a la empresa, en general, los datos que permitan verificar plazo, iniciación y terminación de la relación laboral.

Nota 1. En el caso de ser profesional Nutricionista Dietista, extranjero se debe anexar documentos que demuestren su idoneidad.

Nota 2. No se tendrán en cuenta las certificaciones de actividades relacionadas con asesorías empresariales y los tiempos traslapados se considerarán una sola vez.

2.1.2. Personal manipulador de alimentos: Las persona propuestas para desempeñarse como manipuladores de alimentos, en los SA de las USS de la Subred Norte ESE, deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

La propuesta debe contener documentos por cada manipulador de alimentos que acredite: i) que es mayor de 18 años, ii) que es apto para desempeñar funciones de manipulador de alimentos (Certificación médica, resultado de exámenes de laboratorio), la cual debe presentar fecha de expedición de máximo 60 días, con relación al inicio de la operación del suministro de alimentación a pacientes hospitalizados, iii) que **tiene formación en materia sanitaria** (certificación de manipulador de alimentos) vigente no mayor a un (1) año, con relación al inicio de la operación del suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte, lo cual debe estar en concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adiciones, modifiquen o sustituyan.

Nota 1. Durante la ejecución del contrato si dicho manipulador, cursa con un episodio de enfermedad, debe ser retirado de la operación y cuando se recupere

debe presentar certificación médica, que lo faculte para desempeñar su labor. Esto será supervisado durante la ejecución del contrato.

Nota 2: El proponente debe postular a un ND como supernumerario, para que reemplace las novedades de este profesional.

A la hoja de vida del manipulador se debe adjuntar la siguiente documentación:

- Copia **legible del certificado de manipulador de alimentos**, expedida por una entidad competente, en la cual sea clara la fecha de expedición.
- Certificaciones laborales que acrediten la experiencia en manipulación de alimentos. Las certificaciones deben incluir la siguiente información:
 - Empresa contratante.
 - Funciones o en su defecto el cargo debe relacionarse con las funciones que se solicitan en la presente licitación.
 - Fecha de iniciación y de terminación de la relación laboral o fecha de inicio y número de años o meses que estuvo vinculado a la empresa, en general, los datos que permitan verificar plazo, iniciación y terminación de la relación laboral.

Nota 3. Tanto el personal administrativo como los manipuladores, deben presentar aval médico, al momento de iniciar las operaciones.

Nota 4. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de comida, los funcionarios del contratista, deben portar uniforme y credencial que lo identifique como funcionario del servicio de alimentación contratado, además de portar los elementos de protección sanitaria y de bioseguridad.

Nota 5. Durante la ejecución del contrato y en todos los tiempos de comida se debe garantizar la totalidad del talento humano, expuesto en la Tabla 2. En caso de ausencia de personal, su reemplazo debe cumplir con los mismos requisitos del personal ausente, toda persona que se incapacite, debe ser reemplazada.

Nota 6. El proponente seleccionado, se comprometerá a no cambiar masivamente el personal a su cargo. En el caso de requerir reclutar a un funcionario, se debe presentar los documentos descritos en los apartes anteriores, para tener visto bueno del supervisor del contrato. Todo trabajador debe tener entrenamiento previo en cada servicio de alimentación a donde vaya a desarrollar las funciones.

Nota 7. Al inicio del contrato el contratista, debe presentar al supervisor del contrato la relación del personal, que prestará sus servicios en cada SA de la USS, con los certificados médicos y de laboratorio y la copia de dicha relación, reposará en el SA, respectivo.

Nota 8. El personal que desarrolla los procesos de suministro de alimentación debe tener formación en: i) prácticas higiénicas en manipulación de alimentos; ii) medidas de protección, iii) puntos críticos de control, iv) composición y tipos de dietas, v) protocolo de servicio para la entrega de dietas a pacientes; vi) programas de saneamiento básico.

Nota 9. El personal administrador del SA y el manipulador de alimentos debe pasar por un programa de inducción y entrenamiento en las particularidades del SA de la USS, en donde va a desarrollar las funciones, antes de iniciar sus

actividades. Esta capacitación debe estar documentada, para ser evidenciada por el supervisor del contrato.

Nota 10. El contratista debe tener un programa de capacitación de 10 horas, como mínimo al año, el cual debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituya. El cronograma de capacitación, el registro de asistencia y la evaluación, deben permanecer a disposición del supervisor y de los funcionarios de la E.S.E. que lo requieran, estos documentos se entregarán 30 días posterior al inicio de operaciones.

Nota 11. El contratista debe implementar el programa de seguridad y salud en el trabajo, propio a cada SA de cada USS, el cual debe estar disponible para verificación continua del supervisor y de los funcionarios de calidad de la USS de la Subred Norte o de los entes de control.

3. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

3.1. DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL INTERIOR DE LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD.

Los componentes de las dietas serán transportados desde el CEPRO del contratista a las USS indicadas por la Subred Norte, en unidades de transporte, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004, del Ministerio de Transporte y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Durante el proceso de transporte y descargue de los componentes de las dietas hospitalarias, los conductores de los vehículos deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado, para la ejecución de estas actividades, la cual debe identificarlos como personal de transporte del contratista. Así mismo, deben estar certificados como manipuladores de alimentos y deben recibir capacitación continua de tal manera que se garantice el manejo apropiado de las dietas durante el transporte y la distribución.

El conductor responsable de la entrega de las dietas y la administradora del SA, de cada una de USS, debe verificar que el número de componentes entregados, y la calidad de los mismos, corresponda a lo establecido por la Subred Norte. La unidad de transporte debe llegar con antelación al horario de distribución de las dietas en las USS, con el fin de tener el tiempo suficiente, para ensamblar cada una de las dietas. **ESTAS CONDICIONES SE VERIFICAN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

En los SA de las USS, se ensamblan las dietas hospitalarias, con destino a los pacientes internados, por lo cual los alimentos y preparaciones deben cumplir con los parámetros de calidad sanitaria, nutricional y sensorial acorde a la naturaleza del producto, teniendo especial cuidado en el mantenimiento de temperatura y ensamble de la dieta.

3.2. PROCESO OPERATIVO DE PRODUCCIÓN

El proceso de producción de las dietas con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte, se debe realizar teniendo en cuenta lo estipulado en la minuta patrón, establecida para cada tipo de dieta y al ciclo de menús de 2 semanas, presentado por el proponente y aprobado por la supervisión del contrato.

Requisitos Higiénicos de Producción. Todas las materias primas e insumos que se utilicen para la producción de la alimentación, con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE, deben cumplir los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, de tal forma que se garantice la inocuidad de los componentes de las dietas.

Por lo anterior el proponente seleccionado, se compromete a adquirir insumos de óptima calidad para la producción de alimentación, los cuales deben ser de marca debidamente reconocida por el INVIMA, utilizando tamaño y empaque que aseguren el menor riesgo epidemiológico y garantizando la inocuidad alimentaria. En caso de cambio de proveedores para la operación del servicio, deberá cumplir con los mismos estándares mencionados previamente e informarse al supervisor del contrato.

Nota 1. El proponente seleccionado se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes. Lo anterior para atender peticiones extemporáneas desde las áreas de hospitalización.

Nota 2. Se debe cumplir estrictamente los estándares de calidad en los alimentos clasificados de **alto** riesgo en salud pública, por la Resolución N° 719 de 2015, por su alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud, de tal forma que se garantice en todo momento la calidad del alimento y/o componente. **Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato**

Nota 3. Las materias primas deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, aparte de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

Nota 4. Los utensilios, envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben ser en material que proteja al producto contra la contaminación y garantice la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

Nota 5. Se debe establecer durante el proceso de producción, de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados en la Subred Norte, incluyendo las operaciones de envasado, almacenamiento, transporte y distribución, procedimientos que reduzcan el crecimiento de microorganismos y eviten la contaminación del alimento, de tal forma que las dietas, cuenten con óptimas condiciones de calidad sanitaria, nutricional y organoléptica, para lo cual, el

contratista debe desarrollar procedimientos que controlen factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, y vigilar las operaciones de tratamiento térmico, congelación, refrigeración, entre otros, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otras variables, no contribuyan a la alteración o contaminación de las dietas o sus componentes.

El proponente, en el caso de salir favorecido, debe garantizar que las operaciones de producción se realicen en forma secuencial y continua, para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, o contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación de los componentes de las dietas, por lo tanto, cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, los alimentos y/o los componentes deben mantenerse protegidos y bajo temperaturas, acorde a su naturaleza; refrigeración, mantener T° no mayor a 4°C +/- 2°C y los componentes sometidos a tratamiento térmico, mantener T° altas > 60°C, según sea el caso. **Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.**

Durante todos los procesos de la cadena de producción y suministro se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físico, químico, microbiológico, nutricional y organoléptico en los puntos críticos del proceso de producción, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento o el componente, materiales de envase y/o producto terminado.

Durante el proceso de producción en CEPRO, se realizará recolección de muestra testigo y contramuestras, en las cantidades establecidas por la normatividad vigente (200g), de cada una de los componentes (preparaciones) de las dietas, producidas en el día, las cuales serán almacenadas bajo refrigeración por un periodo de tiempo no inferior a 72 horas, con el fin de asegurar la trazabilidad de los alimentos entregados a los pacientes en caso de intoxicaciones alimentarias.

Las muestras testigo deberán estar debidamente rotuladas con fecha del día de preparación, hora de toma de la muestra, nombre del alimento, sede, y nombre de quien toma la muestra.

Nota 1. En las USS de la Subred Norte, también se realiza recolección de contra muestra y seguirá el proceso descrito en el párrafo anterior.

Nota 2. En el caso de requerir cambiar algún menú propuesto, se debe solicitar la aprobación a la supervisión del contrato.

Nota 3. En fechas especiales como día de los niños, navidad, año nuevo, se debe ofrecer menús especiales, los cuales deben ser presentados con 15 días calendario, de antelación a la fecha, para ser aprobados por la supervisión del contrato.

3.3. PROCESO OPERATIVO DE ENSAMBLE O SERVIDA O EMPLATADO

El ensamble de las dietas se realizará en el espacio destinado por cada una de las USS de la Subred Norte., para ello, el contratista deberá dotar a su costo, el

espacio, con los muebles, enseres, equipos, utensilios, entre otros que permitan mantener los parámetros de calidad fisicoquímica, sanitaria, organoléptica y nutricional, propia a la naturaleza del producto (frutas, productos de panadería, lácteos, preparaciones sometidas a tratamiento térmico o refrigeradas).

Los muebles, enseres, equipos, utensilios utilizados para la operación del servicio, deben cumplir en todo momento, los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, además de los requisitos de habilitación impuestos por la Secretaría Distrital de Salud, en la cantidad suficiente para cumplir con el objeto del contrato y mantener las condiciones de calidad, propias a la naturaleza del producto.

El ensamble de las dietas debe cumplir con lo establecido en la minuta patrón de cada tipo de dieta, tales como: i) número de componentes, ii) tamaño de porción en gramos y en centímetros, iii) especificaciones técnicas particulares a cada tipo de dieta (consistencia, alimentos permitidos y no permitido, etc), establecidas en este Pliego de condiciones. El ciclo de menús planeado para cada tipo de dieta, se debe cumplir en lo posible y cuando se presenten novedades al respecto, se deben informar al supervisor del contrato, para que de el aval de cambio de la preparación o del menú.

Los tipos de dietas en el servicio de hospitalización de las diferentes USS, se ensamblan en bandejas y vajillas fabricadas con materiales que cumplan lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyen, los cuales pueden ser porcelana o policarbonato, o melanina, este último material para el caso de los servicios de pediatría, en donde la vajilla tendrá motivos infantiles.

Cada dieta se suministra en bandeja, cubierta con portaviandas. En la bandeja se dispone la vajilla, acompañada de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita), en acero inoxidable, empacados en bolsa plástica con servilleta. En el caso de no disponer de portaviandas, el menaje debe ser cubierto con papel vinipel, al igual que los vasos, tazas y postres.

La bandeja deberá estar debidamente rotulada con el tipo de dieta y se entregará en los horarios establecidos (Tabla 3); la temperatura de los alimentos sometidos a transformación térmica no será inferior a 60°C, y los alimentos fríos (ensaladas, postres, jugos, entre otros) permanecerán en temperatura de 4°C +/- 2°C.

Nota 1. Para el servicio de salud mental, el material del menaje, debe ser resistente a golpes, roturas, choque térmico, de fácil lavado y desinfección, de color claro, que mantenga la temperatura de los componentes, de acuerdo con su naturaleza. No se debe usar materiales como cerámica, vidrio o acero inoxidable.

Nota 2. Para los servicios de salud mental y quemados, se debe utilizar cuchara sopera y cuchara postrera **EN MATERIAL DESECHABLE**, las cuales deben ser empacadas en bolsa plástica con servilleta en su interior. Los servicios de urgencias, para pacientes de corta estancia (sillas y observación), se les suministrará solo refrigerio en **MATERIAL DESECHABLE**. en pacientes de cirugía ambulatoria se le suministrará gelatina y aromática en loza material **desechable**.

Nota 3. Para los pacientes hospitalizados que se encuentren aislados, en los diferentes servicios, se entregará la dieta servida en menaje y cubiertos desechable completos (cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara postera) empacados en bolsa plástica con servilleta en su interior.

Nota 4. El menaje y la cubiertería debe mantener en todo momento, las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyen. No se acepta vajilla o cubiertos en mal estado. **ESTAS CONDICIONES SE VERIFICAN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

Nota 5. La vajilla en material desechable, será solicitada por la nutricionista clínica a los pacientes que por su condición clínica lo requieran. Debe constar de plato hondo o taza, bandeja con compartimentos y tapa, vaso de 10 onzas y plato o vaso de postre desechable. Los componentes de las dietas tipo “todo puré” se servirán en recipientes individuales en vasos de 4 onzas, con tapa plástica. Todos los elementos deben estar en perfecto estado y con bordes lisos.

3.4. PROCESO OPERATIVO DE DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE DIETAS

Los componentes de las dietas serán transportados al interior de las USS, en carro termo y carros auxiliares, que cumplan en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Durante el proceso de distribución de las dietas hospitalarias, las camareras o auxiliares de suministro, deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado, la cual debe identificarlos como personal del contratista y deben adoptar las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, durante todo el proceso de distribución, además de conservar los componentes en la temperatura acorde con su naturaleza, con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos.

Las camareras o auxiliares de distribución, entregarán a cada paciente, la dieta relacionada, en el formato de solicitud de dietas.

Nota 1. En los servicios de salud mental de la **USS SIMÓN BOLÍVAR Y FRAY** los alimentos serán entregados en el comedor, a cada paciente.

Los horarios de distribución de las dietas al interior de las USS, se enuncian en la Tabla 3.

Tabla 3. Horario de Distribución de dietas, al interior de las USS

Tiempo de comida	Desayuno	Nueves	Almuerzo	Onces	Comida	Refrigerio
Horario	7:15 a 8:15 am	10:00 am	12:30 a 1:30 pm	3:30 pm	5:30 a 6:30 pm	7:00 pm

Nota 1: El horario es de estricto cumplimiento.

Nota 2. La distribución de las dietas, inicia por las dietas hipoglúcidas, en todos los pisos en todas las USS, con el fin de lograr sincronía entre la toma de glucometría y el suministro de medicamento.

Nota 3. Las dietas que requieran el suministro de refrigerios, estos deben suministrarse acorde al horario establecido, en la Tabla 3.

3.5. PROCESO OPERATIVO DE RECOLECCIÓN DE BANDEJAS.

La recolección de las bandejas, iniciara 45 minutos posterior a la entrega de la dieta, siguiendo las instrucciones del área de ingeniería ambiental de la Subred Norte, además de adoptar prácticas higiénicas, que minimicen el riesgo de contaminación cruzada.

Nota 1. Durante la noche queda prohibido dejar bandejas en los diferentes servicios hospitalarios.

Nota 2. Los carros destinados para la recolección de bandejas no podrán ser los mismos utilizados para la distribución de las dietas hospitalarias.

Nota 3. Para el proceso de descomida o desenplatado, el contratista debe contar con los utensilios e insumos necesarios para la separación de sobras de alimentos.

Nota 4. El proceso de segregación y disposición de sobras de alimentos, seguira lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y los protocolos o normas ambientales de la Subred.

3.6. PLAN DE SANEAMIENTO

El contratista debe contar con un plan de saneamiento integral, el cual contendrá los cuatro (4) programas, a saber: programa de manejo de agua, programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos y programa de control de plagas, el cual será para CEPRO y para cada USS, de acuerdo con sus características particulares, los cuales estarán documentados con procesos, guías, manuales, instructivos y tendrán los cronogramas correspondientes, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituya. Estas condiciones serán verificadas durante la ejecución del contrato. **ESTAS CONDICIONES SE VERIFICAN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

4. CALIDAD NUTRICIONAL

La propuesta debe contener las fichas técnicas de los alimentos utilizados para la preparación de las dietas hospitalarias, en donde se observe el registro sanitario.

La propuesta debe contener el análisis químico de 14 menús, establecidos en el ciclo, de acuerdo con lo planteado en la minuta patrón, de cada tipo de dieta, descrita en este pliego de condiciones. Cada dieta debe declarar el aporte nutricional.

Nota 1. Para realizar el análisis cuantitativo (QUÍMICO) de las dietas, se utilizará como referente el documento “Tabla de composición de alimentos colombianos de Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) de 2015”. En el análisis se referenciará el código de alimento dado por esta tabla. La adecuación de calorías y

nutrientes de cada menú debe seguir lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016, del Ministerio de Salud y protección Social por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana, tanto para macro como para micronutrientes, para cada grupo poblacional. Los micronutrientes a analizar serán los de Interés en salud pública como: soio, calcio, hierro, fibra, vitamina A, como tambien fibra. Adicionalmente, el análisis químico de la dieta hiposódica incluirá el aporte de sodio, el cual no deberá superar los 5 gramos de sal al día u 87 mmol de sodio al día, como lo recomienda por ejemplo la Hypertension Canada's 2018 Guidelines for Diagnosis, Risk Assessment, Prevention, and Treatment of Hypertension in Adults and Children

Nota 1. Para el análisis químico del alimento proteico se tendrá en cuenta la parte comestible, según la tabla de composición de alimentos colombiana ICBF 2015, no se permite el empleo de hueso, alas de pollo y vísceras en ningún servicio. Las proteínas suministradas en los servicios de Salud Mental y Quemados sin importar el tipo de dieta deberán ir decorticadas, desmechadas o molidas.

Nota 2. La propuesta técnica deberá estar aprobada y firmada por todas sus partes por un profesional en Nutrición y Dietética que posea matrícula profesional ante la Comisión del ejercicio profesional de Nutrición y Dietética, y Registro Unico Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS) ante la Secretaria Distrital de Salud (SDS) de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética en sus artículos 9, 11 y 12, así como las matriculas profesionales y ReTHUS expedidos por el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas. La propuesta será **RECHAZADA TÉCNICAMENTE** Sí no presenta la información solicitada.

Nota 3. La propuesta debe contener: i) Minuta patrón para cada tipo de dieta que contenga: Tiempo de comida, Grupo de alimentos, tamaño de porción en cocido y medida casera e intercambios. ii) Análisis Químico, de la minuta patrón con base en la Tabla de composición de alimentos colombianos (ICBF, 2015). que contenga. Peso bruto neto y aportes de calorías y nutrientes de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016 de acuerdo a las RIEN iii) ciclo de menús de 14 días para cada tipo de dieta. **Durante la ejecución del contrato, cada mes se debe proponer tres menús por tipo de dieta, para dar variabilidad al ciclo propuesto.**

Nota 4. El menú patrón puede ser ajustado, durante la ejecución del contrato, por necesidades de la Subred Norte o por necesidad del contratista, con previo aviso y aval del supervisor del contrato.

Nota 5. Los ciclos de menús, para el servicio de Pediatría deben contener alimentos que se han encontrado que reducen la prevalencia de anemia y déficit de hierro, déficit de vitamina A; así como alimentos de preferencia para esas edades como son: frutas y verduras ricas en vitamina A, proteínas de alto valor biológico, bebidas achocolatadas, yogurt y productos de pastelería. Las verduras se deben ofrecer en preparaciones más apetitosas como ensaladas frescas dulces, tortas, croquetas, soufflés, y preparaciones infantiles disponibles en el mercado con 0% de azucar añadido, entre otros.

Nota 6. El ciclo de menús para pacientes particulares del programa de Cirugía Plástica, de Simón Bolívar debe contener preparaciones y presentaciones variadas,

atractivas y deben ser hiperproteicas. Los almuerzos deben incluir postre, adicionalmente en las dietas hiperproteicas e hipercaloricas- hiperproteicas se incluirá postre en la cena.

Nota 7. Para las dietas hipoglucidas, se autoriza el uso de edulcorantes (sobre) y productos dietéticos **cero azúcares** y no BAJO EN AZÚCAR; los productos pueden ser postres, productos lácteos, alimentos con bajo índice glicémico y productos de panadería integrales **sin azúcar**. Los alimentos dietéticos se manejarán con la ficha técnica que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto y se hará un anexo técnico. Estas dietas **NO TENDRÁN AZÚCAR ADICIONADO**.

Nota 8. El servicio de alimentación debe disponer de leche deslactosada y derivados lácteos deslactosados para ofrecer en todos los servicios de las USS. **EXCEPTO EN EL SERVICIO DE PEDIATRÍA.**

Nota 8. En cada servicio de hospitalización de las USS de la Subred Norte, se debe disponer de jarras de 2 litros con infusiones naturales de aromáticas y frutas, acompañados de vasos desechables. En los servicios de maternidad y sala de extracción de leche materna se, suministrará una jarra de 1 litro, en cada turno como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Para el servicio de Quemados se debe ofrecer una jarra de 2 litros de jugo natural en cada turno, acompañados de vasos para cada paciente. Para el servicio de salud mental, se dispondrá de un botellón de agua comercial con capacidad de 20 litros juntos con vasos desechables.

Nota 9. En las USS que tengan sala de extracción de leche materna se suministraran refrigerios a las madres usuarias mañana y tarde, igualmente en los servicios de Sala de Partos y hospitalización de Maternidad.

Nota 10. Toda sugerencia debe ser acatada por el contratista, a fin de mejorar la calidad del servicio, debiendo este comunicar a su personal las instrucciones y observaciones impartidas por los funcionarios autorizados de la USS correspondiente y vigilar su aplicación, dentro de los términos contractuales.

Nota 11. Desde el inicio del contrato, se realizarán comités entre el contratista seleccionado y los funcionarios de la E.S.E responsables de la supervisión y control del contrato, en la cual se evaluará la ejecución para establecer los correctivos del caso, levantándose actas suscritas por los participantes, debiendo el contratista atender las instrucciones impartidas, siempre dentro de los términos contractuales.

Nota 12. La propuesta debe contener ciclo de 14 días de los diferentes tipos de dietas, que contenga los tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, Cena y Refrigerios Nocturnos.

Nota 13. Para la producción de las dietas hospitalarias, se debe utilizar técnicas gastronómicas que favorezcan la calidad nutricional y sensorial de los platos ofrecidos, para asegurar la ingesta y por lo tanto la adherencia de dietas terapéuticas establecidas para cada paciente, contribuyendo a la mejora del estado nutricional. Todas las dietas deben cumplir con variables sensoriales de sabor, olor, color, por lo tanto el ciclo de menús en cada plato, debe tener como mínimo tres colores. En cuanto al sabor la dieta hiposódica debe ser preparada con especias.

El chef será el responsable de garantizar el cumplimiento de la calidad sensorial de las preparaciones preparadas; para liberar los productos, se debe realizar análisis sensorial de las dietas en el CEPRO como en los SA de la Subred Norte.

Nota 14. Las dietas el o la nutricionista de la planta supervisará y permitirá la liberación de las preparaciones de la planta con cumplimiento de los menús establecidos.

Nota 15. Para dar cumplimiento a las texturas tipo miel o néctar, o todo puré de las preparaciones de las dietas semiblandas, el contratista debe usar espesantes industrializados como (Enterex Espesante, Spezante Boydorr, entre otros disponibles en el mercado) con costo a cargo del Proveedor. Deberá contar con un stock de espesantes industrializados de 2 latas mínimo mensuales, dependiendo de la necesidad del servicio y de la solicitud de Nutrición Clínica.

Nota 16. La actividad de control de ingesta, será realizado en cada tiempo de comida, por las camareras, quienes serán entrenadas para tal fin por la Nutricionista supervisora del contrato. La información recolectada será entregada a Nutrición clínica, de cada servicio. En los casos que se evidencie disminución en la ingesta alimentaria se generará una alerta para Nutrición Clínica y la Nutricionista del Servicio de Alimentación deberá visitar al paciente con el ánimo de conocer sus motivos, optimizar la ingesta y adherencia a la dieta terapéutica preescrita.

Nota 17. En caso que las dietas sean no conformes, serán devueltas al SA y no se generará facturación de la misma.

5. INDICADORES

El proponente seleccionado presentará indicadores mensuales de satisfacción del usuario y de seguridad del paciente así:

1. Acciones inseguras: Número de incidentes o acciones inseguras presentadas en el día / Promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero 0).
2. Eventos adversos: Numero de eventos adversos / promedio de pacientes que reciben alimentación en el día x 100. Estándar esperado cero (0)
3. Oportunidad de entrega: Numero de servicios entregados tarde por número de dietas entregadas en ese tiempo de comida/ total de pacientes con dieta al mes por 100. Estándar esperado (Ver Horario de entrega de dietas).
4. Calidad de la dieta: Mensualmente se realizarán muestreos aleatorios para verificar el gramaje establecido en la minuta patrón en cada tiempo de comida.
5. Este busca verificar el porcentaje de cumplimiento por componente de la dieta ofertada en la presente convocatoria Pública; el número de componentes que cumplen cada tipo de dieta ofertada sobre el total de cada tipo de dietas ofertadas en el periodo, donde el estándar esperado es el 100% del cumplimiento.
6. En el análisis de cada mes, en la hoja de vida del indicador se debe relacionar las causas y acciones de mejora pertinentes para las entregas fuera de horario.
7. Cada indicador se debe presentar en la hoja de vida del indicador aprobada por Calidad de la Subred Norte.
8. Encuesta de satisfacción mensual en una (1) de las USS, seleccionada por el supervisor del contrato de acuerdo al cronograma. Para la aplicación de la encuesta se tendrá en cuenta el aval del área de calidad tanto del contratista como del contratante previa aplicación. La aplicación debe tener acompañamiento del área clínica y su análisis será entregado por el contratista al supervisor del contrato y al área de Calidad de la Subred Norte E.S.E

6. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

En cada una de las USS de la Subred Norte donde se suministre alimentación a los pacientes hospitalizados, habrá un profesional del área de nutrición de la E.S.E como apoyo a la supervisión, esto para reportar al supervisor designado el cumplimiento del contrato y posterior facturación.

6.1. Facturación: El control de la facturación estará a cargo del supervisor designado para el efecto. Los ítems a tener en cuenta para dicha facturación son:

- Liquidación de residuos por pesaje, información suministrada por gestión ambiental.
- Presentación de indicadores
- Encuestas de satisfacción y análisis
- Certificados de análisis microbiológicos
- Planes de mejoramiento a los servicios no conformes con su respectiva evidencia
- Relación mensual de dietas descontadas por incumplimiento.

Nota 1. Las cuentas de cobro y/o facturas no se certificarán si el servicio no se presta a total satisfacción, con cumplimiento de lo solicitado

7. CONTROLES QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

- El proponente seleccionado mantendrá en refrigeración por espacio de 72 horas una muestra testigo de las preparaciones del menú del día, del tamaño de porción estándar. Ante la presentación de un posible brote de intoxicación el contratista responderá por los pagos de las pruebas realizadas a dichos alimentos.
- Se deberá hacer chequeos microbiológicos de acuerdo a la normatividad vigente a los alimentos de alto riesgo epidemiológico o crítico de la minuta, frotis de manos a los manipuladores y para los equipos ofertados por el proponente.

Nota 1. **EL CONTRATISTA** se hará responsable del pago de las pruebas realizadas y los resultados de dichas pruebas serán entregadas al supervisor del contrato de la E.S.E

8. MANEJO DE RESIDUOS

El proponente seleccionado deberá presentar un plan de gestión integral de residuos de acuerdo al decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, y los lineamientos que sobre la materia tenga la Subred Norte.

- El proponente seleccionado será responsable del manejo y disposición final de los residuos que genere la actividad y dará el tratamiento a los sobrantes de alimentos según la normatividad vigente; queda prohibida su venta para compostaje.
- El proponente seleccionado contará con los implementos necesarios para la recolección de sus residuos siguiendo el código de colores de la Institución. No podrán mezclarse con otros residuos hospitalarios.
- El proponente seleccionado asume los costos del manejo de los desechos en general ante las empresas recolectoras.
- El plan de gestión integral de residuos debe estar disponible para verificación continua por cualquier funcionario de la E.S.E o ente de control.

9. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Los posibles proponentes deberán presentar el plan de saneamiento básico aplicado a CEPRO y a las USS y estar disponible en cada sede de la subred, el cual constituye la base fundamental para la garantía de la calidad de la alimentación suministrada y seguridad alimentaria de los pacientes hospitalizados, de acuerdo a lo establecido por el Decreto 3075 de 1997 la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen, dicho plan deberá contener los siguientes programas:

Programa de Limpieza y Desinfección el cual incluirá todos los procedimientos para cada uno de los procesos y productos que se traten, detallando los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones y formas de uso, equipos e insumos requeridos para efectuar los procesos de limpieza y desinfección y la periodicidad de realización de los mismos. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren en cada una de las sedes de la Subred Norte.

Programa manejo de residuos el cual incluirá los procedimientos de recolección, manejo, almacenamiento interno, clasificación y transporte de acuerdo a la normatividad vigente y los lineamientos establecidos por gestión ambiental de la E.S.E. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que laboren con la empresa proponente en cada una de las sedes de la Subred Norte.

Programa de control de plagas incluirá la periodicidad y procedimiento de desinsectación, desratización y desinfección de áreas de cocina del centro de producción, de acuerdo a las normas establecidas por la Secretaría Distrital de Salud, Ministerio de Salud e INVIMA. Dicho programa debe ser socializado y conocido por cada uno de los empleados que labore con la empresa proponente que se encuentre en cada una de las sedes de la Subred norte.

Programa de abastecimiento de agua, el proponente seleccionado debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente en materia de agua potable, ahorro y uso eficiente, dicho programa incluirá los procedimientos de manipulación del agua.

El plan de saneamiento básico debe estar disponible para verificación continua por parte del Área correspondiente de la SUBRED NORTE o ente de control.

10. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

El proponente seleccionado se compromete a la calibración, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y al mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura dispuesta para la ejecución del contrato, dejando el debido registro en las respectivas hojas de vida, para lo cual debe establecer procedimientos que garanticen las buenas condiciones y funcionamiento de los mismos minimizando en todo momento factores de riesgo derivados de estos. Para el cumplimiento de lo anterior el proponente seleccionado deberá disponer de un manual de equipos y utensilios utilizados de acuerdo con los lineamientos dados en la Resolución 2674 del 2013.

ANEXO 1. TABLA DE HABILITACION:

A continuación se relacionan los documentos que deberán ser presentados por el proponente para la evaluación Habilitante:

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Programa de Selección y Vinculación del Personal propuesto para la prestación del servicio de alimentación.		
2	Carta de compromiso. El oferente tendrá a su disposición un centro de Producción con concepto técnico favorable, con capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan. El oferente deberá anexar dirección del centro de producción para la respectiva visita técnica conforme a la fecha establecida en el cronograma.		
3	Programa de inducción, adiestramiento y capacitación permanente al personal.		
4	Personal: La siguiente documentación debe ser presentada por el proponente dentro de los documentos de la propuesta, con una vigencia no mayor a seis meses. Relación del personal ofertado. Carta de compromiso del coordinador y administrador. Hoja de vida del coordinador y administrador.		
5	Carta de compromiso. Requerimiento de personal servicio de alimentos para cada punto de atención.		
6	Carta de compromiso. Prestación del servicio de distribución de alimentos cumpliendo con: * Transporte. * Ensamble: * Equipos * Cubertería * Vajilla desechable * Producción * Distribución * Recolección de bandejas * Servicio y atención al paciente		
7	CALIDAD NUTRICIONAL: ☐ Ficha técnica de los productos alimenticios a utilizar en la operación del servicio.		

	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
	☐ Minuta patrón para cada tipo de dieta que contenga: Tiempo de comida, Grupo de alimentos, tamaño de porción en cocido y medida casera e intercambios.		
	☐ Análisis Químico que contenga. Peso bruto neto y aportes de calorías y nutrientes de acuerdo con lo estipulado en la resolución 3803 de 2016 y GABAS 2015		
8	*Indicadores		
9	Controles químicos y microbiológicos		
10	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO debe contener.		
	* Programa de Limpieza y Desinfección		
	* Programa de desechos sólidos		
	* Programa de control de plagas		
	* Programa de abastecimiento de agua		
11	Carta de compromiso. Mantenimiento de equipos e instalaciones		

ANEXO No 2

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS

EVALUACIÓN TÉCNICA (Cuatrocientos 400 puntos)

Se presentará por el posible proponente una propuesta técnica en físico y medio magnético CD y/o USB, esta de manera íntegra donde se incluya toda la documentación e información requerida, deberá contener como mínimo los siguientes documentos y requisitos calificables, así:

FACTORES DE EVALUACION	Total
1. Ciclo de menús por tipo de dietas respectivas Esta evaluación se realizará en forma ponderada conforme al número de ítems presentados frente al total solicitado	200
2. MANUALES.	50
3.CALIDAD DEL SERVICIO Certificación ISO22000:2018	50
4.EXPERIENCIA	100
TOTAL	400

DESCRIPCION DE FACTORES DE EVALUACION

PROGRAMACIÓN DE MENÚS

1.Ciclo de menús por tipo de dieta: 200 puntos.

Generalidades: Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definido y organizar la alimentación a suministrar al paciente hospitalizado, la Subred Norte, ha planificado la alimentación, mediante el establecimiento de minuta patrón por tipo de dieta terapéutica, acorde a los tiempos de comida a suministrar y a los grupos de población.

Para el diseño de la minuta patrón se considero: i) Objetivo nutricional del suministro de alimentación, ii) grupo de edades, de acuerdo con el rango de población objeto de atención, iii) horario de suministro y tiempos de comida, iv) Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), para la población colombiana, v) Grupos de alimentos, definidos por las Guías Alimentarias Bases de Alimentos (GABA), para la Población Colombiana, mayor de 2 años, vi) características y situación nutricional de la población hospitalizada.

La Minuta Patrón establece las características mínimas necesarias para programar la alimentación a suministrar, entre las cuales se encuentra: i) La distribución de la alimentación por tiempo de consumo (comida), ii) los grupos de alimentos, iii) los tamaños de porción y la medida casera, como guía para el proceso de entrega de alimentos preparados a los pacientes y el diseño del ciclo de menús de 14 días.

Cálculo de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), para la población colombiana, establecidas en la Resolución 3803 de 2017, teniendo en cuenta

las siguientes premisas:

- a) La alimentación debe ser completa, equilibrada, suficiente, adecuada, inocua y diversificada.
- b) Las calorías se calculan mediante promedio ponderado del valor registrado en las recomendaciones para el grupo de edad.
- c) Para los macronutrientes se utiliza el AMDR (Acceptable Macronutrient Distribution Ranges), a partir del grupo de edad para quien se establecerá la minuta patrón, según patología de base.
- d) Los AMDR cambian dependiendo del grupo de edad y estos deben contemplarse al momento de realizar el ciclo de menús. El objetivo es que el menú para un día no este por fuera de rango estimado.
- e) Los micronutrientes se calculan mediante promedio simple utilizando el RDA como valor de referencia para grupos poblacionales.
- f) Para cada tiempo de consumo, se establece la siguiente distribución de aporte de calorías y nutrientes, Desayuno 20%VCT, Nueves, Onces y Refrigerios: 10%, almuerzo y comida del 30%.

La recomendación nutriente, se resumen en la Tabla 4

Tabla 4. Recomendación de nutrientes.

MACRONUTRIENTES	AMDR % DE ENERGÍA TOTAL DIARIA		
	NIÑOS DE 1-3 AÑOS	NIÑOS DE 4-18 AÑOS	ADULTOS
PROTEINA	15-20% VCT	15-20 % VCT	15-20 % VCT
GRASA TOTAL	30-35% VCT	30-35 % VCT	30-35 % VCT
CARBOHIDRATOS	50-55% VCT	50-55 % VCT	50-55 % VCT

Fuente: Adaptado de la Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 (Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana)

Ciclo de menús: El proponente debe diseñar un ciclo de menús de 14 días, para cada tipo de dieta, teniendo en cuenta lo descrito en la Minuta Patrón de cada una. Este ciclo, debe estar en la propuesta y al inicio del contrato debe ser entregado al servicio de nutrición de la USS y al supervisor del contrato.

Nota 1. En caso de atender población de grupo étnico, se debe diseñar un ciclo de menús con enfoque diferencial.

Nota 2. La propuesta debe contener un ciclo de menús de 14 días (2 semanas), por tipo de dieta, el cual debe cumplir con variables de color (tres colores en un plato) y variedad de formas. No repetir preparaciones en el ciclo.

Nota 3. Los refrigerios nocturnos deben tener un ciclo de menús, el cual debe estar incluido en la propuesta.

Nota 4. Los cambios al ciclo de menús estarán sujetos a la aprobación por parte del supervisor del contrato. Y deben ser solicitado con 24 horas de anticipación, de manera formal.

Nota 5. La propuesta debe contener el compromiso de ofrecer, un menú especial el día del niño (Último Sábado del mes de abril), Navidad (24 de diciembre), año nuevo (31 de diciembre). Los días de vigilia se respetarán. Estos menús estarán sujetos a la aprobación por el supervisor del contrato y deben ser entregados con 15 días de antelación a la fecha.

Nota 6. El ciclo de menús será ajustado, por el contratista, teniendo en cuenta los resultados de la encuesta de satisfacción, así como las sobras de los alimentos dejadas

en los platos.

Nota 7. Los ciclos serán aprobados por el supervisor del contrato. Para realizar algún intercambio al ciclo de menús, se deberá contar con la aprobación por parte del supervisor del contrato; se debe incluir el cambio, la fecha y el tiempo de alimentación.

Consolidado de análisis nutricional: La propuesta debe contener la cuantificación del aporte nutricional calculado de cada menú a ofrecer. Se realiza a cada menú diario definido en el ciclo de menús de cada tipo de dieta.

Se debe acompañar del aporte nutricional promedio de la semana, el cual debe cumplir con el porcentaje de adecuación diario mínimo definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta.

La principal fuente de información para el análisis químico es la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF vigente, año 2015. En caso que el alimento requerido no se encuentre en dicho documento, se podrá incluir el aporte nutricional obtenido de una fuente secundaria, referenciando al final del documento, la fuente correspondiente.

Nota. Los productos alimenticios o preparaciones tendrán equivalentes, que serán considerados como intercambios entre productos o preparaciones, para optimizar el suministro de una alimentación balanceada y diversificada, en caso de no poder ofrecer el alimento o preparación planeada en el ciclo. La propuesta contendrá la lista de intercambios

Manual de estandarización de preparaciones: Al inicio del contrato, en cada uno de los SA de las UPS, debe estar este manual, que permite a los manipuladores de alimentos, la preparación de recetas estandarizadas, garantizando la homogeneidad del producto final, minimizando el riesgo de desperdicio y facilitando que los pacientes de las USS de la Subred Norte, reciban las cantidades indicadas en la Minuta Patrón.

Manual de dietas: El proponente, debe adjuntar a la propuesta un manual de dietas, el cual debe incluir: Minuta patrón por tipo de dieta con los alimentos permitidos y no permitidos para cada tipo de dieta

Dietas especiales. El oferente se comprometerá a suministrar las dietas especiales prescritas por las nutricionistas de la Subred Norte., cumpliendo con las especificaciones técnicas descritas en este pliego de condiciones.

ESPECIFICACIONES DIETARIAS

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
1	Normal 1	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida. Se permite todo tipo de alimentos
2	Normal 2	2100	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Grupo de edad mayores de 60 años Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos de consistencia blanda

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
3	Hiperproteica e Hipercalórica	3.000	Proteína 20 % CHO 50% Grasa, 30%	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Se permite todo tipo de alimentos
4	Hiperproteica	2.400	20 % Proteínas, 50% CHOS, 30% Grasas	Dieta con 5 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida. Alta en proteína de AVB 75%. Se permite todo tipo de alimentos
5	Blanda Consistencia	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.
				Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros.
				Se permiten alimentos licuados, puré, molidos y desmechados.
	Blanda Posquirúrgica	2400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	No alimentos crudos, lácteos, no productores de gases ni ácidos
6	Semiblanda o tipo puré Semiblanda o tipo puré	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT Proteína: -20 % VCT CHOS 50 % VCT GRASA 30 % VCT	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y refrigerio nocturno.
		2100		Se prohíben alimentos duros, decorticados, crudos y en presentación sólida. No líquidos claros.
				Se permiten todos los alimentos: licuados espesos, puré, molidos y rallados, presentados en recipientes individuales c/ uno. Postres pudines, flanes, jaleas y natilla. Para las dietas tipo túrmix el espesante autorizado por la subred.
7	Hiposódica	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida: Desayuno, Almuerzo y Comida.
				Se prohíben espinacas, acelgas, apio, enlatados, encurtidos, carnes ahumadas, productos de salsamentaría embutidos. Se estandariza un contenido de sodio de 2000 mgr diarios para todas las dietas hiposódica, la sal se añadirá en la preparación de los alimentos.

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
8	Hipoglúcida 1	1.800	20 % Proteínas, 50% de CHOS, 30% Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces Comida y Refrigerio. Se permite una porción de harina en cada comida. Las nueves y onces deben llevar fruta y derivado lácteo, el refrigerio nocturno una porción de proteína, 1 harina y una bebida láctea. Se debe adicionar sobres de edulcorante para las bebidas. En el almuerzo el postre debe estar elaborado sin azúcar simple.
	Hipoglúcida 2	1500		
9	Astringente	2.400	Proteína :15 -20 % VCT CHOS 50 - 55% VCT GRASA 30 - 35% VCT	Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida.
				Se prohíben leche y derivados, bebidas azucaradas, jugos de fruta y fruta en porción excepto las astringentes, verduras crudas, salsas, fritos, leguminosas.
				Se permiten frutas astringentes, leche de soya, leche deslactosada, verduras cocidas, adición de sal y sobres de edulcorante.
10	Líquida total	2.400	15 % Proteínas, 55% de CHOS, 30 % Grasas	Dieta con 6 tiempos de comida: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida y refrigerio nocturno.
				Se permite todo tipo de alimentos de textura líquida.
				Alimentos deben ser preparados con leche entera. A menos de ser indicado lo contrario de presentación líquida espesa miel o néctar según requerimiento, sin grumos ni residuos visibles.
				Se prohíbe el café y el té, los refrigerios deben tener leche o derivados. El licuado del desayuno Almuerzo y Cena deben tener un energético, un proteico y verdura con la cantidad indicada.
11	Complementaria 2	800	12% Proteínas, 53% de CHOS, 35% Grasas.	8 - 11 meses de Edad
				Dieta con 3 tiempos de comida Desayuno, Almuerzo y Comida.
				Frutas Dulces, en compotas; Verduras de color verdes, naranjas y amarillas; Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; Carnes rojas, hígado, vísceras y pollo, huevo tibio y Leguminosas.

No	DIETA	CALORIAS	Distribución	OBSERVACIONES
			VCT	
				Sopas licuadas con proteína. Se permiten preparaciones blandas, naco, puré, papilla, compota y zumos de frutas. No ofrecer en presentación decorticada. Se restringe el uso de miel. y de leche de vaca.
12	Complementaria 3	1.200	12% Proteínas, 53% CHOS, 35% Grasas.	1 – 2 años 11 meses 29 días años de Edad
				Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida.
				Ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas, kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional
13	Normal Pediátrica	1.600-1.800	12% Proteínas, 53% CHOS, 35% Grasas.	4 - 8 años de Edad
				Dieta con 5 tiempos de comida Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces y Comida.
				No caldos, ofrecer bebidas lácteas achocolatadas, bebidas lácteas acidificadas kumis o yogurt, productos de pastelería y panadería como tortas, galletas y postres acorde a este grupo poblacional.
14	Refrigerios Adicionales	250		Incluir farináceos y bebidas lácteas o derivados lácteos.
15	Refrigerio Hiper Proteíco-	320		Incluir alimentos con aporte alto de proteína y de alto valor biológico, farináceos, bebidas lácteas. Nota: Estos refrigerios serán distribuidos a las maternas y pacientes en tránsito de urgencias con previa autorización de nutrición clínica
16	Alimentos por porciones	N/A		Conforme al siguiente listado:

ALIMENTO	CANTIDAD
CONSOME	240 CC
COMPOTA PARA ADULTO	180 G. 6 ONZAS
COMPOTA PARA NIÑO	120 G 4 ONZAS
VASO DE JUGO	240 CC
JARRA DE JUGO	1 LITRO
JARRA DE INSUSIONES FRUTALES	1 LITRO
PORCIÓN DE CEREAL	100 G
PORCIÓN DE PROTEINA	100 G
GELATINA	180 G 6 ONZAS
SOPA DEL DÍA	240 CC
AROMATICA	240 CC
BEBIDA LACTEA	240 CC
PALETA EN AGUA	UNIDAD
PORCIÓN DE FRUTA PARA ADULTO	200 G
PORCIÓN DE FRUTA PARA NIÑO	60 G

MINUTA PATRON

DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA 2400 cal

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc/8 Oz
	Proteico	1 porción o unidad	50g – 60 g
	Energético	1 unidad	50g
	Fruta o jugo	1 porción/ 1 vaso	120g/ 240cc-8Oz
	Acompañante dulce y graso	1 porción	15grs/ 10grs
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240 cc
	Postre (Solo se ofrece postre en el almuerzo)	1 porción	30g

DIETA NORMAL/ BLANDA CONSISTENCIA/ TODO PURE/HIPOSODICA 2100 Kcal.

Tiempo de Comida	Componente	Porción	Medida casera
Desayuno 20% VCT	Bebida láctea sin azúcar	1 pocillo	240cc/8 Oz
	Proteico	1 porción o unidad	50 g
	Energético	1 unidad	40 g
	Fruta	1 porción	100 g
Nueves 10% VCT	Bebida láctea o Bebida con leche	1 pocillo	180 cc 240 cc
	Fruta	1 porción	80 g
Almuerzo 35% VCT	Sopa o crema	1 taza	200cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	120 g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	80 g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta sin azúcar	1 vaso	240 cc
	Postre	1 porción	30g
Onces 10% VCT	Sorbete de fruta sin azúcar	1 pocillo o	240cc
	Energético	1 porción	30 g
Comida 25% VCT	Sopa o crema	1 taza	200cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal o Energético	1 porción	100g 80 g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta sin azúcar	1 vaso	240 cc

Dieta Normal incluye todo tipo de alimentos y preparaciones, cubriendo las recomendaciones de calorías y nutrientes.

Para la dieta semiblanda se utilizarán los aportes de una dieta normal pero se fracciona en 6 tiempos de comida con el fin de asegurar que los pacientes reciban la totalidad de los alimentos.

Especificaciones:

Bebida Láctea. La bebida en leche a suministrar será 100% leche entera líquida. Las bebidas con leche, la dilución será 200 cc de leche y 40 cc de infusión. Las dietas que requieran leche deslactosada serán solicitadas por el servicio de Nutrición clínica.

ALIMENTO PROTEÍCO: Para el tiempo de consumo desayuno se alternará entre queso y huevo en diferentes preparaciones y 2 veces a la semana se ofrecerá caldo de pollo y carne con papa. Para los tiempos de consumo almuerzo y cena se alternará entre carne roja (res, hígado) y blanca (pollo, cerdo y pescado), por ningún motivo se ofrecerá el mismo día 1 solo tipo de carne.

Los cortes de carnes a utilizar serán magros y para pollo será pechuga o pierna pernil, se prohíbe el uso de menudencias, alas de pollo y costillar. Para el pescado será sin espinas y sin cabeza, no se debe suministrar tilapia. No se permite preparaciones apanadas. **NO SE PERMITE VÍSCERAS EN NINGÚN TIPO DE DIETA.**

La verdura puede ser cruda o cocida.

FRUTA: Se ofrecerá sin cáscara, entera o en porción

JUGOS: deberán contener un 60% de fruta natural y como máximo serán endulzados con 10 g de azúcar. Se acepta el uso de pulpas de fruta para preparación de jugos, se aclara que deben ser productos registrados ante el INVIMA, con adecuados grados brix y contenido de fruta, no se acepta concentrados de frutas.

Se prohíbe el uso de refrescos artificiales para los refrigerios.

AZÚCAR: El aporte de azúcar libre debe corresponder al 10% del Requerimiento Promedio de Energía por grupo de edad y género, (RIEN, 2017).

- Dieta Blanda: incluye alimentos de consistencia blanda, de fácil masticación, indicada en pacientes con ausencia parcial de piezas dentarias y/o afecciones inflamatorias de la cavidad bucal, deberá guardar las especificaciones en consistencia y presentación.
- **Dieta semiblanda:** la consistencia de los alimentos es tipo puré sólido o molido, indicada para pacientes sin dentadura o dificultades en su masticación; todas las preparaciones a ofrecer deben ser blandas, licuadas espesas, en forma de puré, molidas, se excluirán las frutas enteras, verduras crudas y leguminosas, los postres serán tipo pudines, flanes, jaleas y natillas.
- Dieta semiblanda – todo puré tipo turmix: la consistencia de los alimentos es tipo puré sólido, indicada para pacientes con disfagia, trastornos de la deglución o cuya patología de base presente riesgo de bronco aspiración; todas las preparaciones a ofrecer deben ser blandas, licuadas espesas, en forma de puré, utilizando el espesante autorizado por la Subred; se excluirán las frutas enteras, verduras crudas y leguminosas, los postres serán tipo pudines, flanes, jaleas y natillas. Esta dieta debe llevar los alimentos licuados espesos y servidos cada uno en recipiente individual.

El alimento fuente de proteína del desayuno se ofrecerá en licuado de carne de res magra o pollo o en candil.

El cereal del desayuno será tipo papilla variando el tipo de cereal industrializado a utilizar (arroz y trigo)

Lo jugos deben ser espesos y su contenido de fruta no será inferior a 80 g por porción. Tener en cuenta el porcentaje de desplazamiento.

Se debe utilizar espesantes comerciales (autorizados por la Subred) con el fin de asegurar la consistencia de la dieta y lograr el aporte calórico.

No se permite el uso de alimentos disgregantes, con el fin de prevenir bronco aspiración.

Dieta Hiposódica: indicada para pacientes hipertensos o aquellos que por su condición requieran restricción del contenido de sodio. Los componentes deben prepararse con sal, sin exceder 5 g de sodio en el día.

Contiene todo tipo de alimentos excepto espinacas, acelgas, apio, salmueras, enlatados, encurtidos y otros alimentos industrializados cuyo contenido de sodio sea significativamente alto.

Si la dieta hiposódica tiene prescrito restricción de líquidos el componente sopa se reemplaza por fruta, se estandariza una restricción de sodio moderada de (2.000mg/día), para la preparación se utiliza especias como ajo, tomillo, laurel, para afianzar el sabor y garantizar la aceptación por parte del usuario.

- **Dieta blanda Posquirúrgica,** Se utiliza para transición a la dieta normal, indicada para pacientes posquirúrgicos la cual debe llevar las mismas características de la dieta blanda pero excluyendo lácteos, alimentos ácidos, alimentos productores de gas, e irritantes gástricos y condimentos.

Al desayuno se ofrece como componente proteico caldo de carne o pollo desgrasado

DIETA ASTRINGENTE

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida de soya o deslactosada	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g 60 g
	Energético	1 unidad	40g 50 g
	Compota	1 porción	80g
Almuerzo y Comida	Consomé o sopa permitida	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Jugo fruta Astringente	1 vaso	240cc

- Indicada para pacientes que por su condición requieran un contenido de residuos bajo o con enfermedad diarreica o aquellos.
- Especificaciones:
La bebida del desayuno debe ser con leche deslactosada o leche de soya, al 100% y tener en cuenta el porcentaje de desplazamiento. Nutrición clínica definirá el uso de bebida de soya o uso de leche deslactosada según requerimiento del paciente.
Al desayuno se ofrece como componente proteico caldo de carne o pollo desgrasado.
Contendrá verduras y frutas únicamente astringentes.
No salsas, cremas ni alimentos productores de gas.
La leche deslactosada se debe analizar como leche entera pasteurizada de vaca.

DIETA HIPOGLUCIDA 1800 cal

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	120g
Nueves y Onces	Bebida Láctea caliente sin azúcar o alimento protéico	1 vaso	240cc / 50g
	Fruta	1 porción	120g
Almuerzo y	Sopa o crema sin cereal, tubérculo o plátano	1 taza	240cc
Comida	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador Crudo	1 porción	70g
	Regulador Cocido	1 porción	70g
	Agua / limonada natural sin azúcar	1 vaso	240cc
	Fruta entera	1 porción	50g
	Postre dietético	1 porción	30g
Refrigerio Nocturno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	1 porción o unidad	50g
	Energético sin azúcar	1 unidad	40g

- Indicada para pacientes pediátricos y adultos con diabetes mellitus tipo 1 y 2 o aquellos que requieran disminución del contenido de carbohidratos y/o calorías; es una dieta fraccionada, excluye el uso de azúcares simples como azúcar blanco, panela, miel
- El energético del desayuno y refrigerios debe ser integral, sin azúcar.
- Verdura y hortalizas: Debe contener verdura cocida y ensalada cruda. No ofrecer verduras como remolacha y ahuyama.
- Frutas: No se permite el uso de frutas con alto índice glicémico como manzana, uvas, banano, piña y durazno.
- El componente sopa o crema debe contener verduras variadas, sin adición de cereal o tubérculo.
- El postre debe ser dietético preparado con endulzantes artificiales.
- Todas las bebidas se ofrecerán sin azúcar, acompañadas de edulcorante en porción individual.
- En medias nueves, onces y refrigerio nocturno ofrecer bebidas calientes sin dulce o proteicos, y con frutas variadas de bajo valor glicémico.

DIETA HIPERPROTEICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 uni.	100g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g
	Aderezo graso o dulce	1 porción	10 grs/ 10grs
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Proteico	1 porción	50g
	Energético	1 porción	40g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	150g
	Cereal	1 porción	100g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

HIPERPROTEICA e HIPERCALORICA

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 pocillo	240cc
	Proteico	2 porciones/ 2 unidades.	100g
	Energético	1 unidad	40g
	Fruta	1 porción	100g
	Acompañante dulce y graso	1 porción	10 grs/ 10grs
Nueves y Onces	Bebida Láctea	1 vaso	240cc
	Energético	1 porción	40g
	Proteico	1 porción grande	50gr
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	240cc
	Proteico (preparado, sin hueso)	1 porción o unidad	200g
	Cereal	1 porción	120g
	Energético	1 porción	100g
	Regulador	1 porción	70g
	Jugo de fruta	1 vaso	240cc
	Postre	1 porción	30g

- Especificaciones:
Indicada para pacientes cuya condición requiere un alto contenido de proteína. Es una dieta fraccionada, con abundantes líquidos.
El componente proteico será de dos porciones de alimento fuente de proteína diferente.

DIETA LIQUIDA TOTAL

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea 240 cc de leche	1 taza	270cc
	Licuada (proteína 50 g y tubérculo)	1 pocillo	270cc
	Sorbete de fruta con 240 cc de leche	1 vaso grande	270cc
Nueves y Onces	Derivado lácteo con 240 cc de leche	1 vaso grande	270g
Almuerzo y Comida	Crema (proteína 80 g verduras y tubérculo)	1 pocillo	270cc
	Sorbete de fruta con 240 cc de leche	1 vaso grande	240cc
	Gelatina, Pudin o Flan	1 porción	100g

Especificaciones:

- Indicada para pacientes con compromiso de la masticación o deglución, siendo una dieta de transición, fraccionada incluye nueves, onces y refrigerio nocturno.
- Es aceptable el tetero con 100 % de leche.

La bebida láctea del desayuno debe ser de alta densidad energética, no se permite el uso de café o té.

Los refrigerios deberán ser una bebida láctea al 100%.

Cuando el paciente tenga restricción de lácteos el proponente debe completar el valor calórico total y de macronutrientes. Con adición de otro tipo de proteína, el cual debe informar a nutrición clínica.

Debe contener módulo de proteína

El licuado de almuerzo y cena debe contener un energético, proteico y verduras, con los gramajes establecidos en la minuta patrón.

DIETA COMPLEMENTARIA II (VCT 640Cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea (preparada en fórmula infantil 2)	1 taza 5 onzas	150cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	20 g
	Fruta en compota o papilla	1 porción	60g
	Aderezo	1 porción	10g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza 5 onzas	150cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	30g
	Energético	1 porción	30g
	Regulador	1 porción	60g
	Jugo de fruta	1 vaso 5 onzas	150cc

Especificaciones

- Indicada para niños desde los 8 hasta los 11 meses, debe cubrir el 80% de la recomendación de calorías y nutrientes. La textura debe ser de alimento semiblando tipo compota, purés, licuados, molidos y desmechados. No enteros.
- No se permite el uso de leche de vaca para las diferentes preparaciones que requieran uso de leche, a cambio se deberá usar formula infantil de continuación o fórmula 2, que cumpla con los estándares de calidad vigentes.

No ofrecer te, café, aromática, ni chocolate.

El alimento proteico será carne magra o pollo sin piel, sin gordo, la consistencia será molida, tipo puré o suflé. La verdura se ofrecerá en puré. Para este tipo de dieta no se evaluará el calcio, sin embargo se debe especificar el aporte en la minuta patrón, dado que hay preparaciones como las papillas que se debe preparar con leche de formula infantil acorde a la edad. Se deberá especificar el aporte nutricional de hierro y vitamina A de las preparaciones, con cumplimiento del 80% del requerimiento nutricional para el grupo poblacional.

DIETA COMPLEMENTARIA III (900 Cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 6 onzas	180cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	40 g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y fruta	1 vaso/ porción	150 cc - 60g/

Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza	180cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	30g
	Energético	1 porción	30g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso	180cc

Especificaciones:

Indicada para niños desde el 1 hasta los 3 años, cubre el 100% de las recomendaciones de calorías y nutrientes. Contiene alimentos en todas las preparaciones, de fácil masticación y deglución.

- Es una dieta fraccionada, los refrigerios están incluidos dentro del valor de la dieta.
- El alimento proteico del almuerzo y la cena debe ofrecerse picado o en trozos y solo el pollo en presa. Para este tipo de dieta no se evaluará el calcio, sin embargo se debe especificar el aporte en la minuta patrón, teniendo en cuenta que se ofrecerá bebida con leche al 100% en el desayuno y en un solo refrigerio o en preparación con leche ya sea fruta o cereal

DIETA NORMAL PEDIATRICA (1600 cal)

Tiempo	Preparación	Porción	Medida
Desayuno	Bebida láctea	1 taza 7 onzas	210cc
	Proteico	1 porción	50 g
	Energético	1 porción	30g
	Fruta	1 porción	60g
	Aderezo	1 porción	10g
Nueves y Onces	Lácteo y frutal/ Lácteo y energético	1 vaso/ 7 onzas porción	210 c.c. - 80g/ 210 cc- 30g
Almuerzo y Comida	Sopa o crema	1 taza 7 onzas	210cc
	Proteína	1 porción	50g
	Cereal	1 porción	60g
	Energético	1 porción	60g
	Regulador	1 porción	50g
	Jugo de fruta	1 vaso 7 onzas	210 cc
	Postre	1 porción	30g

- Indicada para niños desde los 3 hasta los 8 años
- Características del menú:
Incluye todo tipo de alimentos y preparaciones
En la bebida del desayuno no se permite ofrecer café o té o aromática.
Para este tipo de dieta no se evaluará el calcio, sin embargo se especificará el aporte en la minuta patrón, teniendo en cuenta que se ofrecerá bebida con leche en el desayuno y en un solo refrigerio en preparación con leche ya sea fruta o cereal.
- La dieta hipoglúcida, se deriva de la dieta normal pediátrica
- Puede derivarse a dieta astringente conservando los tamaños de porción de la dieta normal pediátrica, de acuerdo a solicitud de Nutrición Clínica.
- Puede ser prescrita para pacientes adultos mayores.

2. MANUALES: 50 puntos

El Oferente debe presentar los siguientes documentos dentro de la propuesta técnica

- a) Listado de proveedores.
- b) Ficha técnica de productos. (Características de los productos)
- c) Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.
- d) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- e) Programa de análisis sensorial de las preparaciones.
- f) Manual de funciones para cada cargo.
- g) **Plan de saneamiento que contenga los manuales de los cuatro programas a saber:**
 - Abastecimiento – Calidad de Agua
 - Limpieza y desinfección de equipos, superficies, manos y alimentos
 - Manual de control de plagas.
 - Manual de control de residuos
- h) Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 60 de 2002. Este debe contener: Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP. Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador, Protocolo de toma de muestra testigo.
- i) Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente)
- j) Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la Resolución 1111 de 2017 que incluya Política de Seguridad y salud en el trabajo, Matriz de Riesgos, plan de emergencias, plan de capacitación, Informe de condiciones de salud de los trabajadores.
- k) Programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.
- l) Programa de Bioseguridad.

Cada manual, plan, programa, proceso y cronograma tiene puntaje de 4,16 puntos = 50 PUNTOS

3. CALIDAD DEL SERVICIO

Certificación de Calidad del Servicio: 50 puntos

Certificación **ISO 22000:2005**

SI	50 puntos
NO	0 puntos

Sera valida únicamente la Certificación anterior, teniendo en cuenta que el desarrollo del objeto de la convocatoria, va desde la compra de materia prima, alistamiento, preparación, empaque, embalaje y distribución de los alimentos que deben ser entregados a los pacientes hospitalizados de la Subred Integrada de Servicios de salud Norte y es esta norma la que específicamente se dirige a empresas dedicadas a la comercialización de alimentos en cualquiera de sus presentaciones, lo que garantiza la contratación de un operador que cuenta no solo con experiencia sino con la aplicación del plan HACCP y que nos permite como IPS garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los pacientes y estándares de procesos operativos debidamente certificados.

4. EXPERIENCIA (100) puntos

El proponente deberá acreditar experiencia, dentro los últimos CINCO AÑOS, contados a

partir de la fecha inicialmente prevista para el cierre del presente proceso, de contratos ejecutados que tengan relación directa con la prestación del servicio de alimentación a usuarios hospitalizados, por un valor igual o superior 5.000 SMMLV. Para lo anterior, el proponente, debe anexar máximo CINCO (05) Contratos certificados, iniciados y ejecutados en su totalidad, dentro de los últimos cinco (5) años mencionados, que sumen como mínimo, la experiencia exigida en SMMLV. La verificación de la experiencia de los proponentes se realizará en el Registro Único de Proponentes conforme al Decreto 1082 de 2015.

Las certificaciones de experiencia deben tener la siguiente información:

- A. Nombre o razón social del contratante.
- B. Nombre o razón social del contratista.
- C. Fecha de iniciación y de terminación.
- D. Objeto del contrato.
- E. Valor del Contrato

FIRMA: _____
NANCY STELLA TABARES RAMIREZ
Subgerente de Servicios de Salud

	Nombre	Cargo	Firma
Consolidado por:	Andrea Viviana Soler García	Apoyo Profesional Subgerencia de Servicios de Salud	
Proyectado por:	Alba Lucia Rueda	Nutricionista	