ANEXO TÉCNICO No. 1

Contenido

ANEXO 1 1
1. DIETAS 1
2. CICLO DE MENÚS DIETAS PARA PACIENTES 62
2.1. Notas para menú de pacientes 63
2.2. OTRAS ESPECIFICACIONES 64
2.3. SOLICITUDES ESPECIALES PACIENTES DE CHEQUEO MÉDICO. 68
3. CUMPLIMIENTO CICLO DE MENÚS MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS 68
3.1. Especificaciones 68
3.2. Notas para menú de residentes e internos 69
4. HORARIOS 70
4.1. ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS 70
4.2. SERVICIO DE COMEDOR (MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS) ... 71
5. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO 71
5.1. Personal mínimo 71
5.1.1. CONSIDERACIONES PARA EL ANÁLISIS DE LA EXPERIENCIA DEL PERSONAL ANTERIORMENTE REFERIDO: 79
5.1.2. **NOTAS:** 80
6. CONTROL BIOMÉTRICO 81
7. COMPROMISO UTENSILIOS, MENAJE Y EQUIPOS 81
8. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS 84

1. 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 de res magra 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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o leguminosa o plátano	100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo en agua	200 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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	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.

LA DIETA NORMAL PARA ACOMPAÑANTE: Esta dieta está indicada para:

-Madres en lactancia materna exclusiva en menores de 6 meses.

-Madres que se encuentran en acompañamiento con niños(as) menores de 2 años y con dependencia funcional severa hospitalizados en aislamiento de Contacto (Naranja), aislamiento via Aérea (verde), aislamiento gotas (azul), aislamiento protector (amarillo) y aislamiento contacto aerosoles (fuscia).

Los componentes de esta dieta aplica de la dieta normal (Minuta Patron de Hospital Militar Central).

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 de res magra 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 de res magra 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 de res magra 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 de res magra 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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	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.

-Según indicación de Nutrición Clínica, esta dieta se solicitará para pacientes de 5 a 17 años que se encuentren en Observación Urgencias Pediatría.

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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	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).

-Según indicación de Nutrición Clínica, esta dieta se solicitará para pacientes de 1 a 4 años que se encuentren en Observación Urgencias Pediatría

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 (pollo o carne de res magra) 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.

-Según indicación de Nutrición Clínica, esta dieta se solicitará para pacientes de 6 a 8 meses que se encuentren en Observación Urgencias Pediatría

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 de res 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	30g 30 g

		Pancakes de avena	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 de res magra 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 de res magra 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.

-Según indicación de Nutrición Clínica, esta dieta se solicitará para pacientes de 9 a 11 meses que se encuentren en Observación Urgencias Pediatría.

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

TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA** **EXIGIDA**
	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

Desayuno		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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	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 de res magra 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	Carne de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo 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	Carne de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo licuado	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 de res magra 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 de res magra 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 de res 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 de res magra 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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	125 g
	Farináceo	Arroz , pasta o Plátano o papa o yuca	90 g 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 de res magra o pollo o cerdo.	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 de res magra o pollo o cerdo.	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 de res magra o pollo (60 gramos)	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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o pasta o plátano	100 g
	Verdura	Cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua cocida	200 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 de res magra o pollo o pescado (no basa) o cerdo	125 g
	Farináceo	Arroz o pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cocida	90 g
	Bebida	Jugo de fruta 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 de res magra o pescado (no basa) o cerdo	60 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g

	Farináceo II	Papa o yuca	100 g
	Verdura	Cruda o cocida para renal	50 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta 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 de res magra o pescado (no basa) o cerdo	60 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Verdura	Cruda o cocida para renal	50 g
	Bebida	Jugo de fruta en agua para renal	200 cc
	Postre	Dulces de fruta para renal	40 g

- 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 de res magra o pescado (no basa) o cerdo	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 de res magra o pescado (no basa) o cerdo	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. DIETA LIGERA

TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA**
Desayuno Almuerzo Cena	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	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: 60 gr. Pan: 60 gr. Proteina: 60g

		Crepes de pollo o carne o cerdo	Proteína: 60 gr Tortilla: 60 gr
		Arepa rellena de queso o pollo o carne o cerdo o huevo	Queso: 60 gr. Proteína: 60 gr Arepa: 60 gr

ESPECIFICACIONES DE LA DIETA

Para las dietas que requieran restricciones se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones indicadas por Nutrición clínica:

Comida ligera renal: Se tendrán en cuenta las especificaciones de la dieta No. 15 y No. 16

Comida ligera todo cocido: Se tendrán en cuenta las especificaciones de la dieta No. 14

Comida ligera astringente: Se tendrán en cuenta las especificaciones de la dieta No. 2

Comida ligera diabética: Se tendrán en cuenta las especificaciones de la dieta No. 7

De acuerdo a solicitud de Nutrición Clínica se solicitarán alimentos diferentes a los establecidos anteriormente.

N° 18. 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	Avena envase industrial	200 cc
12	Avena, colada o candil en leche	200 cc.
13	Azúcar en sobre	5 gramos
14	Bocadillo en empaque unipersonal no de hoja	40g

15	Bebida láctea compuesta de chocolate y malta	200 cc
16	Buñuelo	70g
17	Café, chocolate o té en leche	200 cc
18	Caldo con carne o pollo licuado	200 cc
19	Caldo de papa con carne o pollo o pescado	200 cc
20	Carne magra de res, pollo, pescado, cerdo	125 gramos
21	Cereal infantil con adición de nutrientes y probióticos	350 gramos
22	Changua con huevo	200 cc
23	Chocolate Dietético	200 cc
24	Colada en agua	200 cc
25	Compota de fruta industrializada en frasco de vidrio o en envase plástico de alta barrera tipo vaso.	113g
26	Compota de fruta natural	120g
27	Consomé natural de pollo o carne magra	200 cc
28	Edulcorante	1 sobre
29	Ensalada frutas con queso con crema	250 gramos
30	Ensalada frutas con queso sin crema	250 gramos
31	Ensalada frutas sin queso sin crema	250 gramos

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

49	Leche deslactosada o de soya	200 cc
50	Leche fría o caliente	200 cc
51	Limón	40g
52	Limonada natural	200 cc
53	Malteada	200 cc
54	Mantequilla empaque industrial	Unidad x 10 gr
55	Mermelada empaque industrial	Unidad x 15 gr
56	Pan unidad	60 g
57	Papa frita o a la francesa	120 gramos
58	Postre	60 g
59	Queso pasteurizado	60 gramos
60	Sal en sobre	1 g
61	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: 60 gr. Pan: 60 gr. proteína: 60g
62	Sopa licuada de verduras	200 cc
63	Sopa licuada de verduras con carne o pollo	200 cc

64	Sopa o crema del día	200 cc
65	Tinto	120 cc
66	Vaso desechable con tapa paquete	4 onzas
67	Vaso desechable con tapa paquete	7 onzas
68	Vaso desechable con tapa paquete	9 onzas
69	Verdura cocida o cruda	90 gramos
70	Yogurt o kumis en vaso industrializado	200 cc
71	Maní – paquete individual	30 g
72	Crema de leche	40 gramos
73	aguacate	1 porción - 90g
74	Frappé	200 c.c.
75	Pitillos de papel	1 unidad
76	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° 19. MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS

TIPO DE COMIDA	**COMPOSICIÓN**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA** **EXIGIDA**
Desayuno	Jugo en agua o fruta	Frutas variadas Entera o en porción	200 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	Tipo A 50 g 80 g

		Queso o Caldo de papa con carne o pollo (60 gramos) o o tamal o Sándwich de jamón y queso o creps o omelette	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 de res o pollo o pescado o cerdo	125 g
	Farináceo I	Arroz o pasta	90 g
	Farináceo II	Papa o yuca o leguminosa o plátano	120 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g

	Bebida	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° 20. MINUTA 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. MINUTA PATRÓN 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

2. CICLO DE MENÚS DIETAS PARA PACIENTES

El contratista se comprometerá a cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y aspectos generales del ciclo de minutas y la derivación del ciclo de minutas de las 17 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).

NOTA 1: El ciclo de minuta, el aporte nutricional, el glosario de preparaciones y estandarización de recetas serán revisados y ajustados una vez adjudicado el proceso.

NOTA 2: 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).

2.1. Notas para menú de pacientes

a) 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.
b) El ciclo de minutas es para 15 días. Para los meses que tengan 31 días será necesario anexar la minuta para el día 16.
c) 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.
d) 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.
e) 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.
f) Al considerarse fruta con cascara gruesa, el gramaje mínimo será de 140 gramos.
g) El producto de panadería o pastelería de las nueves y/o a las onces hace referencia a productos no industrializados.
h) 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.
i) Solo se acepta consomé en las dietas que lo tienen especificado por Nutrición clínica.
j) No se acepta limonada en ninguna dieta, solo si es especificado por Nutrición clínica.
k) 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

3. CUMPLIMIENTO CICLO DE MENÚS MINUTA PATRÓN PARA RESIDENTES E INTERNOS

3.1. Especificaciones

a) La 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.

3.2. Notas para menú de residentes e internos

a) 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.
b) El ciclo de minutas es para 15 días. Para los meses que tengan 31 días será necesario anexar la minuta para el día 16.
c) 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.
d) 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.
e) 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.
f) Al considerarse fruta con cascara gruesa, el gramaje mínimo será de 140 gramos.
g) El producto de panadería o pastelería de las nueves y/o a las onces hace referencia a productos no industrializados.
h) 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.
i) Solo se acepta consomé en las dietas que lo tienen especificado por Nutrición clínica.
j) No se acepta limonada en ninguna dieta, solo si es especificado por Nutrición clínica.
k) 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.

4. HORARIOS

4.1. ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS

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	19:30 A 20:00

- Se hace la aclaración que de 07:00 hrs a 09:00 hrs se podrán solicitar desayunos, de 11:00 hrs a 15:00 hrs almuerzos y de 16:00 hrs a 19:00 hrs cenas para algunos pacientes que así lo requieran. Se podrán hacer solicitudes de insumos o adicionales especiales desde las 06:00 hrs a 20:00 hrs.

NOTA: *en caso de que nutrición clínica no se encuentre presente el servicio de enfermería será el encargado y responsable de realizar la solicitud de refrigerios reforzados desde las 19:00 hrs hasta las 21:00 hrs*

- 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 09:00 hrs a 11:00 hrs y 14:00 hrs a 16:00 hrs respectivamente.
- El tiempo máximo de entrega de las solicitudes extras es de 30 minutos a partir de efectuarse la solicitud.
- Solo se le suministrará onces a pacientes diabéticos, pediátricos y a los que sean indicados por nutrición clínica.

4.2. SERVICIO DE COMEDOR (MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS)

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

ITEM	**CARGO**	**CANTIDAD MINIMA**	**PERFIL ACADÉMICO**	**EXPERIENCIA ESPECIFICA**	**DEDICACION**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
SERVICIO PACIENTES Y RESIDENTES						

1	Administrador del contrato en el Hospital Militar Central	1	Nutricionista dietista y/o Administrador de empresas y/o ingeniero de alimentos y/o Economista y/o ingeniero industrial	MÍNIMO TRES (03) años, en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III ó IV nivel.	100%	
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.	100%	
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.	100%	
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..	100%	
5	Almacenista	1	Tecnólogo Logística de Almacenaje e Inventarios y/o gestión administrativa y/o afines	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar (Transporte y Logística, organización y optimización de almacenes).	100%	
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.	100%	

7	Chef	2	Técnico / Tecnólogo en cocina.	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	100%	
8	Cocineros	6	Técnico en cocinas en preparación de alimentos	Mínimo un (1) año en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.	100%	
9	Auxiliar de producción	8	Técnico laboral auxiliar en cocina	Mínimo 6 MESES en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.	100%	
10	Panadero	1	Técnico laboral panadero - pastelero	Mínimo UN AÑO (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	
11	Panadero Auxiliar	1	Técnico laboral auxiliar en panadería y pastelería	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	
12	Auxiliar de Dietas para área clínica	38	Auxiliar en Servicios de Alimentación	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	
13	Mesero	2	Técnico en servicio de restaurante y Capacitación en mesa y bar	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	

14	Auxiliar de lavado (Stewart)	3	Cursos de Steward	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	
15	Auxiliar de Aseo	5	Curso de aseo y limpieza	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	
SERVICIO COMEDORES						
1	Supervisor General de Comedores	1	Tecnico en servicio de restaurante y bar	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100[1] %	
2	Cajeras	1	Tecnico laboral en auxiliar de caja y punto de venta	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	
3	Auxiliares de barra	2	Auxiliar en Servicios de Alimentación	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	
4	Auxiliares de mesas y vajilla	1	Técnico en servicio de restaurante y Capacitación en mesa y bar	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	
5	Auxiliares de aseo	1	Curso de aseo y limpieza	Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar	100%	
	TOTAL PERSONAL	81				

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

1. 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.

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.

3. 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.

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.

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 de cinco (5) dias calendario 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.

5.1.1. 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 y/o expedición de tarjeta profesional conforme a la normatividad vigente. 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.

5.1.2. **NOTAS:**

- 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 oferente deberá certificar que el reglamento interno de trabajo se encuentra 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.

- El oferente deberá, en caso de resultar adjudicatario, 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.

6. CONTROL BIOMÉTRICO

El sistema de control biométrico, moderno (biometría fisiológica como Huellas dactilares, iris, rostro, retina) 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.

7. COMPROMISO UTENSILIOS, MENAJE Y EQUIPOS

El oferente certificará que para la ejecución del proyecto se debe contar con los siguientes, en cuanto a utensilios, menaje y equipos, así:

a) 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) 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.

8. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

El 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.