MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE SANIDAD
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

Nro. GS- 2024 - 097809 **/DEATA – GRUCO – 29.25**

Soledad, 06 de noviembre del 2024

Señor (a)
NUTRICIONISTA
SM16 JULIA MERCEDES PEREZ CAEZ
julia.perez@correo.policia.gov.co
Soledad, Atlántico

Asunto: **NOTIFICACIÓN SUPERVISIÓN CONTRATO 104-8-20516-24**

En atención al **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 104-8-20516-2024 CELEBRADO ENTRE LA NACIÓN – POLICÍA NACIONAL – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO** y la entidad **VITAL ALIMENTOS S.A.S. Identificado con No. NIT: 901.625.007 – 2** Cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS INCLUYENDO EL SERVICIO DE URGENCIAS. BAJOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES EN ESTABLECIMINETO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO DE LA UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO"**
Una vez concluido el procedimiento de aprobación de las garantías, se notifica al señor supervisor de los cambios realizados en el negocio jurídico para que realice las actuaciones correspondientes en armonía a la Resolución 00090 del 15 enero del 2018, *Capitulo 12.* ***SUPERVISION/ INTERVENTORIA*** *- El conjunto de funciones Desempeñadas por una persona que se encarga de ejercer el control de ejecución de un contrato, cualquiera sea su modalidad. Cuando las funciones mencionadas sean ejercidas por un funcionario de planta se le denominará* ***SUPERVISOR*** *y cuando se trate de una persona natural o jurídica que para tales efectos sea contratada a través de una consultoría, se le denominará* ***INTERVENTOR.*** *Artículo 4°* ***FINALIDADES DE LA SUPERVISION / INTERVENTORIA:*** *Tiene como finalidades: 1. Garantizar la eficiente y oportuna inversión de los recursos asignados al contrato. 2. Asegurar que el contratista se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás previsiones pactadas en el contrato o convenio. 3. Mantener permanente comunicación con el contratista y las dependencias de la Institución involucradas en la ejecución del contrato. 4. Velar porque la ejecución del contrato o convenio no sufra interrupciones injustificadas. 5. Buscar en la medida de lo posible, que no se generen conflictos entre las partes y adoptar las medidas necesarias para solucionar eventuales controversias Artículo 7º* ***RESPONSABILIDAD:*** *El funcionario que sea designado como Supervisor de un contrato o convenio, así como el tercero contratado para el ejercicio de interventora, tendrán la responsabilidad de ejercer en forma oportuna, eficiente y eficaz el control que garantice a la Administración el apropiado desarrollo y ejecución del objeto contractual, al igual que el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones convencionales. Responderá por sus actuaciones y omisiones en los términos señalados en la Leyes 80 de 1993 y 734 de 2002. Artículo 9°* ***FUNCIONES:*** *Las funciones del supervisor o interventor de un contrato o convenio involucran actividades de carácter administrativo, técnico, financiero y legal, encaminadas a verificar el cumplimiento de los compromisos contractuales y la satisfacción de los intereses estatales, de conformidad con lo señalado en el artículo 3º del estatuto contractual. Por lo anterior, el Supervisor/Interventor ejercerá las siguientes funciones: A. De carácter Administrativo: 1. Acopiar la documentación producida en la etapa previa al contrato, con el propósito de contar con la mayor información sobre el origen del mismo. 2. Efectuar el acompañamiento del contratista, colaborándole en todos aquellos aspectos que dependan de la entidad, sirviéndole de canal de comunicación con las dependencias, evitando que sus decisiones interfieran injustificadamente en las acciones y actividades del contratista. 3. Exigir al contratista la ejecución oportuna e idónea del objeto contratado. 4. Verificar que existan los permisos y licencias necesarios para la ejecución del contrato. 5. Llevar control sobre la correspondencia que se produzca con el contratista, durante la ejecución del contrato con el fin de que la administración intervenga oportunamente frente a las solicitudes presentadas. 6. Organizar la documentación que se genere durante la ejecución del contrato, manteniéndola a disposición de los interesados y remitir copia de la misma al grupo de contratos o a la dependencia que haga sus veces. 7. Programar y coordinar según corresponda reuniones periódicas para analizar el estado de ejecución y avance del contrato o convenio. 8. Exigir el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, salud ocupacional y ambiental que sean aplicables. 9. Llevar control sobre la ejecución y cumplimiento cabal de las obligaciones asumidas por razón del contrato o convenio celebrado, informando en forma periódica a la dependencia encargada de contratos, la forma en que las prestaciones originadas en el contrato se vienen cumpliendo. 10. Expedirlas certificaciones que se requieran para efectos de trámites administrativos, sobre la ejecución del contrato o convenio a su cargo. 11. Requerir por escrito al contratista cuando quiera que éste no ejecute, o ejecute indebida o tardíamente las obligaciones surgidas del acuerdo negocial o convencional. 12. Informar en forma inmediata y por escrito a la dependencia encargada de*

*contratos, cualquier anomalía en la ejecución del contrato indicando la actividad desplegada en materia del control de ejecución del contrato, con el fin de poner a consideración la procedencia de la aplicación de las sanciones previstas en el acuerdo. De carácter técnico: 1. Verificar y aprobar la localización de los trabajos y de sus condiciones técnicas para iniciar y desarrollar el contrato. Constatar, según sea el caso, la existencia de planos, diseños, estudios, cálculos especificaciones y demás consideraciones técnicas que estime necesarias.2. Verificar que el contratista suministre y mantenga el personal o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas y exigir su reemplazo cuando se estime necesario. 3. Estudiar y analizar los requerimientos de carácter técnico que no impliquen modificaciones al contrato. En caso de que se requiera modificaciones estas deberán someterse a consideración del respectivo ordenador, previo concepto del supervisor/interventor. 4. Controlar el avance del contrato con base en el cronograma previsto y recomendar los ajustes que se considere pertinentes. 5. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la obra, equipos materiales, bienes, insumos y productos. En cumplimiento a lo anterior ordenará y supervisará los ensayos o pruebas necesarias para el control de los mismos. 6. Verificar, cuando sea del caso, el reintegro a la entidad de los equipos, elementos y documentos suministrados por ella, constatando su estado y cantidad. 7. Abrir y llevare! libro o bitácora para registrar en él las novedades, órdenes e instrucciones impartidas durante el plazo de ejecución del contrato. 8. Certificar el cumplimiento del contrato en sus diferentes etapas de ejecución. 9. Exigir que los bienes, servicios u obras contratados se ajusten a ¡os requisitos previstos en las normas técnicas obligatorias y a las especificaciones y características consignadas en el respectivo contrato. 10. Verificar la entrega de tos bienes, obras o servicios de conformidad con las estipulaciones contractuales, suscribiendo el acta de recibo correspondiente o expidiendo las constancias de prestación del servicio a satisfacción. 11. Expedir la constancia de correcto funcionamiento de los bienes entregados e instalados por el contratista, cuando el objeto del contrato determine tal obligación. C. **De carácter Financiero**: 1. Constatar que el contratista cumpla con ¡os requisitos para la entrega del anticipo pactado y verificar su correcta inversión. Para este efecto, deberá exigir, según corresponda, la presentación del programa de utilización de personal y equipos durante la ejecución del contrato, el programa de flujo de fondos del contrato y el programa de inversión del anticipo. 2. Controlará y manejará en forma conjunta con el contratista, la cuenta bancaria separada, que se abra a nombre de éste y de la entidad, para la administración de los recursos entregados al contratista a título de anticipo en aquellos contratos cuyo monto sea superior al 50% de la menor cuantía. 3. Revisar las solicitudes de pago formuladas por el contratista y llevar el registro cronológico de los mismos al igual que de las deducciones y ajustes efectuados. 4. informar a la dependencia encargada de contratos o la que haga sus veces, la existencia de situaciones que incidan o alteren el equilibrio económico o financiero del contrato, con el fin de que se analice la situación y de ser procedente se adopten los mecanismos para la actualización o revisión de precios. 5 verificar que el contrato esté debidamente soportado con los recursos presupuéstales requeridos, informando a la dependencia de contratos o a la que haga sus veces, para que se soliciten las disponibilidades presupuéstales que se requieran. D. De carácter legal: 1. Una vez suscrito el contrato, verificar con la dependencia encargada de contratos o la que haga sus veces, la constitución y aprobación de las garantías exigidas y velar durante el tiempo de ejecución del contrato, que las mismas permanezcan vigentes. En el evento de constatar que las garantías requeridas en el respectivo contrato no se han otorgado, exigir su constitución. 2. Velar por el cumplimiento de las obligaciones laborales que se generen con ocasión del contrato. 3. Analizar las reclamaciones que presente el contratista y formularlas recomendaciones a que haya lugar.4. Suscribir /as actas que se requieran de acuerdo con la naturaleza y objeto del contrato, incluida el acta de iniciación del convenio o contrato, cuando tal trámite haya sido previsto en el acuerdo contractual o convencional, remitiendo copia a la dependencia encargada de contratos o la que haga sus veces. 5. Preparar con el contratista, dentro del plazo señalado en el acuerdo, el acta de liquidación del contrato y proyectar la liquidación unilateral del mismo, cuando las circunstancias así lo exijan. Documentos que deberá remitir a la dependencia de contratos para su revisión, ajustes y trámite que corresponda y en el que indicará, además de las generalidades propias de la liquidación, los pagos efectuados al contratista y los saldos a favor de éste o de la entidad. 6. Emitir concepto por escrito sobre la viabilidad, conveniencia y pertinencia de la adición del contrato, su prórroga, modificaciones, suspensiones, cesiones o cualquier otra eventualidad contractual, emitiendo el concepto técnico que le corresponda. El escrito respectivo deberá allegarse a la dependencia de contratos o la que haga sus veces, con una antelación no inferior a cinco días hábiles de la fecha de vencimiento del plazo de ejecución del contrato, con el fin de que se adelanten los trámites a que haya lugar. 7. Rendir los informes que le sean requeridos y los que se hayan previsto en el contrato o convenio. 8. Abstenerse de impartir órdenes verbales o suscribir documento que modifiquen o alteren las condiciones pactadas en el contrato, prerrogativa que sólo corresponde al ordenador. 9. Comunicar a (a dependencia encargada de contratos o (a que haga sus veces, en forma oportuna cualquier situación que no haya sido posible solucionar en su condición de supervisor / interventor con el contratista a fin de que sea considerada y se adopten las medidas que sean del caso. 10. Verificar que el contratista cumpla con las obligaciones de carácter laboral con el personal que emplee para la ejecución del contrato y las relativas a los aportes al sistema de seguridad social integral y el pago de los aportes parafiscales. 11. Para las interventoras de los contratos de obra, además de las funciones establecidas en esta resolución y en el respectivo contrato el supervisor/ interventor deberá dar cumplimiento a lo señalado en el Decreto 2090 de 1989 y demás normas que regulen la materia. 12. Las demás que de acuerdo con la naturaleza del contrato y las disposiciones contractuales y legales le correspondan. PARÁGRAFO: Las funciones señaladas en presente acto administrativo serán cumplidas de conformidad con la adecuación de las mismas a la modalidad y naturaleza del contrato o convenio de que se trate..";* expedida por la Dirección de General del Policía Nacional, se servirán ejercer las funciones de supervisión y control en la ejecución del citado contrato, reportando cualquier novedad que se presente en el desarrollo del mismo y remitiendo al Grupo de Contratos copia

de los recibos a satisfacción expedidos, para efectos de liquidación según lo establecido Decreto 1082 de 2015 respectivamente.

Igualmente se debe hacer llegar al Grupo de Contratos de la UPRES dentro de los primeros 05 días del mes siguiente los documentos que se relacionan a continuación:

1. Informe de Supervisión.
2. Aportes Parafiscales.

NOTA: se recomienda la inscripción de los usuarios con los perfiles Entidad – Gestión Derechos y Cartera, Entidad – gestión contable, Entidad – Presupuesto de ingresos, y Entidad – Pagador central para la facturación electrónica. SIIF NACION

OBSERVACION: Si llegado el caso se presentara una novedad de personal (vacaciones, excusa, capacitación o traslado) como supervisor, deberá hacer entrega a la persona quien sea designada que quede en encargo o titular, plasmándola en el acta de entrega del cargo todo lo relacionado con el contrato en mención e informarle las funciones y responsabilidades e informando mediante comunicación a la oficina de contratos.

FECHA DE INICIO: **06/11/2024**
FECHA DE FINALIZACION: **30/04/2025**
PRESUPUESTO INICIAL: **CIENTO VEINTIOCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($128.250.000)** IVA incluido, distribuidos de la siguiente manera: VEINTIOCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($28.250.000,00) Para la vigencia 2024 y CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE ($100.000.000,00) Para la vigencia 2025

ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS DE LAS DIETAS A SUMINISTRAR

1.1.1. DIETA NORMAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	7	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera	120 gr,
		ò en jugo	90-120 gr
	Bebida láctea	Café o té o chocolate o Avena o Maizena o milo o agua de panela	200 cc
	Alimento proteico	Huevo	80 gr
		Sándwich de jamón y queso	150 gr
	Farináceos O tubérculos o plátanos	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 tostadas	30gr c/u
ALMUERZO	Fruta	Entera	120 gr
	Sopa o crema	Sopas de verduras, cereal, Leguminosas	220 cc
	Alimento Proteico	Carne o sustituto (pollo, pescado, cerdo)	100gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca o leguminosa	120 gr
	Verdura	Cocida y cruda	90 gr
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200cc
		Dulces de fruta o bocadillo, arroz con leche,	120 gr

OTRAS ESPECIFICACIONES

DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,
La bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente

Para todas las dietas no se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad, En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada, En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio, Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo, Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra, (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada,
Todos los alimentos deben servirse en loza y se deben cubrir con película plástica extensible para alimentos libre de PVC y tóxicos, con cubiertos completos en acero inoxidable los cuales deberán entregarse dentro de una bolsa biodegradable,
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones, En el desayuno variar el carbohidratos incluir tubérculos, plátanos guineo verde, mafufo
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS
DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)
Alimentos permitidos y restringidos: Todos los alimentos deben estar bien cocidos, Las verduras serán ofrecidas en preparaciones cocidas, no crudas, Se deben suministrar frutas con cáscara gruesa, no se ofrecerá fruta en porción, Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada, Todos los productos lácteos serán pasteurizados, No se permite el suministro de huevo tibio, este debe ser bien cocido, NOTA: Las frutas a las que se hace referencia son tipo, granadilla, mandarina, naranja y banano,
PARA TODAS LAS DIETA SE SUMINISTRARÁ EN LOZA DESECHABLE CUBIERTA CON TAPA P3, QUE CUMPLA CON LA NORMA SANITARIA VIGENTE, LOS VASOS DESECHABLES DEBEN SER CALIBRE 25,

1.1.2. DIETA ASTRINGENTE

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera Astringente	120 gr,
		ò en jugo astringente	200 cc
		Ò compota sin azúcar añadida	200cc
	Bebida sin lácteo	Te o colada o aromática de canela o anís o manzana	200 cc
	Alimento proteico	Pollo en hamburguesa	90 gr
	Farináceos O tubérculos o platanos	Plátano	80 gr
		2 calados o	30 gr c/u
		2 panes o	30 gr c/u
		2 tostadas ó	30 gr c/u
		galletas de soda	30 gr
ALMUERZO/CENA	Fruta	Astringente	120 gr
	Sopa o crema	Cereal o plátano o tubérculo	220 cc
	Alimento Proteico	Carne o Pollo	100gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa a pasta o plátano,	120 gr
	Verdura	Cocida astringente	90 gr
	Bebida	Jugo astringente o té frio en agua,	200cc
	Postres	Gelatina dietética sin azucar o fruta astringente	120 gr
OTRAS ESPECIFICACIONES			
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS			

La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Arándanos, Manzana y Durazno y Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama y Arveja Pepino de guiso, guatila, calabacín, berenjena
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,
Debe suministrarse en consistencia blanda o todo molido a solicitud de nutrición
Los farináceos se pueden remplazar en el desayuno por guineo verde, mafufo, papa cocida
No se permiten ácidos, salsas, cremas, productos integrales, leguminosos, ensaladas crudas ni avena en agua,
La porción de compota debe pesar entre 90 y 120 gramos, Debe ser industrializada o preparada en el servicio, SIN DULCE: pera, guayaba, manzana, durazno,
Esta dieta se suministrara en loza desechable cubierta con tapa P3, que cumpla con la norma sanitaria vigente, los vasos desechables deben ser calibre 25,

1.1.3 DIETA BLANDA			
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
DESAYUNO	Fruta	Entera no acida	120 gr,
		ò jugo en agua no acida	200 cc
	Bebida láctea	Café o té o Avena o Maizena o agua de panela	200 cc
	Alimento proteico	Huevo	80 gr
		Ò queso campesino	60 gr
		Carne molida o hamburguesa de carne	90 gr
	Farináceos	1 arepa o	30gr c/u
		2 tostadas	60gr c/u
ALMUERZO/ CENA	Fruta	No acida	120 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	220 cc
	Alimento Proteico	Carne o sustituto (pollo, pescado, cerdo)	110gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca	120 gr
	Verdura	Cocida	90 gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido en agua	200cc
	Postres	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o panelita	60 gr,
OTRAS ESPECIFICACIONES			
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS			
La proteína puede variarse por carne en hamburguesa, queso campesino 60 gr, pollo en hamburguesa 70 gr			
La porción de pescado 120 gr			
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones, guineo verde, mafufo, papa cocida			
Se permiten aromáticas aromática de hierbas y/o Frutal o agua de panela por solicitud del profesional en nutricion			
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente			
Esta dieta se suministrara en loza desechable cubierta con tapa P3, que cumpla con la norma sanitaria vigente, los vasos desechables deben ser calibre 25,			
Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas, menudo y callo,			
Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda, desmechado, picado, puré, papilla o compota,			
Los productos lácteos ofrecidos deben ser descremados deslactosados (queso campesino o cuajada, yogurt descremado deslactosado) solo se eliminará estos alimentos cuando sea indicación expresa de nutrición,			

No deben incluirse verduras crudas, frutas ácidas, alimentos productores de gas, leguminosas, productos de salsamentaria, preparaciones fritas, margarinas, condimentos, irritantes, Frutas enteras de consistencia dura, como pera, manzana, durazno
LA DIETA BLANDA TODO MOLIDO: es una derivación de la dieta blanda; por lo tanto, lleva los mismos alimentos de la dieta blanda; sin embargo, la consistencia de la proteína, la verdura y el farináceo debe ir en puré, se permitirá el suministro de huevo tibio, no llevará NINGÚN otro alimento sólido; solo se suministrará proteína molida cuando sea indicación de nutrición, La dieta blanda molida no llevara lácteos, Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilo pectina 75% (SPEZANTE), si es requerido por la nutricionista con los siguientes tipos de consistencia: Néctar, Miel y Pudin, Solo llevará líquidos claros cuando sea indicación de nutrición, No incluir leguminosas

1.1.4 DIETA NORMAL PEDIATRICA			
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
DESAYUNO	Fruta	No acida entera ò	60 gr
		Jugo de Fruta no acida	120cc
	Bebida con leche	Chocolate o Avena o Maizena o milo o leche con cereal infantil	200cc
	Alimento proteico	Huevo o	Tipo A 80gr
		Queso o	60gr
		Nuggets de carne o pollo	60 gr
	Farináceo	1 pan o	30gr
		1 arepa o	30gr
		1 tostada o	30gr
		2 galletas tipo soda	14 gr
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No acida	60 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo o hígado	90 gr
	Farináceo I	Arroz	50 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca O leguminosa,	60 gr
	Verdura	Cruda o cocida	40gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido en agua	120 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o esponjado o natilla o helado o pudin o flan o arroz con leche o panelitas,	60 gr,
OTRAS ESPECIFICACIONES			
Dieta indicada para niños de 1 a 7 años			
Combinar colores en las comidas			
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones			
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,			
la bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%			
Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 - 62,9 gr (Tipo A)			
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente			
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo			
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones,			
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS			

1.1.5 DIETA COMPLEMENTARIA			
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**

DESAYUNO	Fruta	Compota industrializada sin azúcar	90-120 gr
	Bebida caliente	Colada de avena o maicena o cereal de arroz en leche de continuación	150 cc
	Alimento proteico	Huevo (tipo A)	120cc
	Farináceo	Galletas o	30 gr
		Pan o	30 gr
ALMUERZO/CENA	Jugó en agua	Fruta no acida, ESPESO	150 cc
	Licuado	Licuado de verduras con pollo o carne (60 gr de proteína)	150 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo molido	60gr
	Farináceo I	Arroz	30gr
	Farináceo II	Pasta o plátano o papa	60 gr,
	Verdura	Cocida	40 gr
OTRAS ESPECIFICACIONES			
La dieta complementaria incluye pacientes pediátricos de 6 meses a 12 meses,			
Los alimentos tendrán consistencia licuados, semiblanda, en trozos o desmechada,			
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,			
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones			
La leche debe ser una Fórmula de continuación al 100%, Se permite Fórmula de continuación en polvo reconocidas en el mercado, con registro sanitario,			
No suministrar verduras productoras de gas, Para la institución los alimentos productores de gas son: cebolla, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pimentón, repollo, leguminosas, menudo y callo,			
COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE			
Las preparaciones no tendrán contenido de sal, No se permite azúcar, ni gelatina dietética			
se puede incluir desde los 6 meses el huevo entero			
En caso de ser solicitada dieta complementaria astringente no se permite el uso de papaya, fresa, mango, azúcar, frutas acidas, chocolate,			
Las preparaciones que requiera leche deberá ser preparada con formula de continuación no se acepta leche de continuación de soya, Se permite fórmula de continuación en polvo de marcas reconocidas en el mercado,			
Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos, ni grasa, de consistencia normal o blanda bajos en fibra a solicitud de nutrición,			
Líquidos a solicitud de nutrición,			
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS			

1.1.6 DIETA HIPOGLUCIDA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Hipoglucida	120 gr
	Bebida con leche descremada	Café o té o chocolate dietético o Avena o maizena,	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr
		Queso o	60gr
	Farináceo	1 panes integrales o	50gr c/u
		1 arepas o	50gr c/u
		1 tostadas integrales	50gr c/u
	Edulcorante	1 sobre	1 gr c/u
ALMUERZO / COMIDA	Fruta	Fruta en porción	80 gr
	Sopa o crema	Verdura	220 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo o hígado o	100gr
		pescado	120 gr
	Farináceo	Arroz o papa o pasta o plátano o leguminosa o yuca,	120gr
	Verdura	Cocida hipoglucida,	90 gr,
	Verdura	Cruda hipoglucida,	90 gr,
OTRAS ESPECIFICACIONES			

Se restringe azúcar, salsas, cremas, jugos comerciales
Se dan las frutas en porciones no se permiten jugos
Los lácteos autorizados únicamente serán leche descremada
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones
Se debe emplear edulcorante a base de Stevia, Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa,
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,
Se suministrará en consistencia normal o blanda a solicitud de nutrición
La restricción de frutas y verduras para la dieta hipoglucida son: las kidice glucémico alto, patilla, banano, manzana roja mango de azúcar y la remolacha, zanahoria cocida
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra, (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
Esta dieta incluye el refrigerio nocturno hipo glúcido,
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones,
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS,

1.1.7 DIETA HIPOGRASA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	MEDIDA MINIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera	120 gr,
		ò en jugo	90-120 gr
	Bebida láctea	Café o té o Avena	200 cc
	Alimento proteico	Huevo	80 gr
		Queso descremado	150 gr
	Farináceos O tubérculos o plátanos	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 tostadas	30gr c/u
ALMUERZO	Fruta	Entera	120 gr
	Sopa o crema	Sopas de verduras, cereal, Leguminosas	220 cc
	Alimento Proteico	Carne o sustituto (pollo, pescado, cerdo)	100gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca o leguminosa	120 gr
	Verdura	Cocida y cruda	90 gr
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200cc
	Postre	Fruta	120 gr

OTRAS ESPECIFICACIONES
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,
La bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
Para todas las dietas no se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad, En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada, En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio, Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo, Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra, (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida descremada de marca reconocida en el mercado,
Alimentos permitidos: Lácteos descremados, queso campesino, pera o cuajada

Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra, (Con porcentaje de grasa menor al 5%) Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo, Para la carne y el pollo deberá retirarse la piel y/o grasa visible antes de su preparación,
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones, En el desayuno variar el carbohidratos incluir tubérculos, plátanos guineo verde, mafufo
Para las ensaladas se podrá utilizar aceite de oliva o canola,
Se podrá ofrecer huevo dos veces por semana en preparaciones cocido o tibio, Se puede utilizar clara de huevo en otro tipo de preparaciones,
La bebida caliente del desayuno debe elaborase con leche, 100% descremada,
Alimentos restringidos: Preparaciones fritas, Lácteos enteros (queso doble crema, leche entera),crema de leche, margarinas, mantequillas, grasas de origen animal, salsas comerciales, embutidos, Productos de panadería y pastelería con alto contenido de grasa, como biscochos, tortas, ponqués, hojaldres, pasteles, buñuelos, pan de yuca, pan de bono, etc, Chocolate de mesa
Alimentos permitidos y restringidos: • Todos los alimentos deben estar bien cocidos, • Las verduras serán ofrecidas en preparaciones cocidas, no crudas, • Se deben suministrar frutas con cáscara gruesa, no se ofrecerá fruta en porción, • Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada, • Todos los productos lácteos serán pasteurizados, • No se permite el suministro de huevo tibio, este debe ser bien cocido, • NOTA: Las frutas a las que se hace referencia son tipo, granadilla, mandarina, naranja y banano,

1.1.8 DIETA HIPOSODICA

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta o	No ácida	120 gr
	Jugó en Agua	Fruta no ácida	200cc
	Bebida con leche	Café o té o Avena o Maizena o cacao	200cc
	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr
		Queso blanco bajo en sal o	60gr
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 tostadas	30gr c/u
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera o en porción	No ácida	120 gr
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	220 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo o	100gr
		pescado	120 gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca,	120 gr
	Verdura	Cocida o cruda	90gr
	Bebida	Jugo de fruta no acido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o ariquipe o panelita,	60 gr,

OTRAS ESPECIFICACIONES
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS
El aporte de sodio de la dieta debe ser máximo 2 gr,
Todos los alimentos deben prepararse sin sal y adicionar sobre de sal de 1 gramo según solicitud de nutrición
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,
Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural,
No se permite el suministro de concentrados, acelgas, enlatados, salsamentaría, apio, espinaca, salsas, debe utilizarse leche descremada, café descafeinado y aceite 100% vegetal,

Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,
Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los siclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones,

1.1.9 DIETA HIPERPROTEICA			
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
DESAYUNO	Fruta	Fruta o	120 gr
	Jugó en Agua	Jugo de fruta	200cc
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o Avena o Maizena o milo	200cc
	Alimento proteico 1	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto o perico) o	80gr
		Queso o	60gr
	Alimento proteico 2	Sándwich de jamón y queso 0	150 gr
		Módulo de proteína	40gr
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 tostadas	30gr c/u
ALMUERZO Y COMIDA	Fruta entera	Fruta	120 gr
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura o leguminosa	220cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o hígado o cerdo	190gr
		pescado	180gr
	Farináceo I	Arroz	90 gr
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano o yuca o leguminosa,	120 gr
	Verdura	Cruda o cocida	90gr
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Frutas, frutos secos,	60 gr,

OTRAS ESPECIFICACIONES
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS
Se debe realizar fortificación con modulo proteico que contenga proteína de alto valor biológico con disponibilidad de absorción mínimo del 90% libre de azucares, que se pueda usar en pacientes diabéticos,
Alimentos permitidos: Se incluyen todos los grupos de alimentos en cualquier preparación, no tiene ningún tipo de restricción, solo hay modificación de alimentos y/o preparaciones con las derivaciones dietarías, En desayuno se incluirá dos porciones del alimento proteico, se puede ofrecer caldo con proteína con huevo o queso o módulo de proteína de acuerdo a especificación de nutrición, En almuerzo y cena se suministrará dos porciones del alimento proteico,
La bebida caliente del desayuno debe elaborase en leche 100%
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra, (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo
No se permitirá el uso de leche en polvo solo liquida de marca reconocida en el mercado,
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada,
La dieta HIPERPROTEICA es una derivación de la dieta normal caracterizado por el incremento del aporte proteico, Esta dieta puede incluirse todas las derivaciones dietarías (dietas de transición o con modificación en el contenido de nutrientes), a excepción de la dieta líquida clara,

1.1.10 DIETA RENAL			
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
DESAYUNO	Fruta Entera	Fruta renal	120gr
	Bebida con leche	Café o Té o Avena o maizena	200cc

	Alimento proteico	Huevo (Tibio o Cocido) o	Tipo A
		Huevo (Revuelto) o	50gr
		Queso blanco sin grasa y bajo en sal o	50gr
	Farináceo	2 panes o	30gr c/u
		1 arepa o	60gr c/u
		2 tostadas	30gr c/u
ALMUERZO /COMIDA	Fruta Entera	Fruta renal	120gr
	Sopa o crema	Cereal o verdura	110 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo	70 gr
	Alimento proteico	pescado	90 gr
	Farináceo I	Arroz o pasta	90gr
	Farináceo II	Papa o plátano o yuca dializados*	120gr
	Verdura	Cruda o cocida renal	90gr
	Bebida	Jugo de fruta para renal	200 cc
	Postre	Dulces de fruta para renal	60gr

OTRAS ESPECIFICACIONES
Todos los alimentos que lo requieran deben dializarse antes de su preparación,
Los alimentos que deben dializarse* son: tubérculos, raíces, leguminosas, Por especificación de restricción de micronutrientes algunas verduras irán cocidas según indicación de nutrición
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,
Como máximo se acepta el contenido de sodio 1500 mg y el de potasio 2000 mg
Todos los alimentos se suministraran sin sal, los líquidos y la sal permitidos deben ser solicitados por nutrición
Todas las frutas, verduras, acompañantes y otros deben ser de bajo contenido en potasio y sodio
No se permite el suministro de chocolate, panela, caldos concentrados, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados y todas aquellas fuentes de sodio, potasio y fósforo, NOTA: el uso de plátano será indicado exclusivamente por nutrición
La dieta renal todo molido y renal diabética todo molido deben observar las indicaciones de la dieta blanda todo molido e hipoglucida, los alimentos se suministraran sin sal, los líquidos y sobre de sal según solicitud de nutrición, Las frutas y verduras indicadas para pacientes renales y diabéticos,
Las dietas renal diabética deben observar las indicaciones de la dieta diabética (6 porciones incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para pacientes renal y paciente diabéticos,
La sopa podrá ser reemplazada por jugo de fruta renal en todo caso llevara 1 solo líquido en cada comida, todo cambio al respecto debe ser autorizado por nutrición,
El horario de suministro de las dietas de los pacientes renales se verá condicionado a los horarios de la realización de las diálisis,
Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo
Frutas restringidas: Aguacate, almendras, banano, brevas, frutas en almíbar, frutas secas, guayaba, papaya, granadilla, higos, jugos de paquete, limón, lulo, mango, maracuyá, mandarina, naranja, nueces, piña, tomate de árbol, uvas, uvas pasas, zapote, Carambolo,
Verduras restringidas: Acelgas, espinacas, apio, remolacha, zanahoria, tomate, verduras enlatadas y encurtidos, ahuyama, Nota: La zanahoria se puede suministrar 3 veces por semana pero no como verdura principal,
Frutas astringentes para dietas renales: pera, manzana, durazno,
DIALIZAR: Pele el alimento desde el día anterior y déjelo en agua, Cambie el líquido por lo menos 3 ó 4 veces, Al día siguiente cocine el alimento y bote el agua, De ésta manera está disminuyendo el 50% del contenido de potasio de éstos alimentos, por ésta razón sólo está permitido uno de ellos en el día,
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

1.1.11 DIETA LIQUIDA CLARA					
TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc		
	Bebida caliente	Agua de panela	200cc		
		Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr		

ALMUERZO Y COMIDA	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	220cc		
	Bebida caliente	Té en agua o aromática de canela o manzana o pera	200cc		
	Bebida	Jugo astringente o té en agua o aromática de canela o anis o manzana	200cc		
	Energético	Gelatina Industrializada	120gr		
OTRAS ESPECIFICACIONES				**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Se deben suministrar pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas					
No se permite el suministro de lácteos, frutas y verduras excepto astringentes, por orden de la nutricionista					
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,					
En los vasos en material biodegradable solo se permitirá de calibre 25 para seguridad del paciente					
No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o pecho o semejantes de inferior calidad, En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada,					
Únicamente a solicitud de nutrición, se pueden suministrar galletas, pan blando o porciones de fruta aclarando el tipo de fruta					
DEBE HABER VARIABILIDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS					

1.1.12 DIETA LIQUIDA COMPLETA

ITEM	TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
1	DESAYUNO	Jugó	Jugo de fruta no ácida	200cc
		Alimento proteico	Consomé de carne o pollo	200 cc
			Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína) o	220cc
			Candil	200cc
		Bebida caliente	Café, chocolate, Avena o Maizena o agua de panela o te o aromática	200cc
		Energético	Gelatina o compota Industrializada	120gr
2	ALMUERZO Y COMIDA	Fruta	Compota Industrializada	90-120 gr,
		Sopa o crema	Licuado de carne o pollo con papa (90 gr de proteína) y verdura amarilla o verde	220cc
		Bebida en agua	Jugo no acido	200cc
		Energético	Flan o gelatina	120 gr
OTRAS ESPECIFICACIONES				
Se Deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas en todas las comidas				
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,				
La dieta líquida tiene incluida los lácteos en caso de ser restringidos en los pacientes, se debe realizar la solicitud con la aclaración de "NO LACTEOS ",				
No se permitirá el uso de leche en polvo, solo liquida de marca reconocida en el mercado,				
Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada,				
Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado amilasa 25% amilopectina 75% (SPEZANTE), si es requerido por la nutricionista cambiar la consistencia se realizará con las siguientes especificaciones: consistencia tipó Néctar, Miel y Pudin				

1.1.13 NUEVES Y ONCES

ITEM	TIPO DE COMIDA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
1	REFRIGERIO	Bebida caliente con leche descremada sin azúcar Café o té o chocolate dietético o Avena o maicena	200cc
		Fruta en porción	120 gr
		Alimento Proteico: Queso descremado	60gr
		Acompañante de panadería: galletas o tostadas integrales o torta dietética o arepa	20gr
		Edulcorante	1 sobre
		NO aromática	
	REFRIGERIO	Gelatina hipoglucida, compota hipoglucida, fruta en porción, flanes dietéticos,	

	NO JUGO/ NO LECHE	
NOTA suministrar en cada refrigerio mínimo 2 alimentos de las alternativas que se mencionan en la lista para garantizar un aporte acorde a la patología		
Indicado solo para pacientes diabéticos e hipoglicemicos		

1.1.14 LIQUIDOS QUIRURGICOS			
ITEM	**TIPO DE COMIDA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
1	LIQUIDOS QUIRURGICOS	Bebida caliente o frías : infusiones, aromáticas te, manzanilla, canela, agua de arroz,	200cc
Indicado solo para pacientes de post operatorio y pacientes que necesiten probar via oral			

1.1.15 ESPECIFICACIONES NEGENERALES DE LAS DIETAS
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido,
Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de farináceo II, frutas, verduras y jugos deben ser diferentes para las dos comidas principales del día,
El consumo de proteínas: pollo 2 veces por semana, carne de res 2 veces por semana, cerdo magro 1 vez por semana vísceras 1 vez por semana, pescado 1 vez por semana, huevo 3 veces por semana, queso 2 veces por semana
Cuando se ofrezca frutas como manzana, pera, mandarina, naranja se harán por unidad
No se permitirá el empleo de merluza, basa y carnes como murillo, En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada, En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre, mojarra y según solicitud de nutrición, lomo de atún en agua bajo en sodio,
Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra, (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
Cuando se ofrezca fruta entera, como manzana, mandarina, durazno, pera, entre otras, estas deben estar con adecuado grado de maduración de tal forma que estén listas para el consumo,
El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar entre 56 y 62,9 gr es decir TIPO A , si el huevo se ofrece en preparación perico o revuelto el peso neto del huevo debe ser de 80 gramos
No repetir el tipo de alimento en la misma semana
La porción pollo debe ser en cocido y de 90 g gramos de peso neto, en caso de ser pechuga deberá ser deshuesada y si se trata de pierna pernil la presentación es entera y con hueso,
La porción de carne debe ser de 100 gr peso en cocido
La leche debe ser Descremada para las dietas Hipo grasa, Hipoglucida, blanda e Hiposodica
Las dietas que no llevan azúcar se reemplazaran por edulcorante tipo Stevia
Debe disponer de té verde y te negro para las dietas según orden por nutrición,
No se permitirá bebidas azucaradas jugos comerciales
Las dietas deben reunir las características en cuanto a variedad de colores, métodos de preparación, de consistencia y de formas, el cual será evaluado diariamente por el supervisor del contrato
Para todas las dietas: El caldo que incluya pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas,
La materia prima, utilizada debe ser de PRIMERA Y EXCELENTE calidad, Cumplir con todas las características organolépticas
Las compotas industrializadas y/o caceras se debe disponer de variedad de sabores, teniendo en cuenta que sea sin azúcar añadida
Los adicionales solo s e suministraran cuando estos sean solicitados por el nutricionista para pacientes con dietas especiales pacientes adultos mayores oncológicos u otros
Brindar una excelente presentación de las preparaciones servidas se debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de nueves, onces, refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán servidos en recipientes con tapa
DEBE HABER VARIEDAD EN TODOS LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS

ITEM	EXPERIENCIA DEL CONTRATISTA
1	Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados satisfactoriamente con objeto igual o similar al presente proceso contractual cuya suma

sea igual o superior el cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso con empresas públicas o privadas para lo cual el contratista deberá presentar certificaciones con concepto favorable de la recepción de los contratos.

Este aspecto se verificará en el Anexo Especificaciones Técnicas Mínimas.
Las certificaciones deben contener la siguiente información básica:

- Nombre del contratante
- Objeto del contrato
- Número del contrato
- Valor del contrato
- Plazo
- Fechas de inicio y finalización
- Nombre del contratista debidamente suscrito por el representante legal gerente o quien haga sus veces.

No se admiten:

- Certificaciones de Subcontrataciones
- No se acepta auto certificaciones.
- Copias de facturas órdenes de pago etc.
- Copias de Contratos.

Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal para la verificación se tomará el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del contratista que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal para lo cual deberá anexar a la propuesta el documento que acreditó la conformación del Consorcio o Unión Temporal donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

NOTA: En caso de que el contratista haya firmado contratos con esta entidad Unidad Prestadora de Salud DEAT, no es obligatorio que anexe certificación solamente con enunciar el contrato objeto y el valor; la unidad verificara la información. Según la Ley 019 de del 2012. ARTICULO 9. PROHIBICIÓN DE EXIGIR DOCUMENTOS QUE REPOSAN EN LA ENTIDAD. La Unidad Prestadora de Salud DEATA se reserva el derecho de verificar la veracidad de los documentos que los Contratistas aporten a su Propuesta.

ITEM EXPERIENCIA E IDONEIDAD DEL PERSONAL. RECURSO HUMANO REQUERIDO

1 PERSONAL MINIMO REQUERIDO: El Contratista para la prestación de los servicios deberá contar como mínimo el siguiente personal así:

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	RECURSO HUMANO MINIMO REQUERIDO
NUTRICIONISTA	1
CHEFF. TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	1
AUXILIAR DE DIETAS	1
DESPENSERO	1

Para constancia de lo anterior el futuro contratista deberá adjuntar a la propuesta una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal en la cual indique el ofrecimiento y cumplimiento del personal y perfiles solicitados para Nutricionistas. Chef y la totalidad del personal requerido para el presente proceso de acuerdo con el cuadro de PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO y PERFIL PERSONAL REQUERIDO.

2 EXPERIENCIA E IDONEIDAD

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA MÍNIMA
NUTRICIONISTA	Experiencia certificada después de expedida la matricula profesional en actividades acordes al objeto del presente proceso. El profesional deberá encontrarse inscrito ante el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (RETHUS).	1 año

	CHEFF. TECNICO EN COCINA O TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA	Experiencia mínima certificada de 1 año posterior a la obtención del título en actividades acordes o similares al objeto del presente proceso.	1 año
	AUXILIAR DE DIETAS	Curso En Manejo De Dietas Hospitalarias Experiencia En Servicios De Alimentación Hospitalaria. Curso De Manipulación De Alimentos	6 meses
	DESPENSERO	Bachiller En Cualquier Modalidad. Curso En Manipulación De Alimentos	6 meses

Por lo anterior se deberá anexar junto con la propuesta la siguiente información:

Hoja de vida, diploma del profesional en nutrición y el Chef, con mínimo un (1) año de experiencia en los procedimientos objeto del presente proceso. Dicha experiencia será demostrada con la presentación de mínimo una certificación expedidas por las entidades para las cuales el profesional haya prestado sus servicios.

Para el auxiliar de Dietas anexar diploma de bachiller, curso en manejo de dietas hospitalarias, mínimo una certificación en experiencia en los procedimientos del presente proceso.

Para el despensero diploma de bachiller, mínimo una certificación en experiencia en los procedimientos del presente proceso.

En el caso en que se realice cambio de personal, el contratista se compromete a reemplazar por un funcionario que cumpla con el mismo perfil, para lo cual debe hacer llegar la misma documentación requerida.

ITEM.	CAPACIDAD OPERATIVA
1.	Es importante que el contratista posea capacidad administrativa y operativa. Por tanto, el contratista debe acreditar mediante una carta de compromiso suscrita por el representante legal la disponibilidad de las instalaciones en la Ciudad de Barranquilla o municipios aledaños para la producción de alimentos (Dietas hospitalarias) objeto del presente proceso de contratación. Este lugar debe contar con concepto sanitario favorable vigente de la Secretaria de Salud y demás normatividad vigente que rija la producción de alimentos. además de garantizar la logística necesaria para cumplir con los horarios establecidos en la entrega de alimentos en el Establecimiento de sanidad Policial Nota 1: Las instalaciones pueden ser en la Ciudad de Barranquilla o municipios aledaño, siempre y cuando el Contratista (futuro contratista) garantice la entrega en los pisos de las raciones en los diferentes tiempos de comida. Así mismo, se verificará mediante una visita técnica realizada por el profesional en gestión ambiental y el profesional en nutrición (comité evaluador) en la cual se verificará: Infraestructura Capacidad de producción Logística y distribución: verificación de la logística de entrega y distribución de alimentos Verificación de vehículos adecuados para el transporte de alimento que cumpla con la normatividad.
2	Durante la ejecución del contrato se realizará una visita técnica en la que se verificará el diagnostico sanitario a través de la lista de chequeo (documento adjunto), en la que se revisaran los siguientes aspectos: ASPECTOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL RECEPCIÓN DE ALIMENTOS CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO ALMACENAMIENTO EN CONGELADOR, REFRIGERADOR O CUARTO FRÍO ÁREA Y CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CONTROLES DE TEMPERATURA CONDICIONES DE MANEJO Y ENSAMBLE DE ALIMENTOS EQUIPOS Y UTENSILIOS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

	PROGRAMA DE SANEAMIENTO MANEJO DE RESIDUOS Y LÍQUIDOS PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS INSTALACIONES SANITARIAS INSTALACIONES FÍSICAS
ITEM	OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES
1	Suministro de Dietas
	Distribución: El proceso de entrega de dietas para pacientes hospitalizados del establecimiento de sanidad policial DEATA y demás servicios de internación se realizará de acuerdo a las especificaciones técnicas de las minutas patrón y órdenes específicas en la solicitud de dietas dispuestas por órdenes médicas y el Servicio de Nutrición y Dietética y se distribuirán dentro de la clínica en un carro termo en las Áreas y horarios establecidos.
	Una vez llegado las dietas a la EPSCO luego de haberse procesado en la sede del futuro contratista será distribuido en un carro transportador de alimentos, por una auxiliar de dieta a las habitaciones de los pisos (urgencias, hospitalización (segundo y tercer piso), el carro termo y la auxiliar de dieta será responsabilidad del futuro contratista
	Antes de iniciar el contrato el contratista presentará al supervisor del contrato de un ciclo de menús para periodos de seis (06) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de nueves onces refrigerios y análisis nutricionales de: calorías, proteínas, grasa, carbohidratos, grasa, saturada, mono, insaturado, poliinsaturada, colesterol, sodio, potasio, fosforo, fibra, según, tabla de composición de alimentos colombianos del instituto colombiano de bienestar familiar (ICBF) 2010 y la estandarización de recetas. Como complementos al ciclo de menús (mensual) deberá presentar la estandarización de recetas, Medidas, utensilios y porciones con el propósito de que todas las preparaciones se produzcan con los parámetros de cantidad, calidad nutricional y presentación excelentes. Adicionar glosario de preparaciones.
	Cada 2 meses se renovará el ciclo de minutas introduciendo el 20% de preparaciones nuevas en sopas. 15% de carnes el 10% de ensaladas el 20% del acompañante
	Presentar Al supervisor del contrato en un plazo no mayor de 30 días calendario las modificaciones en las preparaciones que tenga a lugar el ciclo de minutas ya establecido para su aprobación.
	El Suministro de alimentación a pacientes debe hacerse mediante la información diaria que reporte el nutricionista y/o jefe de Enfermería El Establecimiento de Sanidad Policial Complementario Clínica DEATA relacionando cantidad, tipo de dieta, nombre de paciente; requerimiento especial mediante correo electrónico o vía WhatsApp mediante grupo de dietas hospitalarias.
	Horario De Prestación Del Servicio ÁREA: SEGUNDO PISO Y TERCER PISO HOPSITALIZACION ADULTO. PEDIATRIA. UCI. — HORARIO DE ATENCIÓN: 07.00 a 08:00 11.30 a 12.30 17.00 a 17.30
	Ensamblar las diferentes dietas en menaje completo loza desechable P3 y P2. vasos con tapas y cubiertos en material biodegradable adquiridos por el contratista que resulte adjudicatario
	El contratista debe acreditar mediante una carta de compromiso suscrita por el representante legal que cuenta con los vehículos adecuados para el transporte de alimentos y deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos
	Entregar las dietas solicitadas en las condiciones adecuadas que permita mantener la temperatura adecuada y cubiertas libres de contaminación para esto se requerirá un carro termo fácil de transportar los alimentos desde el primer día de contrato, y el cual será aportado por el contratista que resulte adjudicado.
	Garantizar que cada dieta debe ser identificada con rótulos que contenga nombre del paciente, número de cama, tipo de dieta que se distinga por colores y la aclaración específica de cada paciente en particular con las indicaciones y restricciones.
	De acuerdo con la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con pitillos plásticos curvos en empaque individual, mezcladores, cubiertos completos y servilletas, sobres de sal, azúcar, edulcorantes sustitutos de azúcar, empacadas individualmente al vacío
	En caso de solicitudes de dietas extraordinarias por ingresos y cambio de dietas se establecerá por ambas partes el horario límite para realizar la solicitud.
2	CONTROL DE CALIDAD
	CONTROL MICROBIOLOGICO El Contratista debe contar con el servicio para toma de muestras diarias en todos

	los servicios: verdura cruda, verdura cocida, jugo, proteico, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesas para mantenerlos en refrigeración por espacio de 48 horas posteriores a la congelación, para verificar las BPM (Buenas Prácticas De Manufactura) e inocuidad de los alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el Contratista se compromete a asumir la responsabilidad de los gastos ocasionales por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas. Para constancia de lo anterior el futuro contratista deberá adjuntar a la propuesta una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal
	Contratar con un Laboratorio de análisis microbiológico el cual remitirá 2 veces durante el contrato muestras de siete (7) productos para su análisis así: un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda, uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados, este laboratorio debe ser conocido por la entidad de salud correspondiente y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al supervisor del contrato y al comité de infecciones de la Clínica
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD HACCP: El contratista se compromete a verificar y realizar auditoria al Plan HACCP o Control de Calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Interventora del contrato de la Clínica incluyendo lo correspondiente al CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos, uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos, prueba organoléptica diaria de los alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos y acopio de desechos y basuras, desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa. Materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje, El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del Contratista *Para constancia de lo anterior el futuro contratista deberá adjuntar a la propuesta una carta de compromiso firmada por el suscrito representante legal*
3	GESTION AMBIENTAL Y SANEAMIENTO BASICO
	El contratista deberá anexar junto con la propuesta el plan de saneamiento básico actualizado, el cual deberá contar mínimo con los siguientes aspectos: Programa de limpieza y desinfección Programa de control integral de plagas Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programa de abastecimiento de agua potable
	Durante la ejecución del contrato se verificará la implementación del plan de saneamiento básico actualizado, para lo cual se verificarán los respectivos soportes de cumplimento: certificados actualizados de control de plagas certificado actualizado de lavado de tanques
	El contratista contratista en un plazo no mayor de 30 días calendario se compromete a entregar y cumplir con los siguientes documentos: MANUAL DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (APLICA PARA EL CONTRATISTA QUE RESULTARE ADJUDICATARIO). ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS APLICA PARA EL CONTRATISTA QUE RESULTARE ADJUDICATARIO).
4	CAPACITACION
	Durante la ejecución del contrato el contratista deberá contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe

	ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.
5	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El CONTRATISTA deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo". • El CONTRATISTA deberá entregar junto con la propuesta certificación expedida por la ARL donde se evidencie la implementación de seguridad y salud en el trabajo donde conste una calificación que se encuentre en una escala de valoración "Aceptable", es decir un puntaje mayor a 85% (para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el registro de la autoevaluación por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio).

NOTA: Las condiciones aquí plasmadas que se cumplirán durante la ejecución del contrato serán inspeccionadas por parte del supervisor y de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

Atentamente,

Capitán **RAUL ALBERTO RAMIREZ RAMIREZ**
Jefe Unidad Prestadora De Salud Atlántico (E)

Elaboro: CPS TATIANA CATALAN RIPOLL
Analista de contratos

Reviso: SI JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jede Contratos UPRES

Avenida Circunvalar No. 45-124
Deata.rases-gco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA