



ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL CAISAME ESTANCIA BREVE

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

- Deberá elaborar, trasladar y servir los alientos (desayuno, comida y cena) al Instituto Jalisciense de Salud Mental en el Centro de Atención Integral de Salud Mental de Estancia Breve.
- Las dietas para **pacientes** a suministrar en promedio por semana son a razón de 1,050 (Mil cincuenta) siendo un total de 150 diarias distribuidas en 50 desayunos, 50 comidas y 50 cenas.
- Las dietas para **personal** a suministrar en promedio por semana son a razón de 195, distribuidas entre el personal de turno nocturno (cena) y personal de jornada acumulada (desayuno y comida).

HORARIOS:

- Especificaciones del servicio a los horarios estipulados por el Instituto para brindar los servicios son :

Desayuno	de 07:30	—	09:00 a.m.	Iniciar a servir a las 8:00 hrs.
Comida	de 13:30	—	15:00 p.m.	Iniciar a servir a las 14:00 hrs.
Cena	de 19:30	—	21:00 p.m.	Iniciar a servir a las 20:00 hrs.

En caso de requerir modificación de horario el Instituto solicitará con 15 días de anticipación al proveedor dicho cambio para que tome sus precauciones.

PERSONAL:

- Se requieren mínimo 2 elementos debidamente uniformados, entrenados y capacitados para brindar el servicio para el cual serán contratados, se deben de tomar en cuenta los siguientes aspectos:
 - Mayores de 18 años
 - Responsable y con buenas referencias morales
 - El personal deberá aceptar y seguir las políticas, reglamentos y procedimientos internos de la unidad con la finalidad de no afectar la atención que se brinda a los pacientes.
 - Los elementos deberán ser femenino (1) y masculino (1) de preferencia
 - La empresa deberá asumir toda la responsabilidad laboral desligando al O.P.D Servicios de Salud Jalisco de toda responsabilidad con sus trabajadores.
 - El proveedor debe contar además con un **supervisor** que establecerá contacto permanente con el Instituto, el personal que realice la función de supervisor interno por parte del proveedor deberá realizar las siguientes funciones:
 - No proporcionar, ni recibir información personal con y de los usuarios.
 - No proporcionar ni recibir indicaciones por parte del personal, deberá confirmar y tratar cualquier situación con la Jefatura de Hospitalización, Coordinación de Enfermería, Nutrición y/o la Coordinación Administrativa.
 - Cualquier duda, comentario o queja, deberá ser tratada únicamente con el personal arriba mencionado.
 - Firmar bitácoras o cualquier otro sistema de control interno que implemente la unidad para poder llevar un seguimiento adecuado del servicio, y así estar enterado de manera inmediata y/o diaria de cualquier suceso que pudiese presentarse, siendo la responsabilidad del supervisor informar a la empresa / proveedor de lo ocurrido.



- Tratar con respeto y dignidad a los usuarios
- Evitar socializar o acercamientos con los usuarios
- No prestar objetos personales como: celulares, computadoras, relojes, plumas o cualquier otro a los usuarios.
- La supervisión por parte de la empresa, además de establecer el contacto permanente con la unidad, deberá realizar las siguientes actividades:
 - Organizar rutinas de trabajo
 - Verificar que estas se lleven a cabo con puntualidad y eficiencia
 - Proporcionar al personal todo lo necesario para el buen desarrollo de su trabajo
 - Ser el canal de comunicación entre el personal, la institución y su compañía.
 - Verificar que durante el servicio se sigan las normas establecidas por Regulación Sanitaria para tal efecto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES:

- Los alimentos se elaborarán diariamente en las instalaciones del proveedor con apego a las normas de higiene vigentes con ingredientes de primera calidad e indicaciones médicas previa solicitud de dietas. (no contener objetos extraños, fauna nociva)
- Una vez elaborados los alimentos, deberán ser trasladados al Instituto en un vehículo debidamente adaptado y limpio con la finalidad de no comprometer la calidad e higiene de los alimentos a servir durante su traslado.
- Contar con un carrito especial para el traslado de los alimentos del vehículo al interior del área de hospitalización, estos no deberán colocarse en el piso mientras el personal espera el acceso.
- Los alimentos deberán servirse en los horarios establecidos y mantenerse calientes durante ese tiempo, podrá utilizar baño María (proporcionado por el Instituto) siendo el proveedor quien traiga los aditamentos necesarios para su funcionamiento (cilindro de gas, conexión, etc), retirándolos una vez terminado el servicio. No deberán dejar ninguna clase de material a disposición de los usuarios.
- Al momento de servir el personal deberá de llevar cubre boca, gorra y mandil proporcionado por el proveedor, así como utilizar gel antibacterial antes y durante el tiempo que este en contacto con los alimentos.
- Los alimentos se servirán en utensilios desechables proporcionados por el proveedor adecuados en calidad (material no reciclado, siempre deberá ser nuevo), tamaño y forma al tipo de alimento de que se trate. (no servir caldos, sopas, yogurt o cualquier alimento líquido en bolsas de plástico)
- El proveedor deberá proteger el servicio incluyendo diariamente dos dietas normales y una especial para cada evento (desayuno, comida y cena), mismas que se hará cargo el Instituto, únicamente si son requeridas.
- Tratándose de dietas especiales (Indicada por cualquier causa médica) serán en base a la programación del menú correspondiente a la misma, se entregarán empaquetadas individualmente y deberán estar correctamente identificadas con el nombre del paciente y el tipo de dieta que contiene.
- El menú deberá ser cíclico de dos a cuatro semanas (según lo presente el proveedor, autorizado previamente por la Jefatura de Hospitalización) sin repetir los alimentos durante el día, ejemplo: no podrá ser la misma guarnición o postre para los tres turnos.
- El Instituto únicamente podrá modificar las cantidades y/o tipos de dieta a través del Jefe de Hospitalización, Coordinador o Supervisor de enfermería o la Coordinación Administrativa informando al proveedor como mínimo hasta 2 horas antes de que se presente el siguiente servicio, de lo contrario no será responsabilidad del proveedor si no puede realizar cambios en el menú.
- La empresa ganadora deberá contar con la asesoría de un nutriólogo titulado para la prestación de este servicio, debiendo presentar copia de la cédula y datos de identificación

al adjudicársele el contrato (domicilio, teléfono, luz), quien deberá estar en contacto constante con el Nutriólogo de la Institución y el Jefe de Hospitalización.

OTROS

AREA	ACTIVIDAD	DEBERÁ USAR	FRECUENCIA
Comedor	Servir alimentos	Cubre boca, gorra mandil	Diaria
Comedor	Limpieza de las mesas después de servir los alimentos por tanda	Recolección de basura y limpieza con franela húmeda y líquido especial al final del servicio	Diaria
UCIP	Entregar las dietas solicitadas	Servidas individualmente, correctamente identificadas, selladas con plástico	Diaria
UCIP	Retirar charolas y jarras que pudieran haber dejado	Charolas y jarras limpias	Diaria

- El Instituto podrá realizar supervisiones sin previo aviso tanto a las instalaciones donde el proveedor elabora los alimentos demás de revisar el vehículo en que son transportados para verificar la calidad, higiene y condiciones de las mismas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL CAISAME ESTANCIA BREVE

CANTIDADES DE ALIMENTOS Y UTENSILIOS EN QUE SE SERVIRÁN

- Cada platillo por evento (desayuno, comida o cena) consta de Plato fuerte, guarnición, postre, bebida y acompañamiento de pan o tortilla
- La guarnición puede repetirse por una vez a solicitud del usuario o paciente.
- La bebida y el acompañamiento (tortilla o pan) será a libre demanda salvo indicación médica, lo cual será notificado al proveedor por parte de la supervisión o jefatura de enfermería.
- La cantidad de carne del plato fuerte debe ajustarse a los gramos solicitados considerando carne seca, limpia y deshuesada, de acuerdo a la siguiente tabla: