

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
<b>Página 1 de 35</b>			

**OBJETO**

CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS, DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR EL GRUPO DE NUTRICIÓN Y SOPORTE METABÓLICO DEL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA

**1. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR**

**OBJETO**

CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS, DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR EL GRUPO DE NUTRICIÓN Y SOPORTE METABÓLICO DEL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA.

**2. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR**

**1. INTRODUCCIÓN**

El Instituto Nacional de Cancerología (INC) es una institución del estado colombiano en su orden nacional, que trabaja por el control integral del cáncer a través de la atención y el cuidado de pacientes, la investigación, la formación de talento humano y el desarrollo de acciones en salud pública.

Obedeciendo a la Política de Atención y Prestación de Servicios de Salud al Paciente con Cáncer, cuyo objetivo es ofrecer un manejo interdisciplinario al paciente desde todas las subespecialidades oncológicas, brindando atención integral en salud, con humanización y calidad hacia el mismo y, considerando que el servicio de alimentación hospitalaria es un proceso transversal en la prestación de los servicios de salud y que la prevención de la malnutrición intrahospitalaria es de suma importancia para el alcance de los objetivos del INC, se requiere contar con el suministro de alimentación para pacientes, personal médico y administrativo del INC, de acuerdo con las características nutricionales establecidas por el Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico y cumpliendo con estándares de calidad e inocuidad establecidas en las normas actuales.


**2. ANTECEDENTES**

**3. POBLACION OBEJTIVO**

El Instituto Nacional de Cancerología (INC), es una entidad del orden nacional que confluyen como: Ente asesor de Ministerio de Salud y Protección Social en Políticas de cáncer; Centro de investigación; Centro docente e Instituto especializado en oncología. Es una institución de cuarto nivel de complejidad, con capacidad instalada para 173 camas de hospitalización distribuidas así: 140 camas para hospitalización de adultos, 25 camas para hospitalización pediátrica, 6 camas de UCI Pediátrica, 2 camas de UCI Intermedios pediátrica, adicional 8 salas de cirugía, 17 camas de UCI adulto, 4 camas de Intermedia adultos, 47 sillas de quimioterapia y 11 salas de procedimientos y 42 camillas y 26 poltronas en GAICA y 4 camillas 3 sillas en UACAI. El porcentaje promedio de ocupación para el año 2025 fue del 90.89% en hospitalización y 87,1% en urgencias.

Además, el INC en su Programa de Bienestar Laboral en el numeral 5.4 “Eje 1. Equilibrio psicosocial” y, en la Política Institucional de Docencia en el numeral 12.1.2 “Procedimiento para la gestión de los convenios”, en el apartado de “Garantías de seguridad, protección y bienestar de los estudiantes”, ofrece la alimentación a los funcionarios administrativos y personal médico. Para el 2023 se ofertaron en promedio 300 almuerzos diarios.

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
		<b>Página 2 de 35</b>	

#### 4. DOCUMENTOS Y REQUISITOS DE VERIFICACIÓN TÉCNICA

##### 1. Experiencia

El oferente deberá allegar con su propuesta máximo TRES (3) certificados de contratos terminados y/o actas de liquidación contados a partir de la publicación del presente pliego; con los cuales pueda acreditar mínimo UN (1) año de experiencia relacionada con el objeto. Adicionalmente, deberá acreditar una cuantía mayor o igual al 40% del valor del presente proceso de invitación, expresado en SMMLV o en cuantía.

##### 2. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

El oferente deberá presentar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el cual deberá incluir los principios básicos y prácticas generales de higiene en cada uno de los procesos de manipulación, preparación, elaboración, ensamble, almacenamiento y distribución de alimentos, con el objeto de garantizar que los productos se elaboran en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos de contaminación relacionados con la producción.

##### 3. Plan de Saneamiento Básico

El Oferente deberá presentar el plan de saneamiento básico (PSB) acorde a la infraestructura y características del servicio de alimentación. El PSB constituye la base fundamental para la garantía de la calidad de la alimentación suministrada y seguridad alimentaria de los usuarios y pacientes, de acuerdo con lo establecido por la resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen. El PSB deberá contener los siguientes programas:

1. Programa de limpieza y desinfección
1. Programa de manejo de residuos
1. Programa de control de plagas
1. Programa de abastecimiento de agua

- En las áreas de preparación de alimentos, el manejo de grasas y aceites debe realizarse mediante su recolección en la fuente, evitando en todo momento su vertimiento a lavaplatos, sifones o drenajes, ya que estos residuos generan obstrucciones en la red sanitaria, afectan el funcionamiento de las trampas de grasa. Para ello, se debe implementar la disposición de recipientes herméticos y debidamente rotulados para el almacenamiento temporal de aceites usados, realizar el retiro periódico a través de gestores autorizados y garantizar el mantenimiento rutinario de las trampas de grasa. Estas actividades deben ser sistemáticas y continuas para evitar problemas con las redes hidrosanitarias del Instituto. El contratista debe realizar mensualmente o a necesidad en caso de requerirse antes la limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa. Adicionalmente debe realizar trimestral actividad de limpieza de las cajas (trampas de grasas anexas al servicio) mediante un sistema que garantice la gestión de residuos que puedan retenerse en dichas cajas para evitar obstrucciones en la red.
- Es importante aclarar que el lavado de tanques esta a cargo del INC.
- El contratista debe realizar monitoreo continuo(diario) de la calidad del agua potable con respecto a los parámetros de cloro, PH y microbiológicos.

Los programas del PSB deberán contener los procesos, procedimientos y formatos de control de la calidad, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, la normatividad ambiental: Ley 9 de 1979, Decreto 1594 de 1997, Resolución 1074 de 1997, Resolución 1596 de 2001, Resolución 1164 de 2002, Decreto 400 de 2004, Decreto 4741 de 2005 y adicionalmente deberán dar cumplimiento a los procedimientos internos establecidos por el INC

##### 4. Manual de dietas y estandarización de recetas

El oferente deberá presentar el Manual de Dietas, basado en las condiciones descritas en el anexo técnico, el cual deberá incluir los principios básicos, objetivos nutricionales y características de cada dieta ofrecida para los

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
		<b>Página 3 de 35</b>	

pacientes. Adicionalmente, presentará la estandarización para recetas críticas como coladas, licuados y jugos.

## 5. ESTRATEGIA METODOLOGICA Y OPERATIVA

### 1. Planta física y dotación

Se requiere de un sistema de organización en todas las etapas, desde la recepción de la materia prima hasta la distribución del producto final, para lo cual, el INC pondrá a disposición del contratista las instalaciones de y los siguientes equipos:

Congelador

Refrigerador en acero inoxidable

Horno industrial

Estufa Industrial

Barra de autoservicio

Estantería (1)

y el oferente asume todos los gastos de adecuación de dicha planta física y la dotación con equipos, enseres y utensilios que se requieran para la ejecución de las actividades, de acuerdo con lo establecido en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015.

Plano General



CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	2
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	30-07-2021
		Página 5 de 35	



Todos los equipos utilizados deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Una vez adjudicado el contrato se determina un plazo máximo de un mes para las adecuaciones locativas e instalación de equipos. En caso de requerirse tiempo adicional debe enviarse el cronograma de ejecución de adecuación e instalaciones.

Área	Equipo	Cantidad
Área de Recepción	Bascula digital	1
	Termómetro digital (Frio y Caliente)	2
Área de Almacenamiento	Cuarto frio de Refrigeración	1
	Cuarto frio de Congelación	1
	Refrigerador vertical de 1 puerta	1
	Congelador vertical de 1 puerta	1
Área de Producción	Estufa a gas de 6 puestos	1
	Plancha a gas	1
	Marmita	1
	Sartén basculante	1
	Horno convencional	1
	Procesador-picador de alimentos	1
	Licuada industrial	1
Área de Ensamble y Distribución	Baño de maría	2
	Dispensador de bebidas frías	1
	Carro termo hospitalario para 20-306	1

**CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026**  
**ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO**

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 6 de 35</b>		

	bandejas	
	Carro de servicio cubierto en 3 lados con 6 ruedas	
Área de Limpieza	Lavavajillas Industrial	1

Adicionalmente, se acondicionarán las áreas administrativas a necesidad equipando con los enseres y equipos requeridos para actividades de este tipo (escritorios, sillas, computadores, impresora, impresora para stickers, papel y rótulos adhesivos y demás relacionados).

El contratista contará con un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, con su respectivo cronograma.

El contratista deberá garantizar que durante la ejecución del contrato se cuente con la disponibilidad de los equipos y utensilios establecidos en la oferta y sustituir oportunamente en caso de que se presenten fallas técnicas o daños graves para no afectar la prestación del servicio.

## 2. Menaje

La alimentación de los pacientes será suministrada en bandeja plástica con individual de papel con diseño a elección del contratista que cubra la superficie de la bandeja en su totalidad. Se usará loza de porcelana blanca o material termorresistente a altas temperaturas de color blanco. Se dispondrá de juego de loza completo compuesto por pocillo té 250 ml, plato té 16 cm (plato base para pocillos), plato pando 18 cm, plato pando 24 cm, taza consomé sin asa 9 oz, salsera 6 oz, vaso de plástico duro transparente de 8 oz y, set de cubiertos metálicos completo compuesto por cuchillo, tenedor, cuchara sopera, cuchara de postre empacados en bolsa de papel individual con servilleta. El contratista deberá garantizar que durante la ejecución del contrato se cuente con la cantidad de menaje disponible para la adecuada prestación del servicio realizando reposición mensual del mismo.

Para la distribución de alimentos en los servicios de GAICA, UACAI, TAMO, UCI y los pacientes que tengan indicación de aislamiento de acuerdo con lo establecido por el Grupo de Infecciones, se requiere el uso de loza desechable. Esta loza deberá ser de un material biodegradable resistente al calor; se utilizarán recipientes adecuados para las características cada alimento y cada tiempo de comida. Se dispondrá, según corresponda, de juego de loza completo compuesto por vasos de 9 oz con tapa, portacomidas C1, portacomidas J2, portacomidas P3, contenedor de mínimo 9 oz con tapa, vasos de 6 oz con tapa y, set de cubiertos completo compuesto por cuchillo, tenedor, cuchara sopera, cuchara de postre empacados en bolsa de papel individual.

El oferente incluirá en su propuesta, el valor del juego de desechables correspondiente para cada tiempo de comida; el costo de la loza desechable para las dietas líquida total, líquida tipo crema y líquida clara y los refrigerios, estará incluido en el costo total de la dieta.

## 3. Recurso Humano

El oferente debe asegurar el personal mínimo para prestar el servicio con el fin de dar cumplimiento al objetivo del contrato, teniendo la obligación de nombrar el reemplazo respectivo en caso de alguna eventualidad. Durante la ejecución del contrato no debe existir faltante de personal en ninguna área.

Perfil	Cantidad	Requisitos
Administrador de contrato	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Profesional en administración de empresas, o ingeniería de alimentos, o nutrición y dietética, con título expedido por una institución aprobada por el Ministerio de Educación Nacional.</li> <li>Experiencia mínima de 1 año contada a partir de la fecha de</li> </ul>

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 7 de 35</b>		

		<p>expedición del acta de grado, en la administración de servicios de alimentación. <b>Deseable:</b> Experiencia específica en administración de servicios de alimentación hospitalarios</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con certificado de manipulación de alimentos y formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)</li> <li>• El profesional será de dedicación exclusiva a esta operación</li> </ul>
Nutricionista Dietista	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesional en nutrición y dietética, con título expedido por una institución aprobada por el Ministerio de Educación Nacional. Tarjeta profesional o documento equivalente que permita el ejercicio de la profesión y el cual debe ser expedido por la Comisión del Ejercicio Profesional -CEP- o el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas -COLNUD. Debe contar con Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud</li> <li>• Experiencia mínima certificada de 1 año en servicios de alimentación hospitalarios, contada a partir de la fecha de expedición del acta de grado.</li> <li>• Contar con certificado de manipulación de alimentos y formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).</li> <li>• Los profesionales se encontrarán disponibles los siete días de la semana, durante toda la jornada de operación del servicio y sus funciones estarán orientadas a la supervisión de la preparación, ensamble y distribución de los alimentos.</li> </ul>
Chef y/o jefe de cocina	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico o tecnólogo en cocina y/o gastronomía, con título expedido por una institución aprobada por el Ministerio de Educación Nacional.</li> <li>• Experiencia mínima de 1 año contada a partir de la fecha de expedición del acta de grado, en servicios de alimentación. <b>Deseable:</b> Experiencia específica en servicios de alimentación hospitalarios</li> <li>• Contar con certificado de manipulación de alimentos y formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).</li> </ul>
Auxiliar de cocina	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bachiller académico, con título expedido por una institución aprobada por el Ministerio de Educación Nacional.</li> <li>• Experiencia mínima de 1 año como auxiliar de cocina en servicios de alimentación.</li> <li>• Contar con certificado de manipulación de alimentos y formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).</li> <li>• Se asignarán 4 auxiliares por turno para las áreas de pre-alistamiento, cocina fría, cocina caliente y limpieza</li> </ul>
Almacenista	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico o tecnólogo en gestión logística o almacén y bodega, con título expedido por una institución aprobada por el Ministerio de Educación Nacional.</li> <li>• Experiencia mínima de 1 año contada a partir de la fecha de expedición del acta de grado, en el sector de alimentos.</li> <li>• Contar con certificado de manipulación de alimentos y formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y</li> </ul>

**CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026**  
**ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO**

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 8 de 35</b>		

		Puntos Críticos de Control (HACCP).
Auxiliares dietas	de 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bachiller académico, con título expedido por una institución aprobada por el Ministerio de Educación Nacional.</li> <li>• Experiencia mínima de 1 año como auxiliar de dietas en servicios de alimentación hospitalarios.</li> <li>• Contar con certificado de manipulación de alimentos y formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).</li> <li>• Se asignarán 8 auxiliares por turno así: 1 para Pediatría-TAMO , 2 para UCI- Hematología, 1 para 4 Norte y Sur, 1 para 3 Occidente, 1 para 3 Norte y Oriente, 2 para GAICA y Hospital Dia</li> </ul>

El proponente deberá presentar dentro de la propuesta las hojas de vida del personal solicitado en el cuadro anterior con los siguientes soportes:

- A. Fotocopia del documento de identificación
- B. Experiencia laboral certificada
- C. Fotocopia del Carné de vacunación (Hepatitis B, tétano e influenza)
- D. Certificado de manipulación de alimentos vigente
- E. Certificado médico de ingreso específico para manipuladores de alimentos
- F. Antecedentes judiciales, fiscales y disciplinarios y registro nacional de medidas correctivas.

Previo al inicio de la ejecución del contrato, el contratista dotará a sus colaboradores con el uniforme acorde a las funciones a desempeñar. Para todo el personal de las áreas de recepción, producción, ensamble y distribución de alimentos el uniforme deberá ser de color claro, con broches o cremalleras (no debe tener botones), contará de pantalón, blusa, delantal, gorro tipo monja para cabello (deber asegurar cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres) y zapatos blancos cerrados antideslizantes. El personal administrativo que labore dentro del servicio de alimentos debe permanecer con uniforme o bata, mascarilla facial y gorro tipo monja para cabello (deber asegurar cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres) (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres).

Del mismo modo, el contratista suministrará todos los elementos de protección personal establecidos para el desarrollo de las actividades de acuerdo con su perfil tales como, gafas de protección, guantes anticorte, guantes y mangas de uso térmico, delantal impermeable, guantes de caucho, botas de caucho blancas.

Durante su estancia en las instalaciones del INC, todos los colaboradores del servicio deben hacer uso de mascarilla facial y deben mantener una excelente presentación personal y portar a la altura del pecho carné con foto que lo identifique como personal del contratista y el servicio que presta.

El contratista garantizará que toda persona que actúe en calidad de visitante al área de servicio de alimentos cuente con bata, malla para cabello (deber asegurar cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres) y mascarilla facial.

El contratista debe contar con planificación de la Gestión y desarrollo del talento humano alineado a las políticas Institucionales (Plan de bienestar e incentivos, Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, proceso de selección, proceso de inducción y reinducción, manual de funciones y proceso de evaluación del desempeño). Las novedades, retiros e ingresos deberán reportarse inmediatamente al interventor administrativo y de SGSS del contrato.

#### **4. Plan de Capacitaciones**

El contratista garantizará que previo al inicio de la ejecución del contrato todos los colaboradores del servicio de

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 9 de 35</b>		

alimentación cuenten con inducción, entrenamiento del puesto de trabajo y capacitación sobre el manual de buenas prácticas de manufactura, plan de saneamiento básico, manual de dietas, manual de estandarización de recetas y protocolo de servicio.

El contratista deberá presentar un plan de capacitación con su respectivo cronograma, en los temas anteriormente relacionados y con los demás que el contratista considere necesarios para ofrecer un servicio de calidad. De igual manera, este plan de capacitación se armonizará con el plan Institucional y será avalado por los supervisores del contrato. Para certificar el cumplimiento de dicho cronograma deberá adjuntar soportes de ejecución que incluyan material informativo usado en la capacitación y evaluación.

## 6. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES

### 1. Generalidades de la solicitud y distribución de alimentos

#### 1. Horario de Solicitudes

La solicitud de dietas se realizará en el formato de GTC-P06-F-02 de lunes a domingo a cargo del Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico o quien haga sus veces, de acuerdo con los procesos y procedimientos internos del **Instituto Nacional de Cancerología** en los siguientes horarios:

Tiempo de alimentación	Hora
Desayuno	7:00 am
Almuerzo	11:00 am
Cena	4:00 pm

De acuerdo con los procesos y procedimientos internos del **Instituto Nacional de Cancerología**, para los fines de semana y festivos el Nutricionista del CONTRATISTA podrá ser el encargado de la recepción de las solicitudes de dietas en cada servicio, bien sea por medio de la verificación en el sistema de historias clínicas institucional o con la recepción de la información directamente en cada servicio por parte del jefe de enfermería de turno.

En caso de solicitudes de dietas extraordinarias, por ingresos y/o cambio de dietas, se establece como hora límite por tiempo de alimentación así:

Tiempo de alimentación	Hora
Desayuno	9:00 am
Almuerzo	2:00 pm
Cena	7:00 pm

En caso de presentarse solicitudes posteriores a alguno de los horarios mencionados anteriormente, se ofrecerán refrigerios reforzados durante las siguientes franjas horarias:

Tiempo de alimentación	Hora
Mañana	9:01 – 10:30 am
Tarde	2:01 – 3:30 pm
Noche	7:00 – 7:45 pm

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
		<b>Página 10 de 35</b>	

Se establece como tiempo máximo de respuesta a las solicitudes adicionales 30 minutos contados a partir de la recepción de la solicitud.

## 2. Distribución de alimentos y recolección de loza

### Distribución

El servicio de alimentación realizará la distribución de las dietas solicitadas a los pacientes en los respectivos pisos de hospitalización en los siguientes horarios:

Tiempo de alimentación	Hora
Desayuno	7:30 – 8:00 am
Nueves	10:00 – 10:30am
Almuerzo	12:00 – 13:00 pm
Onces	3:00 – 3:30 pm
Cena	6:00 – 6:30 pm
Refrigerio nocturno	7:15 – 7:45 pm

La alimentación de los tiempos principales (desayuno, almuerzo y cena) debe ser transportada hasta los diferentes servicios de atención de pacientes en carros termo que garanticen el mantenimiento de la temperatura de los alimentos calientes no inferior a los 67°C y alimentos fríos entre 0 y 4°C. Para la distribución de los alimentos ofrecidos en los tiempos intermedios (nueves, onces y refrigerios nocturnos) se utilizarán carros de servicio. En caso de que se requiera distribuir una mínima cantidad de alimentos y esta se realice en bandeja individual esta deberá llevar su respectiva tapa.

Todos los alimentos distribuidos deben ser cubiertos y deben llevar su respectivo rótulo adhesivo (excepto en el servicio de GAICA), el cual debe incluir fecha, nombres y apellidos completos del paciente, habitación, tiempo de alimentación y tipo de dieta suministrada.

De acuerdo con la composición de la dieta deben adicionarse edulcorantes artificiales en sobre individual, sal en sobres individuales de 1 gramo, pitillos biodegradables en empaque individual.


El profesional en nutrición deberá supervisar y realizar acompañamiento durante el proceso de distribución, a los auxiliares de dietas en los diferentes servicios de atención de pacientes, con el objetivo de garantizar una adecuada entrega de alimentos cumpliendo con el protocolo de servicio y garantizando un buen trato tanto con el cliente interno como externo. El contratista se compromete a dar respuesta o soluciones a las quejas y reclamos a la que se generen con relación a la prestación del servicio a la mayor brevedad.

### Recolección de loza

Se iniciará la recolección de la loza 1 hora después de haber iniciado la distribución de las dietas. Teniendo en cuenta de hacerlo en el mismo orden en que fue dispensada la dieta y asegurando que no queden bandejas en las habitaciones o pasillos. Se utilizarán los carros de servicio, recipientes con tapa para la disposición de residuos orgánicos aprovechables y residuos no aprovechables. El contratista deberá contar con procedimiento debidamente documentado para esta actividad.

No se permitirá la reutilización de preparaciones sobrantes en los diferentes tiempos de comida. Una vez los

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
<b>Página 11 de 35</b>			

alimentos salgan del servicio de alimentación no podrán ingresar nuevamente a este y deben ser desechados.

## 2. REQUERIMIENTOS DE DIETAS INDICACIONES Y MANEJO TERAPÉUTICOS

El oferente como parte de la propuesta deberá presentar el ciclo de menús para los pacientes hospitalizados con el respectivo análisis del aporte nutricional de los menús en los formatos establecidos en el presente pliego de condiciones (Formato A y Formato B), dichos documentos deben ser elaborados por un profesional en nutrición y dietética y se deberá relacionar, el nombre, número de matrícula y firma, e ir acompañados de copia la Cedula de Ciudadanía o documento equivalente y documento que permita el ejercicio de la profesión y el cual debe ser expedido por la Comisión del Ejercicio Profesional -CEP- o el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas -COLNUD-.

Los ciclos serán de 4 semanas y deben presentar la derivación de las dietas terapéuticas de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Deberán contar con su respectivo análisis cuantitativo de calorías, macro y micronutrientes para cada tipo de dieta, basado en la Tabla de Composición de Alimentos Colombiano en su última edición. Para las calorías los porcentajes de adecuación deben oscilar entre el 95% y 105% (excluyendo las dietas para gastrectomía, dieta PET y dieta sin grasa), para los macronutrientes el aporte de los menús deberá encontrarse entre los Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes -AMDR-; para el Calcio, Hierro, Zinc y vitamina A el aporte deberá encontrarse entre el rango de adecuación el cual se determinará de acuerdo a los valores establecidos para el Requerimiento Promedio Estimado (EAR - Estimated Average Requirement-) y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL - Tolerable Upper Level/ Intake-); para el Sodio el rango de adecuación será entre los valores de Ingesta Adecuada (AI - Adequate Intake-) y Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL).


Los ciclos de menús deben presentar variedad de alimentos y preparaciones, y deben ser avalados por el Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico. Solo se podrán modificar los ciclos de menú, en caso de que haya lugar por situaciones justificadas, las cuales se deberá notificar con mínimo 48 horas de anticipación la modificación en el ciclo y en donde se deberá relacionar el motivo por el cual se solicita la modificación con los debidos soportes.

Durante la ejecución del contrato, el Instituto podrá realizar 3 evaluaciones del ciclo de menús, en dónde podrá solicitar ajustes de este y sus preparaciones, sin modificar las condiciones establecidas en los apartados de Recomendaciones de Calorías y Nutrientes y descripción y especificaciones de dietas terapéuticas.

## 3. CONSIDERACIONES ESPECIALES POR GRUPO DE ALIMENTOS:

- **Cereales, raíces, tubérculos y plátanos:** Para todas las dietas el suministro de alimentos de este grupo deberá ser diferente en todos los tiempos de comida y en preparaciones diferentes durante la semana.
- **Frutas y Verduras:** Para todas las dietas el suministro de alimentos de este grupo deberá ser diferente en todos los tiempos de comida y en preparaciones diferentes durante la semana.
  - El tamaño de la porción de la fruta se debe ajustar teniendo en cuenta su parte comestible.
  - En el desayuno se deberá incluir fruta entera 3 veces a la semana (Lunes, Miércoles y Viernes).
  - Las frutas y jugos de fruta deberán ser diferentes en todos los tiempos de comida y deberá garantizarse al máximo la variedad durante toda la semana.
  - En caso de que la indicación de la dieta incluya restricción de líquidos deberá sustituirse las bebidas de acuerdo con la indicación.
  - Las compotas serán de pulpa de fruta industrializada, no se admite la preparación de compotas a partir de fruta natural.
  - No se ofrecerán limonadas o refrescos de fruta.
- **Leche y productos lácteos:**

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
		<b>Página 12 de 35</b>	

- Se ofrecerán bebidas con leche deslactosada.
- Se ofrecerá queso campesino en porción entera. Únicamente se ofrecerá queso semigraso tajado en las preparaciones que así lo requieran.
- Los yogures, kumis serán industrializados en envase individual tipo vaso sellado. No se acepta re-  
envase de este tipo de productos
- **Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas:** Para todas las dietas el tipo de proteína deberá ser diferente para el almuerzo y la cena.
- Carnes de res y cerdo: se ofrecerán cortes magros, no se acepta murillo, falda o semejante de inferior calidad. El peso del alimento se considera sin la adición de salsas o guisos.
- Pollo: Se ofrecerá únicamente pechuga y pierna pernil, sin piel para ambos cortes. El peso del alimento se considera sin la adición de salsas o guisos, solo la parte comestible sin huesos ni piel.
- Pescado: Se ofrecerá en cortes **sin espinas** 3 veces por semana. No se permitirá el empleo de bagre, merluza o baza
- No se ofrecerán frutos de mar
- Vísceras: Se incluirá únicamente hígado de res 2 veces al mes.
- Huevos: Si el huevo es en preparación entero con o sin cáscara debe ser tipo AA, si se ofrece en preparación “batido” el peso neto debe ser de 70 g.
- Leguminosas secas: Para la dieta normal y blanda, se ofrecerá además de los componentes descritos en la minuta patrón, en el tiempo de comida del almuerzo, leguminosas secas 2 veces por semana y el tamaño de la porción será de 70 g en cocido.
- **Grasas:** Se incluirá mantequilla en porción individual para el desayuno sin que esta constituya aporte nutricional pues se encuentra sujeto a la decisión del paciente para su consumo. No se aceptan preparaciones que requieran fritura profunda.
- **Azúcares:** Se incluirá mermelada en porción individual para el desayuno sin que esta constituya aporte nutricional pues se encuentra sujeto a la decisión del paciente para su consumo.
- **Agua:** En caso de requerirse el suministro de agua para los pacientes, deberá estar empacada botellas de 300 ml y observarse completamente sellada. No se podrá entregar agua re envasada.

El oferente se compromete a permitir verificar por parte del INC, la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas e inspecciones para controlar la inocuidad en todos los procesos de la cadena de producción.

### Controles Microbiológicos

El Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico del INC, seleccionará un Laboratorio de análisis biológico y fisicoquímico avalado, al cual se remitirá el cronograma de toma de muestras bimensual. Se analizarán 5 muestras, dos muestras de alimentos o agua, una superficie o ambiente, 1 utensilio y un manipulador de alimentos. Los costos del análisis estarán a cargo del contratista y los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados directamente desde el laboratorio al supervisor del contrato del Instituto Nacional de Cancerología esto con el fin de controlar y garantizar la inocuidad de la alimentación ofrecida en la institución.

Como norma de seguridad, el contratista deberá guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día, para mantenerlos en congelación por espacio de cuarenta y ocho (48) horas, para verificar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), e Inocuidad de los Alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una enfermedad transmitida por alimentos. En tal caso el Contratista se compromete a asumir la responsabilidad de los gastos ocasionados por servicio médico y por los perjuicios de las personas afectadas

### Prueba Organoléptica

El Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico del **Instituto Nacional de Cancerología** establecerá un cronograma de prueba organoléptica asegurando de manera mensual la evaluación de todas las dietas en los

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
		<b>Página 13 de 35</b>	

tiempos de comida. Se realizará control al cumplimiento de los ciclos de menús, gramajes de acuerdo con la minuta patrón, normas de BPM y cualitativamente las características de los alimentos producidos por el contratista, a través del olfato, gusto y vista con el objetivo de garantizar la calidad ofrecida a los funcionarios.

La evaluación se realizará mediante el formato de evaluación organoléptica de alimentos institucional, el contratista se compromete a que el profesional en nutrición realice el acompañamiento durante la prueba y a disponer, de acuerdo con la solicitud del Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico, una dieta completa servida cumpliendo las especificaciones técnicas solicitadas. Además, deberá acatar las recomendaciones y requerimientos dados por el auditor.

#### **Procedimiento para manejo de producto no conforme**

Como parte de su propuesta el oferente deberá presentar el Procedimiento para Manejo de Producto No Conforme, el cual deberá describir las actividades relacionadas con la detección, corrección inmediata, detección y análisis de la causa raíz, planificación y ejecución de acciones correctivas y verificación de la eficacia de las acciones correctivas.

#### **4. RECOMENDACIONES DE CALORÍAS Y NUTRIENTES**

Para la determinación de requerimientos y recomendaciones de calorías y nutrientes en el Instituto se realizará en 4 grupos de edad: Lactantes (6 a 11 meses), Preescolares (1 año a 3 años), Escolares (4 años a 10 años) y Adolescentes, jóvenes y adultos (11 años y más). A continuación, se relaciona la forma de determinación de calorías y nutrientes:

- **Requerimientos de calorías.**

Para los requerimientos de calorías se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”, en especial lo referido en el Anexo Técnico, numeral 3. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, y en especial lo definido en el numeral 3.1. Requerimientos de Energía.

- **Distribución de Macronutrientes.**

Para determinar la distribución de macronutrientes se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”, en especial lo referido en el Anexo Técnico, numeral 3. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN.

La distribución de macronutrientes se realizará de acuerdo con el Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes (AMDR – Amleptable Macronutrient Distribution Range-), y en especial lo definido en los numerales 3.2. Recomendaciones de Ingesta de Proteína, 3.3. Recomendaciones de ingesta de grasa y 3.4. Recomendaciones de ingesta de carbohidratos; es importante precisar que, de acuerdo con los grupos definidos por el Instituto se promediarán los valores de referencia para determinar los requerimientos y para el caso de los grupos que no cuente con Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes se dejara el valor de Requerimiento Promedio Estimado (EAR - Estimated Average Requirement-) o Ingesta Adecuada (AI - Adequate Intake-) de acuerdo con lo dispuesto en la normatividad.

- **Recomendaciones de ingesta de vitaminas y minerales.**

Para determinar las recomendaciones de vitaminas y minerales se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”, especial lo referido en el Anexo Técnico, numeral 3. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN.

**CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026**  
**ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO**

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 14 de 35</b>		

Se determinará el rango de adecuación de vitaminas y minerales de acuerdo con los valores establecidos en los numerales 3.7. Recomendaciones de ingesta de vitaminas liposolubles, 3.9 Recomendaciones de ingesta de Macro Minerales y 3.10 Recomendaciones de ingesta de Micro Minerales, y lo relacionado con los valores de Requerimiento Promedio Estimado (EAR - Estimated Average Requirement-) y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL - Tolerable Upper Level/ Intake-) para el Calcio, Hierro, Zinc y vitamina A, y el rango entre los valores de Ingesta Adecuada (AI - Adequate Intake-) y Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL) para el Sodio.

**A continuación, se relacionan las Recomendaciones de Calorías y Nutrientes de cada uno de los grupos de edad definidos por el Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico:**

**1. Lactantes (7 a 11 meses)**

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (AMDR - EAR - AI - UL)	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)	Sodio (mg)	Zinc (mg)	Vit. A (ER)
	698	12,1	30	95	6,9	260	370	2,5	500
					20	1500		5	600

**2. Preescolares (1 año a 3 años)**

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (AMDR - EAR - AI - UL)	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)	Sodio (mg)	Zinc (mg)	Vit. A (ER)
	1063	26,6	35,4	132,9	4,5	500	1000	2,5	210
		53,2	47,2	172,7	40	2500	1500	5	600

**3. Escolares (4 años a 10 años)**

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (AMDR - EAR - AI - UL)	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)	Sodio (mg)	Zinc (mg)	Vit. A (ER)
	1654	41,4	55,1	206,8	7,9	1000	1400	4,3	380
		82,7	73,5	268,8	40	2833	2100	20,7	1433

**4. Adolescentes, jóvenes y adultos (11 años y más)**

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (AMDR - EAR - AI - UL)	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)	Sodio (mg)	Zinc (mg)	Vit. A (ER)
	2205	66,2	55,1	275,6	9,6	975	1416,7	8,4	540
		110,3	85,8	358,3	44,2	2500	2283,3	36,7	2750

**7. DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES DE DIETAS TERAPEUTICAS**

Distribución Calórica

Se establece la siguiente distribución calórica por tiempo de comida

Tiempo de comida	Porcentaje
Desayuno	25-30%
Almuerzo	40-45%
Comida:	35-40%

**1. Dieta Normal**

Es una dieta que aporta todas las calorías y nutrientes que el paciente necesita con el fin de mantener un

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 15 de 35</b>		

adecuado estado de salud y reducir el riesgo de malnutrición. No tiene ningún tipo de restricción.

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	250 ml	1 pocillo
PROTEINA	70 g	1 porción pequeña
DERIVADO DE CEREAL	60 g	2 unidades pequeñas
JUGO DE FRUTA (Contenido de fruta 70 g) O FRUTA	210 ml o 100 g	1 vaso o 1 porción pequeña
MANTEQUILLA - MERMELADA	10 g – 15 g	1 porción individual
<b>ALMUERZO</b>		
SOPA O CREMA (Contenido de verdura 60 g)	250 ml	1 taza
PROTEINA EN COCIDO	100 g	1 porción mediana
CEREAL	80 g	1 porción mediana
TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	70 g	1 porción mediana
ENSALADA O VERDURA COCIDA	100 g	1 porción grande
JUGO DE FRUTA (Contenido de fruta 70 g)	210 ml	1 vaso
<b>COMIDA</b>		
SOPA O CREMA (Contenido de verdura 60 g)	200 ml	1 taza
PROTEINA EN COCIDO	100 g	1 porción mediana
CEREAL	80 g	1 porción mediana
TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	70 g	1 porción mediana
ENSALADA O VERDURA COCIDA	100 g	1 porción grande
JUGO DE FRUTA (Contenido de fruta 70 g)	210 ml	1. vaso

## 2. Dieta blanda

Es una dieta derivada de la dieta normal, por lo tanto, la minuta patrón es igual. Las proteínas se ofrecerán picadas, mechadas, en fajitas, a excepción de los filetes de pescado. Se restringe el uso de alimentos fritos y/o con costra y las verduras siempre se ofrecerán cocidas, en preparaciones como al vapor, salteadas, guisadas, en torta o soufflés. Esta dieta está indicada en pacientes que requieren asistencia en la alimentación o con dificultades leves para la masticación

## 3. Dieta semiblanda

Es una dieta derivada de la dieta normal, por lo tanto, la minuta patrón es igual. Las proteínas deben ser molidas y en preparaciones húmedas (salsas) o soufflés o enteras en caso de filetes de pescado. Se restringe el uso de alimentos fritos y/o con costra y las verduras siempre se ofrecerán cocidas, en tortas, soufflés o pures. Se excluyen frutas enteras de consistencia dura como: manzana, pera, durazno. Esta dieta está indicada en pacientes que requieren asistencia en la alimentación, con dificultades moderadas para la masticación.

## 4. Dieta semiblanda pure

Es una dieta derivada de la dieta normal, por lo tanto, la minuta patrón es igual. Se ofrecerán todos los alimentos en consistencia puré sin grumos, las frutas se ofrecerán maceradas o en compota. Siempre se ofrecerá crema de verduras previamente cernida. Se permite la inclusión de huevo revuelto o cocido. Esta dieta

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 16 de 35</b>		

está indicada en pacientes que reciben tratamiento por fonoaudiología con trastornos de la deglución.

### 5. Dieta líquida

Es una dieta que excluye todos los alimentos sólidos y semisólidos. Debe garantizar el aporte de los requerimientos de calorías y nutrientes por lo que se debe fraccionar en 5 tiempos de alimentación. Se puede utilizar leche o productos lácteos, flanes, pudines, paletas y helados. Al desayuno se dará caldo licuado con carne o pollo y en almuerzo y comida se dará un licuado especial de verduras, cereal y proteína. Se complementarán las comidas con bebidas en leche. El almuerzo y cena deberá incluir un postre en leche tipo flan, esponjado, natilla o pudin. Esta dieta está indicada en pacientes que no pueden masticar y/o deglutir alimentos sólidos, también se utiliza como transición a una dieta semisólida o sólida.

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	250 ml	1 pocillo
LICUADO	250 ml	1 taza
Proteína	60 g	1 porción mediana
Tubérculo	50 g	1 porción mediana
SORBETE FRUTA (Fruta 70 g Leche al 100%)	210 ml	1 vaso
<b>NUEVES</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 100%	200 ml	1 vaso
COMPOTA DE FRUTA	100 ml	1/2 vaso
<b>ALMUERZO</b>		
LICUADO:	250 ml	1 taza
Proteína cocida	60 g	1 porción mediana
Tubérculo, raíz o plátano	50 g	1 porción mediana
Verdura cocida	50 g	1 porción grande
SORBETE FRUTA	210 ml	1 vaso
POSTRE EN LECHE	60 g	1 vaso mediano
<b>ONCES</b>		
BEBIDA EN LECHE	200 ml	1 vaso
COMPOTA DE FRUTA	100 ml	1/2 vaso
<b>COMIDA</b>		
LICUADO:	250 ml	1 taza
Proteína cocida	60 g	1 porción mediana
Energético cocido	50 g	1 porción mediana
Verdura cocida	50 g	1 porción grande
SORBETE FRUTA	210 ml	1 vaso
POSTRE EN LECHE	60 g	1. vaso mediano

### 6. Dieta líquida espesa

Es una dieta en la que además de excluir los sólidos y semisólidos se excluyen los líquidos claros (alimentos en consistencia igual o similar al agua), por lo cual los líquidos deben ser de consistencia cremosa, sin grumos y en caso de ser necesario se debe usar espesante comercial. Debe garantizar el aporte de los requerimientos de calorías y nutrientes por lo que se debe fraccionar en 5 tiempos de alimentación, por lo que la minuta patrón es igual al de la dieta líquida total. Está permitido el uso de papillas, esponjados y flanes. Se utilizarán en los diferentes tiempos de comida, caldo licuado o licuado de verduras, tubérculos, raíces y plátanos y proteína para completar el aporte nutricional, la bebida para almuerzo y comida siempre será con leche y espesa. Esta dieta

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 17 de 35</b>		

está indicada en pacientes que requieren facilitar el proceso de deglución y masticación o que presentan algún tipo de compromiso neurológico y se encuentran en seguimiento por fonología.

### 7. Dieta líquida clara

Es una dieta de transición, ya que tiene un bajo aporte de calorías y nutrientes y por lo tanto no se debe usar por periodos mayores a 48 horas. Está conformada por líquidos claros, de fácil digestión, sin productos lácteos, donde se incluyen: Consomé, aromática, té, agua de panela, gelatinas.

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
CONSOME	250 ml	1 taza
BEBIDA CALIENTE EN AGUA	250 ml	1 pocillo
GELATINA	120 g	1 porción mediana
<b>NUEVES</b>		
GELATINA	120 g	1 porción mediana
<b>ALMUERZO</b>		
CONSOME	200 ml	1 taza
BEBIDA CALIENTE EN AGUA	200 ml	1 pocillo
GELATINA	120 g	1 porción mediana
<b>ONCES</b>		
AROMATICA	200 ml	1 pocillo
<b>COMIDA</b>		
CONSOME	200 ml	1 taza
BEBIDA CALIENTE EN AGUA	200 ml	1 pocillo
GELATINA	120 g	1. porción mediana

### 8. Dieta hipoglúcida

Es una dieta con modificación en los carbohidratos. Es una dieta con modificación en los carbohidratos. Se ofrecerá fraccionada en 6 tiempos de alimentación. Se excluyen de la dieta todos los alimentos que contengan, azúcar, miel o panela, dentro de los cuales se encuentran postres con adición de azúcar, enlatados en almíbar, productos de pastelería, dulces y confitería en general. Se restringe el uso de banano y jugo de naranja. Se debe tener en cuenta que, en el desayuno no se ofrecerá jugo, será siempre fruta y el farináceo debe ser integral; si al desayuno se da caldo, se dará un farináceo de 20 g nada más. Para almuerzo y comida se ofrecerá consomé o sopas o cremas las cuales deben ser de verduras naturales y sin adición de tubérculos, raíces o plátanos y se ofrecerá o un cereal o un tubérculo, raíz o plátano. En las nueves y onces se ofrecerá fruta y un alimento lácteo, en el refrigerio nocturno se ofrecerá una bebida láctea industrializada en presentación vaso individual sellado, no se acepta reenvase de productos lácteos preparados. En el almuerzo y cena se ofrecerá un vaso de agua o agua aromática sin azúcar (210 ml) sin que genere costo adicional. Las bebidas del desayuno deben ser acompañadas de edulcorantes artificiales preferiblemente a base de sucralosa. Se indica en pacientes con diagnóstico de diabetes mellitus, hipo o hiperglicemia, obesidad e intolerancia a los carbohidratos

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	250 ml	1 pocillo
PROTEINA	70 g	1 porción pequeña
DERIVADO DE CEREAL	40 g	2 unidades pequeñas
FRUTA	100 g	1 porción pequeña

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 18 de 35</b>		

MANTEQUILLA	10 g	1 porción individual
<b>NUEVES</b>		
BEBIDA LACTEA O QUESO	200 ml-50 g	1 vaso pequeño-1 porción pequeña
FRUTA	100 g	1 porción mediana
<b>ALMUERZO</b>		
SOPA O CREMA	200 ml	1 taza
PROTEINA EN COCIDO	100 g	1 porción mediana
CEREAL, TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	80 g	1 porción mediana
ENSALADA O VERDURA COCIDA	100 g	1 porción grande
FRUTA	100 g	1 porción pequeña
AGUA o AROMÁTICA	210 ml	1 vaso
<b>ONCES</b>		
BEBIDA EN LECHE	200 ml	1 vaso-pocillo
FRUTA	100 g	1 porción mediana
<b>COMIDA</b>		
SOPA O CREMA	200 ml	1 taza
PROTEINA EN COCIDO	100 g	1 porción mediana
CEREAL, TUBERCULO O PLATANO	100 g	1 porción mediana
ENSALADA O VERDURA COCIDA	100 g	1 porción grande
FRUTA	100 g	1 porción pequeña
AGUA o AROMÁTICA	210 ml	1 vaso
<b>REFRIGERIO NOCTURNO</b>		
BEBIDA EN LECHE SELLADA	180 ml	1 unidad

**DIETAS PEDIÁTRICAS:**

Todas las dietas que se ofrecerán a los pacientes pediátricos deberán fraccionarse en 5 tiempos de alimentación y sus porciones y consistencias serán ajustadas de acuerdo con el grupo etario, además de incluir preparaciones visualmente atractivas para los niños. Para pacientes mayores de 11 años se ofrecerá dieta normal.

**9. Lactantes (8 a 11 meses)**

Es una dieta de consistencias líquidas y semiblandas fraccionada en 5 tiempos de comida, en donde se incluyen preparaciones licuadas, picadas, y molidas. No se debe contener sal, azúcar, alimentos ácidos, y alimentos industrializados. Puede incluir variedad de verduras, cereales y proteínas.

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
CALDO LICUADO	100 ml	1/2 taza
DERIVADO DE CEREAL	20 g	1 unidad pequeña
COMPOTA	60 g	1 porción pequeña
<b>NUEVES</b>		
COMPOTA	50 g	1 porción pequeña
<b>ALMUERZO</b>		
SOPA LICUADA	120 ml	1/2 taza
PROTEINA	25 g	1 porción pequeña

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 19 de 35</b>		

CEREAL, TUBERCULO O PLATANO	20 g	1 porción pequeña
VERDURA COCIDA	25 g	1 porción pequeña
COMPOTA	60 ml	1 porción pequeña
<b>ONCES</b>		
PAPILLA DE CEREAL	100 g	1/2 taza
<b>COMIDA</b>		
SOPA LICUADA	120 ml	1/2 taza
PROTEINA	25 g	1 porción pequeña
CEREAL O TUBERCULO	20 g	1 porción pequeña
VERDURA COCIDA	25 g	1 porción pequeña
COMPOTA	60 g	1 porción pequeña

**10. Preescolares (1 año a 3 años)**

Es una dieta de consistencias líquidas, semiblandas y blandas, fraccionada en 6 tiempos de comida, en donde se incluyen preparaciones licuadas, picadas, mechadas, tortas, y molidas. Debe ser baja en sal, azúcar, y no contener alimentos industrializados. Puede incluir leche y variedad de verduras, cereales, proteínas.

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	120 ml	3/4 pocillo
PROTEINA	25 g	1/2 taza
DERIVADO DE CEREAL	20 g	1 unidad pequeña
FRUTA	60 g	1 porción pequeña
<b>NUEVES</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 100%	100 ml	1/2 vaso
DERIVADO DE CEREAL	20 g	1 porción pequeña
<b>ALMUERZO</b>		
SOPA O CREMA	100 ml	1/2 taza
PROTEINA	40 g	1 porción pequeña
CEREAL, TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	40 g	1 porción pequeña
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	40 g	1 porción pequeña
FRUTA	80 g	1 porción mediana
AGUA	100ml	1/2 vaso
<b>ONCES</b>		
FRUTA	60 g	1 porción pequeña
DERIVADO DE CEREAL	15 g	1 porción pequeña
<b>COMIDA</b>		
SOPA O CREMA	100 ml	1/2 taza
PROTEINA	50 g	1 porción pequeña
CEREAL, TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	40 g	1 porción pequeña
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	40 g	1 porción pequeña
FRUTA	80 g	1 porción mediana
AGUA	100ml	1/2 vaso

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
Página 20 de 35			

**REFRIGERIO NOCTURNO**

BEBIDA EN LECHE	120 ml	3/4 vaso
-----------------	--------	----------

**11. Escolares (4 años a 10 años)**

Es una dieta de consistencias semiblandas y blandas, fraccionada en 6 tiempos de comida, en donde se incluyen variedad de preparaciones incluyendo ensaladas crudas y/o ensaladas mezcladas con fruta. Puede contener sal, azúcar y manejar un mínimo aporte de alimentos industrializados.

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	150 ml	3/4 pocillo
PROTEINA	35 g	1 porción pequeña
DERIVADO DE CEREAL	40 g	1 porción mediana
JUGO O FRUTA	80 g	1 porción pequeña
MANTEQUILLA - MERMELADA	10 g – 15 g	1 porción individual
<b>NUEVES</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 100%	120 ml	1/2 vaso
DERIVADO DE CEREAL	15 g	1 porción mediana
<b>ALMUERZO</b>		
SOPA O CREMA	120 ml	3/4 taza
PROTEINA	60 g	1 porción pequeña
CEREAL, TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	50 g	1 porción pequeña
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	60 g	1 porción pequeña ¿
FRUTA	80 g	1 porción mediana
AGUA	120ml	1/2 vaso
<b>ONCES</b>		
FRUTA	80 g	3/4 vaso - 1 porción pequeña
DERIVADO DE CEREAL	25 g	1 porción mediana
<b>COMIDA</b>		
SOPA O CREMA	120 ml	3/4 taza
PROTEINA	60 g	1 porción pequeña
CEREAL, TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	60 g	1 porción pequeña
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	50 g	1 porción pequeña
FRUTA	80 g	1 porción mediana
AGUA	120ml	1/2 vaso
<b>REFRIGERIO NOCTURNO</b>		
BEBIDA EN LECHE	150 ml	3/4 vaso

**12. Dietas especiales**

**1. Gastrostomía**

Es una dieta de consistencia líquida que será administrada mediante sondas de gastrostomía por lo que todos los alimentos deben ser previamente cernidos. Debe garantizar el aporte de los requerimientos de calorías y nutrientes por lo que se debe fraccionar en 5 tiempos de alimentación. Excluye todos los alimentos sólidos y semisólidos. Se puede utilizar leche o productos lácteos. Al desayuno se dará caldo licuado con carne o pollo y en almuerzo y comida se dará un licuado especial de verduras, cereal y proteína. Se complementarán las

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 21 de 35</b>		

comidas con bebidas en leche.

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	250 ml	1 pocillo
LICUADO	350 ml	1 taza grande
Proteína	70 g	1 porción mediana
Tubérculo	60 g	1 porción mediana
SORBETE FRUTA (Fruta 70 g Leche al 100%)	210 ml	1 vaso
<b>NUEVES</b>		
BEBIDA EN LECHE	210 ml	1 vaso
<b>ALMUERZO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	250 ml	1 pocillo
LICUADO:	350 ml	1 taza
Proteína cocida	70 g	1 porción mediana
Tubérculo, raíz o plátano	60 g	1 porción mediana
Verdura cocida	60 g	1 porción mediana
SORBETE FRUTA	210 ml	1 vaso
<b>ONCES</b>		
BEBIDA EN LECHE	210 ml	1 vaso
<b>COMIDA</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	250 ml	1 pocillo
LICUADO:	350 ml	1 taza
Proteína cocida	70 g	1 porción mediana
Energético cocido	60 g	1 porción mediana
Verdura cocida	60 g	1 porción mediana
SORBETE FRUTA	210 ml	1 vaso

## 2. Dieta sin grasa

Es una dieta derivada de la dieta normal, por lo tanto, la minuta patrón es igual excepto que el aporte de grasa es mínimo. Se ofrecerá únicamente filete de pechuga de pollo o pescado en preparaciones asadas, a la plancha o al horno sin adición de grasas y sin piel o partes grasas, se excluyen las carnes rojas en la dieta. Se restringe el uso de alimentos fritos, margarinas, mantequillas, aceites, quesos, salsas y aderezos a base de grasas. Esta dieta está indicada en pacientes con diagnóstico de quilotórax o drenajes quilososos.

Para la dieta sin grasa el oferente presentará el análisis del contenido nutricional, no se requiere cumplimiento del aporte de calorías ni de los rangos de AMDR en el entendido que los pacientes a quienes se solicite dicha dieta contarán con seguimiento por parte del Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico del INC

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>DESAYUNO</b>		
BEBIDA EN AGUA	250 ml	1 pocillo
CLARAS DE HUEVO COCIDAS	60 g	1 porción pequeña
AREPA CASERA	60 g	2 unidades pequeñas
FRUTA	100 g	1 porción mediana
MERMELADA	15 g	1 porción individual
<b>ALMUERZO</b>		
SOPA O CREMA	250 ml	1 taza

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 22 de 35</b>		

PROTEINA EN COCIDO	100 g	1 porción mediana
CEREAL	80 g	1 porción mediana
TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	70 g	1 porción mediana
ENSALADA O VERDURA COCIDA	100 g	1 porción grande
JUGO	210 ml	1 vaso
<b>COMIDA</b>		
SOPA O CREMA	200 ml	1 taza
PROTEINA EN COCIDO	100 g	1 porción mediana
CEREAL	80 g	1 porción mediana
TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	70 g	1 porción mediana
ENSALADA O VERDURA COCIDA	100 g	1 porción grande
JUGO	210 ml	1 vaso

### 3. Dieta Post Gastrectomía


Es una dieta que difiere de la dieta normal por las características del paciente. Se indica en pacientes en posoperatorio de gastrectomía total, en los que la anatomía y fisiología del tracto gastrointestinal se ha modificado y por lo cual la alimentación se debe modificar principalmente para prevenir complicaciones postquirúrgicas principalmente el síndrome de dumping. Se requiere que sea supervisada de manera estricta por el profesional de nutrición y dietética en lo que se refiere a la textura y preparaciones de los alimentos y las porciones servidas. La dieta se subdivide en 3 fases dependiendo del momento postquirúrgico del paciente, el profesional en nutrición del INC indicará en el listado de dietas la fase a suministrar.

Se excluyen bebidas industrializadas, bebidas oscuras (café o chocolate), alimentos fritos, margarinas, mantequillas, aceites, quesos, salsas y aderezos a base de grasas, todos los alimentos que contengan, azúcar, miel o panela, dentro de los cuales se encuentran postres, enlatados en almíbar, productos de pastelería dulces y confitería en general, se tendrá en cuenta los alimentos de más alto índice glicémico, para que su frecuencia en el menú sea menor. Todas las bebidas deben ser acompañadas de edulcorantes artificiales preferiblemente a base de sucralosa.

- Gastrectomía Fase 1**

PREPARACION	CANTIDAD	OBSERVACIONES	
<b>DESAYUNO</b>			
BEBIDA EN AGUA	30 ml		
CONSOME	30 ml		
GELATINA LIQUIDA SIN AZUCAR	30 ml	Evitar colorantes rojos o morados	
<b>NUEVES</b>			
BEBIDA EN AGUA	30 ml		
CONSOME	30 ml		
GELATINA LIQUIDA SIN AZUCAR	30 ml	Evitar colorantes rojos o morados	
<b>ALMUERZO</b>			
BEBIDA EN AGUA	30 ml		
CONSOME	30 ml		
GELATINA LIQUIDA SIN AZUCAR	30 ml	Evitar colorantes rojos o morados	
<b>ONCES</b>			
BEBIDA EN AGUA	30 ml		

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	2
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	30-07-2021
	Página 23 de 35		

CONSOME	30 ml		
GELATINA LIQUIDA SIN AZUCAR	30 ml	Evitar colorantes rojos o morados	
<b>COMIDA</b>			
BEBIDA EN AGUA	30 ml		
CONSOME	30 ml		
GELATINA LIQUIDA SIN AZUCAR	30 ml	Evitar colorantes rojos o morados	
<b>REFRIGERIO NOCTURNO</b>			
BEBIDA EN AGUA	30 ml		
CONSOME	30 ml		
GELATINA LIQUIDA SIN AZUCAR	30 ml	Evitar colorantes rojos o morados	

• **Gastrectomía Fase 2**

PREPARACION	CANTIDAD	OBSERVACIONES
<b>DESAYUNO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	90 ml	
LICUADO	90 ml	
Proteína	30 g	
Tubérculo	20 g	
<b>NUEVES</b>		
COMPOTA DE FRUTA	90 ml	Ofrecer frutas no ácidas
YOGURT CUCHAREABLE	100 ml	
<b>ALMUERZO</b>		
LICUADO:	90 ml	
Proteína cocida	30 g	
Tubérculo, raíz o plátano	10 g	
Verdura cocida	20 g	
BEBIDA EN LECHE AL 80%	90 ml	Avena, maicena, papilla de cereal infantil
COMPOTA DE FRUTA	90 ml	Ofrecer frutas no ácidas
<b>ONCES</b>		
COMPOTA DE FRUTA	90 ml	Ofrecer frutas no ácidas
<b>COMIDA</b>		
LICUADO:	90 ml	
Proteína cocida	30 g	
Tubérculo, raíz o plátano	10 g	
Verdura cocida	20 g	
BEBIDA EN LECHE AL 80%	90 ml	Avena, maicena, papilla de cereal infantil
COMPOTA DE FRUTA	90 ml	Ofrecer frutas no ácidas
<b>REFRIGERIO NOCTURNO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	90 ml	Avena, maicena, papilla de cereal infantil

• **Gastrectomía Fase 3**

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 24 de 35</b>		

PREPARACION	CANTIDAD	OBSERVACIONES
<b>DESAYUNO</b>		
PROTEINA	60 g	Ofrecer huevo cocido revuelto o queso campesino
DERIVADO DE CEREAL	30 g	
FRUTA	50 g	Ofrecer frutas blandas fáciles de macerar
<b>NUEVES</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	120 ml	Avena, maicena
FRUTA	50 g	Ofrecer frutas blandas fáciles de macerar
<b>ALMUERZO</b>		
PROTEINA	80 g	Las proteínas deben ser molidas (a excepción del pescado) y en preparaciones húmedas
TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	60 g	En preparaciones tipo puré
VERDURA COCIDA	60 g	En preparaciones tipo puré
FRUTA	50 g	Ofrecer frutas blandas fáciles de macerar
<b>ONCES</b>		
QUESO	30 g	
FRUTA	50 g	Ofrecer frutas blandas fáciles de macerar
<b>COMIDA</b>		
PROTEINA EN COCIDO	80 g	Las proteínas deben ser molidas (a excepción del pescado) y en preparaciones húmedas
TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	60 g	En preparaciones tipo puré
VERDURA COCIDA	60 g	En preparaciones tipo puré
FRUTA	50 g	Ofrecer frutas blandas fáciles de macerar
<b>REFRIGERIO NOCTURNO</b>		
BEBIDA EN LECHE AL 80%	120 ml	Avena, maicena

**Nota:** Para la dieta post gastrectomía y en cada una de sus fases, el oferente presentará el análisis del contenido nutricional, no se requiere cumplimiento de los rangos de AMDR en el entendido que los pacientes a quienes se solicite dicha dieta contarán con seguimiento por parte del Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico del INC

**13. Indicaciones especiales adicionales:**

- Sin Lácteos: Se restringe la leche y sus derivados (quesos, mantequilla yogurt y kumis)
- Sin productores de gas: Se excluyen alimentos que puedan causar distensión abdominal como: Leguminosas, leche entera, melón, banano, aguacate, coliflor, brócoli, pimentón, cebolla cabezona, repollo, lechuga, maíz tierno.
- Sin crudos: Todos los alimentos que se ofrecen en la dieta deberán ser cocidos. En el caso de las frutas, se incluirán únicamente las de cáscara gruesa (papaya, melón, granadilla, mandarina, naranja, sandía, banano, mango, piña)
- Astringente: Se excluyen alimentos que puedan causar distensión abdominal como: leguminosas, leche

**CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026**  
**ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO**

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 25 de 35</b>		

y derivados lácteos, melón, banano, aguacate, coliflor, brócoli, pimentón, cebolla cabezona, repollo, lechuga, maíz tierno y los alimentos con mayor contenido de fibra como: verduras de hoja, papaya, mango, guanábana, ciruelas, granadilla, patilla, pitaya, avena, cereales integrales.

- Alta en fibra: Se incluirá una porción de fruta adicional en todos los tiempos de comida y se incluirán cereales integrales en los diferentes tiempos de comida.
- Baja en sal: Se disminuirá el aporte de sodio a 1200 mg, por lo que los alimentos deberán llevar la mínima adición de sal. Se restringen alimentos enlatados y embutidos.
- Ovo-lacto-vegetariana: Se excluyen las carnes de animales. Se deberá sustituir el aporte de proteína con alimentos de origen vegetal.
- Lacto-vegetariana: Se excluyen las carnes de origen animal y los huevos. Se deberá sustituir el aporte de proteína con alimentos de origen vegetal.
- Vegetariana estricta: Se excluyen las carnes de origen animal, huevos y los alimentos lácteos y sus derivados. Se deberá sustituir el aporte de proteína con alimentos de origen vegetal. Las preparaciones que incluyan leche deberán sustituirse con bebidas de origen vegetal.
- Restricción de líquidos: Se acuerdo a la indicación dada en la solicitud se restringe el aporte de líquidos en la dieta así:

<b>RESTRICCIÓN</b>	<b>AJUSTE</b>
600 ml/día	Desayuno: No se ofrecerá caldo, se ofrecerá huevo o queso. Se excluye el jugo y se debe reemplazar por fruta Almuerzo y Cena: Se ofrecerá media porción de sopa o crema. Se excluyen los jugos, se debe reemplazar por fruta
800 ml/día	Desayuno: No se ofrecerá caldo, se ofrecerá huevo o queso. Se excluye el jugo y se debe reemplazar por fruta Almuerzo y Cena: Se excluyen los jugos, se debe reemplazar por fruta
1000 ml/día	Desayuno: No se ofrecerá caldo, se ofrecerá huevo o queso. Se excluye el jugo y se debe reemplazar por fruta. Almuerzo y Cena: Se ofrecerá jugo 100 ml

#### 14. Refrigerios


Los refrigerios se ofrecerán teniendo en cuenta las características de la dieta solicitada. De acuerdo con el tiempo de comida solicitado se ofrecerán los siguientes alimentos.

<b>NUEVES</b>		
BEBIDA LACTEA O QUESO	200 ml-50 g	1 vaso pequeño-1 porción pequeña
FRUTA	100 g	1 porción mediana
<b>ONCES</b>		
BEBIDA EN LECHE	200 ml	1 vaso-pocillo
DERIVADO DE CEREAL	60 g	1 porción mediana
<b>REFRIGERIO NOCTURNO</b>		
BEBIDA EN LECHE	180 ml	3/4 vaso
DERIVADO DE CEREAL	60 g	1 porción mediana

Si en el refrigerio solicitado se indica que este sea reforzado se ofrecerán los siguientes alimentos:

<b>REFRIGERIO REFORZADO</b>		
BEBIDA LACTEA	200 ml	1 vaso pequeño
DERIVADO DE CEREAL	60 g	1 porción mediana
FRUTA	100 g	1 porción mediana

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
<b>Página 26 de 35</b>			

**15. Otros**

Alimentos para servicio de fonoaudiología: Los profesionales en fonoaudiología requieren para las terapias de deglución la realización de pruebas con alimentos en diferentes texturas. Se deberá suministrar compotas, fruta blanda en trozos o queso de acuerdo con la solicitud que será enviada por correo electrónico en el formato correspondiente y entregados en horario 9 am y 1 pm.

**8. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN PARA FUNCIONARIOS**

**2. Menaje**

La alimentación de los funcionarios será suministrada en bandeja plástica con individual de papel con diseño a elección del contratista que cubra la superficie de la bandeja en su totalidad. Se usará loza de porcelana blanca o material termorresistente a altas temperaturas de color blanco. Se dispondrá de juego de loza completo compuesto por plato pando 18 cm, plato bowl 250 ml, plato pando 24 cm, taza consomé sin asa 9 oz, salsera 6 oz, vaso de plástico duro transparente de 8 oz y, set de cubiertos metálicos completo compuesto por cuchillo, tenedor, cuchara sopera, cuchara de postre empacados en bolsa de papel individual con servilleta. El contratista deberá garantizar que durante la ejecución del contrato se cuente con la cantidad de menaje disponible para la adecuada prestación del servicio realizando reposición mensual del mismo.

**14. Horario de Distribución**

El servicio de alimentación realizará la distribución de raciones de alimentos para funcionarios del INC en los siguientes horarios:

<b>Tiempo de alimentación</b>	<b>Hora</b>
Almuerzo	11:30 – 2:45 pm

La alimentación de los tiempos de comida correspondientes al almuerzo en días sábado, domingo y festivos, se dispensarán en loza desechable al funcionario autorizado. De lunes a viernes, el almuerzo se ofrecerá en el comedor de funcionarios, se deben conservar los alimentos en baño de maría que garanticen el mantenimiento de la temperatura de los alimentos calientes no inferior a los 65°C. Se asegurará mantener los alimentos fríos entre 0 y 4°C.

Se dispondrá de azúcar en sobre individual, edulcorantes artificiales en sobre individual y sal en sobres individuales de 1 gramo.

El profesional en nutrición deberá supervisar y realizar acompañamiento durante el proceso de distribución a los auxiliares de dietas con el objetivo de garantizar una adecuada entrega de alimentos cumpliendo con los protocolos de servicio y garantizando un buen trato tanto con el cliente interno. El contratista se compromete a dar respuesta o soluciones a las quejas y reclamos a la que se generen con relación a la prestación del servicio a la mayor brevedad.

No se permitirá la reutilización de preparaciones sobrantes en los diferentes tiempos de comida. Una vez finalice el servicio los alimentos sobrantes deberán ser desechados.

**15. Requerimientos Específicos**

El oferente como parte de la propuesta deberá presentar el ciclo de menús para los funcionarios con el respectivo análisis del aporte nutricional de los menús en los formatos establecidos en el presente pliego de condiciones (Formato A y Formato B), dichos documentos deben ser elaborados por un profesional en nutrición y dietética y se deberá relacionar, el nombre, número de matrícula y firma, e ir acompañados de copia la Cedula de Ciudadanía o documento equivalente y documento que permita el ejercicio de la profesión y el cual debe ser

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 27 de 35</b>		

expedido por la Comisión del Ejercicio Profesional -CEP- o el Colegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas -COLNUD-.

Los ciclos serán de 4 semanas y deberán contar con su respectivo análisis cuantitativo de calorías, macro y micronutrientes, basado en la Tabla de Composición de Alimentos Colombiano en su última edición. Para las calorías los porcentajes de adecuación deben oscilar entre el 95% y 105%, para los macronutrientes el aporte de los menús deberá encontrarse entre los Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes -AMDR-; para el Calcio, Hierro, Zinc y vitamina A el aporte deberá encontrarse entre el rango de adecuación el cual se determinará de acuerdo a los valores establecidos para el Requerimiento Promedio Estimado (EAR - Estimated Average Requirement-) y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL - Tolerable Upper Level/ Intake-).

**Nota:** Se realizará la revisión de las encuestas de satisfacción de los usuarios, con el fin de determinar ajustes o modificaciones requeridas en los ciclos de menús, los cuales estarán sujetos a modificaciones según los resultados obtenidos, con el objetivo de garantizar el cumplimiento de las expectativas del cliente interno.

Los ciclos de menús deben presentar variedad de alimentos y preparaciones, teniendo en cuenta los alimentos y preparaciones de la región y deben ser avalados por el Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico. Solo se podrán modificar los ciclos de menú, en caso de que haya lugar por situaciones justificadas, las cuales se deberá notificar con mínimo 48 horas de anticipación la modificación en el ciclo y en donde se deberá relacionar el motivo por el cual se solicita la modificación con los debidos soportes.

El Instituto podrá realizar 3 evaluaciones del ciclo de menús, en dónde podrá solicitar ajustes de este y sus preparaciones, sin modificar las condiciones establecidas en los apartados de Recomendaciones de Calorías y Nutrientes y descripción y especificaciones de dietas terapéuticas.

**16. Consideraciones especiales por grupo de alimentos:**

- **Cereales, raíces, tubérculos y plátanos:** El suministro de alimentos de este grupo deberá ser diferente en todos los días la semana. No se repetirá el alimento o la misma preparación durante la semana.
- **Frutas y Verduras:** El suministro de alimentos de este grupo deberá ser diferente en todos los días la semana. No se repetirá el mismo alimento o la misma preparación. El tamaño de la porción se debe ajustar teniendo en cuenta su parte comestible. Las frutas y jugos de fruta deberán ser diferentes en todos los días de la semana. Se ofrecerá jugo con y sin azúcar.
- **Leche y productos lácteos:** Se ofrecerán bebidas con leche deslactosada.
- **Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas:** Se ofrecerán dos opciones de proteína, asegurando variedad en cada día utilizando preparaciones diferentes cada día. No se repetirá la misma preparación durante la semana.
  - Carnes de res y cerdo: se ofrecerán cortes magros, no se acepta murillo, falda o semejante de inferior calidad. El peso del alimento se considera sin la adición de salsas o guisos.
  - Pollo: Se ofrecerá únicamente pechuga y pierna pernil sin piel. El peso del alimento se considera sin la adición de salsas o guisos, solo la parte comestible sin huesos ni piel
  - Pescado: Se ofrecerá 1 vez por semana. No se permitirá el empleo de merluza o baza.
  - No se ofrecerán frutos de mar
  - Vísceras: Se incluirá hígado y callo de res 1 vez al mes.
  - Huevos: Si el huevo es en preparación entero con o sin cáscara debe ser tipo AAA
  - Leguminosas secas: Se ofrecerán leguminosas diariamente, asegurando en la medida de lo posible la variedad ofertada.
- **Grasas:** No se utilizará en la preparación de los alimentos mantecas. Se limitará la frecuencia de preparaciones que requieran fritura profunda a dos preparaciones a la semana.

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 28 de 35</b>		

- **Azúcares:** Se incluirá mermelada en porción individual en caso de requerirse sin que esta constituya aporte nutricional pues se encuentra sujeto a la decisión del usuario para su consumo.

El oferente se compromete a permitir verificar por parte del INC, la calidad de los víveres, la realización de pruebas organolépticas e inspecciones para controlar la inocuidad en todos los procesos de la cadena de producción.

### 17. RECOMENDACIONES DE CALORÍAS Y NUTRIENTES

#### Requerimientos de calorías.

Para los requerimientos de calorías se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”, en especial lo referido en el Anexo Técnico, numeral 3. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, y en especial lo definido en el numeral 3.1. Requerimientos de Energía.

#### Distribución de Macronutrientes.

Para determinar la distribución de macronutrientes se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”, en especial lo referido en el Anexo Técnico, numeral 3. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN.

La distribución de macronutrientes se realizará de acuerdo con el Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes (AMDR – Amleptable Macronutrient Distribution Range-), y en especial lo definido en los numerales 3.2. Recomendaciones de Ingesta de Proteína, 3.3. Recomendaciones de ingesta de grasa y 3.4. Recomendaciones de ingesta de carbohidratos; es importante precisar que, de acuerdo con el grupo definido por el Instituto se promediarán los valores de referencia para determinar los requerimientos y para el caso de los grupos que no cuente con Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes se dejara el valor de Requerimiento Promedio Estimado (EAR - Estimated Average Requirement-) o Ingesta Adecuada (AI - Adequate Intake-) de acuerdo con lo dispuesto en la normatividad.

#### Recomendaciones de ingesta de vitaminas y minerales.

Para determinar las recomendaciones de vitaminas y minerales se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”, especial lo referido en el Anexo Técnico, numeral 3. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN.

Se determinará el rango de adecuación de vitaminas y minerales de acuerdo con los valores establecidos en los numerales 3.7. Recomendaciones de ingesta de vitaminas liposolubles, 3.9 Recomendaciones de ingesta de Macro Minerales y 3.10 Recomendaciones de ingesta de Micro Minerales, y lo relacionado con los valores de Requerimiento Promedio Estimado (EAR - Estimated Average Requirement-) y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL - Tolerable Upper Leve/ Intake-) para el Calcio, Hierro, Zinc y vitamina A, y el rango entre los valores de Ingesta Adecuada (AI - Adequate Intake-) y Nivel de Ingesta Máximo Tolerable (UL) para el Sodio.

**A continuación, se relacionan las Recomendaciones de Calorías y Nutrientes definidos por el Grupo de Nutrición y Soporte Metabólico:**

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carboh. (g)	Hierro (mg)	Calcio (mg)	Sodio (mg)	Zinc (mg)	Vit. A (ER)
Y	2205	66,2	55,1	275,6	9,6	975	1416,7	8,4	540

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 29 de 35</b>		

NUTRIENTES (AMDR - EAR - AI -UL)	110,3	85,8	358,3	44,2	2500	2283,3	36,7	2750
----------------------------------	-------	------	-------	------	------	--------	------	------

**Distribución Calórica**

Tiempo de comida	Porcentaje
Almuerzo	45-50%
Refrigerio	15-20%

**18. MINUTA PATRÓN**

PREPARACION	CANTIDAD	CANTIDAD
<b>ALMUERZO</b>		
FRUTA	100 g	1 porción mediana
SOPA O CREMA (Contenido de verdura 60 g)	250 ml	1 taza
PROTEINA	100 g	1 porción mediana
CEREAL	80 g	1 porción mediana
TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	70 g	1 porción mediana
ENSALADA	100 g	1 porción grande
VERDURA COCIDA	100 g	1 taza
LEGUMINOSA	70 g	½ taza
JUGO DE FRUTA (Contenido de fruta 70 g) O AGUA	210 ml	1 vaso
POSTRE	30-50 g	1 porción pequeña

**Nota:** En caso de que la afluencia de personas al comedor supere la capacidad operativa de atención establecida, el contratista podrá disponer de menús opcionales para llevar, tales como preparaciones tipo bowl o tipo sandwich, como alternativa para garantizar la continuidad del servicio, siempre y cuando estas opciones cumplan con los requerimientos de aporte calórico y nutricional previamente definidos en el presente anexo técnico. Deberá garantizarse el suministro de fruta, verduras y proteína según los gramajes establecidos en la minuta patrón. Se presentará un ciclo de menú de 1 semana para opción de menú bowl y menú sandwich. El oferente incluirá en su propuesta, el valor del juego de desechables requerido para el servicio.

**Nota 2:** Todos los viernes se incluirá en el ciclo de menús un festival gastronómico . Ejemplo: plato típico colombiano. Este estará exonerado del cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos dentro del presente anexo técnico.

**19. REFRIGERIOS**

- 1. Refrigerio Banco de Sangre:** Corresponde a los alimentos suministrados a los donantes de sangre de forma intramural. Se ofrecerán bebidas en leche calientes o frías, un derivado de cereal (ver tabla anexa) y una fruta de mano (manzana, pera, durazno, mandarina)

<b>REFRIGERIO BANCO DE SANGRE</b>		
BEBIDA LACTEA	200 ml	1 vaso pequeño
DERIVADO DE CEREAL	Revisar tabla anexa	1 porción mediana
FRUTA	100 g	1 porción mediana

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 30 de 35</b>		

**Nota:** Esta solicitud se realiza diariamente por el grupo de Banco de sangre. Actualmente en promedio son 5 refrigerios diarios , la cantidad puede variar.

2. **Refrigerio Banco de Sangre (Extramural):** Corresponde a los alimentos suministrados a los donantes de sangre de forma extramural. Se ofrecerán un paquete de galletas de sal de 30 gr (aprox 800 al mes) o hasta agotar presupuesto.
3. **Refrigerio Turno noche:**
4. **SUMINISTRAR REFRIGERIOS PARA FUNCIONARIOS Y ALIADOS ESTRATÉGICOS DEL TURNO NOCHE QUE PRESTAN SERVICIOS ASISTENCIALES Y DE ATENCIÓN A PACIENTES EN EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA.** Se establecerá un ciclo de menú de 15 días, se ofrecerán bebidas en leche calientes, un derivado de cereal (ver tabla anexa) y una fruta. 2 veces por semana se ofrecerá caldo de carne o pollo con papa.

**REFRIGERIO REFORZADO TURNO NOCHE**

BEBIDA EN LECHE AL 80%	250 ml	1 vaso
DERIVADO DE CEREAL	Revisar tabla anexa	1 porción mediana


Preparación	Tamaño de porción	Observaciones
Almojobana	50-60 g	
Arepa de queso	70-80 g	
Palito de queso	50-60 g	Queso 30 g
Pan blanco	40-50 g	
Pan de yuca	20-30 g	
Buñuelo	40-50 g	
Mantecada	40-50 g	
Pan de bono	40-50 g	
Arepa de choclo	70-80 g	
Pastel Hawaiano	110-120 g	Pan 40 g Jamón 20 g Queso 20g 20 g piña
Pastel de pollo	110-120 g	Pollo 40 g
Pastel de carne	110-120 g	Carne 40 g
Sándwich de jamón y queso	70-80 g	Pan 40 g Queso 15-20 g Jamón 20 g
Brownie	40-50 g	
Croissant de jamón y queso	70-80 g	
Muffin	70-80 g	
Torta de zanahoria	70-80 g	

**REFRIGERIOS**

BEBIDA EN LECHE	200 ml	1 vaso-pocillo
DERIVADO DE CEREAL	60 g	1 porción mediana

El oferente incluirá en su propuesta y en el valor del refrigerio el juego de desechables correspondiente, considerando que deben ser biodegradables y amigables con el medio ambiente (En caso de ser necesario).

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
<b>Página 31 de 35</b>			

Las cantidades pueden variar de acuerdo con el personal de turno, para ello se enviará la planilla para determinar las cantidades a entregar, en promedio son 100 refrigerios diarios en horario de 7 a 9 pm de lunes a domingo en el lugar que el Instituto disponga para tal fin.

Para garantizar la entrega del refrigerio, el funcionario debe presentar su respectivo carné de identificación laboral con el instituto, los funcionarios que no tengan carné deben realizar la solicitud al área de Talento Humano, en caso de ser de planta o con su respectivo empleador según corresponda, sin carné no se realizara entrega del refrigerio.

Solo se pagarán los refrigerios entregados de acuerdo con las planillas, las cuales deben estar debidamente firmadas por los funcionarios las cuales son entregadas en original semanalmente a la supervisión del contrato. Tener en cuenta que las cantidades solicitadas serán manejadas hasta agotar presupuesto.

Solo se podrán modificar los ciclos de menú, en caso de que haya lugar por situaciones justificadas, las cuales se deberá notificar con mínimo 48 horas de anticipación la modificación en el ciclo y en donde se deberá relacionar el motivo por el cual se solicita la modificación con los debidos soportes.

**Nota: el presupuesto para el numeral 7.19.2 y 7.19.3 Refrigerio banco de sangre y Turno noche tiene un certificado de disponibilidad presupuestal individual al de los demás ítems del presente anexo técnico (Desayunos, almuerzo , cenas, nueves y onces )**

## 8. INDICADORES

1. **Seguridad del paciente:** Se verificará la aplicación de los correctos en la distribución de dietas a pacientes., atendiendo a las recomendaciones de la GUÍA TÉCNICA “BUENAS PRÁCTICAS PARA LA SEGURIDAD DEL PACIENTE EN LA ATENCIÓN EN SALUD”.
2. **Satisfacción:** Se realizarán encuestas de satisfacción para funcionarios y dietas de acuerdo con los formatos, protocolos y procedimientos establecidos por el INC.
3. **Calidad:** Se verificará el cumplimiento de las normas de BPM y la aplicación del PSB mediante el reporte satisfactorio de análisis de microbiológicos.

## 9. ARRIENDO DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS, PUESTOS DE TRABAJO

Por concepto de equipos, puestos de trabajo e instalaciones se pacta un arriendo así:


- El dato de valor metro cuadrado para arrendamiento suministrado por el área de costos fue calculado de la siguiente manera:

VALOR Y FORMA DE PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO. - El CONTRATISTA se obliga a cancelar mensualmente al INSTITUTO por concepto del canon de arrendamiento (\$18.990.453,44), más IVA \$3.608.186 para un total de (\$ 22.598.640) PESOS MCTE por concepto de espacio físico uso y goce. Incluye línea interna (sin salida de llamadas locales). un total del área entre comedor y planta de producción de 389.14 mts<sup>2</sup>

El cobro de los servicios de energía, agua y gas se realizará por lectura de medidor interno.  
Con la siguiente formula:

No. De lectura x valor de unidad de medida de acuerdo con factor estipulado por la empresa de servicios públicos.

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
<b>Página 32 de 35</b>			

La lectura se realizará el último viernes de cada mes, con un funcionario de infraestructura, uno de gestión ambiental y soporte hotelero y un representante del arrendatario.

Los servicios públicos son mensuales y se deberán cancelar, cinco días después de entregar la liquidación de consumo de servicios públicos.

Valor éste que deberá ser cancelado de forma anticipada en las cuentas bancarias del Instituto o en la Tesorería del INSTITUTO dentro de los cinco (05) primeros días por cada periodo mensual y enviar copia de éste pago a la oficina del supervisor del contrato de arrendamiento.

**A PARTIR DEL PRIMERO DE ENERO DE CADA AÑO SE INCREMENTARÁ EL IPC DEL CORRESPONDIENTE VIGENCIA DEL ARRENDAMIENTO.**

**ESTIPULACIÓN DE INTERESES DE MORA.-** En el caso que el CONTRATISTA no pague oportunamente alguna de las mensualidades convenidas, pagará al INSTITUTO intereses de mora, en la forma prevista en los artículos 883 a 886 del Código de Comercio, a cuyo efecto se determinará que ese interés de mora será el que corresponda a la tasa que certifique la Superintendencia Financiera. La mora para el pago de las mensualidades se determina por el transcurso de cinco días hábiles para hacer el pago correspondiente, sin que haya lugar a requerimientos para el establecimiento de las mismas en los términos de los numerales 1° y 3° del Código Civil. Esto sin perjuicio de las demás acciones a que tenga derecho el INSTITUTO por incumplimiento del contrato.

11. SUPERVISIÓN: para el seguimiento del cumplimiento del objeto contractual.

El Instituto designará supervisor técnico :

1. Coordinador del grupo de Soporte Nutricional y metabólico (pacientes y funcionarios)
2. Coordinador del grupo área de enfermería, (pacientes)
3. Coordinador grupo de Salud y Seguridad en el Trabajo (funcionarios)

y un supervisor administrativo que será coordinador de gestión ambiental y soporte hotelero .

Los cuales realizaran reuniones mensuales de seguimiento, del contrato.

## 2. RESPONSABLES DEL ESTUDIO PREVIO

### FIRMA DEL REVISOR ECONÓMICO

**NOMBRE:** Francy Ines Rojas Alvarado

**CARGO:** Coordinador Grupo Gestión Ambiental y Soporte Hotelero

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 33 de 35</b>		

Francy Ines Rojas Alvarado  
Fecha: 2026-05-05 (12:50)  
IP del firmante: 190.71.153.130

**FIRMA DEL REVISOR TÉCNICO**

**NOMBRE:** Victor Hugo Garcia Castillo

**CARGO:** Coordinador Grupo Nutrición y Soporte Metabólico

Victor Hugo Garcia Castillo  
Fecha: 2026-05-05 (14:39)  
IP del firmante: 190.71.153.130

**FIRMA DEL REVISOR TÉCNICO**

**NOMBRE:** Ana Mercedes Martin Fuentes

**CARGO:** Coordinadora Grupo Área Enfermería Oncológica

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
	<b>Página 34 de 35</b>		



---

Ana Mercedes Martin Fuentes  
Fecha: 2026-05-05 (15:10)  
IP del firmante: 190.71.153.130

---

**FIRMA DEL REVISOR TÉCNICO**

**NOMBRE:** Erica Johana Poveda Monaño

**CARGO:** Coordinador Grupo Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (E)



Firma digital

---

Erica Johana Poveda Monaño  
Fecha: 2026-05-05 (15:48)  
IP del firmante: 190.71.153.130

CONVOCATORIA PÚBLICA NO. 0087 DEL 2026  
ANEXO No.3 – ANEXO TÉCNICO

	<b>INSTITUTO NACIONAL DE CACEROLOGÍA ESE</b>	<b>CÓDIGO:</b>	<b>GDG-P05-F-04</b>
	<b>GESTIÓN DEL GASTO</b>	<b>VERSIÓN:</b>	<b>2</b>
	<b>ANEXO TÉCNICO</b>	<b>VIGENCIA:</b>	<b>30-07-2021</b>
<b>Página 35 de 35</b>			

Elaborado por:  
Francy Ines Rojas Alvarado

Amparo Ines Espitia Pena  
Sara Alejandra Diaz Astudillo

