ANEXO No 1 TÉCNICO (CUMPLIMIENTO CONDICIONES TÉCNICAS)

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DIETAS

1.1. DIETAS HOSPITALARIAS

1.1.1 Normal (N) Minuta Patrón Del Hospital Militar Central.
1.1.2 Astringente (AST)
1.1.3 Blanda (BL)
1.1.4 Blanda Pequeña (BL PEQ.)
1.1.5 Semiblanda (SBL TD)
1.1.6 Complementaria I (COMPLE I)
1.1.7 Complementaria II (COMPLE II)
1.1.8 Hipoglucida o Hipocalorica (HG)
1.1.9 Hipograsa (SG)
1.1.10 Hiposodica (SS)
1.1.11 Liquida Clara (LCL)
1.1.12 Liquida Completa (LIQ COMP)
1.1.13 Normal Todo Cocido (NTC) – (TC)
1.1.14 Renal 60
1.1.15 Renal TRR
1.1.16 Ovo-Lacto-Vegetariana (VEG)
1.1.17 Comida Rápida Para Pacientes De Urgencias
1.1.18 Chequeo Médico Tipo 1
1.1.19 Chequeo Médico Tipo 2 (Patrón Chequeo)

1.2. CONDICIONES ADICIONALES PARA TENER EN CUENTA PARA LAS DIETAS ESTABLECIDAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

1.2.1. Adicionales Especiales Para Pacientes
1.2.2. Observaciones Pacientes Hospitalizados
1.2.3. Insumos para exámenes de pacientes hospitalizados
1.2.4. Consideraciones Generales

1.3. DIETAS RESIDENTES E INTERNOS

1.3.1. Patrón Para Residentes E Internos
1.3.2. Ovo-Lacto-Vegetariana Para Médicos Residentes E Internos

1.4. PROCEDIMIENTO PARA ITEMS NO PREVISTOS

1.5. CICLO DE MENÚS

1.5.1 Ciclo De Menús Dietas Para Pacientes
1.5.2 Otras Especificaciones
1.5.2.1. Solicitudes Especiales Pacientes De Chequeo Médico
1.5.2.2. Suministro De Alimentación A Residentes E Internos

2 ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

2.1. Personal Mínimo Requerido.
2.1.1 Planta Para Servicios De Pacientes.
2.1.2 Planta De Personal Para Servicio En Comedores

2.2. Horarios
2.2.1 Alimentación A Pacientes Hospitalizados
2.2.2 Servicio De Comedor
2.3. Control Biométrico
2.4. Plantas De Alistamiento
2.4.1 Planta Externa De Alistamiento De Materia Prima Y/O Cadena De Proveedores Certificada
2.4.2 Planta De Alimentos Alterna
2.5 Utensilios, Menaje Y Equipos
2.6 Plan De Mantenimiento Preventivo Y Correctivo De Instalaciones Y Equipos
2. 7. Aseguramiento De La Calidad
2.8. Manejo De Residuos
2.9. Programa De Capacitación Para Manipuladores De Alimentos
2.10 Programa De Seguridad Y Salud En El Trabajo
2.11 Manual De Funciones
2.12 Manual De Procesos Y Procedimientos
2.13 Planes De Contingencia
2.14 Responsabilidad Con Sus Empleados

DESARROLLO

1. DIETAS

1.1. DIETAS HOSPITALARIAS

Se debe dar estricto cumplimiento de las siguientes dietas:

1.1.1 DIETA NORMAL (N) - MINUTA PATRÓN DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Bebida con leche	Colada de fécula de maíz o avena o café o té o chocolate o bebida achocolatada o leche o cacao en leche.	200 c.c.
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos)	200c.c.
	Farináceo	1 pan o 2 tostadas o	60 g 30 g c/u
		1 arepa de maíz	60 g
		Tortillas de maíz o trigo (únicamente para acompañar huevo revuelto o perico).	30 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Energético	Mermelada individual	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería no industrializado.	50 g
ALMUERZO	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o leguminosa o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
ONCES	Fruta	Entera o picada	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela, mamoncillo y patilla o sandia.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.
- Cuando el postre sea arequipe o bocadillo se debe entregar en empaque individualizado (porción 40 gramos)

1.1.2. ASTRINGENTE (AST)

Favorece la absorción de líquidos a nivel intestinal contribuyendo a la formación del bolo fecal por el consumo de alimentos ricos en pectina

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta entera o picada Astringente	100 g
	Bebida sin leche	Té o colada o aromática de canela o anís o manzana (naturales) o colada de arroz o de plátano.	200 c.c.
	Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos de proteína) o huevo (2 unidades tipo A)	200 c.c.
		Huevo cocido o tibio	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
	Farináceo	1 pan	60 g
		2 panes tajados	30 g c/u
		Galleta de soda (1 paquete individual)	25 g
	Edulcorante no calórico	Stevia o sucralosa	1 sobre (0.7-1.0 g)
	Agua	Industrializada	1 botella de 600 ml
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta astringente en agua	200 c.c.
	Acompañante	Galleta de soda (1 paquete)	25 g
ALMUERZO	Sopa	Cereal o plátano o arroz o tubérculo	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne, pollo, filete de pescado (no bagre, no basa) y cerdo (4) opciones de proteína.	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cocida astringente (No col ni repollo)	90 g
	Bebida	Jugo de fruta astringente en agua o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200cc
	Postre	Gelatina dietética en porción individual	80g
	Edulcorante no calórico	Stevia o sucralosa	1 sobre (0.7-1.0 g)
ONCES	Fruta	Fruta Entera o picada Astringente	100 g
COMIDA	Fruta	Fruta Entera o picada Astringente	100 g
	Sopa	Cereal o plátano o arroz o tubérculo	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo	125 g
	Farináceo	Arroz o	90 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
		Papa o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cocida astringente (No col ni repollo)	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200cc
	Postre	Gelatina dietética en porción individual	80g
	Edulcorante no calórico	Stevia o sucralosa	1 sobre (0.7-1.0 g)

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA ASTRINGENTE.

- Esta dieta es exenta de lácteos (leche entera, descremada o deslactosada, yogurt, kumis, queso), estimulantes (cafeína y cacao) y azúcares concentrados.
- No se permiten ácidos, salsas, aderezos, cremas, productos integrales, yuca, leguminosas, ensaladas crudas ni avena en agua, ni alimentos productores de gas.
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La compota de fruta industrializada debe ser sin azúcar añadida en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doypack.
- El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel, el caldo de carne preparado con carne magra.
- La entidad considera frutas astringentes permitidas: guayaba, banano, pera, manzana, fresas y durazno. Verduras astringentes permitidas: zanahoria, ahuyama, calabacín sin semillas, zuchini, pepino de guiso y guatila.
- Esta dieta debe suministrarse en consistencia a solicitud de Nutrición.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.
- Todos los cortes de proteína deben ser magros.
- Se aceptará incluir pollo en pierna pernil máximo 1 vez a la semana en almuerzo o cena. No se acepta suministrar alas de pollo.

1.1. 3. BLANDA (BL)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta entera o en porción	100 g
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o colada con fécula de maíz o avena o leche con cereal o bebida achocolatada	200 c.c.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
		Caldo de papa con Carne o pollo (60 gr. de proteína)	200 c.c.
	Farináceo	1 pan o 2 tajadas de pan 1 arepa	60 g 15 g c/u 60 g c/u
	Energético	Mermelada individual	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella de 600 ml
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería no industrializados.	50 g
ALMUERZO	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cocida o cruda	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
ONCES	Fruta	Fruta entera o en porción	100 c.c.
COMIDA	Fruta	Fruta entera o en porción	100 c.c.
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo	Arroz o Papa o yuca o pasta o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cocida o cruda	90
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácido	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA BLANDA.

.

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda.

- No debe incluirse productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes, ni picantes.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- No se acepta incluir leguminosas.
- Las frutas suministradas deben estar en un estado óptimo de maduración para garantizar su consistencia blanda.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.
- Todos los cortes de proteína deben ser magros.
- Se aceptará incluir pollo en pierna pernil máximo 1 vez a la semana en almuerzo o cena. No se acepta suministrar alas de pollo.
- Cuando el postre sea arequipe o bocadillo se debe entregar en empaque individualizado (porción 40 gramos)

LA DIETA "BLANDA SUAVE": Lleva los mismos alimentos de la dieta blanda pero la proteína debe ser molida o deshilada en preparación húmeda (no seca), puede incluir filete de pescado, el farináceo debe ser en puré.
En las nueves y onces el acompañante debe ser blando.

- No se acepta de fruta: durazno, naranja, manzana, ni piña. Se deben suministrar frutas blandas como papaya, banano, mango maduro, melón maduro o en compota industrializada.
- Las frutas suministradas deben estar en un estado óptimo de maduración para garantizar su consistencia blanda.

LA DIETA "BLANDA SUAVE T.D": Para los pacientes que tengan la observación de la sigla T.D. (Trastorno de Deglución) no suministrar arroz, arepa, hojaldre, pan, ponqué, galletas ni bocadillo. Se debe ofrecer farináceo en puré en los tiempos de comida de almuerzo y cena. En el desayuno se debe ofrecer botella de agua espesada.

- Todos los líquidos de las dietas con indicación de T.D deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de colada de fécula de maíz: 7.5g, 1 porción de sorbete: 5g, 1 porción de sopa: 7.5 g , 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de bebida achocolatada:10g, 1 porción de candil: 7.5g, 1 porción de leche: 7.5g
- Se ofrecerán como alternativas de farináceo arepa de papa, yuca y plátano.

1.1.4. BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ.)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta blanda Entera o picada	60 g
	Bebida con leche	Chocolate o avena o bebida achocolatada o leche o colada de fécula de maíz sin azúcar.	180 c.c.
	Alimento proteico	1 Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette	Tipo AA 60 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
		O caldo de carne magra o pollo (60 gr de proteína).	150 c.c.
		O sándwich de queso (30 gramos de queso).	1 unidad
		o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	40 g
	Farináceo	1 pan o 1 arepa pequeña o pancakes o una tajada de pan	30g 30g 30g
	Energético	Mermelada individual	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella de 600 ml
NUEVES	Bebida con leche	Jugo en leche o malteada o sorbete o colada o kumis o yogurt	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería no industrializadas.	30 g
ALMUERZO	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	60 g
	Farináceo I	Arroz	50 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	60 g
	Verdura	Cocida o cruda	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	150 c.c.
	Postre	Dulce de fruta o arequipe o bocadillo	40 g
ONCES	Bebida con leche	Jugo en leche o malteada o sorbete o colada o kumis o yogurt	180 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre sin adición de crema) y/o mantecada	50 g
COMIDA	Fruta	Fruta blanda Entera o picada	60 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	120 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	60 g
	Farináceo	Arroz o Papa o yuca o pasta o plátano	50 g 60 g
	Verdura	Cocida o cruda	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	150 c.c.
	Postre	Dulce de fruta o arequipe o bocadillo	40 g

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- Indicada para pacientes de 1 – 4 años y 11 meses y adultos con indicación de porción pediátrica
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- En las nueves se debe ofrecer kumis o yogurt mínimo 3 veces por semana.
- No se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Ofrecer huevo en diferentes preparaciones.
- No se debe suministrar café como bebida
- El pescado debe ser tipo filete (no basa).
- Ofrecer caldo de carne magra o pollo máximo dos veces por semana
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.
- Todos los cortes de proteína deben ser magros.
- Se aceptará incluir pollo en pierna pernil máximo 1 vez a la semana en almuerzo o cena. No se acepta suministrar alas de pollo.

1.1.5. SEMIBLANDA (SBL TD)

Está indicada pacientes con alteración en el proceso de masticación y deglución.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110-125 gr
	Bebida con leche	Colada de fécula de maíz o avena con espesante	200 c.c.
	Alimento proteico	Candil con espesante o	Huevo Tipo AA 60g
		Caldo de papa con carne o pollo licuado (con 60 gr de proteína) con espesante	200 c.c.
	Agua	Industrializada con espesante	1 botella 600ml
NUEVES	Bebida con leche	Kumis o Yogurt sin fruta o Bebida láctea con espesante	200 c.c.
ALMUERZO	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110-125 gr
	Sopa o crema	Sopa del día licuada o crema con espesante	200 c.c.
	Alimento proteico	Pollo o pescado o res en puré	125 g
	Farináceo I	Papa en puré	90 g
	Farináceo II	Plátano o arroz o pasta en puré	100 g
	Verdura	Cocida en puré	90 g
	Jugo en agua	Jugo con espesante	200 c.c.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
ONCES	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110-125 gr
COMIDA	Fruta	Compota de fruta Industrializada	110 - 125 g
	Sopa o crema	Sopa del día licuada o crema con espesante	200 c.c.
	Alimento proteico	Pollo o pescado o res en puré	125 g
	Farináceo	Arroz o plátano o papa o pasta en puré	90 g
	Verdura	Cocida en puré.	90 g
	Jugo en agua	Jugo con espesante	200 c.c.

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Se deben suministrar suficientes pitillos curvos plásticos y de empaque individual y cucharitas, para las bebidas.
- Todos los alimentos tendrán consistencia de purés, compotas o licuados y/o colada tipo miel.
- No se permite el suministro de verduras productoras de gas.
- No se debe incluir yuca.
- Todos los líquidos deben ser espesos o espesados con almidón de maíz modificado (alimento para productos médicos especiales) para dar consistencia miel.
- Todos los líquidos deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de colada de fécula de maíz: 7.5 g, 1 porción de sorbete: 5 g, 1 porción de sopa: 7.5 g, 1 porción de jugo: 10 g 1 porción de bebida achocolatada: 10 g, 1 porción de candil: 7.5 g, 1 porción de leche: 7.5 g.
- Los alimentos deben servirse en compoteras, cada alimento por separado y debidamente rotulado.
- Nutrición podrá solicitar proteína molida o fruta blanda picada si el paciente lo requiere.
- Los purés de proteína, verdura, farináceo y arroz pueden requerir espesante para dar la consistencia miel.
- No incluir en la sopa verduras como apio, habichuelas y arveja.
- No incluir pan, gelatina ni avena en hojuelas, no jugo freijoa.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.

1.1.6. COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota de fruta industrializada	90 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Bebida caliente	Colada de avena o colada de fécula de maíz en leche de continuación sin adición de azúcar	100 c.c.
	Farináceo	Arepa de papa, plátano o maíz	30 g
	Agua	Industrializada	600ml
NUEVES	Fruta	Papilla de cereal con fruta, sin adición de azúcar	90 g
ALMUERZO	Sopa	Crema de verduras y proteína licuada	120 c.c.
	Fruta	Fruta blanda no acida	50 g
ONCES	Fruta	Compota Industrializada o Papilla de cereal con fruta sin azúcar	110 g 90 g
COMIDA	Fruta	Compota industrializada	90 -113 g
	Sopa	Crema de verduras y proteína licuada.	120 c.c.

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- Esta dieta está indicada para pacientes de 6 – 9 meses de edad, permite la introducción gradual de todos los alimentos.
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Los alimentos se suministrarán sin adición de sal ni azúcar.
- Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura suave.
- La leche de todas las preparaciones que la requiera debe ser fórmula sucedánea de leche materna etapa 2 en polvo al 100%.
- Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud del servicio nutrición clínica como: huevo, fresas, alimentos con gluten, cítricos o ácidos.
- La fruta blanda del almuerzo debe estar finamente picada (papaya madura o mango maduro), se puede ofrecer banano tipo bocadillo entero.
- No se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo
- La compota industrializada no debe tener adición de azúcar ni de algún otro tipo de edulcorante. Sólo se permite el azúcar natural de la fruta. La presentación debe ser en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doy pack.
- El cereal debe ser exclusivamente de arroz y no debe contener azúcar añadido o algún otro tipo de edulcorante.
- La sopa debe contener dos verduras diferentes y una harina, las harinas son: arroz o papa y 25 gramos de alimento proteico carne o pollo.
- En la bebida caliente no ofrecer ni café, ni chocolate ni te.

1.1.7. COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta blanda picada no ácida	60 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Bebida caliente en leche	Colada de avena o colada de fécula de maíz o bebida achocolatada o leche o con cereal infantil	150 c.c.
	Alimento Proteico	Caldo de papa con carne magra o pollo (60 gr de proteína) o Huevo o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	120 c.c. 1 unidad Tipo AA 60 g 40 g
	Farináceo	Pan blando o Pancakes de avena	30 g 30 g
	Agua	Industrializada	1 botella de 600 ml
NUEVES	Fruta	Compota de fruta Industrializada o Papilla de cereal con fruta, sin adición de azúcar o Queso fresco	90 g 30 g
ALMUERZO	Fruta	Fruta blanda picada	60 g
	Sopa o crema	Sopa del día	120 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo molido	60 g
	Farináceo I	Arroz	30 g
	Farináceo II	Papa o yuca o plátano	50 g
	Verdura	Verdura cocida o cruda	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácida	100 c.c.
ONCES	Fruta	Compota de fruta industrializada	110 g
COMIDA	Sopa o crema	Sopa del día	120 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo molido	60 g
	Farináceo	Arroz o	30 g
		Papa o yuca o plátano	50 g
	Verdura	Verdura cocida o cruda	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácida	100 c.c.

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- Esta dieta está indicada para pacientes de 9 – 12 meses de edad
- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La leche de todas las preparaciones que la requiera debe ser fórmula sucedánea de leche materna etapa 2 en polvo al 100%.
- No se permite el suministro leche entera.
- No se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo.
- No suministrar verduras como brócoli, coliflor, repollo.

- Ofrecer huevo en diferentes preparaciones
- Ofrecer caldo de carne magra o pollo máximo dos veces por semana
- Los alimentos tendrán consistencia firme y textura con trocitos, julianas, cubos u otros que sean fáciles de sostener con la mano.
- La fruta blanda del desayuno y del almuerzo debe estar finamente picada (papaya madura o mango maduro), se puede ofrecer banano entero
- A solicitud de Nutrición puede suministrarse fresas, frutas acidas, derivados lácteos no incluidos en la minuta.
- La compota industrializada no debe tener adición de azúcar ni de algún otro tipo de edulcorante. Sólo se permite el azúcar natural de la fruta. La presentación debe ser en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doy pack.
- No se permite adición de sal ni azúcar en ninguna preparación.

COMPLE II ASTRINGENTE

- No se permite azúcar. No se permite el uso de gelatina dietética.
- No se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas ácidas, chocolate, fresas
- Alimentos permitidos: purés de plátano, zanahoria, ahuyama, calabacín sin semilla, guayaba, manzana, pera, durazno.
- Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda.

1.1.8. HIPOGLÚCIDA o HIPOCALORICA (HG)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGID
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada Para diabético	100 g
	Bebida con leche descremada	Café o té sin dulce o leche o cacao en leche.	200 c.c.
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette	Tipo AA, 60 gr
		Caldo de pollo o huevo o carne sin papa	60 g proteína
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro (media porción)	60 g
	Farináceo	2 panes integral o 2 tostadas integrales	30 g c/uno
		Arepa de maíz o papa	60 g
	Edulcorante no calórico	Stevia o sucralosa	1 sobre (0.7-1.0 g)
	Agua	Industrializada	1 botella de 600 ml
NUEVES	Fruta	Entera o picada	100 g
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa	Verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o Papa o yuca o plátano	90 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGID
	Verdura I	Cruda	90 g
	Verdura II	Cocida	90 g
	Bebida	Agua saborizada con fruta natural	200 c.c.
	Edulcorante no calórico	Stevia o sucralosa	1 sobre
ONCES	Fruta	Entera o picada	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa	Verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado	90 g
	Farináceo	Arroz o pasta o papa, o yuca o plátano	90 g
	Verdura I	Cruda	90 g
	Verdura II	Cocida	90 g
	Bebida	Agua saborizada con fruta natural	200 c.c.
	Edulcorante no calórico	Stevia o sucralosa	1 sobre (0.7-1.0 g)
REFRIGERIO	Opción 1	Yogurt dietético Pan integral o 1 tostada integral	180 c.c. 30 g
	Opción 2	Fruta Entera o picada Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro (media porción)	100 g 30 g

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Se restringe azúcar, grasa, salsas, cremas, carbohidratos simples.
- Los lácteos autorizados únicamente serán con leche descremada.
- Se suministrará edulcorante suficiente en sobre tipo sucralosa o Stevia.
- Se suministrará en consistencia normal blanda o semiblanda a solicitud de nutrición.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Frutas y verduras no permitidas: banano y remolacha.
- No se permite suministrar mango, papaya y patilla en nueves, onces y refrigerios nocturnos.
- Se suministraría para el refrigerio nocturno solo las siguientes frutas son permitidas: melón, kiwi, ciruelas, mandarina, granadilla y fresa.
- Para el refrigerio nocturno no suministrar la fruta y el queso en el mismo empaque.
- El farináceo debe ser variado al almuerzo y a la comida. Puede incluirse dentro de los farináceos Cereales Integrales.
- Todos los cortes de proteína deben ser magros.
- Se aceptará incluir pollo en pierna pernil máximo 1 vez a la semana en almuerzo o cena. No se acepta suministrar alas de pollo.

- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.

1.1.9. HIPOGRASA (SG)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Bebida con leche descremada	Café o té o colada de fécula de maíz o avena o cacao en leche descremada.	200 c.c.
	Alimento proteico	Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
		Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette o	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Caldo de papa con carne o pollo magro (60 gr de proteína)	200 c.c.
	Farináceo	1 pan 2 tostadas	60 g 30 g c/u
		2 arepas	30 g c/u
	Energético	Mermelada individual	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
NUEVES	Fruta	Entera o picada	100 g
ALMUERZO	Sopa	Cereal o tubérculo o verdura	200cc
	Alimento proteico	Carne de res o cerdo o pollo sin piel o pescado sin piel	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 c.c.
	Postre	Dulce de fruta	60 g
ONCES	Fruta	Entera o picada	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura, sin leche	200cc
	Alimento proteico	Carne de res o cerdo o pollo sin piel o pescado sin piel	125 g
	Farináceo	Arroz, pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 c.c.
	Postre	Dulce de fruta	60 g

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- En esta dieta no se permite chocolate, embutidos, enlatados, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos, irritantes.
- Se podrá entregar tinto a los pacientes según solicitud de nutrición clínica.
- Los lácteos deben ser descremados y el café descafeinado. La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.
- Todos los cortes de proteína deben ser magros.
- Se aceptará incluir pollo en pierna pernil máximo 1 vez a la semana en almuerzo o cena. No se acepta suministrar alas de pollo.
- Si se permiten condimentos naturales como ajo, tomillo, laurel, romero, orégano y albahaca.

1.1.10. HIPOSODICA (SS)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Bebida con leche descremada	Colada de fécula de maíz o avena o te o cacao con leche o café en leche.	200 c.c.
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette o	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro o	60 g
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos de proteína) o 2 huevos tipo A	200 c.c.
	Farináceo	1 pan o 2 tostadas	60 g 30 gc/u
		1 arepa	60 g
	Energético	Mermelada individual	15 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería no industrializado.	50 g
ALMUERZO	Sopa o Crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo sin piel o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o leguminosa o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta	40 g
ONCES	Fruta	Entera o picada	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa	Cereal o tubérculo o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo sin piel o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo	Arroz , pasta o Plátano o papa o yuca	90 g 100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 c.c.
	Postre	Dulce de fruta	40 g

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Todos los alimentos deben prepararse con el 50% de sal comparada con la cantidad de sal estandarizada en la dieta normal.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Todos los platos principales deben llevar cascos de limón o vinagreta natural separados del plato principal.
- No se permite el suministro de concentrados, enlatados, salsamentaría, salsas industrializadas; debe utilizarse la leche semidescremada y café descafeinado.
- No se permite el uso de sopas instantáneas o industrializadas y/o cualquier otro sazonador que contenga glutamato monosódico
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.
- Todos los cortes de proteína deben ser magros.
- Se aceptará incluir pollo en pierna pernil máximo 1 vez a la semana en almuerzo o cena. No se acepta suministrar alas de pollo.

1.1.11 DIETA LIQUIDA CLARA (LCL).

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	200 c.c.
	Bebida caliente	Agua de panela, aromática o té	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
NUEVES	Bebida caliente	Agua de panela, aromática o té	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
ALMUERZO	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 c.c.
	Bebida caliente	Agua de panela, aromática o té	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
ONCES	Bebida caliente	Agua de panela, aromática o té	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
COMIDA	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 c.c.
	Bebida caliente	Agua de panela, aromática o té	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Se deben suministrar suficientes pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todas las comidas.
- No se permite el suministro de lácteos (leche entera, descremada o deslactosada, yogurt, kumis, queso), frutas ni verduras.
- El caldo de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo con carne preparado con carne magra no deben ir micelas de grasa.
- Al desayuno, almuerzo y comida debe ir una botella de agua.

1.1.12 LIQUIDA COMPLETA (LIQ COMP)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Compota industrializada	110 - 125 g
	Caldo	De carne o pollo con papa licuado (60 gr de proteína)	200 c.c.
	Bebida proteica	Candil (1 huevo tipo A) o café en leche o colada de fécula de maíz.	200 c.c.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Bebida con leche	Kumis o yogurt sin fruta	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
NUEVES	Bebida	Sorbete de fruta	200 c.c.
	Helado	Helado de crema	100 g
ALMUERZO	Fruta	Compota de fruta industrializada no acida	110-125 g
	Sopa crema Licuada	Con dos tipos de verdura, un farináceo y 60 gr de carne o pollo.	200 c.c.
	Bebida con leche	Kumis o yogurt sin fruta	200cc
	Postre con leche	Flan o esponjado	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no acido	200 c.c.
	Helado	Helado de Crema	100 g
ONCES	Bebida	Sorbete de fruta	200 c.c.
	Bebida láctea	Yogurt o kumis o sorbete de fruta	200 c.c.
COMIDA	Fruta	Compota de fruta industrializada no acida	110-125 g
	Sopa crema Licuada	Con dos tipos de verdura, un farináceo y 60 gr de carne o pollo.	200 c.c.
	Bebida con leche	Kumis o yogurt sin fruta	200cc
	Postre con leche	Flan o esponjado o pudin	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no acido	200 c.c.

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Deben suministrar suficientes pitillos plásticos curvos empacados individualmente, cucharas y cucharitas en todas las comidas.
- A solicitud de Nutrición se podrá suministrar huevo tibio o revuelto al desayuno.
- El licuado de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga y el caldo con carne preparado con carne magra.
- Se suministrará paleta en agua a solicitud de Nutrición
- El yogurt no debe contener trozos de fruta y deberá garantizarse la entrega de mínimo 3 kumis o yogurt al día.

- En el caso de que este tipo de dieta también sea “HIPOGLÚCIDA (HG)” deberá garantizarse que el yogurt y el helado ofrecidos sean aptos para diabéticos y NO CONTENGAN ADICIÓN DE NINGÚN TIPO DE AZUCAR
- Los alimentos preparados como la sopa deben ser licuados y COLADOS.
- A solicitud del Servicio De Nutrición clínica se podrá suministrar los líquidos espesos o espesados con espesante mezcla de almidón de maíz modificado para dar consistencia miel.
- Se debe ofrecer 2 opciones de bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

LÍQUIDA COMPLETA T.D. La dieta Líquida completa con observaciones T.D. (Trastorno de deglución) no debe incluir gelatina, ni helado de crema, ni avena en hojuelas, no jugo de feijoa.

- Todos los líquidos de las dietas con indicación de T.D deben estar en consistencia miel teniendo en cuenta que la cantidad del espesante varía según el alimento base así en promedio: 1 porción de colada de fécula de maíz: 7.5g, 1 porción de sorbete: 5g, 1 porción de sopa: 7.5 g, 1 porción de jugo: 10 g, 1 porción de bebida achocolatada:10g, 1 porción de candil: 7.5g, 1 porción de leche: 7.5g

1.1.13 NORMAL TODO COCIDO (NTC) – (TC)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Con corteza gruesa	100 g
	Bebida con leche descremada	Colada de fécula de maíz o avena o chocolate o café o té o leche o cacao en leche.	200 c.c.
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína) o	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades) 200cc
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro en preparación asado	60 g
	Farináceo	1 pan 2 tostadas o	60 g 30 g c/u
		1 arepa de maíz.	60 g
	Energético	Mermelada individual	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua cocida o yogurt sin probióticos	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería no industrializado.	50 g
ALMUERZO	Fruta	Fruta de baja carga bacteriana	100 g
	Sopa o crema sin lácteos	Con cereal o tubérculo o verdura	200 c.c.

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua cocida	200 c.c.
	Postre	Dulce de fruta	40 g
ONCES	Fruta	Fruta de baja carga bacteriana	100 g
COMIDA	Fruta	Fruta de baja carga bacteriana	120 g
	Sopa o crema sin lácteos	Con cereal o tubérculo o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o Papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta cocida en agua.	200 c.c.
	Postre	Dulce de fruta	40 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- A solicitud de nutrición los alimentos se servirán en loza desechable biodegradable de material aislante y resistente al calor, resistencia al agua y a los líquidos, calibre entre 350 y 400 micrones, adecuado para uso hospitalario, con tapa y cubierta con film plástico, con cubiertos completos en bolsa plástica no reutilizable cumpliendo con la resolución 4143 de 2012 y garantizar la integridad y conservación de los alimentos hasta que sean consumidos por el paciente. No se permite el uso de icopor (poliestireno expandible).
- Todos los alimentos deben ser bien cocidos a excepción de las frutas permitidas indicadas a continuación:
    - Frutas permitidas (crudas): Se admite la ingesta de frutas que puedan lavarse, pelarse y empacarse como manzanas, naranjas, mandarina, peras, melón, piña, granadilla, banano, mango, kiwi, papaya, higos, etc., siempre que se cumplan y garanticen los procedimientos de desinfección para evitar su contaminación.
- Se restringen frutas con piel comestible como uvas, ciruelas, moras, guayaba y fresas.
- No suministrar bocadillo.
- La bebida caliente al desayuno se preparará con leche entera pasteurizada al 50%, el queso debe ser pasteurizado y ofrecerse en preparación asada, el yogurt no debe contener probióticos.

- No se permite verdura cruda.
- Los jugos naturales de fruta cocida que se suministran deben ser preparados en agua Industrializada con las frutas permitidas o pulpas pasteurizadas de cualquier fruta.
- No se permite preparaciones con cremas de repostería, champiñones ni maní.
- A los pacientes de Normal Todo Cocido del área de Pediatría no suministrar: guayaba en ninguna preparación.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.

DERIVACIÓN "TODO COCIDO" (TC): Esta derivación está indicada para todos los pacientes INMUNOSUPRIMIDOS, por lo tanto, todos los demás tipos de dietas contemplados en este proceso pueden incluir la variación "Todo Cocido" de acuerdo a indicación de Nutrición Clínica (Por ejemplo, Blanda Todo Cocido o Diabética II Todo Cocido).

- Todas las dietas que tengan indicada la variación de **TODO COCIDO (T.C)** deben llevar 1 botella de agua de 600ml tanto al desayuno como en la cena.

1.1.14 RENAL 60

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Bebida con leche	Café no instantáneo, o colada o cacao en polvo	200 c.c.
	Alimento proteico	1 Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette	Tipo AA 60 g
	Farináceo	1 pan 2 tajadas de pan 1 arepa de maíz	60 g 30 g c/u 60 g
	Energético	Mermelada individual de fruta para renal	15 g
	Agua	Industrializada	1 Botella de 300 c.c.
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería no industrializado.	50 g
ALMUERZO	Alimento proteico	Pollo o carne o pescado o cerdo	60 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca	100 g
	Verdura	Cruda o cocida para renal	50 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta en agua para renal	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta para renal	40 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
ONCES	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
COMIDA	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Alimento proteico	Pollo o carne o pescado o cerdo	60 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Verdura	Cruda o cocida para renal	50 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 cc
	Postre	Dulces de fruta para renal	40 g

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido Nueves, onces y refrigerio para diabético renal 50gr. se suministrará solo fruta para renal en porción de 60 g.
- Frutas restringidas: anón, guayaba, aguacate, tamarindo, banano, tomate de árbol, níspero, coco, borojó, chontaduro, zapote, guanábana, uvas y carambolo.
- Verduras restringidas: coliflor, brócoli, apio, remolacha, pimentón, habas y frijol verde.
- Frutas Astringentes para dietas renales: Pera, manzana, durazno, fresas.
- Al desayuno no está permitido el suministro de queso como alimento proteico.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Se permite el suministro de queso en las nueves u onces reforzadas (20 gramos de queso).
- Se debe ofrecer pescado tipo bagre o tilapia solo 2 veces a la semana.
- Se debe ofrecer carne de res solo 2 veces a la semana.
- Los platos principales deben acompañarse de cascos de limón, pero separados del plato principal.
- Esta dieta siempre debe llevar botella de agua potable de 300 ml al desayuno.
- Como máximo se acepta el contenido de sodio de 1.200mg y el contenido de potasio 1.800 mg.
- Todos los alimentos se suministrarán con el 40% de sal con respecto a la dieta normal, los líquidos y la sal fuera de lo establecido deben ser solicitados por Nutrición.
- No se permite el suministro de café instantáneo, panela, caldos naturales o concentrados, té, bocadillo, plátano, salsamentaría, condimentos industrializados.
- La dieta Renal Diabética debe observar las indicaciones de la dieta diabética (6 tiempos de comida incluyendo onces y refrigerio nocturno), sin dulce, las frutas y verduras indicadas para paciente renal y paciente diabético deben tenerse en cuenta. No debe suministrase pan integral solo pan blanco.
- No dar sopas, caldos, ni cremas; solo podrán ser autorizadas por Nutrición.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite

suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.

1.1.15 RENAL TRR

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Bebida con leche	Colada o café no instantáneo	200 c.c.
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
	Farináceo	1 pan 2 tostadas	60 g 30 g c/u
		1 arepa de maíz	60 g
	Energético	Mermelada de fruta para renal	15 g
	Agua	Industrializada	1 Botella de 300 c.c.
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería no industrializado.	50 g
ALMUERZO	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca	100 g
	Verdura	Cruda o cocida renal	50g
	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 c.c.
	Postre	Dulce de fruta para renal	40 g
ONCES	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
COMIDA	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Verdura	Cruda o cocida renal	50 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta para renal	40 g

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Aplican para esta dieta todas las aclaraciones de la Dieta Renal 60 gramos.
- Esta dieta siempre debe llevar botella de agua potable de 300 ml al desayuno.
- A solicitud de Nutrición se suministrarán los líquidos extras.

- Se debe ofrecer pescado tipo bagre o tilapia solo 2 veces a la semana.
- Se debe ofrecer carne de res solo 2 veces a la semana.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y verdura en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida). Se debe tener en cuenta que debe haber una proteína un farináceo y una verdura principal y solo se permite suministrar la segunda opción en caso de que el paciente no consuma la primera; esto será indicado por Nutrición Clínica.

1.1.16. OVO-LACTO-VEGETARIANA (VEG)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Bebida con leche	Bebida achocolatada o Café o té o chocolate o avena o colada de fécula de maíz o cacao en leche.	200 c.c.
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette o	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
		o sandwich de queso (2 tajadas-30 gr)	1 unidad
	Farináceo	2 panes 2 tajadas de pan	60 g 30 g c/u
		1 arepa de maíz	60 g
	Energético	Mermelada individual	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
NUEVES	Yogurt	Yogurt	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería vegetariano no industrializado.	50 g
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa o crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c.
	Proteína	Preparación con Fríjol, garbanzo, lenteja, arveja o Carve o sustituto de soya o	100 g
		Huevo revuelto o perico o omelette o	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
	Farináceo I	Arroz o quinua o pasta entera o integral o fideos de arroz.	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g

	Bebida	Jugo de fruta	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	40 g
ONCES	Fruta	Entera o picada	100 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa licuada o verdura	200 c.c.
	Proteína	Preparación con Fríjol, garbanzo, lenteja, arveja o Carve o sustituto de soya o	100 g
		Huevo revuelto o perico o omelette o	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
	Farináceo	Arroz o quinua o pasta entera o integral o Papa o yuca o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	40 g

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Debe utilizar leche de soya y sustitutos de proteína a base de Soya cuando se solicite.
- En las nueves debe ofrecerse siempre yogurt.
- En el farináceo principal se permiten preparaciones como: torta de quinua, risotto, lasaña de vegetales (que incluya la cantidad de proteína indicada).
- Las proteínas del desayuno, almuerzo y cena no se deben repetir.
- Se permiten preparaciones de proteína y verdura juntas garantizando el gramaje de los dos alimentos de acuerdo a lo indicado en la dieta.
- La preparación de verduras debe incluir ajonjolí, semillas de girasol, amaranto.
- Cuando el postre sea arequipe o bocadillo se debe entregar en empaque individualizado (porción 40 gramos)

1.1.17. COMIDA RÁPIDA PARA PACIENTES DE URGENCIAS

TIPO DE COMIDA RAPIDA		COMIDA RAPIDA	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno, almuerzo y cena	Alimento proteico	Sándwich de pollo o queso o,	Pollo: 60 gr Queso: 30 gr. Pan: 60 gr.
		Creps de carne o pollo	Proteína: 60 gr Tortilla: 30 gr
	Bebida	Café en leche o jugo,	200 c.c.

	Fruta	Porción de fruta	120 gr

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

- El suministro de todos los tiempos de comida para pacientes en el área de urgencias (desayuno, almuerzo y cena), estará constituida por sándwich de pollo o queso/ o creps de carne o pollo, café en leche o jugo y porción de fruta.
- Para las dietas que requieran restricciones se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones indicadas por Nutrición clínica:

    - Comida rápida renal: Sándwich de pollo / o creps de carne o pollo, aromática o jugo de fruta renal y porción de fruta renal*
      *Las frutas permitidas están especificadas en la dieta No. 14

    - Comida rápida todo cocido: Sándwich de pollo o queso asado/ o creps de carne o pollo, café en leche o jugo y porción de fruta*
      *Las frutas permitidas están especificadas en la dieta No. 13

    - Comida rápida astringente: Sándwich de pollo/ o creps de carne o pollo, aromática o jugo de fruta astringente y porción de fruta astringente*
      *Las frutas permitidas están especificadas en la dieta No. 1

    - Comida rápida hipoglúcida: Sándwich con pan integral de pollo o queso/ o creps de carne o pollo, aromática sin azúcar y porción de fruta (no banano)

- Serán solicitados por Nutrición clínica los pacientes que requieran otro tipo de alimentos
- Los pacientes pediátricos que se encuentren en el área de urgencias tendrán indicadas dietas según indicación de nutrición clínica, no comida rápida.

1.1.18. CHEQUEO MEDICO TIPO 1

COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
DESAYUNO	Consomé sin grasa	Consomé natural de carne o pollo SIN GRASA	200 c.c.
	Bebida caliente	Agua de panela	180 c.c.
	Bebida caliente	Aromática o té en agua	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	6 Botellas de 600ml
NUEVES	Bebida caliente	Agua de panela	200 c.c.
	Bebida caliente	Aromática o te en agua	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
ALMUERZO	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 c.c.

	Bebida caliente	Agua de panela	200 c.c.
	Bebida caliente	Aromática	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
ONCES	Bebida caliente	Agua de panela	200 c.c.
	Bebida caliente	Aromática o te en agua	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
COMIDA	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 c.c.
	Bebida caliente	Agua de panela	200 c.c.
	Bebida caliente	Aromática	200 c.c.
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella de 600ml

Especificaciones:

La alimentación ofrecida se brindará de acuerdo a programación por coordinación de chequeo médico y se seguirán las siguientes especificaciones de componentes: Jugo no ácido, no astringente en agua no guayaba, no pera, no manzana consomé de pollo sin grasa (sin trozos de pollo, ni cebolla o cilantro. Solo el consomé), aromática natural con edulcorante y limón, gelatina dietética color claro.

Cuando se solicite Menú para Chequeo Médico Especial tipo 2 se suministrará la siguiente minuta:

1.1.19 CHEQUEO MEDICO TIPO 2 (PATRON CHEQUEO)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
	Bebida con leche	Café negro o con leche o crema no láctea o Avena en leche o Chocolate o Te	200 c.c.
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico u omelette	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	90 g
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) o	200cc
		Sándwich de jamón y queso	1 unidad
	Farináceo	2 panes o 2 tostadas o	30 g c/u
		2 arepas de maíz	30 g c/u
		cereal en hojuelas y una tajada de pan	60 g
	Energético	Mermelada individual	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella (600 ml)

NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua o agua saborizada con fruta natural	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada	50 g
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	160 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o leguminosa o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta en agua o agua saborizada con fruta natural	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
ONCES	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	160 g
	Farináceo	Arroz o pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta en agua o agua saborizada con fruta natural	200 c.c.
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g

Puede requerirse Chequeo Médico de un (1) día, en este caso se especificará el tipo de minuta a suministrar.

OBSERVACIONES SUMINISTRO A CHEQUEO ESPECIAL:

a) **JUGOS:** Todos los jugos deben suministrarse de fruta NO ACIDA, NO ASTRINGENTES, SIN DULCE, con edulcorante adicional y mezclador.
b) **POSTRES:** Dulces de fruta con queso, no se acepta productos de panadería, no se acepta dulce de guayaba.
c) **SOPA CREMA:** Pollo, champiñones, verduras, decorar según preparación.
d) **FRUTERO ESPECIAL:** El frutero protocolo de la Dirección debe suministrarse con base de material de cesta para llevar, incluir 3 kilos de fruta de excelente calidad, cubrir con film plástico, frutas tipo A 70% y tipo B 30%.
FRUTA TIPO A: manzana (roja y verde), pera, durazno, pitaya, kiwi, higo, fresa, uva (no isabelina), durazno y ciruela tipo exportación.
FRUTA TIPO B: mandarina, naranja, banano, melón, papaya hawaiana, granadilla.
e) Todos los platos deben presentarse decorados como servicio especial, utilizar fresas, cerezas, palmitos, espárragos, kiwi, higos, pitahaya, mazorquitas, pepinillos, perejil, naranja, limón, hojas menta, verduras o frutas talladas en forma especial.

f) Tener en cuenta observaciones de Nutrición Clínica, respecto a la posible derivación de la dieta para pacientes que requieran cualquier tipo de restricción.
g) Las mesas auxiliares de las habitaciones de chequeo deben cubrirse con mantel y tapa en colores apropiados.
h) Las bandejas deben cubrirse con individual de tela, acompañar con servilleta de tela para el servicio de pacientes
i) No se permiten vajilla, cristalería ni cubiertos desechables. Los servicios se suministrarán teniendo en cuenta las especificaciones para servicios especiales del Pliego de Condiciones.
j) Durante la jornada del servicio de chequeo especial, debe ser atendido de manera permanente por mesero(a) (Chequeo Médico), quien emplee indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, la cual debe ser uniforme especial, cómodo, ligeramente amplio no ajustado al cuerpo para el manipulador, camisa para dama y caballero color claro manga larga, guantes de tela blancos uso de corbatín, chaleco negro, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable y que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.
k) Cuando el postre sea arequipe o bocadillo se debe entregar en empaque individualizado (porción 40 gramos)

1.2. CONDICIONES ADICIONALES PARA TENER EN CUENTA PARA LAS DIETAS ESTABLECIDAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

1.2.1. Adicionales Especiales Para Pacientes

ÍTEMS	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
1	Aceite de oliva	Botella 250 ml
2	Acompañante de panadería y/o pastelería	50 g
3	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa	600 ml
4	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa	300 ml
5	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa	600 ml
6	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa	Unidad 5 galones
7	Agua industrializada vaso	300 c.c.
8	Arepa blanca de maíz	60 g
9	Aromática, agua de panela, té en agua	200 c.c.
10	Aromática jarra x 5 porciones	1000 c.c.
11	Arroz con pollo	400 g
12	Atún enlatado	175 - 185 gr
13	Avena envase industrial	200 c.c.
14	Avena, colada o candil en leche	200 c.c.
15	Azúcar en sobre	5 gramos
16	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja	10 g
17	Bebida láctea con cereal	170 c.c.
18	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta	200 c.c.
19	Bebida gaseosa a base de malta	Botella de 330 ml

ÍTEMS	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
20	Buñuelo	70 g
21	Café molido	500 gramos
22	Café, chocolate o té en leche	200 c.c.
23	Caldo con carne o pollo licuado	200 c.c.
24	Caldo de papa con carne o pollo o pescado	200 c.c.
25	Carne magra de res, pollo, pescado o cerdo	125 gramos
26	Cereal (suplemento de fibra tipo tipo salvado de trigo , granola, hojuelas de avena, u otras)	30 gramos
27	Changua con huevo	200 c.c.
28	Chocolate Dietético	200 c.c.
29	Colada en agua	180 c.c.
30	Comida rápida (sandwich o creps, café en leche y fruta)	Pollo: 60 gr Queso: 30 gr. Pan: 60 gr. Proteína: 60 gr Tortilla: 30 gr Bebida: 200 c.c. Fruta: 120 gr
31	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doy pack	110 gramos
32	Compota de fruta natural	120 gramos
33	Consomé natural de pollo o carne magra	200 c.c.
34	Crema no láctea para el café	1 sobre 4 g
35	Edulcorante	1 sobre 0.7-1 g
36	Ensalada frutas con queso con crema	250 gramos
37	Ensalada frutas con queso sin crema	250 gramos
38	Ensalada frutas sin queso sin crema	250 gramos
39	Farináceo I (Arroz)	Porción 90 g
40	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano)	90 g
41	Fruta tipo A	120 gr.
42	Fruta tipo B	120 gr.
43	Frutero protocolo Dirección	3 kilos
44	Galletas paquete de dulce o sal	325 gramos
45	Gaseosa unipersonal	1 botella de 600 ml
46	Gaseosa	Litro 2.5
47	Gelatina dietética o normal	80 gramos
48	Hamburguesa o Wrap con 90 gramos proteína	Unidad
49	Hamburguesa con 125 gramos proteína	Unidad
50	Helado de crema industrializado (porción)	100 gramos
51	Helado en agua tipo paleta industrializada (unidad)	65 g
52	Huevo crudo	Tipo AA
53	Huevo en cualquier preparación	Tipo AA
54	Huevo perico con cebolla y tomate	120 gramos
55	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada	200 c.c.

ÍTEMS	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
56	Jugo envase de tetra pack con mínimo 8% de fruta	200 c.c.
57	Jugo envase de tetra pack tipo néctar	200 c.c.
58	Jugo de soya con sabor a fruta de diferentes sabores envase industrializado	200 c.c.
59	Jugo fresco de naranja natural	200 c.c.
60	Jugo fresco natural en agua	200 c.c.
61	Jugo fresco natural en agua jarra x 5 vasos	1000 c.c.
62	Jugo fresco natural en leche (sorbete)	200 c.c.
63	Leche deslactosada o de soya	200 c.c.
64	Leche fría o caliente	200 c.c.
65	Limón (Unidad)	40G
66	Limonada natural	200 c.c.
67	Malteada	200 c.c.
68	Mantequilla empaque individual industrial	Unidad x 10 gr
69	Mermelada empaque individual industrial	Unidad x 15 gr
70	Pan unidad	60 gramos
71	Panela (unidad)	125 g
72	Papa frita	Paquete 30 g
73	Papa frita o a la francesa	120 gramos
74	Perro caliente unidad	250 g
75	Pescado sin piel	125 gramos
76	Pollo sin piel (peso neto)	125 gramos
77	Ponqué industrializado por unidad de varios sabores	60 g
78	Postre (Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o Fruta entera o esponjado o flan o pudin)	40 gramos
79	Queso pasteurizado	60 gramos
80	Robalo en cualquier preparación	125 g
81	Sal en sobre	1 g
82	Salchipapa	250 g
83	Salpicón	200 c.c.
84	Sándwich de pollo desmechado o queso y queso con lechuga y tomate	Queso: 30 gr. Pan: 60 gr. Pollo: 60 gr
85	Sopa licuada de verduras	200 c.c.
86	Sopa licuada de verduras con carne o pollo	200 c.c.
87	Sopa o crema del día	200 c.c.
88	Espaguetis con pollo o carne	300 g
89	Tamal 1 unidad	350 g
90	Tinto	120 c.c.
91	Vaso desechable con tapa paquete	4 onzas
92	Vaso desechable con tapa paquete	7 onzas
93	Vaso desechable con tapa paquete	9 onzas
94	Verdura cocida o cruda	90 gramos
95	Yogurt o kumis en vaso industrializado	200 c.c.

ÍTEMS	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
96	Maní – paquete individual	30 g
97	Cacao en polvo	10 gramos
98	Linaza molida	10 gramos
99	Crema de leche	40 gramos
100	Torta personal para cumpleaños	100 gramos
101	Frappé	200 c.c.
102	Paquete para donadores de sangre compuestos de: dos cajas de jugo de 200 cc, un tarro de leche de vaca concentrada - parcialmente deshidratada- y azucarada de 100 gramos, una chocolatina x 30 gramos, un tarro de salchichas x 150 gramos, un paquete de galletas x 117 gramos, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 gramos. Deben entregarse en bolsa plástica resistente. *(El consumo promedio de 300 paquetes mensuales)*.	1 paquete

Nota: El frutero protocolo de la Dirección debe suministrarse con base de material de cesta para llevar, incluir 3 kilos de fruta de excelente calidad, cubrir con film plástico, frutas tipo A 70% y tipo B 30%.
FRUTA TIPO A: manzana (roja y verde), pera, durazno, pitaya, kiwi, higo, fresa, uva (no isabelina), durazno y ciruela tipo exportación.
FRUTA TIPO B: mandarina, naranja, banano, melón, papaya hawaiana, granadilla.

Nota 1: La loza desechable debe estar constituida de material biodegradable de material aislante y resistente al calor, resistencia al agua y a los líquidos, calibre entre 350 y 400 micrones, adecuado para uso hospitalario, con tapa y cubierta con film plástico, con cubiertos completos en bolsa plástica no reutilizable cumpliendo con la resolución 4143 de 2012 y garantizar la integridad y conservación de los alimentos hasta que sean consumidos por el paciente. No se permite el uso de icopor (poliestireno expandible).

Nota 2.: La entidad NO ACEPTA ninguna clase de alimentos que fueron cocidos del día anterior. Para esto el personal de hotelería – alimentación realizará la verificación diaria y estará obligado a reportar cualquier irregularidad mediante formato de novedades.

1.2.2. OBSERVACIONES PACIENTES HOSPITALIZADOS

- **ALTA EN FIBRA:** Sea dieta normal u otro tipo de dieta se aplican las siguientes especificaciones:

  - No incluir ningún tipo de alimento astringente como, por ejemplo: jugo de guayaba, sopa de plátano, etc.
  - Al desayuno suministrar pan integral en reemplazo del pan blanco (esta especificación no aplica en dieta Semiblanda)
  - A las nueves y onces enviar solo: Fruta alta en fibra: mango, granadilla, papaya, piña, ciruelas, mandarina, pitaya, naranja, kiwi.
  - En las nueves u onces de las dietas que tengan jugo y acompañante solo suministrar fruta alta en fibra.

- **"APLV"** (Indicada para pacientes que requieran exclusión por alergia a la proteína de leche de vaca): No leche, no derivados lácteos, no productos de

panadería (galletas, tortas, pan, hojaldres), no avena, no salsas a base de leche (no salsas blancas), no pasta.

- **CENA LIGERA**: Sándwich o creps, bebida caliente y fruta

- **NO AZUCAR**: Se restringe azúcar blanca, azúcar morena, miel, panela, mermelada, postres y alimentos que los contengan, alcoholes (maltitol, sorbitol, etc). Se pueden utilizar edulcorantes no calóricos como sucralosa, stevia para las bebidas y preparaciones.
  - Se reemplazan los postres por fruta o preparados con edulcorante.

- **NO ÁCIDOS O IRRITANTES**: excluye de la dieta cualquier preparación con lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, tamarindo, naranja, mandarina, limón, uchuvas, uva, borojó, kiwi, toronja, manzana de agua y pimentón.

- **NO LACTEOS**: Está restringida la leche y derivados lácteos como queso, yogurt, kumis y preparaciones que la contengan. Cuando se registre esta solicitud se debe suministrar una bebida en agua en reemplazo de la bebida en leche según el tipo de dieta a la cual corresponda.

- **NO PRODUCTORES DE GAS (NPG)**: Se restringen las leguminosas, brócoli, rábano, repollo, col de bruselas, coliflor, pimentón, maíz, pepino cohombro, cebolla cabezona, queso campesino, cuajada y todas las leches excepto la deslactosada.

- **NO BEBIDAS OSCURAS**: Se restringen el té, café, chocolate y las preparaciones que los contengan, bien sean en bebida o postre.

- **NO SEMILLAS:** Se restringe granadilla, pitaya, kiwi, higos.

- **RESTRICCION DE PURINAS (BAJA EN PURINAS)**: No está permitido el suministro de sopas o caldos con extractos de proteína animal. Se permite el suministro de carne roja máximo 2 veces a la semana. Se restringen las leguminosas.

- **NO CARNES ROJAS (NCR):** No se envía carne de res, ternera, vísceras.

- **RESTRICCION DE GLUTEN (NO GLUTEN):** Indicada para pacientes que presenten enfermedad desmielinizante, enfermedad celiaca y por habito alimentario:

  - Se restringen las harinas de trigo, centeno, cebada y avena por lo tanto productos de pastelería (pasteles, tortas, tostadas, calados, ponqués, bizcochos, panes, pastas), bebidas (leches malteadas, leche achocolatada y chocolate, infusiones, cerveza, malta, agua de cebada) elaborados con estos cereales. Productos manufacturados (sopas industrializadas, condimentos, salsas para carne, flanes, natillas, pates, caramelos, helados, embutidos); que dentro de sus ingredientes contenga harinas o cereales previamente nombrados, o la palabra gluten.

- **NO LIBERADORES DE HISTAMINA (NLH)**

Indicada para pacientes con asma. Se restringen mariscos, fresas, frutos secos, piña, kiwi, café y chocolate.

- **PROTOCOLO PET-SCAN**

  Indicada para pacientes que se encuentran en preparación para el examen PET-SCAN:
  - **Se restringen** los siguientes alimentos: maíz, zanahoria, tomate, arveja, remolacha, habichuela, granos o leguminosas, arroz, pan, galletas, pastas, arepa, plátano, yuca, papa, bocadillo, caramelos, mermeladas, salsas, frutas, aromática, té de frutas
  - **Si son permitidos**: proteína animal, huevos, queso, atún, espárragos, brócoli, coliflor, pepino, apio, rábanos, champiñones. Líquidos permitidos: Limonada o té sin azúcar.

- **RESTRICCION DE LIQUIDOS**:

Tiempo de Comida	Líquidos	600 cc	800 cc	1000 cc
Desayuno	Bebida con leche	Si	Si	Si
	Jugo	No, fruta	No, fruta	No, fruta
	Caldo	No	No	No
Nueves y onces	Fruta	Si	Si	Si
Almuerzo	Sopa	Si	Si	Si
	Jugo	No, fruta	Si	Si
Cena	Sopa	Si	Si	Si
	Jugo	No, fruta	No, fruta	Si

1.2.3. INSUMOS ESPECIALES PARA EXAMENES DE PACIENTES HOSPITALIZADOS:

Estos insumos serán entregados a solicitud de Nutrición clínica

- **PERFUSIÓN MIOCÁRDICA**
  2 buñuelos, 2 botellas de agua, 1 yogurt 1 tinto

- **CINEDEGLUCIÓN**
  2 botellas de agua, 2 cucharas, 2 compotas, 2 paquetes de galletas, 2 vasos desechables, 2 jugos de caja

- **VIAS DIGESTIVAS**
  1 botella de agua, 2 pitillos, 2 vasos

- **GAMAGRAFÍA**
  2 huevos crudos, 2 tajadas de pan, 1 sobre de sal, 1 mantequilla, 1 mermelada, 1 botella de agua

- **ELECTROFISIOLOGÍA/ HEMODINAMIA**
  Jugo natural + sandwich de queso + porciones de fruta + botella de agua

- **INSUMOS ESPECIALES PARA SALAS DE CIRUGÍA**
  Estos insumos serán solicitados por jefe de enfermería
  - 1 termo caldo, 1 termo aromática, 8 botellas de agua, 8 gelatinas, 30 jugos. caja, 30 galletas, 40 vasos, 8 cucharas, 25 sobres sal, 25 sobres azúcar

1.2.4. CONSIDERACIONES GENERALES PARA LAS DIETAS DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

1. Los embutidos no hacen parte de una dieta saludable y no deben formar parte de ninguna dieta hospitalaria. No se aceptará ninguna preparación que contenga jamón, mortadela, chorizo, salami, salchicha, salchichón, tocineta, etc.
2. Se prohíbe el uso de sopas instantáneas o industrializadas y cualquier otro sazonador que contenga glutamato monosódico en todas las dietas del hospital
3. Las preparaciones de proteínas (como carne de res, pollo o cerdo) sólo se aceptan picadas en la dieta "blanda" y molida o mechada en la dieta "blanda suave".
   En las preparaciones de consistencia "normal" deben ofrecer cortes de carne de res, pollo o cerdo entera (filete o bistec). Sólo se aceptará proteína picada en la dieta de consistencia normal si se trata de fricasé de pollo, goulash de carne de res y cerdo al wok.
4. No se aceptan preparaciones de proteína que contengan en su preparación alguna clase de farináceo como papa, plátano, yuca, etc. La porción de proteína debe ser la que está indicada en cada dieta hospitalaria y corresponde al peso de este alimento sin incluir otros grupos de alimentos como verduras o tubérculos ya que su aporte nutricional es distinto.
5. Cuando se trate de los caldos de pollo o carne para las dietas de consistencia normal, blanda y blanda suave se acepta que la proteína esté mechada.
6. Todas las dietas del hospital incluirán siempre el suministro de onces. Esto no aplica para los pacientes que estén en urgencias.
7. Para espesar los líquidos y las preparaciones que lo requieran, deberá utilizarse únicamente un módulo de almidón de maíz modificado en polvo de uso médico especial para personas con disfagia que cuente con registro INVIMA
8. El contratista deberá adoptar las medidas pertinentes, para garantizar que la temperatura de los alimentos que la requieran, sea igual o superior a 75ºC al momento de servir al paciente en piso.
9. Para cada tiempo de comida, cada dieta debe rotularse con un sticker impreso, indicando fecha, tiempo de comida, número de cama, nombre y número del documento de identidad del paciente, el tipo de dieta suministrada y las especificaciones de la dieta de cada paciente en particular solicitada por Nutrición.
10. En la institución está establecido un protocolo de preguntas, "que desea" (PQD) cuyo objetivo es brindar una atención de calidad al paciente preguntando con una encuesta en la que se presenten 2 opciones de cada componente que desea pedir en su alimentación (PQD), mediante el empleo de medio electrónico (Tabletas u otro tipo de dispositivo electrónico suministrados por el contratista), en la cual se indaga al paciente opciones para cada tiempo de comida de acuerdo al ciclo de menús, según lo indicado en cada tipo de dieta, en preparaciones de sopa, proteína, farináceo, bebidas y otros. La población objeto para realizar la encuesta PQD son pacientes hospitalizados, se excluyen pacientes con dieta Complementaria I y II, Liquida clara, Liquida completa, Semiblanda y Lacto-ovovegetariana, pacientes en urgencias a excepción de indicación de nutrición clínica, pacientes con alteración del estado

mental y sin acompañante que pueda tomar decisiones en el momento de realizar la encuesta. Esta actividad la realizan meseros capacitados y experiencia certificada.

1.3. DIETAS RESIDENTES E INTERNOS

1.3.1. MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Jugo en agua o Fruta	Frutas variadas Entera o en porción	200 c.c. 120 g
	Bebida con leche	Colada de fécula de maíz o avena o café o té o chocolate o bebida achocolatada.	200 c.c.
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro en preparación asado	60 g
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) o	200cc
		o tamal o	1 unidad
		sándwich de jamón y queso (30 gramos) o	1 unidad
	Farináceo	1 pan 2 tostadas o	60g 30 g c/u
		1 arepa de maíz	60 g
	Energético	Mantequilla individual	10 g
	Energético	Mermelada individual	15 g
ALMUERZO	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o leguminosa o plátano	120 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo o gaseosa o agua industrializada o agua saborizada con fruta natural sin azúcar	240 c.c. 1 vaso de 7 onzas
	Postre o fruta	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o Fruta entera o esponjado o flan o pudín	40 g
CENA	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado o cerdo	125 g

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Farináceo I	Arroz o pasta o	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o leguminosa o plátano	120 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 c.c.
	Postre o fruta	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o Fruta entera o esponjado o flan o pudin	40 g
REFRIGERIO	Bebida fría o caliente	En agua o con leche	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería no industrializado.	60 g

- Todas las unidades de medida mínima exigida corresponden al peso del alimento en cocido.
- Para los Residentes e Internos se debe brindar tres opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo opción comidas rápidas. Ofrecer en cada tiempo de comida bebidas carbonatadas (gaseosas y agua con gas), jugo con y sin dulce, leche y agua. (Los equipos empleados para este fin serán asumido por el contratista).
- Las preparaciones dispuestas en la minuta deben ser suficientes para cubrir la demanda de TODOS los médicos residentes e internos reportados por el área de docencia.
- El contratista deberá garantizar un comedor con un espacio adecuado y cómodo para el servicio de los médicos residentes e internos; así mismo, contar con un personal diligente y capacitado para cumplir adecuadamente con la operación.

1.3.2. OVO-LACTO-VEGETARIANA PARA MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS (VEG).

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Bebida con leche	Bebida achocolatada o Café o té o chocolate o avena o colada de fécula de maíz o cacao en leche.	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette o	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro o tofu.	60 g
		o sandwich de queso o tofu (2 tajadas-30 gr)	1 unidad
	Farináceo	2 panes 2 tajadas de pan	60 g 30 g c/u
		1 arepa de maíz	60 g

	Energético	Mermelada individual	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
ALMUERZO	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa o crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Proteína	Preparación con Fríjol, garbanzo, hamburguesa de soya, frijol de soya lenteja, arveja o Carve o tofu u omelette (con huevo Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)).	100 g
	Farináceo I	Arroz o quinua o pasta de trigo entero o integral o fideos de arroz o pasta de trigo y verduras.	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o plátano o tapas de papa y verdura	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	40 g
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa licuada o verdura	200 cc
	Proteína	Preparación con Fríjol, garbanzo, hamburguesa de soya, fríjol de soya, lenteja, arveja o Carve o tofu u omelette (con huevo Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)).	100 g
	Farináceo	Arroz o quinua o pasta entera o integral o Papa o yuca o plátano o pasta de trigo y verduras.	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	40 g
REFRIGERIO NOCTURNO	Bebida fría o caliente	En agua o con leche	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería vegetariano no industrializado.	60 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- En el farináceo principal se permiten preparaciones como: torta de quinua, risotto, lasaña de vegetales (que incluya la cantidad de proteína indicada).
- Las proteínas del desayuno, almuerzo y cena no se deben repetir.
- Se permiten preparaciones de proteína y verdura juntas garantizando el gramaje de los dos alimentos de acuerdo a lo indicado en la dieta.
- La preparación de verduras debe incluir queso una vez al día. Este queso no reemplaza la proteína principal del tiempo de comida.

- La preparación de verduras crudas y/o cocidas debe incluir ajonjolí, semillas de girasol, amaranto.
- En caso de solicitud de dietas veganas se debe suministrar cualquier preparación que no contenga lácteos o huevo.

1.4. PROCEDIMIENTO PARA LOS BIENES Y SERVICIOS NO PREVISTOS

En caso de que se requiera realizar una actualización, modificación, y/o ajuste a las dietas aquí propuestas y se solicite cotizaciones, estas deberán estar acorde a los precios de mercado. Esta información será validada previamente por la entidad para proceder con la autorización respectiva.

Para determinar el valor unitario del bien o producto no previsto, el supervisor del contrato solicitará tres (3) cotizaciones en el mercado; de las cuales se determinará la de menor valor para que la Entidad realice el proceso correspondiente para cancelar al contratista por el bien o servicio no previsto en el contrato.

No obstante, lo anterior, para el suministro de bienes o productos no previstos dentro del proceso de selección, el contratista requerirá autorización expresa y escrita del supervisor delegado, para hacer el ajuste pertinente previo a un análisis económico y jurídico y el posterior ajuste contractual autorizado por el ordenador del gasto.

1.5. CICLO DE MENÚS

1.5.1 Ciclo De Menús Dietas Para Pacientes

a) Una vez adjudicado el proceso el Contratista tendrá la obligación de presentar el glosario de preparaciones y el Ciclo de Menús de las dietas para pacientes, este será para 30 días con las 2 opciones de menú, de acuerdo con lo solicitado en la Dieta patrón - No. 12 Normal (N).
b) El ciclo de minutas y el glosario de preparaciones serán revisados y ajustados una vez adjudicado el proceso.
c) El contratista deberá garantizar que, en caso de requerirse el ajuste a la dieta, presentará una opción que no varíe el valor ofrecido, el Hospital no asumirá ningún costo adicional diferente al valor económico ofertado en la propuesta económica.
d) El contratista en caso de ser seleccionado debe entregar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al inicio de ejecución del contrato el ciclo de menús de dieta normal para pacientes para 30 días en un archivo de Excel separado por hojas de cálculo por tipo de dieta, numerados con el día respectivo y el cual debe contener y especificar por tiempo de comida las preparaciones ofrecidas.

NOTA: Se debe entender que el ciclo de minutas debe ser elaborado y firmado por un profesional Nutricionista y Dietista con matrícula profesional vigente. (Se debe anexar fotocopia de la cedula de ciudadanía y fotocopia de la matricula profesional vigente de quien lo firma).

1.5.2 Otras Especificaciones

A continuación, se indican otras especificaciones:

1.5.2.1. Solicitudes Especiales Pacientes De Chequeo Médico

El contratista deberá suministrar la alimentación de los pacientes de Chequeo Ejecutivo y Servicio Especial en el Piso 12 Sur, teniendo en cuenta las especificaciones de la Minuta patrón para el efecto incluida en éste Pliego, dispondrá para la atención del servicio un mesero con uniforme especial de manera permanente durante la jornada de las tres comidas y utilizará para las mesitas auxiliares mantel, tapa - mantel, servilletas de tela en colores apropiados, cubiertos, cristalería y vajilla de superior calidad a la utilizada para los demás pacientes y los comedores en el suministro normal de alimentación. En promedio se atienden de a 6 a 8 pacientes por semana en éste servicio.

1.5.2.2. Suministro De Alimentación A Residentes E Internos

a) El contratista suministrará alimentación a Residentes e Internos cumpliendo la Minuta patrón establecida en la minuta No. 20. Las tres opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo opción comidas rápidas, ofreciendo en cada tiempo de comida bebidas carbonatadas (gaseosas y agua con gas), jugo con y sin dulce, leche y agua, (Los equipos empleados para este fin serán asumidos por el contratista).
b) La verdura se debe ofrecer en barra de ensaladas con mínimo TRES (3) componentes. Los servicios suministrados a residentes e Internos son parte del Objeto del Contrato, por lo tanto, afectan el presupuesto del mismo, pacientes por cuanto este servicio se prestará en el comedor directamente, su costo será el mismo valor que se estime para la alimentación a suministrar en el comedor Esmeralda incluyendo el IVA correspondiente.
c) El Hospital Militar dispone para (residentes e internos) y como opción a los colaboradores el Comedor para la prestación de los servicios de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio nocturno, para lo cual el contratista dispondrá de la tecnología adecuada para el control al paso de la toma de alimentos de los médicos residentes e internos.
d) El contratista se compromete a mantener personal administrativo responsable para cada servicio, con idoneidad debidamente certificada. El contratista se compromete a suministrar este servicio de acuerdo a las especificaciones mínimas exigidas en los menús ofertados y aceptados. La alimentación de los Residentes e Internos se suministra con cargo al presupuesto del contrato como clientela en el Comedor A.
e) El contratista debe presentar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del contrato, el ciclo de menús de 30 días según la minuta patrón para residentes e internos, con opciones de menús diarios para cada tiempo de comida el cual será revisado y aprobado por el servicio de Nutrición una vez adjudicado el proceso.

2 ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

2.1. Personal Mínimo Requerido.

Se requiere que el contratista garantice un sistema de turnos para su personal con el fin de cumplir con los horarios y tiempos establecidos por la institución para el suministro de la alimentación de pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos en cada uno de los servicios.

Para cumplir a cabalidad con este requerimiento se detalla a continuación el personal mínimo requerido para el desarrollo de la operación:

Nota: En el caso en que la cantidad de pacientes se vea aumentada, el contratista deberá realizar el ajuste de personal garantizando que se sigan cumpliendo las condiciones de la entrega de alimentos pactadas sin perjuicio a cobros adicionales al hospital.

2.1.1 Planta Para Servicios De Pacientes.

CARGO	CANTIDAD	PERFIL ACADÉMICO	EXPERIENCIA
Administrador del contrato en el Hospital Militar Central	1	Nutricionista dietista y/o Administrador de empresas y/o ingeniero de alimentos y/o economía y/o ingeniero industrial	MÍNIMO TRES (03) años, en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III ó IV nivel.
Jefe de Producción	1	Ingeniero de alimentos y/o ingeniero industrial, Gastrónomo	MÍNIMO DOS (02) años, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III ó IV nivel.
Coordinador de Nutrición servicio de alimentos	1	Profesional en nutrición y dietética.	MÍNIMO DOS (02) años, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III ó IV nivel.
Nutricionistas Servicio de alimentación	5	Profesional en nutrición y dietética.	MÍNIMO UN (01) año, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III ó IV nivel o Casinos..
Almacenista	1	Tecnólogo Logística de Almacenaje e Inventarios, gestión administrativa y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar (Transporte y Logística, organización y optimización de almacenes).
Auxiliar del Almacén	1	Técnico / Tecnólogo Logística de Almacenaje e Inventarios, gestión administrativa y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar.
Chef	2	Técnico / Tecnólogo en cocinas.	MÍNIMO TRES (03) años, en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III y/o IV nivel o dirección de manejo de cocina
Cocineros	6	Técnico en cocinas o "capacitación certificada" en preparación de alimentos	Mínimo un (1) año en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.
Auxiliar de producción	8	Capacitación como auxiliar en la preparación de alimentos	Mínimo 6 MESES en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.

Panadero	1	Técnico / Tecnólogo en panadería, pastelería y repostería y/o afines	Mínimo UN AÑO (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar
Panadero Auxiliar	1	Capacitación en panadería, pastelería y repostería y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar
Auxiliar de Dietas para área clínica	38	Capacitación en manipulación de alimentos y servicio al cliente.	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar
Mesero	2	Certificado de Capacitación en mesa y bar	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar
Auxiliar de lavado (Stewart)	3	Capacitación como auxiliar en aseo y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar
Auxiliar de Aseo	5	Capacitación como auxiliar en aseo y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar
TOTAL PERSONAL	**76**		

Para la acreditación de la formación y la experiencia del personal mínimo exigido se deberá dar estricto cumplimiento a los siguientes lineamientos.

1. Para la acreditación de la formación y la experiencia del personal mínimo exigido, dentro de los dos (2) días siguientes a la adjudicación del proceso, el adjudicatario deberá anexar hoja de vida del personal propuesto con todos los soportes correspondientes que acrediten los estudios solicitados emitidos por entidades de educación debidamente acreditadas y certificadas, matricula profesional o documento equivalente, certificado de antecedentes según la profesión y certificaciones de experiencia. No se aceptarán estudios ni experiencia en curso, si no totalmente finalizados y certificados.

2. Para efecto de contabilizar los años de experiencia que se verificará, no serán válidos traslapos de tiempo de forma que solo se contarán una vez.

3. La persona incluida para el ejercicio profesional de alguna actividad específica dentro del equipo de trabajo, no podrá ser la misma persona que se relacione para otra actividad dentro de los servicios ofertados.

4. Un mismo profesional o tecnólogo o técnico o bachiller no podrá realizar dos (2) roles dentro de los servicios ofertados. En caso de que esto ocurra el supervisor del contrato realizara el respectivo requerimiento para que el contratista asigne el personal.

5. De conformidad con el Artículo 229 del Decreto 019 de 2012, para el ejercicio de las diferentes profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior. Se exceptúa la experiencia acreditada por los ingenieros, la cual debe contarse a partir de la expedición de la Matricula

Profesional, de conformidad con la Ley 842 de 2003, y la Sentencia C 296 de 19 de abril de 2012 de la Corte Constitucional, por medio de la cual declaró exequible el Artículo 12 de la mencionada ley.

6. Para la verificación de todos los perfiles del equipo mínimo de trabajo, una vez adjudicado el proceso se deberá entregar al supervisor del contrato las fotocopias legibles de toda la documentación que acredite los requisitos de formación académica y experiencia de cada uno de los integrantes del equipo mínimo de trabajo, así:

Los documentos para la acreditación de la formación académica según lo requerido por el rol a desempeñar en el proyecto serán los siguientes:

1. Nombre del servicio ofertado (Ej. NUTRICIONISTA) En esta carpeta se deben incluir las carpetas correspondientes al Número de personas que prestan el servicio en HOMIL, y los demás que lo prestarán; así: Primer Apellido_ Primer Nombre _Número documento de identificación.
2. Hoja de vida
3. Copia del acta de grado y diploma de grado de bachiller, técnico o profesional (según el perfil o servicio prestado) y/o certificación de terminación de materias según el rol para el cual aplique cada uno de los integrantes, expedido por una entidad educativa acreditada por el Ministerio de Educación Nacional o la respectiva convalidación si se trata de títulos obtenidos en el extranjero.
4. Copia de la Tarjeta profesional (cuando aplique) o matricula profesional vigente de acuerdo con la profesión requerida en el perfil o Registro (según sea el caso), RETHUS (cuando aplique)
5. Copia de las certificaciones vigentes según lo exigido para cada rol.
6. Copia certificados y exámenes relacionados con la prestación del servicio (Alimentación, etc).
7. Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios expedido por el Consejo u Órgano Profesional correspondiente.
8. Copia de la cédula de ciudadanía.
9. Copia de la libreta militar (varones menores de 50 años) o Certificado de definición de situación militar.
10. Certificado de antecedentes fiscales, antecedentes disciplinarios, antecedentes judiciales, antecedentes por delitos sexuales, REDAM
11. Cursos o certificación de formación específica
12. Se debe presentar cada documento en un archivo PDF independiente con el nombre correspondiente del cargo.
13. Certificados laborales o contractuales expedidos por la empresa o entidad contratante (pública o privada), o actas de liquidación que acrediten la experiencia, los cuales deben contener mínimo la siguiente información: Nombre del contratante o empleador. Nombre del contratista o empleado Objeto y/o descripción del contrato o del cargo ocupado, y/o funciones, actividades u obligaciones Fecha de inicio del contrato o del ejercicio del cargo. Fecha de terminación del contrato o del ejercicio del cargo. Nombre, cargo y firma de quien expide la certificación

Para la verificación de los estudios exigidos se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos de ser aplicables:

1. En caso de que el título haya sido obtenido en el exterior este deberá presentar la convalidación del título ante el Ministerio de Educación (Ley 30 de 1992 y Resolución 5547 de 2005).
2. No aplican equivalencias de estudios para cumplir con la experiencia exigida.
3. La experiencia profesional de los miembros del equipo se contabilizará a partir de la expedición de la matrícula o tarjeta profesional como ingenieros (en caso que aplique).
4. Las certificaciones expedidas por el proponente, miembro del consorcio o unión temporal como contratante, bajo todos los efectos se entienden emitidas bajo la gravedad del juramento.
5. No se tendrán en cuenta certificaciones expedidas por el profesional para sí mismo, tampoco cuentas de cobro, facturas, informes, copias de contratos, entre otras.
6. Cada miembro del equipo de trabajo deberá proponerse para ejercer un único rol.
7. En caso de presentarse algún cambio de un miembro del equipo se deberá informar con antelación y por medio escrito al supervisor del contrato, este deberá ser reemplazado en un lapso no mayor a una semana por otro miembro con el mismo o mayores estudios y experiencia del que se reemplaza, los documentos soporte correspondientes deberán ser validados por el supervisor del contrato para su aprobación.
8. Se aceptarán como equivalente a la certificación de experiencia las actas de liquidación del contrato que contengan la información mínima estipulada para las certificaciones de experiencia.

Para la verificación de la experiencia mínima de cada uno de los participantes, el contratista deberá anexar las certificaciones que incluyan como mínimo lo siguiente:

Adicionalmente, para cada uno de los perfiles del equipo de trabajo deberá presentar las certificaciones con la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre o razón social y NIT del contratista.
- Fecha del contrato, de iniciación y finalización.
- Objeto del contrato
- Concepto o calificación sobre el servicio recibido en términos de cumplimiento.
- Nombre y firma de la persona que la expide, indicando el cargo que ocupa en la entidad.

Todos los documentos que sean allegados para acreditar la experiencia solicitada deberán encontrarse debidamente suscritos por las personas competentes. Teniendo en cuenta lo anterior, cuando se aporten certificaciones, las mismas deberán estar suscritas así:

- Para contratos públicos, por el ordenador del gasto de la entidad contratante o el funcionario competente. No se aceptan certificaciones suscritas por el interventor y/o por el supervisor, en razón a que ningún procedimiento en el sector público, provee tal situación como legítima y permitida, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y la Ley 489 de 1998.

    - Para contratos privados suscritos con personas jurídicas, por el representante legal de la empresa contratante, o la persona delegada para suscribirlo.

- Para contratos privados suscritos con personas naturales, por la misma persona natural con quien se suscribió el contrato.

Documentos no válidos para acreditar experiencia: El HOSMIL no aceptará como documento válido para la acreditación de la experiencia los siguientes:

- Subcontratos.
- Certificaciones expedidas por la interventoría o supervisión del contrato, de acuerdo con lo previamente expuesto.
- Auto certificaciones
- Certificaciones o documentos expedidos con el ánimo de acreditar las obligaciones de un tercero o para un tercero.
- Presupuestos
- Informes de interventoría o supervisión
- Cotizaciones

Nota: El HOSMIL se reserva el derecho de solicitar directamente la certificación que acredite la información solicitada. En caso de encontrarse alguna inconsistencia en el contenido de la información certificada, el proponente deberá allegar los documentos respectivos que subsanen la inconsistencia

CONSIDERACIONES PARA EL ANÁLISIS DE LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL ANTERIORMENTE REFERIDO:

Experiencia: En términos generales, se entiende por experiencia los conocimientos, las habilidades y las destrezas adquiridas o desarrolladas mediante el ejercicio de una profesión, arte u oficio

Experiencia Profesional: (Artículo 2.2.2.3.7 del Decreto 1083 de 2015). Es la adquirida a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de la respectiva formación profesional, en el ejercicio de las actividades propias de la profesión o disciplina académica exigida para el desempeño del empleo. Adicionalmente, para el reconocimiento de la experiencia profesional, se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 1 del Decreto 952 de 2021

En el caso de las disciplinas académicas o profesiones relacionadas con el Sistema de Seguridad Social en Salud, la experiencia profesional se computará a partir de la inscripción o registro profesional.

Para el caso de las profesiones relacionadas con la ingeniería o de alguna de sus profesiones afines o auxiliares, la Entidad para el computo de la experiencia profesional, se remitirá a lo establecido en la Ley 842 de 2003, artículo 12. Así mismo, para el profesional en Contaduría, se tomará en cuenta lo estipulado en la Ley 43 de 1990, artículo 3

De todas formas, la Entidad se remitirá a lo establecido en la regulación específica acerca del cómputo de la experiencia, conforme a la normativa vigente.

Experiencia Relacionada: Es la adquirida en el ejercicio de empleos o actividades que tengan funciones similares a las del cargo a proveer

La experiencia profesional relacionada se contabilizará a partir de la fecha de terminación del pensum académico, teniendo en cuenta la certificación expedida

por la institución educativa. En caso de no adjuntarse la misma, la experiencia se computará a partir de la obtención del título profesional y se tendrán en cuenta las actividades que tengan funciones similares a las del empleo a proveer

Para efectos del cálculo de la experiencia profesional relacionada, cuando la información suministrada en las certificaciones de experiencia no indique la duración de estos, pero sí sus fechas de inicio y terminación y a su vez estas fechas sólo indiquen el mes y año (sin señalar el día), se contará desde el mes siguiente al establecido como inicio y hasta el mes anterior al señalado como terminación. Así mismo, si las fechas de inicio y terminación, sólo indican el año, se contará desde el año siguiente al establecido como inicio y hasta el año anterior al señalado como terminación. LA ENTIDAD contabilizará sólo una vez el tiempo, cuando se acrediten trabajos que se traslapen en un mismo período. Se determinará el plazo, en años, de cada trabajo realizado por el personal profesional, utilizando para su conversión, cuando ello se requiera, meses de 30 días y años de 365 días y, se efectuará la sumatoria total de lo mismo

Las certificaciones de experiencia obtenidas en el exterior deberán estar apostilladas o legalizadas ante el Ministerio de Relaciones Exteriores y traducidas por un traductor certificado si es el caso, en los términos previstos de la Resolución 3269 de 2016

El HOSMIL se reserva el derecho de solicitar información complementaria a los certificados de experiencia específica y experiencia profesional relacionada exigidos.

Experiencia Laboral. Es la adquirida con el ejercicio de cualquier empleo, ocupación, arte u oficio.

7. Se deberá organizar los turnos que se requieran para garantizar la prestación del servicio a la entidad LAS 24 HORAS, los SIETE DIAS de la semana.

- En caso de ser necesario, si se presenta un incremento inusual de usuarios por situaciones ajenas a la operación normal, el contratista se compromete a cubrir los faltantes de personal en forma inmediata y a realizar los reemplazos que, por vacaciones, incapacidades y otras novedades puedan presentarse sin causar costo adicional para el Hospital.
- El contratista deberá tener en cuenta que se debe garantizar que el número máximo que se asignará a cada auxiliar de dietas será de 20 pacientes.
- El contratista debe tener el reglamento interno de trabajo y que este se encuentre ajustado a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Trabajo, señalando el régimen disciplinario y respectivas sanciones, además garantizar el cambio inmediato de personal que no cumpla con el perfil exigido por el hospital, tanto en requisitos de formación profesional y/o técnicos, experiencia y competencias comportamentales.

2.1.2 Planta De Personal Para Servicio En Comedores

El hospital requiere la siguiente planta mínima de personal para atender el servicio en los comedores, estos operarios son ADICIONALES a la cantidad requerida para el servicio a pacientes relacionada anteriormente:

PLANTA COMEDORES	CANTIDAD
Supervisor General de Comedores	1
Cajeras	1
Auxiliares de barra	2
Auxiliares de mesas y vajilla	1
Auxiliares de aseo	1
TOTAL	**6**

HOJAS DE VIDA: El CONTRATISTA dentro de los dos (02) días calendario siguientes a la adjudicación deberá presentar la Nómina del personal afiliado que prestará el servicio EN COMEDOR con sus respectivos anexos en archivo PDF, así: En archivo digital de acuerdo al volumen de la información, se deben anexar las Hojas de vida y sus anexos correspondientes en formato PDF, de acuerdo al siguiente lineamiento:

- Nombre del contratista
- Nombre del servicio ofertado (Ej. CAJERAS) En esta carpeta se deben incluir las carpetas correspondientes al Número de personas que prestan el servicio en HOMIL, y los demás que lo prestarán; así: Primer Apellido_ Primer Nombre _Número documento de identificación.
- Soportes legales (Se debe presentar cada tipo documental en PDF independiente, llamando el archivo con el nombre correspondiente) Cédula de ciudadanía, libreta militar (varones menores de 50 años) o Certificado de definición de situación militar, , **DEBE ALLEGAR**: antecedentes fiscales , antecedentes disciplinarios, antecedentes judiciales, formato único de hoja de vida (según corresponda), **SOPORTES EXIGIBLES AL CONTRATISTA**: certificados y exámenes relacionados con la prestación del servicio (Alimentación, etc).
- Soportes de estudio y formación específica (se debe presentar cada tipo documental en PDF independiente llamando al archivo con el nombre correspondiente: Titulo y acta de grado de bachiller, Título y Acta de grado de entidad educativa acreditada (según el perfil o servicio prestado) y/o convalidación respectivo cuando sean títulos extranjeros, Tarjetas profesional o Registro (según sea el caso), Registro del Título ante el ente regulador correspondiente a la convalidación del título (Si aplica), cursos o certificación de formación específica y acreditación de experiencia, estos últimos para el personal profesional que tenga vinculado el servicio. NOTA: Será responsabilidad del contratista velar por la seguridad de todas las personas vinculadas para la prestación del servicio en cuanto a condiciones y circunstancias para salvaguardar la salud e integridad física de las personas.

NOTA: El contratista deberá:

a) Garantizar que el número de operarios cumple con el servicio solicitado a cabalidad.
b) Realizar en forma inmediata los reemplazos que por novedades como vacaciones, incapacidades y otras novedades puedan presentarse, sin que afecte el correcto servicio de la entidad y genere costo adicional para el hospital.
c) Asegurar la atención e manera permanente en el área de hospitalización por auxiliares de dietas para área clínica, quienes empleen indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, uniforme de color claro, cómodo, no ajustado al cuerpo conformado por blusa, pantalón y delantal para dama y camisa, pantalón y peto para caballero, con cremalleras y o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos (se

debe cubrir los brazos en caso de tener tatuajes), sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable, que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.

d) Comprometerse a que el personal operativo de producción del servicio de alimentos, incluido el chef, vista indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, la cual debe ser uniforme preferiblemente de color claro, cómodo, ligeramente amplio no ajustado al cuerpo para el manipulador, con cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable, que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.

2.2. Horarios

2.2.1 Alimentación A Pacientes Hospitalizados

Se deberá preparar y distribuir para los pacientes del Hospital Militar Central, las dietas normales y especiales, que prescriba el cuerpo médico en coordinación con el servicio de Nutrición del hospital, en forma exacta durante todos los días del año incluido dominicales y festivos, las comidas a pacientes deberán ser distribuidas dentro de los siguientes horarios:

CLASE DE COMIDA	HORARIO
DESAYUNO	07:30 A 08:30
NUEVES	10:00 A 10:30
ALMUERZO	12:00 A 13:30
ONCES	15:00 A 15:30
COMIDA	18:00 A 19:00
REFRIGERIO NOCTURNO	20:00

NOTA:

a) Fuera de este horario se podrán solicitar alimentos: aromática, gelatina, galletas, botella de agua, nueves, onces o refrigerio reforzado (por ejemplo, para dieta normal: yogurt, sándwich de queso, fruta).

b) Se hace la aclaración que de 06:15 hrs a 09:00 hrs se podrá solicitar desayuno para algunos pacientes que así lo requieran por procedimientos médicos, además se podrá solicitar desayunos adicionales hasta las 9:00 hrs, Almuerzos hasta las 15:00 hrs y cena hasta las 19:00 hrs por solicitud del servicio de nutrición clínica. Desde las 19:00 hasta las 20:00 hrs el servicio de enfermería será el encargado y el responsable de realizar la solicitud de dietas adicionales.

c) Es de aclarar que el término "Reforzado" hace referencia al suministro de una bebida, acompañante y fruta acorde a las especificaciones de la dieta del paciente y podrá ser solicitado por el servicio de enfermería hasta las 22:00 hrs.

d) La solicitud de nueves y onces reforzadas se realizará en el horario de 9:00 am a 11:00 am y 2:00 a 4:00 pm respectivamente

e) El tiempo máximo de entrega de las solicitudes de dietas o refrigerios reforzados será de 40 minutos a partir de efectuarse la solicitud.

2.2.2 Servicio De Comedor

Se debe cumplir los horarios establecidos en los comedores así:

SERVICIO	HORARIO
Desayuno	06:00 - 08:30 horas
Almuerzo	12:00 - 14:30 horas
Comida	17:30 - 19 :30 horas
Refrigerio	20:00 a 21:00 horas

2.3. Control Biométrico

Se debe contar con un sistema de control biométrico, moderno y eficaz con el fin de llevar el control del suministro de la alimentación (desayuno, almuerzo y comida) para los **médicos residentes e internos**. Dicho control deberá contener almacenamiento en memoria y un software que permita el registro de los datos de las dietas suministradas y que permita descargar la información contenida en el mismo. Igualmente debe brindar la posibilidad de generar reporte consolidado ya sea diario, semanal o mensual sobre la cantidad y tipo de dietas brindados al residente o interno que se encuentre registrado en el mismo; a su vez contar con el mantenimiento preventivo y correctivo y el soporte necesario para su correcto funcionamiento

Este sistema debe contar con los equipos pertinentes y modernos para su puesta en funcionamiento por parte del contratista, garantizando la sostenibilidad durante la ejecución del presente proceso contractual; igualmente, el sistema deberá ser puesto en funcionamiento y contar con servicio de internet de respaldo, con previa autorización del hospital, con el fin de garantizar el registro oportuno de la entrega de alimentación para médicos residentes e internos.

2.4. Plantas De Alistamiento

Se debe contar con una planta externa o cadena de proveedores para cubrir contingencias o novedades que se llegaren a presentar en las áreas asignadas por el hospital para el desarrollo del servicio y que limiten o imposibiliten su operación, por esta razón es de vital importancia garantizar el suministro completo de las dietas, y por tanto, conocer la capacidad alterna del contratista, es por ello, que junto a la propuesta, deberán presentar compromiso escrito firmado por el representante legal.

2.4.1 Planta Externa De Alistamiento De Materia Prima Y/O Cadena De Proveedores Certificada

I. El contratista deberá contar al inicio del contrato con un establecimiento y/o una cadena de proveedores certificada para la selección, porcionamiento, alistamiento de materia prima y distribución de los alimentos para ser utilizados en la preparación de los alimentos para pacientes hospitalizados y médicos residentes e internos del Hospital Militar Central, debiendo informar cual medio empleará, de acuerdo a los siguientes criterios:

a) Si el contratista opta por una planta externa, del cual debe allegar el certificado de tradición y libertad donde conste que cuenta con una planta

externa; en caso que el inmueble no sea de propiedad del contratista, deberá allegarse copia del contrato de arrendamiento, donde se evidencie que el contratista es el arrendatario y que se pueda verificar la destinación del inmueble de acuerdo con lo requerido para las actividades a realizar como una planta externa.

b) Si el contratista establece la opción de una cadena de proveedores, deberá presentar al inicio del contrato listado de sus proveedores con el acta de visita de inspección sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente con fecha de expedición en la vigencia 2024, con concepto sanitario de cumplimiento favorable sin condicionamientos de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en la resolución 2674 del 22 de julio de 2013, asegurando la entrega de los insumos en las condiciones requeridas.

2.4.2 Planta De Alimentos Alterna

Se debe contar con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos en la ciudad de Bogotá que solo se utilizará cuando el hospital lo requiera en caso de contingencia y/o arreglos locativos en las instalaciones del Hospital previa autorización del Supervisor del contrato.

a) El contratista debe allegar el certificado de tradición y libertad donde conste que cuenta con una planta alterna; en caso que el inmueble no sea de propiedad del contratista, deberá allegarse copia del contrato de arrendamiento, donde se evidencie que el contratista es el arrendatario y que se pueda verificar la destinación del inmueble de acuerdo con lo requerido para las actividades a realizar como una planta alterna.

b) Allegar carta de compromiso en la cual se comprometa a entregar al inicio del contrato el acta de visita de inspección sanitaria otorgada por el INVIMA con fecha de expedición en la vigencia 2025 a la planta de alimentos alterna, con concepto sanitario de cumplimiento favorable sin condicionamientos de las buenas prácticas de manufactura, establecidas en el la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la legislación sanitaria vigente.

2.5 Utensilios, Menaje Y Equipos

Para la ejecución del proyecto se debe contar con los siguientes, en cuanto a utensilios, menaje y equipos, así:

a) El contratista deberá PARA EL INICIO DE OPERACIÓN contar con mínimo 20 carrotermos grandes y de auxiliares, totalmente FUNCIONABLES según especificaciones establecidas en el presente estudio previo. A medida que avance el desarrollo del objeto contractual el contratista deberá asumir el remplazo de los carrotermos que no cumplen con las especificaciones técnicas descritas a continuación:
    - El carro debe cumplir con características de autonomía (sistema isotérmico autónomo de mínimo una hora sin conexión que mantenga los alimentos a una temperatura superior a 60°C, con agarradera en la galería superior en los cuatro lados, máximo de doble compartimiento, con sus respectivas bandejas (térmicas resistentes al calor), con capacidad desde 24 bandejas, preferiblemente de seis (06)

ruedas para mayor maniobrabilidad, freno central, con acabados exteriores totalmente en acero inoxidable, soporte de bandejas en acero inoxidable.

- Se deben contar con carrostermos auxiliares, para el trasporte de línea fría (jugos, frutas, postres, helados, entre otros) y el menaje a emplear.

b) El contratista, debe contar con BAÑOS DE MARIA tipo INDUSTRIAL necesarios para garantizar y preservar la temperatura adecuada de los alimentos a servir, tanto en el servicio de cocina (ensamble de dietas), como en los comedores "A" y Esmeralda.
c) El Hospital Militar Central NO SUMINISTRARÁ NINGUNO DE LOS BIENES, ELEMENTOS O EQUIPOS que no existan en los inventarios actuales del área de cocina y comedores del Hospital.
d) Será de responsabilidad del contratista contar con menaje necesario que le permitan el desarrollo de la operación como: bandejas, vajilla, termos, loza biodegradable y amigable al medio ambiente, de material aislante al calor resistente, cristalería, cubiertos, manteles y servilletas, individuales, al igual que todos los elementos requeridos en cada una de la etapas de proceso de alimentos (alistamiento, preparación, conservación y servicio), elementos de aseo, extintores en cantidades suficientes en las Áreas Críticas, muebles suficientes para dotar los comedores A, E, y salón de bienestar, dotación y mantenimiento de filtros y ozonificadores de agua potable para bebidas que no requieren cocción y otros elementos de reposición o mantenimiento que se consideren necesarios.
e) Deberá relacionar clase, cantidad, modelo, marca y estado de los MUEBLES que ofrece para dotar los COMEDORES para la prestación del servicio. El contratista podrá verificar las existencias de inventarios del hospital y su estado de operación. No se aceptarán mesas ni sillas plásticas para comedores.
f) El contratista ofrecerá el servicio de restaurante acondicionando las áreas suministradas por el hospital con mesas y sillas cómodas, mantelería, vajilla, dispensadores de jugo y cubiertos, ofreciendo ambientes cálidos, agradables y amables para los usuarios del comedor.
g) El contratista se compromete a suministrar la alimentación de Pacientes, médicos Residentes e Internos, en VAJILLA tipo refractaria en igual y/o superior calidad a la siguiente referencia: "Porcelana tipo americana color Blanca Institucional – hotelera de alto tráfico". Solo se aceptará loza biodegradable material aislante al calor, resistente, prohibido el uso de icopor y de plásticos de un solo uso en las dietas y en las áreas ya estipuladas. El contratista deberá realizar la reposición de la vajilla y cubiertos por pérdida, uso y deterioro de los mismos.
h) El contratista se compromete a suministrar la alimentación de Pacientes, Residentes e Internos utilizando CUBIERTOS correspondiente a la siguiente en igual y/o superior calidad de referencia: "de acero inoxidable garantizado tipo institucional".
i) Para suministro de alimentación a pacientes se debe contar con plato base, tapa cúpula, plato para tapar las tazas y pocillos, platos para mantequilla, compoteras para servicio de dietas semiblandas acorde al gramaje establecido, recipientes desechables con tapa para servicio de vinagretas.
j) El contratista acepta que debe presentar y entregar los cubiertos completos en forma individual en bolsa de papel de 10 X 25 cm y dentro de ella incluir, además: servilletas, mezcladores ecológicos, sobres de sal, azúcar o edulcorante, vinagreta, salsas y otros según el caso.
k) El Área de mantenimiento y el Área de Activos fijos, realizarán la entrega de áreas, equipos y elementos mediante acta en la cual se incluirá la información referente a equipos nuevos e instalados. El Área de Mantenimiento del Hospital

mensualmente realizará seguimiento a estos aspectos, presentando el informe correspondiente a la Subdirección Administrativa. Al finalizar la ejecución del contrato se efectuará visita y mediante acta se informará sobre el estado de las áreas, equipos y elementos y las acciones de mejora que se requieran para el recibo final. El Área de mantenimiento y el Área de Activos fijos al finalizar el contrato recibirán las áreas, elementos y equipos entregados de acuerdo a inventario entregado al inicio de la ejecución del contrato.

l) Es importante resaltar, que durante la ejecución del contrato, el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos puestos a disposición del contratista, correrán a cargo del contratista, debiendo de diligenciar una hoja de vida por cada equipo de acuerdo a los formatos establecidos por la entidad, registrando todos los aspectos realizados para garantizar su correcto funcionamiento.
m) Para iniciar la actividad de ejecución del contrato, debe estar concluido el programa de inducción y capacitación para el personal del contratista, con el propósito de iniciar labores sin contratiempos de tal manera que los usuarios no se vean afectados por causa de la improvisación y el mal servicio durante el inicio de ejecución del Contrato.
n) La recolección de menaje y residuos de alimentos se debe realizar de manera que no permita la visibilidad de estos y se deben adecuar al Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en atención a la Salud y otras actividades (PGIRASA), garantizando que en el "descomidado" se realice la separación de residuos líquidos y sólidos, para lo cual el contratista seleccionado deberá contar con recipientes de color verde con tapa.
o) Para evitar la contaminación y brindar una excelente presentación el contratista 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 cubiertos con papel film, para el caso del servicio en taza o vaso, estos serán cubiertos únicamente con las tapas correspondientes y se colocaran sobre bandeja individual antes de ser transportados a los diferentes pisos. El plato principal del almuerzo y la cena debe ser cubierto por una tapa en forma de cúpula elaborada en materiales que garanticen la inocuidad del alimento de acuerdo a la legislación nacional vigente.
p) Para dar cumplimiento a las normas establecidas por las instancias competentes el uso de vajilla desechable debe ser de material biodegradable, aislante y resistente al calor, resistente al agua y a los líquidos, calibre entre 350 y 400 micrones, adecuado para uso hospitalario, con tapa para garantizar la integridad y conservación de los alimentos hasta que sean consumidos por el paciente. Se debe utilizar en todos los pacientes con identificación de precaución de aislamiento, pacientes de cuidado intensivo adulto y pediatría, pacientes psiquiátricos o con tratamiento de yodoterapia.
q) El uso de vajillas desechables está también indicado en las áreas de recuperación de salas de maternidad, salas de cirugía, urgencias y para las comidas que se suministren después de las 19:00 horas en todas las áreas, se utilizara loza con tapa no papel film, con cubiertos desechables completos

2.6 Plan De Mantenimiento Preventivo y Correctivo De Instalaciones y Equipos

El contratista una vez se dé inicio del contrato y durante la ejecución del mismo, adelantara un programa de mantenimiento preventivo de áreas (arrendadas por el hospital para la ejecución del contrato), equipos e instalaciones, incluyendo un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición que lo requieran, a aquellos bienes

muebles e inmuebles dispuestos por el contratista y la entidad para el desarrollo del presente proceso contractual con el fin de garantizar el suministro de alimentos seguros para pacientes hospitalizados, médicos residentes e internos.

Es importante tener presente, que los equipos puestos por la entidad para el funcionamiento de las actividades del contratista al requerir mantenimiento preventivo y/o correctivo, estos deberán realizarse por intermedio de personal debidamente calificado, y llegado el caso, por las entidades de casa fabricante, con el ánimo de sostener la garantía ofrecida por los proveedores al momento de su adquisición.

Estos mantenimientos, serán bajo la responsabilidad única y exclusiva del contratista, sin generar costos adicionales a la entidad.

NOTA:

a) El mantenimiento preventivo es aquél que nos permite disminuir el riesgo de daño o pérdida de los equipos. Este plan de mantenimiento consiste en revisar los equipos de forma periódica, para evitar fallos que puedan generarse por desgaste, por uso o por el paso de los años. La finalidad del mantenimiento preventivo es encontrar y corregir los problemas menores antes de que estos provoquen fallas.
b) El mantenimiento correctivo es la actividad técnica ejecutada cuando sucede una avería y tiene como objetivo, restaurar el activo para dejarlo en condiciones de que pueda funcionar como se pretende ya sea con su reparación o sustitución.
c) Estos mantenimientos, deberán ser registrados en una hoja de vida por cada equipo de acuerdo a los formatos establecidos por la entidad, registrando todos los aspectos realizados para garantizar su correcto funcionamiento.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

2. 7. Aseguramiento De La Calidad

Se debe dar estricto cumplimiento a lo siguiente:

a) El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas de manufactura establecidas en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 "*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".* y la legislación sanitaria vigente. Con el fin de lograr la alineación de la documentación y sus procesos con los del Hospital Militar Central para dar cumplimiento favorable sin condicionamientos del concepto sanitario, tendrá como plazo treinta días (30) calendario, una vez se cumplan los requisitos de ejecución del contrato para realizar la entrega de documentos a las respectivas áreas.
b) Las certificaciones de calidad NTC ISO 9001:2015 del CONTRATISTA y certificación de INVIMA de Buenas Prácticas de Manufactura para LA PLANTA EXTERNA DE ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA y/o del LISTADO DE PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA, deberán ser presentadas al Inicio del contrato.
c) El contratista debe presentar un sistema de gestión con evaluación interna e indicadores para la evaluación y mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
d) El contratista se compromete a verificar y realizar Control de Calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Supervisión

del contrato del Hospital Militar Central incluyendo lo correspondiente durante las etapas de recepción, alistamiento, preparación y finalmente en el momento de servicio donde se prestara atención en aspectos como: temperatura desde el momento de servida hasta el momento de distribución a pacientes y usuarios, tipo de dieta distribuida en pisos con la evaluación correspondiente al servicio y calidad especialmente. Además deberá establecer los controles correspondientes para desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos que conste la aptitud para la manipulación de alimentos exigidos mínimo una vez al año y esquema de vacunación completo, uniformes completos incluyendo los elementos de protección personal: tapabocas, guantes desechables, gorro completo, careta, seguimiento de normas higiénicas, control de plagas 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 en buen estado que garantice procesos de limpieza y desinfección, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolos del hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, disposición final adecuada de grasas generadas por el servicio, desengrase y limpieza de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasas internas como externas, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. Además, debe asegurar la realización de brigadas generales de aseo quincenalmente.

e) El contratista deberá dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 y a la adaptación del manual de manipulación, al suministro de insumos tipo paño desechable o un cronograma de recambio de paños de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta que los paños de limpieza deben ser diferentes a los utilizados para la desinfección tanto para paredes y superficies como el de los pisos, las esponjillas deben ser inoxidables y tener cronograma de recambio.
f) Debe cumplir con los Requerimientos mínimos en cuanto a calidad y características de los productos a emplear para realizar las actividades de limpieza y desinfección propias del desarrollo del presente contrato, basados en los lineamientos emitidos por la secretaria distrital de salud a través del manual de limpieza y desinfección del año 2022; igualmente, las características de los insumos y los protocolos empleados en cuanto a la técnica y proceso a seguir en las áreas críticas, semi críticas y no críticas, deberán estar sujetos al protocolo de limpieza y desinfección institucional.
g) El contratista deberá articularse con el protocolo de limpieza y desinfección institucional vigente basándose en los principios de limpieza y desinfección, ajustando el proceso de limpieza rutinaria y terminal al igual que las brigadas de limpieza y desinfección, por tanto, presentará de manera mensual el cronograma rutinario terminal del servicio.
h) Deberá realizar el proceso de limpieza y desinfección rutinario y terminal con el uso de soluciones a base de dicloroisocianurato de sodio, ajustando las partes por millón que usara en cada área.
i) Deberá contar con un formato de seguimiento al proceso de limpieza y desinfección del servicio.
j) Todo el personal que haga parte del contratista deberá estar capacitado en limpieza y desinfección y ante la novedad del personal nuevo se deberá contar con un acta de capacitación en limpieza desinfección e higiene de manos al igual que en prevención de infecciones asociadas a la atención en salud el cual será apoyado y generado por el servicio de epidemiologia hospitalario.

k) Todo el personal deberá contar con capacitación bimensual en higiene de manos, el cual se concretara con el servicio de epidemiologia hospitalaria.
l) Todo el personal que haga parte del contratista deberá tener capacitación cada 4 meses en aislamientos y esta se concretara con el servicio de epidemiologia hospitalaria.
m) El contratista se obliga con el Hospital Militar Central a atender los requerimientos y directrices que los servicios de Epidemiologia, Calidad y Salud y seguridad en el trabajo consideren para la prestación del servicio.
n) El contratista deberá contratar sin cargo al hospital el análisis MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO-QUÍMICO, por parte de un laboratorio externo, el grupo supervisor delegado seleccionará las muestras que contengan 7 productos para su análisis así: un producto crudo, uno cocido, una ensalada cruda y uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos y uñas de los empleados, este laboratorio debe estar habilitado por la secretaria de Salud. Los resultados, diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados directamente por el Laboratorio a los correos del grupo supervisor del Contrato, del Área de Epidemiologia hospitalaria, del coordinador del Área de Alimentación; cuando se presenten dudas de la calidad de los alimentos se podrán solicitar análisis microbiológicos de alimentos los gastos serán asumidos por cuenta del contratista. Es importante tener en cuenta que este análisis deberá contar con un cronograma de manera mensual.
o) El contratista ante eventos de brotes causados por enfermedades de transmisión de alimentos deberá apoyar de manera permanente las diferentes intervenciones generadas de dicha complicación.
p) El contratista deberá contar con puntos de higiene de manos en cada lavamanos de accionamiento no manual con soluciones a base de jabón con gluconato de clorhexidina sistema cerrado no se permitirá reenvase de soluciones de jabón o de alcohol isopropilico y sistema de secado de manos. Estos puntos deberán contar con habladores de higiene de manos previamente revisados por epidemiologia hospitalaria, y avisos o advertencias sobre la necesidad de lavarse las manos luego de un cambio de actividad e igualmente contara con al menos 10 puntos de dispensación de alcohol isopropilico al 63% los cuales debe contar con sistema cerrado, no se permite el reenvase. La limpieza desinfección de estos puntos se hará a diario con dicloroisocianurato de sodio a 1000 ppm y contar con insumos con sistema cerrado tanto para alcohol como para jabón y asi garantizar el proceso de limpieza y desinfección.
q) Se deberá contar con documentos de limpieza y desinfección terminal de áreas y de equipos al igual que los carro termos deberán contar con un proceso de limpieza rutinaria y terminal, donde al final de cada uso se realice limpieza y desinfección y al final del día terminal, se contará con formato de seguimiento del proceso.
r) El contratista, deberá **TOMAR DIARIAMENTE MUESTRAS** en todos los tiempos de servicios de los siguientes componentes: verdura cruda, verdura cocida, proteico, jugo, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesa, para mantenerlos en refrigeración por espacio de setenta y dos (72) horas posteriores a la congelación, para verificar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades **si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar en los pacientes y usuarios de comedores**, en tal caso el contratista deberá suministrar las muestras para su análisis y asumir la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.

s) El contratista mediante la ejecución de un programa quincenal, por parte de una firma especializada y autorizada por la Secretaría Distrital de Salud con concepto higiénico sanitario favorable vigente, realizará el CONTROL DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES, ROEDORES, DESINFECCIÓN AMBIENTAL Y PLAGAS con el cumplimiento de los procesos de calidad previstos para el efecto, certificando mensualmente dicho control en todas las áreas asignadas. El contratista debe contar con los certificados correspondientes en el área cuando se soliciten ya sea por la institución o alguna autoridad competente. El valor ocasionado por esta actividad será por cuenta del contratista.

t) En caso de detectarse enfermedades infectocontagiosas en trabajadores de la empresa contratista, estos deberán ser apartados y rotados del contacto con los alimentos, mientras es tratado o evoluciona su cuadro clínico. Los costos de la toma de muestras para en caso de notificación de brote, así como de los estudios microbiológicos y bacteriológicos estarán a cargo del contratista.

u) El contratista deberá dar cumplimiento estricto a la ruta epidemiológica establecida en el hospital mediante la capacitación y supervisión de sus operarios en los procesos que en ella se encuentran establecidos al igual que los horarios y rutas establecidas para el manejo de los residuos hospitalarios, incluyendo además la instalación de carteles informativos al respecto en las diferentes áreas de trabajo.

v) Para la limpieza de las trampas de grasa y el descarte de aceites usados el contratista debe garantizar que la empresa que realiza la recolección de estos residuos certifica la disposición final adecuada, como contar con la autorización de la Secretaria Distrital de Ambiente para acopiar, movilizar y procesar el residuo, de conformidad con el Acuerdo Distrital 634 de 2015 "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones" y la Resolución 316 de 2018 "Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones" y las normas legales vigentes que apliquen, adicionalmente, debe contar con los certificados correspondientes en el área cuando se soliciten ya sea por la institución o alguna autoridad competente. De igual modo, el contratista aplicará el código de colores como todos los procedimientos establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en Atención a la Salud (PGIRASA) del Hospital Militar Central.

w) El contratista se compromete a dar cumplimiento a LA RUTA SANITARIA DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL, tanto la ruta a seguir, el horario, los códigos de colores para la movilización interna de los residuos, como las normas de bioseguridad establecidas, en los protocolos internos y la normatividad vigente (Resolución No. 591 de 2024 *Por la cual se adopta el Manual para la Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud y Otras Actividades)*: Los residuos de alimentos no se utilizarán como *lavaza* para engorde de animales domésticos, el contratista debe informar para que serán usados y que empresa realizará la gestión integral de los mismos, este traslado será responsabilidad del contratista, al igual que la recolección, clasificación en la fuente y la disposición final diaria con el gestor externo que elijan, el cual deberá ser usado para procesos de compostaje a través de condiciones para la producción de abono orgánico con empresas autorizadas para esto, no serán entregados o dispuestos en los centros de acopio del Hospital Militar Central. Los elementos considerados como reciclables deben ser entregados al operario del Centro de Acopio final del hospital. Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados y rotulados con tapa, bolsas plásticas de colores y rotuladas de acuerdo con lo establecido en el Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en Atención a

la Salud (PGIRASA), resistentes a la tensión ejercida por el peso de los residuos embalados y además su calibre deberá ser mínimo de 1.4 milésimas de pulgada para bolsas pequeñas (menores a dimensiones de 46 cm x 50 cm) y mínimo 1.6 milésimas de pulgada para bolsas grandes (mayores a dimensiones de 46 cm x 50 cm), para soportar el contenido sin causar desorden y desaseo en el lugar, para el movimiento interno al centro de acopio el funcionario encargado de esta actividad debe hacer uso de los elementos de protección necesarios para la actividad (gorro, monogafas, tapabocas, peto y guantes ¾ Resolución 591 de 2024) las bolsas deben llegar marcadas al Centro de Acopio con los siguientes datos: Hospital Militar Central, lugar de generación, fecha y responsable, así como la utilización de recipientes especializados, con la respectiva señalización y coloración. Los residuos entregados al centro de acopio por el contratista no deben generar lixiviados o residuos líquidos de ningún tipo, por lo cual deben realizar inspecciones internas que garanticen la correcta segregación de los residuos.

x) El contratista garantizara el uso de productos biodegradables, para lo cual deberán entregar ficha técnica que certifique estos materiales.

y) El contratista deberá enviar al área de gestión ambiental para su aprobación un programa de ahorro y uso eficiente de agua, que contenga lo establecido en la Resolución 1257 de 2018.

z) El contratista deberá enviar al área de gestión ambiental para su aprobación un programa de ahorro y uso eficiente de energía, que contenga lo establecido en la Ley 697 de 2001 y el Decreto 3683 de 2003.

aa) El contratista deberá garantizar que los sistemas de climatización y refrigeración estén libres de sustancias agotadoras de la capa de ozono de acuerdo con lo establecido en la Resolución 634 de 2022.

bb) El contratista se compromete a la ejecución del cronograma para la implementación y certificación de las normas técnicas definidas (Resolución 2674 de 2013 (BPM), ISO 9001:2015 y Resolución 468 de 2012 (HAACP) para la puesta en funcionamiento del punto Hospital Militar.

cc) Presentar en un plazo no mayor a 30 días calendario los siguientes protocolos, los cuales serán revisados y aprobados por el servicio de Epidemiología una vez adjudicado el proceso:

i. Limpieza y desinfección de enseres y áreas (especificando insumos tiempo y procedimientos).
ii. Verificación de trazabilidad del rotulado de alimentos.
iii. Rotación de alimentos en neveras.
iv. Control de vencidos.
v. Descongelación de alimentos.
vi. Rotación de perecederos (ingresos y máximos días de egreso en nevera y al ambiente).
vii. Lavado de manos con el cronograma de capacitación (insumos y estrategia).

dd) El contratista, debe presentar en un plazo no mayor a 30 días calendario los siguientes planes, incluyendo los objetivos y componentes, los cuales serán revisados y aprobados por el Área de Salud y seguridad en el trabajo y ambiental del Hospital Militar Central:

Programa de Saneamiento que incluya:

i. Limpieza y desinfección.
ii. Control de plagas.
iii. Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
iv. Abastecimiento de agua potable

Esta información será suministrada por intermedio del supervisor delegado, en medio físico y magnético.

ee) El contratista deberá presentar al hospital el concepto higiénico sanitario favorable sin condicionamiento emitido por parte del ente territorial
ff) El contratista deberá garantizar el almacenamiento de producto terminado en las condiciones adecuadas y contar con trazabilidad de esta
gg) El contratista deberá presentar plan de capacitaciones y contar con los soportes de ejecución en caso de ser solicitados por ente territorial o por la institución.

2.8. Manejo De Residuos

Durante la ejecución del contrato se debe cumplir con las exigencias en el manejo de los residuos, así:

a) El contratista garantiza el MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS y evita la contaminación, está en la obligación de segregar los residuos que no son aprovechables diariamente en el "Centro de Acopio Final del Hospital Militar Central" en los horarios establecidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en Atención a la Salud (PGIRASA), debidamente marcados: Hospital Militar Central, lugar de generación, fecha y responsable (personal que realiza la recolección) siguiendo los lineamientos de la Resolución No. 591 de 2024. Adicional a esto deberá registrar en un formato el peso diario de residuos generados por tipo.
b) El contratista deberá realizar el alistamiento necesario, revisando los procesos a realizar, el estado de alistamiento de las instalaciones y equipos, y solicitar la visita de concepto higiénico sanitario por parte de la secretaria distrital de salud de Bogotá en los tiempos acordados para dicha visita, garantizando un resultado eficiente para las partes contractuales.
c) El contratista se hace responsable del MANTENIMIENTO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO de las zonas internas del área de producción de alimentos y de las áreas aledañas a: área de producción de alimentos, Comedores, Ascensores y área aledaña al montacargas de alimentos del 1er sótano, Zona de Cargue y Descargue de Alimentos en el área de producción de alimentos del Hospital Militar Central. El contratista se compromete a mantener el centro de acopio con media caña, sifón, ventilación, pisos y paredes lavables y en continuidad, además de las canecas para el acopio de residuos orgánicos, aprovechables y no aprovechables que se generen en el servicio.
d) Las trampas de grasa deben operarse y limpiarse regularmente, para prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores. La limpieza debe hacerse cada vez que se alcance el 75% de la capacidad de retención de grasa y debe disponerse de acuerdo con lo previsto en la sección quinta de la Resolución 779 del 09 de diciembre del 2021.
e) Deberán contar con canecas de 25 litros o mayor capacidad de acuerdo con la generación de residuos para la recolección interna y de comedores, así como carros recolectores para las rutas sanitarias y carro bugí siguiendo los lineamientos de la Resolución No. 2184 de 2019 "*Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*" respecto al código de colores y resolución 591 de 2024 para recolección interna.
f) El contratista se compromete a utilizar para el ASEO de las áreas arrendadas un equipo básico para aseo tecnificado incluyendo mínimo dos (2) brilladoras eléctricas y los tanques escurridores con ruedas requeridos para el área de producción de alimentos, comedores (A- E y centro de bienestar), área de pasillo frente a comedores a y b, área de pasillo de ascensor, ascensor y área aledaña

al montacargas que permitan la asepsia y la presentación adecuada de los pisos, acorde con todas las instalaciones de la Institución.

g) El contratista debe entregar un horario donde se determine el tiempo necesario para cada actividad de transporte: desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida, refrigerio nocturno, transporte de residuos y desinfección del ascensor, entre otros. El comité de gestión ambiental aprobará y/o modificará los tiempos de uso de los ascensores. La desinfección del ascensor debe realizarse cada vez que se transporte residuos peligrosos y siguiendo los protocolos de limpieza y desinfección de la institución para áreas críticas, así mismo el transporte de los residuos de alimentos en las habitaciones debe realizarse acorde con el Plan de Gestión Integral de Residuos Generados en Atención a la Salud (PGIRASA) y será responsabilidad de la empresa hacer cumplir la normatividad en cuanto al ingreso de personas diferentes a las de ruta durante el transporte de alimentos o residuos.
h) La entidad, asignará un ascensor en funcionamiento única y exclusivamente para el transporte de alimentos de acuerdo al protocolo de la entidad, el contratista deberá disponer de un personal, sin costo alguno para la entidad, capacitado para el manejo y conducción del mismo.
i) En las áreas de producción, administrativas y comedores, el contratista deberá garantizar recipientes tanto para la segregación interna como para el almacenamiento de residuos de acuerdo con la generación y tipo de residuos.
j) El contratista debe adherirse al manejo de residuos del Hospital Militar Central, especialmente en lo relacionado con los residuos de alimentos procedentes de pacientes aislados, se consideran contaminados y serán tratados como infecciosos o de riesgo biológico; el resto de residuos se considera orgánicos.
k) El contratista será el responsable ante el Hospital Militar Central de cualquier incumplimiento frente a los entes de control, en cuanto a vertimientos, emisiones, productos y subproductos, equipos desmantelados y en desuso, elementos de protección personal utilizados en la manipulación y por todos los efectos ocasionados a la salud y al ambiente. El contratista presentara estadísticas mensualmente de conformidad con el (RH1) de la Resolución 591 de 2024 o aquella que lo modifique, incluyendo cantidad en Kilogramos por cada tipo de residuo generado, numero de bolsas usadas, área; en las estadísticas presentadas se deberán incluir los siguientes ítems: Kilogramos de lavasa diaria entregados al gestor externo, kilogramos de aceite y grasa entregados al gestor externo y aquellos que determine el Área de Gestión Ambiental.
l) Contar con gestor externo para disposición final de aceites de cocina usados el cual deberá estar autorizado por la secretaria distrital de ambiente.
m) Capitación mensual del manejo, segregación y uso de EPPS para manejo de residuos y ruta sanitaria.
n) El contratista garantizara la verificación diaria de los residuos orgánicos, evitando saturar los centros de acopio, por lo tanto, deberá realizar la recolección de estos de manera periódica con un gestor externo autorizado.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

2.9. Programa De Capacitación Para Manipuladores De Alimentos

El contratista, se compromete a que todas las personas a su cargo que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (alistamiento, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) tengan una capacitación continua en buenas prácticas de manufactura,

educación sanitaria, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para tal fin. Estos requisitos y el cronograma de capacitación se verificarán durante la ejecución del contrato.

El contratista, presentará el Programa de capacitación continuada con medición de adherencia para manipuladores de alimentos en físico, junto con el cronograma mensual correspondiente de las capacitaciones que se llevarán a cabo con el personal de la firma.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

2.10 Programa De Seguridad Y Salud En El Trabajo

El contratista deberá contar con la certificación vigente de la ARL - Administradora de Riesgos Laborales de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo mayor al 85% de acuerdo a los lineamientos de Resolución No. 0312 de 2019 "*por la cual se definen estándares mínimos de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST"* y certificación donde conste el nivel de riesgo de la empresa.

El contratista deberá contar con los protocolos y manuales en cuanto a bioseguridad y gestión de riesgo (el contratista deberá contar con un grupo de brigadistas mínimo del 10% del personal contratado).

El contratista deberá cumplir con toda la normatividad relacionada con seguridad y salud en el trabajo vigente y aplicable.

Tendrá asignado una persona responsable del seguimiento del plan de seguridad y salud en el trabajo, quien realizara seguimiento al cumplimiento de normas de bioseguridad, uso de elementos de protección personal, orden y aseo, seguimiento de riesgo y reporte de condiciones inseguras, la cual estará en las instalaciones mínimo 1 vez a la semana.

El contratista deberá hacer entrega de los siguientes documentos una vez adjudicado el contrato en un término no mayor de 30 días calendario:

a) Resolución de autorización para laborar horas extras vigentes.
b) Plan de Trabajo de Seguridad y Salud en el Trabajo.
c) Certificados de aptitud de acuerdo a la labor a realizar, emitido por la IPS autorizada que práctico las evaluaciones médicas ocupacionales, certificados de manipulación de alimentos vigentes y carnets de vacunación Hepatitis A, Hepatitis B y Tétano.
d) Registro escrito de capacitación al inicio del contrato de inducción y divulgación de los riesgos potenciales que presenta su propia actividad económica o aquellos relacionados con el funcionamiento o instalaciones del HOSPITAL MILITAR CENTRAL.
e) Plan de Emergencias (procedimiento operativo normalizado (PONE) inmediatas del contratista frente a eventos adversos como incendios, sismos, escape de vapor, inundaciones, cortos circuitos, explosiones, derrame de materiales peligrosos entre otros acorde a las directrices del hospital.)
f) Dotar las áreas con los extintores requeridos y garantizar su funcionamiento y vigencia (en el área de producción se debe contar con extintor tipo K). 9
g) Cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo:
    - Enviar de manera mensual las actividades desarrolladas por parte del responsable del seguimiento de Seguridad y salud en el trabajo.

- Informar al responsable del contrato por parte del HOSPITAL MILITAR CENTRAL DE BOGOTÁ, cualquier actividad de alto riesgo que no cuente con las condiciones de seguridad necesarias para realizarla.
- Informar semestralmente acerca de los accidentes de trabajo ocurridos y enfermedades laborales generadas, durante el periodo de vigencia del contrato y planes de intervención de acuerdo a la investigación, para que el HOSPITAL MILITAR CENTRAL ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad.
- Usar los Elementos de Protección Personal EPP, necesarios de acuerdo a los riesgos identificados y la labor a realizar.
- Garantizar el orden y la limpieza de los puestos o áreas de trabajo.
- Entregar al personal a su cargo, carnet de la empresa y ARL, la dotación y los elementos de protección personal necesarios, de acuerdo a los riesgos de la labor a realizar.
- Participar en las capacitaciones de Seguridad y Salud en el trabajo: Plan de emergencias, higiene y seguridad industrial y medicina preventiva
- Contar con los elementos para la atención de las emergencias de las áreas de trabajo (férula espinal larga, botiquín, extintores de acuerdo a los riesgos presentes en las áreas de trabajo, con sus respectivos revisión y mantenimiento vigentes durante la ejecución del contrato).
- Estar sujeto a la verificación por parte del Hospital del cumplimiento al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución 0312 de 2019).
- El contratista deberá suministrar y mantener los recursos necesarios en caso de emergencias (Sin costo para el hospital), así como adherirse a la Brigada de emergencias del Hospital.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

2.11 Manual De Funciones

El contratista debe presentar en un término no mayor a 30 días, el Manual de Funciones de todo el Personal tanto profesional, administrativo y operativo, para el cumplimiento del contrato especificando educación, formación y experiencia y teniendo en cuenta lo señalado en el ítem plan de personal sugerido para pacientes y plan de personal para servicio en comedor.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio magnético.

2.12 Manual De Procesos Y Procedimientos

El contratista una vez se perfeccione el contrato, presentara en un plazo no mayor a 30 días calendario, el Manual de Procesos y Procedimientos el cual debe contener las especificaciones establecidas acorde a lo establecido con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas en la Resolución No. 2674 del 22 de julio de 2013 "*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*", la legislación sanitaria vigente, debe contener las especificaciones establecida para:

a) Adquisición de materia prima.
b) Almacenamiento.
c) Producción.
d) Conservación.
e) Distribución y transporte de alimentos y dietas pacientes.
f) Programa de auditoría de calidad a proveedores.

g) Mecanismo de control y monitoreo de cada proceso.
h) Trazabilidad de materias primas y productos terminados.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

2.13 Planes De Contingencia

El contratista, en un término no mayor a treinta (30) días calendario, presentara los PLANES DE CONTINGENCIA, para ser puestos en marcha bajo su responsabilidad y sin costo para el Hospital. Debe especificar los pasos a seguir para asegurar el suministro de la alimentación a los pacientes y Médicos Internos y residentes del Hospital Militar Central en caso de que se presente los siguientes eventos:

a) Paro de trabajadores del contratista.
b) Escasez de materia prima o de mano de obra.
c) Evacuación de las instalaciones en caso de emergencia.
d) Daños en la infraestructura interna de las instalaciones del área de producción de alimentos del hospital.
e) Daños o emergencias presentadas en la planta externa de alistamiento de materia prima del contratista.

Para garantizar la puesta en marcha de los planes de contingencia en los últimos tres eventos mencionados anteriormente, el contratista deberá acreditar que cuenta con planta alterna contemplada de acuerdo a especificaciones de personal.

Esta información será suministrada al supervisor delegado, en medio físico y magnético.

2.14 Responsabilidad Con Sus Empleados

El contratista, debe acatar las siguientes observaciones:

a) El contratista se compromete a asumir la responsabilidad como ÚNICO EMPLEADOR DE SUS TRABAJADORES y por lo tanto el personal estará bajo su directa y total responsabilidad, exonerando al Hospital Militar Central de cualquier obligación de carácter laboral o de salud con sus trabajadores, el contratista garantizara que cumplirá con lo referente al pago salarios, prestaciones sociales, parafiscales, afiliaciones de salud, pensión, ARL y demás obligaciones ordenados por ley, copia de lo cual presentará al supervisor del contrato, para la respectiva certificación de cumplimiento.
b) El contratista suministrará las escarapelas de identificación personal responsabilizándose de la autorización de su personal para el ingreso a las Instalaciones del Hospital Militar Central. La escarapela debe contener Logotipo de la Empresa, nombre del empleado y vigencia del contrato, su uso es obligatorio para todos los trabajadores los cuales se deben portar en lugar visible al ingreso a la Institución.
c) El contratista se compromete a dotar a sus empleados con UNIFORMES (marcado con el nombre de la empresa en un lugar visible) Y CALZADO en las cantidades establecidas por Ley y velará por la correcta presentación y oportuna utilización de los mismos, incluyendo gorro, tapabocas (y tapabocas de alta efectividad N-95 en las áreas que se requiera el uso) y guantes desechables.
d) Para el personal operativo o auxiliares de producción del servicio de alimentos, incluido el chef, debe dotar de indumentaria de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, la cual debe ser uniforme preferiblemente de color claro, cómodo, ligeramente amplio no ajustado al cuerpo para el manipulador, con cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el

alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, el calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable, que sea fácil de limpiar y desinfectar, con una suela antideslizante, se exige mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo; se debe usar mascarilla.

e) El contratista se compromete a contratar empleados a quienes se les exigirán valores como el respeto, honestidad, responsabilidad, comportamiento, disciplina y excelente atención al usuario, será responsable del ingreso de las personas bajo su mando a la Institución, teniendo en cuenta que gran parte de los usuarios del mismo, hacen parte del subsistema de salud de las Fuerzas Militares.
f) Así mismo se aclara que con la simple presentación de la propuesta el contratista se compromete a que el personal a su cargo cumpla con los requisitos mínimos solicitados por la secretaria de salud en relación de BPM y normas HACCP (sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos).

El contratista se compromete a mantener actualizados los esquemas de vacunación contra tétanos y hepatitis B y los demás requeridos por las autoridades competentes de acuerdo a las actividades a realizar por el personal. Certificar niveles de titulación de anticuerpos HB posterior a la terminación del esquema de vacunación a todos los operarios que ejecuten el contrato. El contratista se compromete cumplir con la realización de los exámenes medico ocupacionales (ingreso y periódicos), exámenes de manipulación de alimentos semestralmente, exámenes bacteriológicos de frotis nasofaríngeo y de uñas, coproparasitológico, serología. Todos los resultados serán remitidos al Área de Epidemiología por intermedio del supervisor delegado.

2.15. ENTREGA DE INSTALACIONES PARA LA EJECUCION DEL SERVICIO (ARRIENDO DE INSTALACIONES Y PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS)

Como producto adicional del presente contrato, El Hospital COBRARÁ ARRIENDO O ALQUILER al contratista, por el uso de los espacios, bienes muebles e inmuebles entregados, áreas que se describen a continuación:

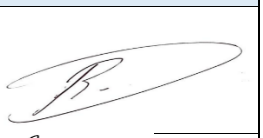
ZONA DE CARGUE: 850 metros cuadrados
COMEDOR "A": 286 metros cuadrados
COMEDOR "E": 65 metros cuadrados
REPOSTERÍA PISO 12 CENTRAL: 57 metros cuadrados

Por lo anterior, se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

a) El contratista debe contemplar que celebrará un contrato independiente para el arrendamiento de los espacios inmuebles, para lo cual, la Subdirección Financiera definirá el canon de arrendamiento en relación a las áreas especificadas, así como, el porcentaje a cobrar por concepto de servicios públicos (energía, agua y gas) y bienes muebles de acuerdo a inventario que se requieran, para la efectiva ejecución del contrato.

b) Se deberá garantizarla la efectiva recolección de *residuos ordinarios y de riesgo biológico*, en cumplimiento de las disposiciones normativas vigentes, ya sea, por sí mismo o por intermedio de un tercero. Por lo anterior, los residuos electrónicos, químicos o cualquier otro residuo peligroso generado, deberá ser gestionado en su totalidad por el contratista, sin ocasionar costos adicionales para el Hospital Militar.

c) El Contratista se compromete a la terminación del contrato de prestación de servicios y sin requerimiento alguno, a devolver los espacios, equipos y elementos de cocina que hacen parte del arrendamiento y del acta de inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega.

DESIGNACION	NOMBRE	CARGO Y DEPENDENCIA	FIRMAS
GERENTE DE PROYECTO	CR (RA) EDGAR ORLANDO HERRERA	JEFE UNIDAD DE SEGURIDAD Y DEFENSA – UNIDAD DE APOYO LOGÍSTICO.	
COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR	PD. OMAR SÁNCHEZ BELTRÁN	ÁREA DE HOTELERÍA	
	SMSM. YULY MARCELA GONZALEZ CARABALI	ÁREA DE SERVICIOS DE NUTRICIÓN	
	SSMM. DIANA MARCELA RODRÍGUEZ	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	SMSM. ERIC DELGADO ZARATE	EPIDEMIOLOGIA	