SERVICIO O AREA SOLICITANTE:	SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA – UNIDAD DE APOYO LOGÍSTICO – AREA DE HOTELERIA
RESPONSABLE DE ÁREA:	Coronel (RA) Edgar Orlando Herrera Romero
OBJETO:	**"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR".**
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Instalaciones del Hospital Militar Central, ubicado en la Transversal 3ª. No. 49-02 en la Ciudad de Bogotá.
PLAZO DE EJECUCIÓN:	El plazo de ejecución del contrato será de Ocho (8) meses contados a partir del 01 de diciembre de 2025 (Articulo 41 Ley 80 de 1993) y cumplimiento de los requisitos de ejecución (Artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el Articulo 23 Ley 1150 de 2007) hasta el 31 de julio de 2026.

A continuación, se presenta el estudio previo de conveniencia y necesidad requerido conforme a lo dispuesto en el artículo 25, numeral 12 de la ley 80/93, artículo 87 de la Ley 1474 de 2011 y el decreto 1510 de 2013, artículo 20, para adelantar un proceso de selección y la consecuente celebración del contrato requerido.

1. ANTECEDENTES, DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACION QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

El Hospital Militar Central como reserva estratégica de la nación, presta servicios integrales especializados de salud a los usuarios del Subsistema De Salud de las Fuerzas Militares centrados en el paciente y su familia y gestiona conocimiento a través de la academia y la investigación.

Para mantener la eficiencia y la calidad de los servicios el hospital requiere adelantar procesos de contratación de suministros de alimentación para pacientes hospitalizados, médicos residente e internos. Para este fin, el Hospital Militar Central adelantó durante los

últimos años procesos de contratación similar al objeto del presente estudio previo, relacionados con la adquisición de servicios de alimentación que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en el presente proceso, encontrando los siguientes:

AÑO	OBJETO	CONTRATISTA	PROCESO	CONTRATO	PLAZO EJECUCIÓN	VALOR
2010	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS INTERNOS Y RESIDENTES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	Sociedad Hotelera Tequendama		179-2010	24 meses	$ 3.277.075.008
2011	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÒN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MEDICOS INTERNOS Y RESIDENTES DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	UNION TEMPORAL COMPARTIR EJERCITO	LP 369-2011	174-2011	24 meses	$ 3.024.000.000
2013	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	ESTRADA NAVARRO SAS	SAMC001-2013	10-2013	9 meses	$ 2.726.400.000
2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	SA 044 /2014	109-2014	3 meses	$ 1.250.000.000
2014	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	LP - 005 DE 2014	145-2014	24 meses	$ 6.994.875.000

2016	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	LP-019 DE 2016	260-2016	18 meses	$ 6.775.856.795
2018	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y MEDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	UT ALIMENTOS & SERVICIOS	LP-019 DE 2018	1302-2018	48 meses	$19.770.083.480
2022	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL PARA LAS VIGENCIA 2022-2023-2024-2025 Y 2026".	UT NUTRIR INSTITUCIONAL	SA-134-2022-HOMIL	383-2022	48 meses	$24.398.001.957
2025	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL".	SARUPETROL S.A.S	CD-006-2025-HOMIL	004-2025	4 meses	$ 3.000.000.000
2025	"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL".	SARUPETROL S.A.S	LP-003-2025-HOMIL	094-2025	6 meses	$ 4.500.000.000

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El HOSPITAL MILITAR CENTRAL como entidad jurídica, con autonomía administrativa y financiera, adscrita al Ministerio de Defensa Nacional en aras de cumplir con los fines de la contratación estatal y del Estado Colombiano tal como lo establece la Ley 80 de 1993 adelanta la contratación del suministro del servicio de alimentación para los pacientes hospitalizados y médicos residentes e internos.

El Sistema de Salud en Colombia hace parte del Sistema de Seguridad social de Colombia regulado por el Gobierno Nacional, por intermedio del Ministerio de la Salud y Protección Social y del Ministerio de Trabajo, bajo mandato constitucional.

El Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares de Colombia brindará atención en salud integral a sus afiliados y beneficiarios, en sus fases de educación, información y fomento de la salud, así como en los aspectos de prevención, protección y diagnóstico, recuperación y rehabilitación, en los términos y condiciones que se establezcan en el plan de Servicios de Sanidad Militar y atenderá todas las actividades que en materia de salud que requieran las Fuerzas Militares para el cumplimiento de su misión. El HOSPITAL MILITAR CENTRAL busca consolidar el servicio de salud, trauma de guerra y patologías en alta complejidad con estándares superiores de calidad, liderar la educación e investigación científica en salud de las Fuerzas Militares, fortalecer la sostenibilidad económica y el crecimiento financiero de la entidad, optimizar la capacidad instalada y fomentar un servicio humanizado e idóneo.

Dados los análisis de infraestructura y costos que debe asumir el Hospital Militar, es más rentable y económica la contratación del Servicio de Alimentación evitando el desgaste administrativo. El suministro de alimentos es una actividad administrativa y por ende no es misional del Hospital Militar, pero es de vital importancia para la recuperación de los pacientes y la reducción de la estancia hospitalaria.

Por lo anterior, es necesario continuar contratando el servicio de alimentación con personas jurídicas especializadas acorde con las buenas prácticas de manufactura (BPM) establecidas en la resolución 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, que continúen con el cumplimiento favorable, sin condicionamientos del concepto sanitario y cumplimiento del sistema de gestión de calidad alineados al Hospital Militar, de acuerdo a los tiempos establecidos por ley el cual, debe ser allegado a la institución, cumplir con los estándares de habilitación respectivos frente a la Resolución 3100 de 2019 y el cumplimiento del sistema de gestión de calidad, a fin de adelantar procesos de producción alimentaria y suministro a los pacientes hospitalizados en pisos procedimientos ambulatorios, servicio de observación en urgencias y a los médicos residentes e internos de las facultades de medicina, a través de la modalidad de Licitación Pública, cobrando el valor de arrendamiento y servicios públicos al contratista, así como también responsabilizarlo por el mantenimiento y reposición de equipos, planta física y suministro de menaje, muebles,

enseres, vajilla cubiertos, lencería y reposición de los mismos cuando se requiera, contar con plan de saneamiento básico documentado e implementado, capacitación al personal, reconocimiento médico mediante certificado médico de aptitud para manipulador de alimentos (examen médico, KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico), curso de manipulación de alimentos, esquema completo de vacunación (Hepatitis b, Covid-19, Toxoide Tetánico (TD), manejo adecuado de los residuos líquidos, sólidos y grasas, control de plagas, garantizar adecuados procesos de limpieza y desinfección, uso de elementos de protección personal (EPP), Dotación adecuada al personal según las indicaciones establecidas en la normatividad vigente, practicas higiénicas y medidas de protección, mantener instalaciones de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 Titulo II capítulo I, aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de los alimentos desde la recepción del alimento hasta el consumo final, los equipos de cocina entregados para el servicio y los propios de la empresa deben contar con hojas de vida que contengan calibraciones, mantenimiento preventivo y correctivo que garanticen el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación, así como todos aquellos elementos necesarios para cumplir con la operación y no los tenga el Hospital.
De otra parte, la Ley 352 de 1997 establece la naturaleza jurídica del Hospital Militar Central, el cual está organizado como establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa.

Ahora bien, como parte integrante del Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares de Colombia, el Hospital Militar Central tiene como objeto la prestación de los servicios de salud a los afiliados y beneficiarios de dicho Subsistema, entre otros usuarios de la Entidad; es así como para mantener la eficiencia y calidad de los servicios, desarrolla actividades de docencia e investigación científica, acordes con las patologías propias de los afiliados al Subsistema de Salud de las Fuerzas Militares y sus beneficiarios.

Así las cosas, de conformidad con la Resolución Nº1297 de fecha 10 de septiembre de 2024 *"Por medio de la cual se establece la organización de los servicios y áreas adscritas a las dependencias del Hospital Militar Central, y se dictan otras disposiciones"*, la Entidad tiene dentro de su organización el Área de Hotelería de la Unidad de Apoyo Logístico, el cual tiene dentro de sus funciones:

(...)

1. Liderar la prestación de los servicios de alimentación, lavandería, aseo y desinfección de las instalaciones, para la atención de usuarios de la Institución cumpliendo con los estándares de habilitación y acreditación.

2. Garantizar el suministro oportuno de alimentación de acuerdo con los requerimientos nutricionales y la excelente presentación, mediante la supervisión del cumplimiento y ejecución del contrato que para este fin suscribe la administración.

3. Coordinar con el Servicio de Hospitalización y Enfermería, el alistamiento y entrega de las habitaciones.

4. Garantizar las condiciones bienestar y confort del paciente al inicio, durante y al término de su estadía en el hospital, cuidando del buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones en general.

5. Suministrar prendas hospitalarias, mediante los procesos de confección, recolección, lavado, mantenimiento y distribución de estas.

6. Realizar revistas de inspección, verificando funcionamiento de la señal de televisión, televisores, estado del aseo y presentación en las diferentes áreas de atención y servicio; gestionar la solución a las novedades encontradas.

7. Coordinar y controlar el suministro de la entrega de elementos de aseo a las áreas que no están contempladas en el contrato de aseo externo que realiza la Entidad.

8. Gestionar la correcta operación de los ascensores privados y públicos, estableciendo horarios para las rutas y asignación de turnos para personal de ascensoristas.

9. Ejercer las demás funciones que le sean asignadas y que correspondan a la naturaleza de la dependencia.

(...)

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES TECNICAS Y LA IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

<table>
<tr><td>OBJETO</td><td>"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL".</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será de Ocho (8) meses contados a partir del 01 de diciembre de 2025 (Articulo 41 Ley 80 de 1993) y cumplimiento de los requisitos de ejecución (Artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el Articulo 23 Ley 1150 de 2007) hasta el 31 de julio de 2026.</td></tr>
<tr><td>VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.</td><td>El valor estimado del contrato es hasta por la suma de SEIS MIL MILLONES DE PESOS ($6.000.000.000) M/CTE INCLUIDO IVA (Si Aplica), valor que incluye todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.
La adjudicación será TOTAL, discriminados de la siguiente forma:

<table>
<tr><td>MESES</td><td>DICIEMBRE/25</td><td>ENERO/26</td><td>FEBRERO/26</td><td>MARZO/26</td><td>ABRIL/26</td><td>MAYO/26</td><td>JUNIO/26</td><td>JULIO/26</td><td>TOTAL</td></tr>
<tr><td>Valor mensual</td><td>750.000.000</td><td>750.000.000</td><td>750.000.000</td><td>750.000.000</td><td>750.000.000</td><td>750.000.000</td><td>750.000.00</td><td>750.000.00</td><td>6.000.000.000</td></tr>
</table>

Impuestos, Tasas y Gravámenes
El Contratista deberá responder por el pago de los impuestos, tasas y similares que cause la suscripción y legalización del contrato, entre ellos:
• Retefuente
• Reteica
• Reteiva

Las retenciones serán practicadas de acuerdo al Régimen tributario al cual pertenezca el contratista.
Nota 1: Se aclara que en todo caso la carga Impositiva se aplicara de acuerdo con el perfil tributario del adjudicatario y conforme al Estatuto Tributario Vigente.
Nota 2. La entidad se reserva el derecho de liberar el saldo del valor del contrato que no sea ejecutado durante su vigencia.</td></tr>
<tr><td>VIGENCIA DEL CONTRATO</td><td>La vigencia del contrato será igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCIÓN.</td><td>El lugar de ejecución será en el Hospital Militar Central ubicado en la Transversal 3 C No. 49 - 02, en la ciudad de Bogotá, D.C.</td></tr>
<tr><td>NATURALEZA DEL CONTRATO</td><td>El contrato a celebrar es un contrato de SUMINISTRO, que se regirá por lo establecido en el Estatuto General de Contratación Estatal y en lo no previsto en este y conforme la remisión del artículo 13 de la Ley 80 de 1993, por las normas de la legislación civil y comercial que le sean aplicables según su naturaleza.</td></tr>
</table>

CONTROL Y VIGILILANCIA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Para efectos de garantizar el cumplimiento del objeto contractual, la vigilancia del contrato de prestación de servicios se realizará mediante la figura de Supervisión, la cual estará a cargo de un funcionario del **Área de Hotelería** designado por el subdirector Administrativo, quien llevará el seguimiento y control de todas y cada una de las actuaciones contractuales, además de estar sujeto de aquellas que establezca el manual de contratación y la Ley 1474 de 2011. Las obligaciones específicas serán estipuladas en el contrato, las cuales deberán cumplirse en su totalidad.
FORMA DE ADJUDICAR	La adjudicación se realizará por el **VALOR TOTAL** del presupuesto asignado.
MONEDA DEL CONTRATO	Para todos los efectos, la moneda del contrato será el peso colombiano.
FORMA DE PAGO	El Hospital Militar Central aplicará **PAGOS PARCIALES** que se cancelarán dentro de los **noventa (90)** días siguientes al recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos: 1. Factura electrónica validada previamente por la DIAN, cargada en el SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACION FINANCIERA SIIF NACION SIIF de acuerdo a la Circular Externa 016, emitida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público. Se debe enviar la factura en formato PDF y el archivo comprimido ZIP a los correos siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co; con copia a facturacionsiif@homil.gov.co . 1.1 Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 1.2 Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. 1.3 Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo facturacionsiif@homil.gov.co, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma. En observaciones de la factura, debe incluir la siguiente nota: #$15-19-00;ContratoXXX/20XX; facturacionsiif@homil.gov.co#$ 1.4 Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. 1.5 Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). 1.6 Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el

	código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo designado por el Hospital Militar Central jchavez@homil.gov, debidamente separados por punto y coma, #$15-03-00; Contrato;#$15-19-00;ContratoXXX/20XX; facturacionsiif@homil.gov.co#$. Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin. 1.7 La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al Hospital Militar Central, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico. 2. Certificado de pago a los sistemas de seguridad social integral (Salud, Pensión y riesgos profesionales) y aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente. 3. Acta de Recibo a parcial y /o informe final del supervisor del contrato, debidamente diligenciado y firmado por las partes, con los debidos soportes técnicos. 4. El contratista deberá cargar las facturas en SECOP II de manera oportuna.

3. IDENTIFICACIÓN CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

De acuerdo con la Codificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, el bien y/o servicio a contratar se encuentra codificado de la siguiente manera:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
90101500	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber
90101600	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de Cafetería

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Con base en la necesidad detallada en las características técnicas, el Hospital Militar Central determinó cuáles serán los campos de obligatorio cumplimiento por parte del adjudicatario resultante del presente proceso, además se exigirán documentos soportes que serán objeto de verificación por parte de los comités evaluadores.

Las siguientes son las características técnicas de los elementos que la Entidad ha previsto adquirir en los diferentes grupos así:

4.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1.1 DIETAS HOSPITALARIAS

El oferente, en su oferta deberá suscribir compromiso del cumplimiento estricto de las siguientes dietas:

Nº	DIETAS
1	NORMAL (N) MINUTA PATRÓN DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL
2	ASTRINGENTE (ASTRING)
3	BLANDA (BL)
4	BLANDA PEQUEÑA (BL PEQ.)
5	COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)
6	COMPLEMENTARIA II (COMPLE II)
7	DIABETICA II ó HIPOCALORICA (DIAB II) 1500 CALORIAS
8	SEMIBLANDA (SEMI BL TD)
9	HIPOGRASA (SIN GRASA) - S/GR
10	HIPOSODICA (SIN SAL) - S/S
11	LACTO-OVO VEGETARIANA (VEG)
12	LIQUIDA CLARA (LIQ. CL)
13	LIQUIDA COMPLETA (LIQ COMP)
14	NORMAL TODO COCIDO (NTC)
15	RENAL 60 GRAMOS
16	RENAL 80 GRAMOS
17	ADICIONALES ESPECIALES PARA PACIENTES
18	PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS
19	PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL

NOTA: En caso de una actualización, modificación, y/o ajuste a las dietas aquí propuestas, éstas deberán ser tratadas por el contratista y comité supervisor delegado, para hacer el ajuste pertinente previo a un análisis económico y posterior ajuste contractual.

Los siguientes cuadros contienen las minutas patrón para los diferentes servicios solicitados para PACIENTES con su composición, especificaciones y gramajes requeridos, se debe dar estricto cumplimiento de las siguientes dietas:

N° 1. 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	100g picada 140g Entera
	Bebida con leche	Maicena o avena ó café ó té ó chocolate ó bebida achocolatada ó leche	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o Huevo revuelto o perico, ó omelette	Tipo A 50 g
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro ó	60 g
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos)	200cc
	Farinaceo	1 pan o 2 tostadas o	60 g 30 g c/u
		1 arepa o	60 g
		2 tajadas de pan o	30 g c/u
		Crepes	1 unidad
	Energético	Mermelada	15 g

	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería	60 g
Almuerzo	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado (no basa)	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 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
Cena	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o	90 g
		Papa o yuca o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 cc

	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Cuando se ofrezca huevo tibio este debe pesar entre 56 – 62.9 gr (tipo A).
- 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 brindar dos opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo opción de comidas rápidas.
- Se debe ofrecer pescado mínimo tres veces a la semana.

LA DIETA 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 enviar solo: Fruta alta en fibra, no enviar lo especificado para la dieta, por ejemplo si es dieta normal no enviar jugo y acompañante sino solo fruta alta en fibra.

Nº 2. DIETA ASTRINGENTE (ASTRING)

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

TIEMPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Fruta entera o picada Astringente	100g picada 140g Entera

	Bebida sin leche	Té o colada o aromática de canela o anís o manzana o colada de arroz o de plátano	200 c.c.
	Alimento proteico	Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos de proteína)	200 c.c.
	Farinaceo	1 pan	60 g
		2 panes tajados	30 g c/u
		Galleta de soda (1 paquete)	25-30 g
	Edulcorante	Stevia o sucralosa	1 sobre
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Bebida	Jugo de fruta en agua astringente	200 c.c.
	Acompañante	Galleta de soda (1 paquete)	25-30 g
	Edulcorante	Stevia o sucralosa	1 sobre
Almuerzo	Fruta	Fruta Entera o picada Astringente	100g picada 140g Entera
	Sopa	Con cereal o plátano o arroz o tubérculo	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o filete de pescado (no bagre, no basa)	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 en agua astringente o té en agua o aromática de canela o anís o manzana	200cc

	Postre	Gelatina dietética	80g
	Edulcorante	Stevia o sucralosa	1 sobre
Cena	Fruta	Fruta Entera o picada Astringente	100g picada 140g Entera
	Sopa	Con cereal o plátano o arroz o tubérculo	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o filete de pescado (no bagre, no basa)	125 g
	Farináceo	Arroz o Papa o pasta o plátano	90 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	80g
	Edulcorante	Stevia o sucralosa	1 sobre

- Esta dieta está 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 o con azúcar dietética en frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doypack y/o preparación realizada en el servicio de alimentación.
- La entidad considera frutas astringentes permitidas: guayaba, banano, pera, manzana y durazno.
- Verduras astringentes permitidas: zanahoria, ahuyama, calabacín sin semillas, zucchini, pepino de guiso y guatila.
- Esta dieta debe suministrarse en consistencia a solicitud de Nutrición.
- Se debe ofrecer 2 opciones de proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

Nº 3. DIETA BLANDA (BL)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Fruta entera o en porción No ácida	100g picada 140g Entera
	Bebida con leche	Café o té o chocolate o maizena o avena o leche con cereal o bebida achocolatada	200 cc
	Alimento proteico	1 Huevo (en preparación revuelto o perico) o	Tipo A 50 g
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
		Caldo de papa con Carne o pollo (60 gr. de proteína)	200 cc
	Farináceo	1 pan o 2 tajadas de pan 1 arepa	60g 30 g c/u 60g c/u
	Energético	Mermelada no ácida	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácido	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería	60 g
	Fruta	Fruta entera o en porción No ácida	100g picada 140g Entera

Almuerzo	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	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	Jugo de fruta en agua no ácido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
Cena	Fruta	Fruta entera o en porción No ácida	100g picada 140g Entera
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo	Arroz o Papa o yuca o pasta o plátano	90 g 100g
	Verdura	Cruda o cocida	90
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácido	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Todos los alimentos de esta dieta deben presentarse en consistencia blanda.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- No debe incluirse productos de salsamentaría, preparaciones fritas, condimentos ni irritantes, ácidos ni picantes.
- La Entidad considera: Frutas ácidas: Lulo, Maracuyá, Tomate de Árbol, Mora, Piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas, Curuba, Arándano, Uva, borojo, kiwi, toronja, manzana de agua y guayaba y feijoa

- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo y bebidas en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

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, el farináceo en puré.
No se acepta de fruta: durazno, melón, naranja, manzana, ni piña. Se deben suministrar frutas blandas o en compota industrializada.

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, ni zanahoria. Se debe ofrecer farináceo en puré en los tiempos de comida de almuerzo y cena. Se ofrecerán como alternativas de farináceo arepa de papa, de yuca y de plátano.

N° 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 con cereal infantil	180 cc
	Alimento proteico	1 Huevo o Caldo de carne magra o pollo (60 gr de proteína). o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	Tipo A 50 g 150 cc 40 g
	Farináceo	1 pan o 1 arepa pequeña o 1 tajada de pan	30g 30g 30g
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella pequeña 300ml

Nueves	Bebida con leche	Jugo en leche o malteada o sorbete o colada o kumis o yogurt	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería	60 g
Almuerzo	Fruta	Fruta blanda Entera o picada	60 g
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura	120cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado (no basa)	60g
	Farináceo I	Arroz	50 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	60g
	Verdura	Cruda o cocida	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácido	150 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
Onces	Bebida con leche	Jugo en leche o malteada o sorbete o colada o kumis o yogurt	200cc
	Acompañante	Producto de panadería	60 g
Cena	Fruta	Fruta blanda Entera o picada	60 g
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura	120 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado (no basa)	60 g
	Farináceo	Arroz o Papa o yuca o pasta o plátano	50 g 60g
	Verdura	Cruda o Cocida	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	150 cc

	Postre	Dulce de fruta o arequipe o bocadillo	40 g

- 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.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- A las nueves se debe ofrecer kumis o yogurt mínimo 3 veces por semana.
- No se permite el suministro de frutas con semillas: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo.
- Ofrecer huevo en diferentes preparaciones.
- No se debe suministrar como bebida café
- El pescado debe ser tipo filete, no basa.
- Ofrecer caldo de carne magra o pollo máximo dos veces por semana.
- Esta dieta incluye siempre el suministro de onces.
- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

LA DIETA BLANDA PEQUEÑA TODO COCIDO: Lleva los mismos alimentos de la dieta blanda pequeña, solo se debe incluir verdura cocida y frutas de cáscara gruesa (granadilla, mandarina, naranja, banano).

N° 5. DIETA COMPLEMENTARIA I (COMPLE I)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Compota Industrializada	113 g
	Bebida caliente	Colada de avena o maicena en leche de continuación sin adición de azúcar	100 cc

	Farináceo	Pan blando blanco o Arepa de papa, de plátano o de maíz	30 g 30 g
	Agua	Industrializada	300ml
Nueves	Fruta	Papilla de cereal con fruta, sin adición de azúcar	90 g
Almuerzo	Sopa	Crema de verduras y proteína licuada	120 cc
	Fruta	Fruta blanda no ácida	50 g
Onces	Fruta	Compota Industrializada o Papilla de cereal con fruta sin azúcar	113 g 90 g
Cena	Fruta	Compota industrializada	113 g
	Sopa	Crema de verduras licuada.	120 cc

- 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 debe ser fórmula de continuación (Etapa II) 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 entre otros.
- La fruta blanda del almuerzo debe estar finamente picada.
- No se permite el suministro de frutas con semillas: 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 o pasta y 25 gramos de alimento proteico carne o pollo.
- En la bebida caliente no ofrecer ni café, ni chocolate ni té.
- Esta dieta incluye siempre el suministro de onces.

N° 6. DIETA 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
	Bebida caliente	Colada de avena o maicena o bebida achocolatada o leche o con cereal infantil	150 cc
	Caldo de carne	Caldo de papa con carne magra o pollo (60 gr de proteína) o Huevo o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	120CC 1 unidad Tipo A 50g 40g
	Farinaceo	Pan blando o Arepa de maíz o Pancakes de avena	30g 30 g 30 g
	Agua	Industrializada	1 botella pequeña 300 cc
Nueves	Fruta	Compota de fruta industrializada o Papilla de cereal con fruta, sin adición de azúcar o Queso fresco	113 g 90 g 30g
Almuerzo	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura	120 cc
	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	40 g

	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácida	100 cc
Onces	Fruta	Compota Industrializada	113 g
Cena	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura	120 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo molido	60 g
	Farináceo	Arroz o Papa o yuca o plátano	30g 50g
	Verdura	Verdura cocida	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácida	100 cc

- 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 debe ser fórmula de continuación en polvo en preparación al 100% (etapa II).
- No se permite el suministro de leche entera.
- No se permite el suministro de frutas con semillas: 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.
- A solicitud de Nutrición puede suministrarse fresas, frutas ácidas y derivados lácteos no incluidos en la minuta entre otros.
- 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 doypack.
- Esta dieta incluye siempre el suministro de onces.

COMPLE II ASTRINGENTE

Lleva los mismos alimentos de la dieta Complementaria II

- Esta dieta está exenta de lácteos

- No se permite azúcar, ni sal.
- No se permite el uso de gelatina dietética.
- Frutas astringentes permitidas: guayaba, banano, pera, manzana y durazno.
- Verduras astringentes permitidas: zanahoria, ahuyama, calabacín sin semillas, zucchini, pepino de guiso y guatila.
- Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos ni grasa, de consistencia blanda.
- Esta dieta incluye siempre el suministro de onces.

N° 7. DIETA DIABÉTICA II O HIPOCALÓRICA 1500 CALORÍAS (DIAB II)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Entera o picada Para diabético	100g picada 140g Entera
	Bebida con leche descremada	Café en leche sin dulce o té sin dulce en leche	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido, o Huevo revuelto o perico, o	Tipo A 50 g
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
	Farinaceo	2 panes integrales enteros o 2 tajadas de pan integral	30 g c/uno 30 g c/uno
		1 Arepa de maíz	60g
	Edulcorante	Stevia o sucralosa	1 sobre
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Fruta	Entera o picada Para diabético	100g picada 140g Entera
Almuerzo	Fruta	Entera o picada Para diabético	100g picada 140g Entera

	Sopa	Verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado (no basa)	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o Papa o yuca o plátano	90 g
	Verdura I	Cruda	90 g
	Verdura II	Cocida	90 g
	Jugo de fruta	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Edulcorante	Stevia o sucralosa	1 sobre
Onces	Fruta	Entera o picada Para diabético	100g picada 140g Entera
Cena	Fruta	Entera o picada Para diabético	100g picada 140g Entera
	Sopa	Verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne magra o pollo o pescado (no basa)	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o papa, o yuca o plátano	90 g
	Verdura I	Cruda	90 g
	Verdura II	Cocida	90 g
	Jugo de fruta	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Edulcorante	Stevia o sucralosa	1 sobre
Refrigerio	Opción 1	Bebida industrializada con leche descremada o yogurt dietético Pan integral o 1 tostada integral	180 cc 30g

	Opción 2	Fruta Entera o picada Para diabético Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro (media porción)	100g picada 140g Entera 30g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Se restringe azúcar, grasa, cremas, carbohidratos simples.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Frutas y verduras no permitidas: banano y remolacha.
- Se suministrará en consistencia normal blanda o semiblanda a solicitud de nutrición.
- Se debe ofrecer de manera alterna en el refrigerio la opción 1 y la opción 2.
- No se permite suministrar mango, papaya y patilla, únicamente se permite por solicitud de nutrición.
- Se suministrará 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.
- 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 y/o preparación de proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

N° 8. DIETA SEMIBLANDA (SEMI BL TD)

Está indicada para 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	113 g
	Bebida con leche	Maicena o avena con espesante	200 cc
	Alimento proteico	Candil con espesante o	Huevo Tipo A 50 g

		Caldo de papa con carne o pollo licuado (con 60 gr de proteína) con espesante	200 cc
	Agua	Industrializada	1 botella
Nueves	Bebida con leche	Kumis o Yogurt sin fruta o Bebida láctea con espesante	200 cc
Almuerzo	Fruta	Compota de fruta Industrializada	113 g
	Sopa o crema	Sopa del día licuada o crema con espesante	200 cc
	Alimento proteico	Pollo o pescado licuado	125 g
	Farináceo I	Arroz licuado	90 g
	Farináceo II	Arroz o plátano o papa o yuca o pasta licuado	100 g
	Verdura	Cocida licuada	90 g
	Jugo en agua	Jugo con espesante	200 cc
	Postre	Flan o Pudin o Esponjado	40 g
Cena	Fruta	Compota de fruta Industrializada	113 g
	Sopa o crema	Sopa del día licuada o crema con espesante	200 cc
	Alimento proteico	Pollo o pescado licuado (no basa)	125 g
	Farináceo	Arroz o plátano o papa o yuca o pasta licuado	90 g
	Verdura	Cocida licuada	90 g
	Jugo en agua	Jugo con espesante	200 cc

	Postre	Flan o Pudin o Esponjado	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Se deben suministrar pitillos curvos plásticos y de empaque individual y cucharitas, para las bebidas en todos los tiempos de comida.
- Todos los alimentos tendrán consistencia compotas o licuados y/o colada tipo miel.
- Suministra gelatina, a solicitud de nutrición clínica.
- 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 a este tipo de dieta.
- Los alimentos deben servirse en compoteras, cada alimento por separado.
- Nutrición podrá solicitar proteína molida, farináceo en puré o fruta blanda picada si lo requiere.
- 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 maicena: 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.
- La proteína, verdura y farináceo licuados pueden requerir espesante para dar la consistencia miel.
- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparación de proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

N° 9. DIETA HIPOGRASA (SIN GRASA) - S/GR

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Bebida con leche descremada	Café descafeinado o té o colada o maicena o avena	200 cc
	Alimento proteico	Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
		Huevo tibio o cocido o revuelto o perico	Tipo A 50 g

		Caldo de papa con carne o pollo magro (60 gr de proteína)	200 cc
	Farináceo	1 pan 2 tostadas	60 g 30 g c/u
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
Almuerzo	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Sopa	Con cereal o tubérculo o verdura	200cc
	Alimento proteico	Carne 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 cc
	Postre	Dulce de fruta	40 g
Cena	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o verdura, sin leche	200cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado sin piel	125 g
	Farináceo	Arroz , pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g

	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulce de fruta	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- En esta dieta no se permite chocolate, embutidos, enlatados, leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, cremas, mantequilla, condimentos, irritantes.
- Los lácteos deben ser descremados.
- No ofrecer leguminosas.
- 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 permite adicionar condimentos naturales como ajo, tomillo, laurel, romero, orégano y albahaca a las preparaciones.
- Se debe ofrecer 2 opciones y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

N° 10. DIETA DIETA HIPOSÓDICA (SIN SAL) -S/S

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Bebida con leche descremada	Maicena o avena o te o bebida achocolatada o café en leche	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o en preparación revuelto o perico o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína)	Tipo A 50 g 60g 200cc

	Farináceo	1 pan o 2 tajadas de pan	60g 30g c/u
		1 arepa	60 g
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería	60 g
Almuerzo	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Sopa o Crema	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado (no basa)	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Plátano o papa o yuca o pasta	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Postre	Dulce de fruta	40 g
Cena	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Sopa	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado (no basa)	125 g
	Farináceo	Arroz , pasta o	90 g

		Plátano o papa o yuca	100g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Postre	Dulce de fruta	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Todos los alimentos deben prepararse con el 50% de sal comparada con la cantidad de sal estandarizada en la dieta normal.
- 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, apio, espinaca, acelga, salsas industrializadas; debe utilizarse la leche semidescremada y café descafeinado.
- 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 y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo, y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida).

N° 11. DIETA LACTO-OVO-VEGETARIANA (VEG).

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Bebida con leche	Bebida achocolatada o Café o té o chocolate o avena o maicena	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o (en preparación revuelto o perico) o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro o Sandwich de queso (2 tajadas)	Tipo A 50 g (2 unidades) 60g 1 unidad

	Farináceo	2 panes 2 tajadas de pan	60g 30g c/u
		1 arepa	60 g
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Bebida láctea	Yogurt o kumis	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (sin proteína de origen animal)	60 g
Almuerzo	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera
	Sopa o crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Proteína	Fríjol, garbanzo, lenteja, arveja o Carve o sustituto de soya o Huevo o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	100 g Tipo A 50g 60g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	40 g
	Fruta	Entera o picada	100g picada 140g Entera

Cena	Crema sin sustancias de origen animal	Con cereal o tubérculo o leguminosa licuada o verdura	200 cc
	Proteína	Fríjol, garbanzo, lenteja, arveja o Carve o sustituto de soya o Huevo o Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	100 g Tipo A 50g 60g
	Farináceo	Arroz o Papa o yuca o plátano o pasta	90 g 100g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o arequipe o bocadillo	40 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Se permiten preparaciones de proteína y verdura juntas garantizando el gramaje de los dos alimentos de acuerdo a lo indicado en la dieta.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Debe utilizar leche de soya y sustitutos de proteína a base de Soya cuando se solicite.
- Si se permite adicionar condimentos naturales como ajo, tomillo, laurel, romero, orégano y albahaca a las preparaciones.
- En caso de solicitud de dietas veganas se debe suministrar cualquier preparación que no contenga lácteos o huevo.

N° 12. LÍQUIDA CLARA (LIQ. CL)

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 cc

	Bebida caliente	Aromática o té en agua o agua de panela	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Bebida caliente	Aromática o té en agua o agua de panela	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
Almuerzo	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc
	Bebida caliente	Aromática o té en agua o agua de panela	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
Cena	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc
	Bebida caliente	Aromática o té en agua o agua de panela	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g

- Se deben suministrar pitillos, cucharas y cucharitas para las bebidas en todos los tiempos de comida.
- 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.

N° 13. LÍQUIDA COMPLETA (LIQ. COMP)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Compota industrializada	113 g
	Caldo	De carne o pollo con papa licuado (60 gr de proteína)	200 cc
	Bebida	Colada, kumis o yogurt sin fruta o candil (1 huevo tipo A)	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Bebida con leche	Sorbete de fruta	200 cc
	Helado	Helado de crema	100 g
Almuerzo	Fruta	Compota de fruta industrializada no ácida	113 g
	Sopa crema Licuada	Con dos tipos de verdura, un farináceo y 60 gr de carne o pollo.	200 cc
	Bebida en Leche	Kumis o yogurt sin fruta	200cc
	Postre con leche	Flan o esponjado	40 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua no ácido	200 cc
	Helado	Helado de Crema	100 g
Cena	Fruta	Compota de fruta industrializada no ácida	113 g
	Sopa crema licuada	Con dos tipos de verdura, un farináceo y 60 gr de carne o pollo.	200 cc
	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 ácido	200 cc
	Helado	Helado de Crema	100 g

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- A solicitud de Nutrición se podrá suministrar huevo tibio o revuelto al desayuno.
- Deben suministrar pitillos plásticos curvos empacados individualmente, cucharas y cucharitas en todos los tiempos de comida.
- Se suministrará paleta en agua a solicitud de Nutrición.
- 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 AZÚCAR
- 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 a este tipo de dieta.
- A solicitud de Nutrición se podrá suministrar huevo tibio al desayuno.
- El licuado de pollo debe ser preparado únicamente con pechuga y el caldo con carne preparado con carne magra.
- El Helado en agua se suministrará a solicitud de Nutrición
- El yogurt no debe contener trozos de fruta.
- 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).

N° 14. DIETA NORMAL TODO COCIDO (NTC)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Con corteza gruesa	100g picada 140g Entera

	Bebida con leche descremada	Colada o avena o chocolate o café o té o leche	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido, huevo revuelto o perico, ó	Tipo A 50 g 50 g
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) ó	200 cc
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro	60 g
	Farinaceo	1 pan o 2 tostadas o	60 g 30 g c/u
		1 arepa	60 g
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc
Nueves	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería	60 g
Almuerzo	Fruta	Con corteza gruesa	100g picada 140g Entera
	Sopa o crema sin lácteos	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	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 cc
	Postre	Dulce de fruta	40 g

Cena	Fruta	Con corteza gruesa	100g picada 140g Entera
	Sopa o crema sin lácteos	Con cereal o tubérculo o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua cocida	200 cc
	Postre	Dulce de fruta	40 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600 cc

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- 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
- 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.

N° 15. DIETA RENAL 60 GRAMOS

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	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico	Tipo A 50 g
	Farinaceo	1 pan 2 tostadas de pan 1 arepa	60 g 30 g c/u 60 g
	Energético	Mermelada de fruta para renal	15 g

	Agua	Industrializada	1 botella de 300 cc
Nueves	Bebida	Jugo de fruta renal en agua	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería	60 g
Almuerzo	Alimento proteico	Pollo o carne o pescado	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 renal en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta para renal	40 g
Cena	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Alimento proteico	Pollo o carne o pescado	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

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- Nueves, once 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 permitidas: 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, salsamentaria, 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 administrarse 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.

N° 16. DIETA RENAL 80 GRAMOS

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, o leche con cereal	200 cc

	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o Huevo revuelto o perico	Tipo A 50 g 60 g
	Farinaceo	1 pan 2 tostadas de pan 1 arepa	60 g 30 g c/u 60 g
	Energético	Mermelada de fruta para renal	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella de 300 cc
Nueves	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) baja en potasio y sodio	50 g
Almuerzo	Alimento proteico	Pollo o carne o pescado	125 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 cc
	Postre	Dulces de fruta para renal	40 g
Cena	Fruta	Fruta Entera o picada para renales	60 g
	Alimento proteico	Pollo o carne o pescado	125 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

- 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.

N° 17. 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	60 gramos
3	Agua industrializada botella con sello de seguridad plástico en la tapa	600 cc
4	Agua industrializada botella pequeña con sello de seguridad plástico en la tapa	300 cc
5	Agua industrializada botella con gas con sello de seguridad plástico en la tapa	600 cc
6	Agua industrializada botellón con sello de seguridad plástico en la tapa	Unidad
7	Agua industrializada vaso	300 cc
8	Arepa	60g
9	Aromática, agua de panela, té en agua	200 cc.

10	Aromática jarra x 5 porciones	1000 cc.
11	Arroz con pollo	400gr
12	Avena envase industrial	200 cc
13	Avena, colada o candil en leche	200 cc.
14	Azúcar en sobre	5 gramos
15	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja	40g
16	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta	200 cc
17	Buñuelo	70g
18	Café molido	500 gramos
19	Café, chocolate o té en leche	200 cc
20	Caldo con carne o pollo licuado	200 cc
21	Caldo de papa con carne o pollo o pescado	200 cc
22	Carne magra de res, pollo, pescado	125 gramos
23	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos	350 gramos
24	Changua con huevo	200 cc
25	Chocolate Dietético	200 cc
26	Colada en agua	200 cc
27	Comida rápida : Sándwich de pollo o de queso o sándwich de pollo con lechuga y tomate o sándwich queso con lechuga y tomate o sándwich huevo o creps de carne o de pollo	pollo: 60 g Queso: 30 gr. Pan: 60 gr. Proteína: 60 gr Fruta:100g picada 140g Entera Bebida: 200 c.c.
28	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso.	113g
29	Compota de fruta natural	120g

30	Consomé natural de pollo o carne magra	200 cc
31	Edulcorante	1 sobre
32	Ensalada frutas con queso con crema	250 gramos
33	Ensalada frutas con queso sin crema	250 gramos
34	Ensalada frutas sin queso sin crema	250 gramos
35	Farináceo I (Arroz)	Porción 90 g
36	Farináceo II (Papa, yuca, pasta, leguminosa, plátano, torta)	Porción 100 g
37	Fruta tipo A	120 g
38	Fruta tipo B	120 gr
39	Frutero protocolo Dirección	3 kilos
40	Galletas paquete de dulce o sal	30 g
41	Gelatina dietética o normal	80g
42	Hamburguesa o Wrap con 90 gramos proteína	1 Unidad
43	Hamburguesa con 125 gramos proteína	1 Unidad
44	Helado de crema industrializado	100 gramos
45	Helado en agua tipo paleta	65g
46	Huevo crudo	Tipo A
47	Huevo en cualquier preparación	Tipo A
48	Huevo perico con cebolla y tomate	120g
49	Jugo de fruta natural con fruta cocida preparado con agua industrializada	200 cc
50	Jugo envase de tetra pack tipo néctar	200 cc
51	Jugo fresco de naranja natural	200 cc
52	Jugo fresco natural en agua	200 cc
53	Jugo fresco natural en leche (sorbete)	200 cc

54	Leche deslactosada o de soya	200 cc
55	Leche fría o caliente	200 cc
56	Limón	40g
57	Limonada natural	200 cc
58	Malteada	200 cc
59	Mantequilla empaque industrial	Unidad x 10 gr
60	Mermelada empaque industrial	Unidad x 15 gr
61	Pan unidad	60 g
62	Papa frita o a la francesa	120 gramos
63	Pescado sin piel	125 gramos
64	Pollo sin piel (peso neto)	125 gramos
65	Postre	60 g
66	Queso pasteurizado	60 gramos
67	Robalo en cualquier preparación	1 porción
68	Sal en sobre	1 g
69	Salchipapa	Porción
70	Salpicón	200 cc
71	Sándwich de pollo o de queso o de carne o sándwich de pollo con lechuga y tomate o sándwich queso con lechuga y tomate o sándwich huevo o sándwich carne con lechuga y tomate	Queso: 30 gr. Pan: 60 gr. proteina: 60g
72	Sopa licuada de verduras	200 cc
73	Sopa licuada de verduras con carne o pollo	200 cc
74	Sopa o crema del día	200 cc
75	Espaguetis con pollo o carne	300gr

76	Tamal	1 unidad -350g
77	Tinto	120 cc
78	Vaso desechable con tapa paquete	4 onzas
79	Vaso desechable con tapa paquete	7 onzas
80	Vaso desechable con tapa paquete	9 onzas
81	Verdura cocida o cruda	90 gramos
82	Yogurt o kumis en vaso industrializado	200 cc
83	Maní – paquete individual	30 g
84	Crema de leche	40 gramos
85	aguacate	1 porcion -90g
86	Frappé	200 c.c.
87	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 gr, una chocolatina x 30 gr, un tarro de salchichas x 150 gr, un paquete de galletas x 117 gr, un sobre de Bebida láctea compuesta de chocolate y malta x 25 grs. Deben entregarse en bolsa plástica resistente. (El consumo promedio de 300 paquetes mensuales).	1 paquete

Nota 1: 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 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.

N° 18. 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 cc 120g
	Bebida con leche	Maizena o avena o café o té o chocolate o bebida achocolatada	200 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o frito o Huevo revuelto o perico, o Queso o Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) o o tamal o Sándwich de jamón y queso o creps o omelette	Tipo A 50 g 80 g 60g 200cc 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad
	Farinaceo	1 panes 2 tostadas o	60 g 30 g c/u
		1 arepa	60 g
		Cereal en hojuelas	60 g
	Energético	Mantequilla	10 g
	Energético	Mermelada	15 g
Almuerzo	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	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	Leche o jugo o gaseosa o agua industrializada	240 CC 1 vaso
Cena	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado Se deben garantizar dos opciones por servicio	125 g
	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 cc
	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 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre) y/o mantecada en empaque unipersonal	60 g

- El servicio en comedores, debe contemplar vajilla completa, cubiertos metálicos, bandejas, servilletas, individuales en papel para las bandejas.
- 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), jugó con y sin dulce, leche y agua. (Los equipos empleados para este fin serán asumidos por el contratista).

N° 19. PATRÓN CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL

TIPO 1 (2 DÍAS CON PREPARACIÓN) DIETA LÍQUIDA CLARA PARA EL 1 ER DIA.

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 cc
	Bebida caliente	Agua de panela	180 cc
	Bebida caliente	Aromática o té en agua	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	6 Botellas
Nueves	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática o té en agua	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
Almuerzo	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella
Onces	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática o té en agua	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g

Cena	Consomé natural	De carne o pollo sin grasa	200 cc
	Bebida caliente	Agua de panela	200 cc
	Bebida caliente	Aromática	200 cc
	Energético	Gelatina	80 g
	Agua	Industrializada	1 botella

Especificaciones:

La alimentación ofrecida va de los días lunes a Miércoles donde se dan 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, solo el consomé), aromática natural con edulcorante y limón, gelatina dietética color claro.

TIPO 2. MENÚ PARA CHEQUEO MÉDICO ESPECIAL

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
Desayuno	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
	Bebida con caliente	Café negro o Crema no láctea - Avena –Chocolate o Te	180 cc
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o Huevo revuelto o perico, o	Tipo A 60 g
		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 o	30 g c/u
		cereal en hojuelas y una tajada de pan o	60 g
		Creps o omelette	1 unidad
	Energético	Mermelada	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella
Nueves	Bebida	Jugo de fruta en agua	200 cc
	Acompañante	Producto de panadería (elaborados en masa de hojaldre)	50 g
Almuerzo	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
	Sopa o crema	Con cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	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 en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g
Onces	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g
Cena	Fruta	Entera o picada Decorada	120 g

	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o leguminosa o verdura	200 cc
	Alimento proteico	Carne o pollo o pescado	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 en agua	200 cc
	Postre	Dulces de fruta o bocadillo o arequipe	40 g

OBSERVACIONES SUMINISTRO A CHEQUEO ESPECIAL:

- JUGOS: Todos los jugos deben suministrarse de fruta NO ACIDA, NO ASTRINGENTES, SIN DULCE, con edulcorante adicional y mezclador.
- POSTRES: Dulces de fruta con queso, no se acepta productos de panadería, no se acepta dulce de guayaba.
- SOPA CREMA: Pollo, champiñones, verduras, decorar según preparación.
- FRUTERO ESPECIAL: La base debe ser en cesta. Colocar en base para llevar, 3 kilos de fruta, cubrir con vinypel: 70%: manzana, pera, durazno, ciruela, pitahaya, kiwi, higo, fresa y 30%: mandarina, papaya hawaiana, granadilla.
- 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.
- Tener en cuenta observaciones de Nutrición Clínica, respecto al derivación de la dieta para pacientes que requieran cualquier tipo de restricción.
- Las mesas auxiliares de las habitaciones de chequeo deben cubrirse con mantel y tapa en colores apropiados.
- Las bandejas deben cubrirse con individual de tela, acompañar con servilleta de tela para servicio de pacientes
- No se permiten vajilla, cristalería ni cubiertos desechables. Los servicios se suministrarán teniendo en cuenta especificaciones para servicios especiales del Pliego de Condiciones.
- 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.

- 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.

ASPECTOS GENERALES

El proponente se obliga con el Hospital Militar Central a atender los requerimientos y directrices del grupo supervisor del Contrato, que consideren necesarios para la prestación eficiente del servicio, monitoreo y evaluación de este.

Es por ello, que el oferente junto a su oferta, deberá presentar documento independiente del compromiso al cumplimiento cabal de los diferentes aspectos aquí contemplados y los anexos que requieren los ítems, como lo son:

Ciclo de menús dieta normal para pacientes
Ciclo de menús dieta normal para residentes e internos
Aspectos Generales del ciclo de minutas.
Otras especificaciones
Solicitudes especiales para pacientes de chequeo médico.
Suministro de Alimentación a funcionarios del Hospital.

CICLO DE MENÚS DIETA NORMAL PARA PACIENTES

Será obligación presentar con la oferta el glosario de preparaciones y el Ciclo de Menús de dieta normal para pacientes para 15 días con las dos opciones de menú, de acuerdo con lo solicitado en la Dieta No. 1 Normal (N).

El ciclo de minutas (incluyendo el ciclo de las comidas rápidas), el glosario de preparaciones, estandarización de recetas serán revisados y ajustados una vez adjudicado el proceso.

El oferente deberá garantizar mediante compromiso escrito 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.

El oferente debe entregar con la oferta el ciclo de menús de dieta normal para pacientes para 15 días en un archivo de Excel, separado por hojas de cálculo numerados con el día respectivo, 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 nutricionista y dietista con matrícula profesional vigente. (Se debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía y fotocopia de la matrícula profesional vigente de quien lo firma).

CICLO DE MENÚS DIETA NORMAL PARA RESIDENTES E INTERNOS

Será obligación presentar una vez se dé inicio al contrato, el glosario de preparaciones, estandarización de recetas y el ciclo de Menús de la Minuta patrón de Residentes e Internos para 15 días con tres opciones de menús, de acuerdo con lo solicitado en la Dieta No. 18 Residente e Internos. El ciclo de minutas y el glosario de preparaciones podrán ser revisados y ajustados a criterio.

HORARIOS

ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

El oferente, en documento independiente en su oferta, se compromete a 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	07:00 A 08:30
Nueves	10:00 A 10:30
Almuerzo	12:00 A 13:30
Onces	15:00 A 15:30
Comida	17:30 A 19:00
Refrigerio	20:00

- Se hace la aclaración que de 06:15 hrs a 09:00 hrs se podrá solicitar desayuno, de 13:30 hrs a 15:00 hrs almuerzo y de 19:00 hrs a 20:30 hrs cena. para algunos pacientes si así lo requieran por procedimientos médicos.
- 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.

- La solicitud de nueves y onces reforzadas se realizará en el horario de 9:00 am a 11:30 am y 2:00 a 4:30 pm respectivamente
- El tiempo máximo de entrega de las solicitudes extras, tiene un tiempo máximo de entrega de 30 minutos a partir de efectuarse la solicitud.
- Solo se le suministrará onces a pacientes diabéticos, pediatricos y a los que sean indicados por nutrición clínica.
- Para el servicio de hospitalización y urgencias cuando el servicio de nutrición clínica indique comida rápida en los tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena), esta estará constituida por sándwich de pollo o de queso o de carne o de huevo; también se tendrá en cuenta sándwich (de pollo, queso carne, con lechuga y tomate) o creps de carne o de pollo, café en leche o jugo de fruta o yogur o kumis y porción de fruta.

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 11:30 am y 2:00 a 4:30 pm respectivamente
e) El tiempo máximo de entrega de la solicitudes de dietas o refrigerios reforzados será de 40 minutos a partir de efectuarse la solicitud.

SERVICIO DE COMEDOR

El contratista se compromete a 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

5. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO

5.1. 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.

5.1.1 Personal mínimo requerido para la ejecución del contrato.

ITEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL ACADÉMICO	EXPERIENCIA
1	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.
2	Jefe de Producción	1	Ingeniero de alimentos y/o ingeniero industrial	MÍNIMO DOS (02) años, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III ó IV nivel.

3	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.
4	Nutricionistas Servicio de alimentación	4	Profesional en nutrición y dietética.	MÍNIMO UN (01) año, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III ó IV nivel o Casinos..
5	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).
6	Auxiliar del Almacén	1	Técnico en Logística de Almacenaje e Inventarios, gestión administrativa y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar.
7	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
8	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.
9	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.
10	Panadero	1	Técnico / Tecnólogo en panadería, pastelería y repostería y/o afines	Mínimo UN AÑO (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar

11	Panadero Auxiliar	1	Capacitación en panadería, pastelería y repostería y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar
12	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
13	Mesero	2	Certificado de Capacitación en mesa y bar	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar
14	Auxiliar de lavado (Stewart)	3	Capacitación como auxiliar en aseo y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar
15	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	**75**		

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 tiempos dobles durante la ejecución de un mismo periodo, 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, para efecto de contabilizar los años de experiencia que se verificará, no serán válidos tiempos dobles durante la ejecución de un mismo periodo, de forma que solo se contarán una vez. 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.

5.1.1.1 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.

5.1.2 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) Se debe garantizar que el número de auxiliares de dietas para cada turno debe ser de 19, para el área clínica.
e) 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.

5.1.3 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.

6. 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.

6.2.1. 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.

I. El contratista, deberá presentar el protocolo empleado para el trasporte de los alimentos, desde la planta de alistamiento de materia prima hasta el punto de recibo en la entidad, lineamientos establecidos en la Resolución No. 2505 del 2004 "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles" proferida por el Ministerio de transporte.

6.2.2. 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.

6.3. ASPECTOS GENERALES

6.3.1. ASPECTOS GENERALES DEL CICLO DE MINUTAS.

a) Previo al inicio de ejecución, el contratista entregará, la derivación del ciclo de minutas de 15 días para Dieta Normal según especificaciones de la Minuta No. 1 DIETA NORMAL (N), que incluya desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida, ofrecer las opciones y/o preparaciones de sopa, proteína, farináceo y bebida en los tres tiempos de comida (Desayuno, Almuerzo, Comida) de acuerdo a lo estipulado en cada tipo de dieta. Se debe anexar glosario y estandarización de preparaciones. Se debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y aspectos generales del ciclo de minutas y la derivación del ciclo de minutas de las 16 dietas restantes, al igual debe incluirse lo correspondiente a la minuta 18 para residentes e internos, es decir, las tres opciones de menús al desayuno, almuerzo y comida, incluyendo la opción comidas rápidas, ofreciendo en cada tiempo de comida bebidas carbonatadas (gaseosas y agua con gas), jugo con y sin dulce (agua saborizada con fruta natural) y agua. (Los equipos empleados para este fin serán asumidos por el contratista).
b) El contratista se compromete a presentar al Servicio de Nutrición el "Ciclo de Minutas", cada 15 días y las respectivas derivaciones con un mes de anticipación a la preparación de los alimentos, para su aprobación. Durante la ejecución del contrato en caso de que se requiera hacer cambios en el menú deben ser autorizados e informados previamente al Servicio de Nutrición.
c) El contratista se compromete a entregar en los primeros 30 días del contrato, los análisis cuantitativos de la totalidad de las dietas, así como de las respectivas derivaciones realizadas por profesionales en Nutrición y Dietética para su aprobación con los datos de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, fibra, sodio, potasio, fosforo.
d) Al inicio del contrato se debe presentar un ciclo semanal de preparación de gelatina donde el sabor de la gelatina con azúcar sea diferente del sabor de la gelatina dietética.
e) Para todas las dietas, todos los alimentos (frutas, jugos, bebidas con leche, alimento proteico, farináceo, acompañante, sopas o cremas, farináceo I, farináceo II, verduras y postres) deben ser diferentes en todos los tiempos de comidas del día y en la semana no se acepta que se repita el mismo alimento en la misma preparación.
f) El ciclo de minutas es para 15 días. Para los meses que tengan 31 días será necesario anexar la minuta para el día 16.
g) Para la dieta Normal y las dietas que lo permitan el ciclo debe contener por lo menos 2 veces a la semana preparaciones con pescado.
h) Para la dieta Normal el ciclo debe contener por lo menos 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas como farináceo y no como sopa.
i) En el área de Pediatría a los pacientes con dieta normal no se permite el suministro de: uvas, uchuvas, naranja, mandarina, durazno, ciruela y mamoncillo.
j) Al considerarse fruta con cascara gruesa, el gramaje mínimo será de 140 gramos.
k) El producto de panadería o pastelería de las nueves y/o a las onces hace referencia a productos no industrializados.

l) Como opción de postre para las dietas se acepta dulce de fruta, bocadillo (no de hoja, si empaque unipersonal), arequipe, gelatina, flanes, pudines. Se acepta porción de bocadillo de 50 g.
m) Solo se acepta consomé en las dietas que lo tienen especificado por Nutrición clínica.
n) No se acepta limonada en ninguna dieta, solo si es especificado por Nutrición clínica.
o) 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 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 presentan al paciente 3 opciones de alimentos para cada tiempo de comida de acuerdo al ciclo de menús según lo indicado en cada tipo de dieta; el paciente podrá escoger una de las opciones de cada preparación presentada por el servicio de alimentos (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 con estudios y experiencia certificada.

6.3.2. OTRAS ESPECIFICACIONES

a) La jornada diaria del área de hospitalizaciones debe ser atendida de manera permanente 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.
b) Para el personal operativo de producción del servicio de alimentos, incluido el chef, debe emplear 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.

c) Las dietas que no llevan azúcar se reemplazarán por edulcorante en sobre tipo Sucralosa o Stevia
d) En las dietas diabéticas y altas en fibra se puede incluir dentro de los farináceos cereales integrales.
e) La mantequilla y mermelada debe ofrecerse en porción individualizada, en empaque unipersonal, industrializado, empacada al vacío.
f) El yogur y kumis se presentará en envase plástico se presentará en vaso unipersonal industrializado.
g) La compota de fruta debe ser en empaque de frasco de vidrio o envase plástico de alta barrera tipo vaso y/o empaque flexible multilaminado tipo doy pack.
h) Para todas las dietas: El caldo que incluya pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas. No se acepta caldo con Costilla.
i) La gelatina una vez preparada debe ser marcada con la fecha de vencimiento y la gelatina dietética con un sticker que la diferencie de la gelatina con azúcar.
j) Todas las dietas deberán suministrarse con sal o sin sal y en la consistencia solicitada por el Servicio de Nutrición.
k) Todas las dietas llevan botella de agua potable de 600 ml al desayuno, para el caso de las dietas Renal de 50 g, Renal de 80g y las que tengan restricción de líquidos deben llevar botella de agua potable de 300 ml. Todas las botellas deben llevar sello de seguridad en la tapa.
l) La materia prima, utilizada debe ser obtenida a través de un proceso de producción externo, de excelente calidad, y/o una cadena de proveedores debidamente certificada.
m) Productos como cárnicos, tubérculos y vegetales deberán estar previamente seleccionados, lavados, porcionados, empacados y rotulados. Así mismo, se deben tener en cuenta productos como abarrotes y fruver de la cadena de suministros debe estar debidamente certificada (con tirilla individual), como soporte de trazabilidad para su seguimiento y verificación.
n) Para el ingreso al área de recibo y clasificación del hospital, deberán estar empacados y almacenadas en canastillas individuales (plásticas cerradas).
o) En provisión de carne, pollo, pescado, no se permitirá el empleo de merluza ni atún y carnes como murillo, falda, chuleta, costilla, sobrebarriga, o semejantes o de inferior calidad, no se permite queso no pasteurizado. Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra (No se acepta la carne murillo, falda, palomilla, pecho, entre otras carnes que son consideradas de menor calidad). La porción de carne debe ser magra y de 125 gramos de peso neto. La porción de pollo debe ser de 125 gramos deshuesados de peso neto. No se acepta preparaciones de carne o pollo o pescado o cerdo en torta. En todas las dietas a excepción de la Normal (minuta 12 y minuta 18) debe retirarse la piel del pollo en crudo antes de iniciar su preparación.
p) El contratista debe garantizar a diario e igualmente permitir el control y verificación DIARIA por parte de los funcionarios asigandos a la supervisión del contrato al igual que áreas de vigilancia y control del hospital Militar Central sobre la calidad de los

víveres, programa de control de proveedores, la realización de pruebas organolépticas, inspecciones de control microbiológico, así como la inspección de limpieza y desinfección de cada área, equipos, menaje, vajilla, cubiertos, seguimiento a la manipulación de alimentos, proceso de producción alimentaria, línea fría diaria (dieta especiales) y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos y en todas las etapas del proceso. Deberá contratar sin cargo al hospital un ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO - QUÍMICO con un laboratorio que se encuentre autorizado por parte de la Secretaría Distrital 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 epidemiología, del coordinador del Área de alimentación; cuando se presenten dudas de la calidad de los alimentos, deberá informar de inmediato al grupo supervisor y se podrán solicitar análisis microbiológicos de alimentos, los gastos serán asumidos por cuenta del contratista.

q) Ante cualquier novedad en la calidad de los alimentos, en su preparación o manipulación deberán informar de inmediato al grupo supervisor para tomar medidas tendientes a minimizar complicaciones en el hospital.

r) El tamaño de las porciones dispuesto en los menús patrón del presente pliego de condiciones, corresponde al tamaño mínimo exigido por el hospital y al producto en cocido. El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar entre 50 y 60 gr es decir TIPO A, si el huevo se ofrece en preparación perico o revuelto el peso neto del huevo debe ser de 55-60 gramos. El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento.

s) Todos los servicios (desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio nocturno) deben servirse en bandeja (tamaño acorde al servicio que se vaya a suministrar) resistentes a altas temperaturas, sobre un individual de papel con diseño acorde con la imagen institucional del Hospital Militar, indicando nombre del contratista, que cubra la bandeja en su totalidad y con mensajes educativos de nutrición y alimentación aprobados previamente por el servicio de Nutrición Clínica del Hospital. De acuerdo a la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con: pitillos de papel en empaque unipersonal, mezcladores, cubiertos completos y servilletas, sobres de sal, azúcar, edulcorantes sustitutos de azúcar, vinagreta, salsa de tomate, mostaza, mayonesa, mantequilla, mermelada, empacadas individualmente.

t) 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 vinipel, 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.

u) En el tiempo de comida del desayuno la bebida caliente se sirve en la habitación, para garantizar la adecuada temperatura se debe emplear termo de conservación en calor para su distribución en piso.

v) 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.
w) Para dar cumplimiento a las normas establecidas por las instancias competentes el uso de vajillas desechables, de material aislante al calor resistente, 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, las dietas deben ser suministradas en loza con tapa no vinipel, con cubiertos desechables completos.
x) 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 vinipel, con cubiertos desechables completos.
y) 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.
z) Para los pacientes con dieta Hipoglucida II, los pacientes del área de pediatría y los que estén indicados por nutrición se deberá suministrar onces según el tipo de dieta que el servicio de nutrición solicite.
aa) Para la especificación de la cena tipo comida rápida se debe ofrecer opciones varias opciones como por ejemplo sándwich, creps de carne o pollo. Para la bebida caliente se debe ofrecer variedad, por ejemplo, café, avena, chocolate, aromática, entre otros. En caso de solicitar Wraps, arepa o Hamburguesa, se cancelarán de acuerdo a los precios establecidos en la dieta No. 17 Adicionales Especiales para pacientes.
bb) La entidad **NO ACEPTA** ninguna clase de alimentos que fueron cocidos del día anterior.

6.3.3. SOLICITUDES ESPECIALES PACIENTES DE CHEQUEO MÉDICO.

a) 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.

6.3.4. 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. 18. 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 con la propuesta el ciclo de menús de 30 días según la minuta patrón No 18, 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.

7. 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 carro termos grandes y de carros 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 carro termos 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 carro termos 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 empaques biodegradables: plato base, tapa cúpula, plato para tapar las tazas y pocillos, platos para mantequilla,

compoteras para servicio de dietas semiblandas acorde al gramaje establecido, 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.

7.1 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.

7.2 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 y erradicación de plagas (Contar con protocolo, cronograma, certificados e informes de fumigación), 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 (Contar con ruta sanitaria y cumplir con la clasificación adecuada de residuos sólidos de acuerdo al código de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019), 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 epidemiología hospitalario.

k) Todo el personal deberá contar con capacitación bimensual en higiene de manos, el cual se concretará con el servicio de epidemiología hospitalaria.
l) Todo el personal que haga parte del contratista deberá tener capacitación cada 4 meses en aislamientos y esta se concretará con el servicio de epidemiología hospitalaria.
m) El contratista se obliga con el Hospital Militar Central a atender los requerimientos y directrices que los servicios de Epidemiología, 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 secretaría 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 Epidemiología 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 el respectivo procedimiento, cronograma, informe y 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. Así mismo, deberá instalar angeos donde se cuente con ventilacion natural, con el fin de no permitir el paso de vectores.

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.

7.3 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 DISPOSICIÓN 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 secretaría 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, DESINFECCIÓN 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 sótano N°1, 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, además de las canecas para el acopio de residuos orgánicos, aprovechables y no aprovechables que se generen con su respectivo etiquetado de fácil limpieza y desinfección.

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 recolectores de residuos 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 teniendo en cuenta la disponibilidad de horarios establecidos, para el transporte de alimentos de acuerdo al protocolo de la entidad, el contratista deberá disponer de un personal, sin costo alguno para el Hospital, previa capacitación 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 consideran 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.

7.4 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.

7.5 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.

7.6 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.

7.7 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.

7.8 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.

7.9 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.

8. PONDERACIÓN TÉCNICA

Para acreditar la ponderación técnica, el oferente deberá aportar documento independiente, la descripción y el puntaje ofrecido, conforme la siguiente tabla:

N°	ELEMENTO PONDERABLE	MÁXIMO PUNTAJE OTORGADO
1	Al oferente que ofrezca sin costo alguno para la entidad apoyo de Alimentación diario (desayuno, almuerzo y cena para 15 personas) a usuarios que requieran apoyo alimentario según reporte del área de Trabajo Social.	10
2*	Al oferente que ofrezca sin costo alguno para la entidad Apoyo al programa de lactancia materna	20
3	Al oferente que ofrezca sin costo alguno Diseño y producción de empaque de alimentos para niños tipo cajita feliz.	10
4	Al oferente que ofrezca sin costo adicional para la entidad, más profesionales del mínimo requerido en relación con NUTRICIONISTAS (experiencia mínima de un (1) año, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III o IV nivel o Casinos) es decir 1 o 2 más profesionales nutricionistas (adicional del mínimo requerido). Se le otorgará puntaje ponderable	20
TOTAL PUNTAJE OTORGADO		**60**

2). *PONDERACIÓN A SOLICITUD DE APOYO AL PROGRAMA DE LACTANCIA MATERNA Máximo 20 puntos

A la propuesta se le asignará puntaje de acuerdo al número de desayunos, almuerzos y comidas diarios ofrecidos para apoyo al programa de lactancia materna, se le asignará puntaje así:

Población	Tipo alimentación	Cantidad ofrecida por día	Cantidad Ofrecida por día	Cantidad Ofrecida por día
Madres lactantes con hijos hospitalizados.	Desayuno	30	30	40
	Almuerzo	40	50	60
	Cena	30	40	50
	Puntaje a asignar	08	12	20

Quien no ofrezca en la propuesta esta opción, no se le asignará puntaje.

3).DISEÑO Y PRODUCCIÓN DE EMPAQUE DE ALIMENTOS PARA NIÑOS 10 puntos

El oferente que se comprometa con la entidad, a diseñar y producir durante la ejecución del presente contrato y sin costo adicional a la entidad, un empaque para alimentos tipo "cajita sorpresa" en material sostenible y amigable con el medio ambiente, en tamaño adecuado para distribuir los alimentos pertinentes al menú de dietas a suministrar a los pacientes menores de edad, de acuerdo a requerimiento del personal supervisor del mismo.

Este empaque, debe contener un diseño previamente aprobado por la entidad, de aspecto agradable y moderno para la población menor de edad que se encuentre en calidad de paciente; este diseño debe contener mensajes institucionales, juegos didácticos como sopa de letras, crucigramas, tips educativos, entre otros e incluir un juguete de la temporada.

Quien no ofrezca en la propuesta esta opción, no se le asignará puntaje.

Por otra parte, el presente proceso se realiza en atención a la normatividad interna aplicable la cual se relaciona a continuación:

- Resolución Interna N°0002 de fecha 02 de enero de 2025, "*Por la cual se precisan las cuantías para la vigencia 2025, en Materia de Contratación Estatal para el Hospital Militar Central*", así:

ORDENADOR DEL GASTO	DESDE	HASTA
MAYOR CUANTÍA	450.01 S.M.M.L.V $640.575.001,00	EN ADELANTE
MENOR CUANTÍA	45 S.M.M.L.V $64.057.501,00	450 S.M.M.L.V $640.575.000,00
MÍNIMA CUANTÍA	**$0**	**45 S.M.M.L.V $64.057.500,00**

- Resolución Interna Nº1296 del 10 de septiembre de 2024 "*Por medio de la cual se hacen unas delegaciones y se dictan otras disposiciones*" la cual indica en su numeral 1 del literal A del Artículo 3o, lo siguiente:

"La función relacionada con la ordenación del gasto para la aceptación de ofertas, adjudicación, celebración, suscripción, modificación, prórroga, adición, suspensión, reinicio,

terminación y liquidación de los contratos, producto de los distintos procesos de selección; además de todos los actos inherentes a la actividad precontractual, contractual y pos contractual, de las diferentes modalidades de contratación establecidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1082 de 2015, Ley 1150 de 2007 y Ley 142 de 1994 o en la norma que las sustituya, modifique y/o regule; como también la celebración de Contratos interadministrativos contemplados en las referidas normas."

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

El presupuesto oficial para el presente proceso es hasta por la suma de **SEIS MIL MILLONES DE PESOS ($6.000.000.000) M/CTE INCLUIDO IVA** incluido IVA (Si Aplica), valor que incluye todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato

El contratista deberá responder por el pago de los impuestos, tasas y similares que cause la suscripción y legalización del contrato, entre ellos:

- Retefuente
- Reteica
- Reteiva (Si Aplica)

Nota 1: Se aclara que en todo caso la carga Impositiva se aplicara de acuerdo con el perfil tributario del adjudicatario y conforme al Estatuto Tributario Vigente.

Nota 2. La entidad se reserva el derecho de liberar el saldo del valor del contrato que no sea ejecutado durante su vigencia.

10. ARRIENDO DE INSTALACIONES Y PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS

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:

AREA	M2
ZONA DE CARGUE (RECIBO Y CLASIFICACIÓN, PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, ENSAMBLE,LAVADO Y ZONA DE CARGUE DE CARROS)	850.00
COMEDOR "A"	286.00
COMEDOR "E"	65.00
SUBTOTAL	1201.00
ARRENDAMIENTO EQUIPOS MUEBLES Y ENSERES (Inventario)	
Servicios Públicos Corresponde al 25% del valor del canon del total del área (no equipos muebles y enseres), objeto de arriendo antes de IVA. Los servicios públicos de agua, alcantarillado, aseo, gas domiciliario y energía no tienen IVA.	

Por lo anterior, es menester informar a los oferentes 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.

11. INGRESOS ECONÓMICOS ADICIONALES AL CONTRATISTA.

El contratista podrá recibir ingresos adicionales por venta pública de alimentos a los funcionarios y contratistas del Hospital (en dos restaurantes), estos ingresos, mejoran el

flujo de caja, lo anterior se menciona, con el fin de que se realice una oferta económica contemplando este aspecto.
Se deberá tener en cuenta que, además del menú diario que cumpla con el patrón solicitado por el Hospital en el presente estudio previo, el contratista podrá suministrar adicionalmente comidas especiales y servicios opcionales.

Ahora bien, es imperante manifestar que, en las cocinas del Hospital no se podrán realizar preparaciones que vayan destinadas a la atención de terceros fuera de las instalaciones del Centro asistencial.

12. GARANTÍAS

El proponente seleccionado deberá constituir las garantías dentro del término establecido en el anexo del pliego de condiciones "Datos del Proceso", cuyo objeto será respaldar el cumplimiento y demás obligaciones que surjan del contrato de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.3.1.9 y s.s. del Decreto 1082 de 2015, en las cuantías y términos que se determinan a continuación:

Restablecimiento o ampliación de la garantía (Artículo 2.2.1.2.3.1.18 Decreto 1082 de 2015): Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al contratista restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso.

GARANTIA	PORCENTAJE	CUBRIMIENTO
CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES	20 % sobre el valor total del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
CALIDAD DEL SERVICIO	30% sobre el valor total del contrato	Vigente desde por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más
CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES	30% sobre el valor total del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más
PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	5% sobre el valor total del contrato	Equivalente al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	300 SMMLV	Vigente por el plazo de ejecución del contrato

Restablecimiento o ampliación de la garantía (Artículo 2.2.1.2.3.1.18 Decreto 1082 de 2015): Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al contratista restablecer el valor inicial de la garantía.

Adicionalmente en la póliza deberá constar que la aseguradora renuncia al beneficio de excusión, así mismo que ampara las multas y cláusula penal convenida.

Las vigencias de todos los amparos deberán ajustarse a las fechas de suscripción del contrato, y de la terminación del plazo de duración del mismo, según sea el caso. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del HOSPITAL MILITAR CENTRAL.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos o pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

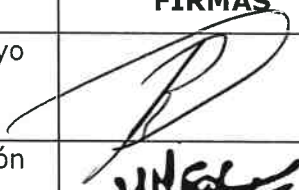
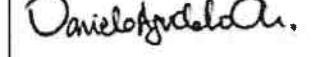
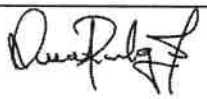
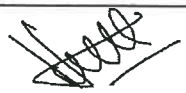
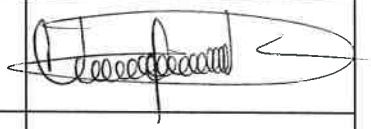
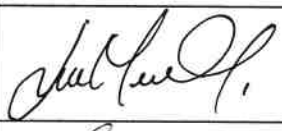
En atención al nuevo Sistema Electrónico de Contratación Pública, el contratista deberá cargar las garantías establecidas en la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II del presente proceso de contratación.

> Nota 1: La garantía que cubre el riesgo de cumplimiento del contrato, calidad y correcto funcionamiento de los bienes, calidad del servicio y pago de salarios deberá ser constituida dentro de los TRES (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.
>
> Nota 2: En el evento que surjan modificaciones al contrato, el contratista deberá ajustar las garantías exigidas.

PARÁGRAFO PRIMERO: En la garantía deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión.

13. DESIGNACIÓN COMITÉS

Firman a continuación los que intervienen en el proceso,

DESIGNACION	NOMBRE	CARGO Y DEPENDENCIA	FIRMAS
GERENTE DE PROYECTO	Coronel (R) Edgar Orlando Herrera Romero	Unidad de Apoyo Logístico	
COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR	SMSM. Yuly Marcela González Carabalí	Servicio de Nutrición Clínica	
	SMSM. Daniela Agudelo Chaparro	Servicio de Nutrición Clínica	
	SMSM. Diana Marcela Rodríguez	Seguridad y Salud En El Trabajo	
	SMSM. Eric Delgado Zarate	Servicio de Epidemiología	
	SV, Juan Alberto Melo Neisa	Área de Gestión Ambiental	
	Capitán Carlos Felipe Morales Tamayo	Área de Hospitalización	
	Subteniente Juan Manuel Herrera Sepúlveda	Servicio de Enfermería	
	P.D. Omar Sánchez Beltrán	Área de Hotelería	