1. IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La Empresa Social del Estado, Hospital Regional de la Orinoquía, es una entidad pública descentralizada del orden departamental, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, sometida al régimen jurídico previsto en la Ley 100 de 1.993.

Que, el Hospital Regional de la Orinoquía ESE, tiene como misión institucional: "Somos una Institución prestadora de servicios de salud de mediana complejidad, comprometidos en solucionar las necesidades de nuestros usuarios y sus familias, mediante una atención integral, humanizada y segura, con enfoque investigativo y docencia, con alto compromiso con el medio ambiente, fortaleciendo nuestro talento humano para lograr la confianza de toda la comunidad".

Que, dentro del PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL 2024 – 2028 "AMOR, CONFIANZA Y VALOR POR LA VIDA" se encuentran los objetivos estratégicos: • Mejorar la percepción de satisfacción de nuestros usuarios y sus familias de acuerdo con la prestación de servicios humanizados y seguros. • Gestionar la sostenibilidad financiera mediante acciones que propendan por la administración eficiente de los recursos. • Afianzar la prestación de servicios de acuerdo con las necesidades del usuario y su familia a través de un modelo de atención integral. • Realizar estrategias de mejoramiento continuo que fortalezcan todos los procesos de calidad en la institución. • Fortalecer de forma permanente las competencias del personal que permitan mejorar su desempeño y contribuir con la mejora de la Institución. • Promover la aplicación de buenas prácticas ambientales para la protección de los recursos naturales e implementar ambientes laborales en todos los procesos, con condiciones que contribuyan a la seguridad y salud en el trabajo, con la participación y consulta de nuestros trabajadores y sus representantes. • Consolidar la gestión de la seguridad del paciente y la humanización de la atención, buscando generar en nuestros usuarios y colaboradores una buena experiencia en salud.

Que, el Hospital Regional de la Orinoquía Empresa Social del Estado, Institución Prestadora de Servicios de Salud "IPS" habilitada y certificada por la Secretaría de Salud Departamental para la prestación de servicios de salud de mediana y alta complejidad a la población del Departamento de Casanare y la región de la Orinoquia; toda vez que integra la red de prestadores públicos de servicios de salud del Departamento y en la actualidad es centro de referencia en la atención de usuarios de los 19 municipios de Casanare, y dada su ubicación geográfica, es centro de georeferenciación en la atención de servicios complementarios para población que residen en otros departamentos de la región, como el departamento del Vichada y Arauca, y a su vez alguna población del departamento de Boyacá, a quienes por facilidad en el acceso geográfico recurren a recibir atención en servicios de salud especializados. Que nuestra atención está centrada en la seguridad del paciente con calidad y trato humanizado a la población del departamento de Casanare y gran parte de la Región de la Orinoquia con enfoque de género, población prioritaria y víctimas de conflicto y/o violencia sexual; con estímulos para la investigación y la docencia; en cumplimiento de su compromiso social, con Talento Humano idóneo y comprometido.

- **Servicio de dietas hospitalarias.**

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una dieta hospitalaria es un plan de alimentación diseñado para un paciente hospitalizado, con el objetivo de asegurar que mantenga o alcance un estado de nutrición óptimo, considerando su condición médica y necesidades individuales. Estas dietas son adaptadas a cada paciente, considerando su patología y diagnóstico, y pueden variar en consistencia, contenido calórico y nutrientes. En correspondencia al anterior concepto en el Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E., el servicio de dietas hospitalarias es un pilar fundamental y un complemento esencial en la prestación del servicio de salud, toda vez que se encuentra dentro del proceso nutricional a garantizar al paciente contribuyendo a la mejoría de este, siendo el principal objetivo mantener o mejorar las condiciones nutricionales del paciente, durante su estancia hospitalaria.

La atención del paciente hospitalizado se debe realizar de una manera integral dando manejo médico y manejo nutricional de manera simultánea, resaltando la importancia que la dieta se merece, teniendo en cuenta que según la patología existente se adicionan o restringen nutrientes. En algunas oportunidades la dieta constituye el único tratamiento y cada paciente es único. El servicio de Dietas Hospitalarias, se constituye en servicio de apoyo indispensable para la prestación de los servicios de salud, el cual garantiza el mantenimiento y/o restablecimiento nutricional del paciente y hace parte del tratamiento médico, y teniendo en cuenta que el Hospital Regional de la Orinoquía es una entidad prestadora de salud que funciona las 24 horas del día, los 365 días del año, con ingreso de pacientes constante y un flujo considerable en la estadística hospitalaria; el servicio de dietas hospitalarias debe funcionar al tiempo con la prestación de servicios de salud, es decir todos los días, durante los siete días de la semana, teniendo en cuenta que a cada paciente se le debe garantizar el soporte nutricional (Desayuno, Almuerzo, Cena, y Refrigerios en los casos que el soporte nutricional lo requiera) de acuerdo al tratamiento médico durante su estancia. Las dietas hospitalarias en el Hospital Regional de la Orinoquía están adaptadas de acuerdo con la Resolución 3803 del 2016 del Ministerio de Salud y la Protección Social "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", a la tabla de composición de alimentos colombianos 2018 y a la lista de intercambios de alimentos de la universidad de Antioquia.

El tipo de alimentación a suministrar al paciente depende entre muchos factores del estado de salud del paciente, su capacidad de deglutir o no y los procedimientos médicos a realizar. Es por esto que existen diferentes tipos de dietas, los cuales están definidos en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS MINUTAS PATRÓN Y DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E (anexo al presente documento). Para lactantes, la alimentación es suministrada por el servicio lactario. El lactario es una unidad de apoyo hospitalario dependiente del servicio de nutrición, donde se preparan leches en polvo comerciales para ser distribuidas. El Banco de Leche Humana (BLH) y/o Salas de extracción de leche materna recolecta y almacena la leche de madres donantes o de aquellas que tienen hijos hospitalizados; en ambos escenarios son suministradas a neonatos y lactantes. En el anexo denominado "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS MINUTAS PATRÓN Y DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E." adjunto al presente documento, se encuentra cada una de las dietas a suministrar al paciente y las especificaciones de tipo de alimentos, composición nutricional, y en el anexo denominado "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL LACTARIO", adjunto al presente documento, se encuentran descritos los requerimientos técnicos y el tipo de leches que establecidos por la oficina de Nutrición del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., para el suministro de leches a neonatos y lactantes.

- **Alimentación Convenio Docencia – Servicio Médicos Internos**

El Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. tiene suscrito convenios docencia - servicio con entidades que han dado cumplimiento a los requisitos básicos de calidad respectivos, determinados por el sector salud mediante la Resolución 3100 de 2019, del Ministerio de Salud y la Protección Social y el Decreto 2376 del 1 de Julio de *2010 "Por medio del cual se regula la relación docencia - servicio para los programas de formación de talento humano del área de la salud"*, es así que diferentes universidades que ofrecen programas educativos en salud; como formación en medicina hacen parte de tan importantes convenios, permitiendo que los estudiantes realicen las practicas clínicas en el Hospital.

En la actualidad, el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. cuenta con la Resolución Nº398 de 2016, la cual tiene como objeto *"fijar el reglamento y funciones del coordinador, del seguimiento y evaluación que hacen parte del proceso integral inherente a las prácticas formativas del programa de medicina, enfermería, bacteriología, terapia física y respiratoria, instrumentación quirúrgica, programas técnicos en auxiliares del área de la salud, consignados en el convenio interinstitucional de docencia – servicio"*, en pro de lo anterior en la actualidad se cuenta con varios convenios de docencia - servicio con diferentes universidades e institutos que ofrecen programas educativos en salud permitiendo que sus estudiantes realicen las prácticas clínicas formativas en las instalaciones del Hospital, lo anterior basado en el Decreto 780 de 2016, Artículo 2.7.1.1.1 y subsiguientes donde se define todo lo concerniente a la *Relación docencia – servicio y su aplicación.*

Por semestre la institución cuenta con un aproximado de 52 estudiantes en el servicio de formación relación docencia - servicio en programas académicos del área de la salud, a los cuales se les debe suministrar la alimentación en consideración a obligaciones pactadas con las diferentes instituciones universitarias.

Decreto 2376 del 1 de Julio de 2010 *"Por medio del cual se regula la relación docencia - servicio para los programas de formación de talento humano del área de la salud"*, en el inciso d) artículo 15 "Garantías de Seguridad, Protección y Bienestar de los Estudiantes", establece entre otros:

(...) Los estudiantes de programas académicos de formación en el área de la salud que requieran de residencia o entrenamiento que implique la prestación de servicios de salud por parte de ellos, tendrán derecho a alimentación, hotelería, ropa de trabajo y elementos de protección gratuitos, de acuerdo con las jornadas, turnos y servicios que cumplan en el marco de la práctica formativa. PARÁGRAFO 1.- Las garantías establecidas en el presente artículo serán responsabilidad de las instituciones que integran la relación docencia - servicio, quienes financiarán la totalidad de los gastos que impliquen las mismas. Los convenios docencia - servicio establecerán las responsabilidades de las partes en la suscripción, financiación, pago, trámite y seguimiento de dichas garantías. (...)

Que, el Dr HERNAN DARIO SANTACOLOMA, coordinador del programa Docencia-Servicio en oficio adjunto al presente estudio previo, manifiesta la necesidad del suministro de raciones alimentarias al personal objeto del convenio docencia – servicio, manifestando lo siguiente:

> *(...) Que el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. de acuerdo a los Decretos; 2376 del 1 de Julio de 2010 "Por medio del cual se regula la relación docencia - servicio para los programas de formación de talento humano del área de la salud" y al Decreto 0780 del 2016 "Decreto Único Reglamentario, del Sector Salud y protección Social, Parte 7, Talento Humano en salud, Titulo 1, formación del Talento Humano en Salud, Capitulo 1 Convenios Docencia Servicio", tiene suscrito convenios docencia-servicios con diferentes universidades que ofrecen programas educativos en salud; como medicina, bacteriología, fisioterapia, instrumentación quirúrgica, psicología y enfermería, con el objeto de que los estudiantes que realicen las prácticas clínicas en el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.*
>
> *Que, actualmente la institución cuenta en promedio con 52 estudiantes de medicina de diferentes universidades y 8 estudiantes de bacteriología de diferentes universidades en formación con una programación continua de rotaciones, con turnos de lunes a domingo, en un horario de 12 horas diurnas o 12 horas nocturnas al mes, así mismo se cuenta con seis (06) estudiantes de bacteriología, cinco (5) estudiantes de enfermería, a quienes se les suministrará únicamente el almuerzo en los turno mayores a 8 horas diarias, a quienes se les suministra el servicio de alimentación como bienestar estudiantil. Lo anterior, de acuerdo al Decreto 2376 del 1 de Julio 2010 en cuyo inciso d) artículo 15 "Garantías de Seguridad, Protección y Bienestar de los Estudiantes.*
>
> *Que, de acuerdo con lo expuesto, solicito, se realicen las acciones contractuales, pertinentes para garantizar el suministro continuo de las raciones alimentarias pertinentes para los estudiantes antes mencionados. (...)*

Que la Profesional de apoyo en la coordinación del área de gestión del talento humano, mediante comunicación adjunta al presente estudio previo, manifiesta que:

- **Alimentación de Trabajadores Oficiales**

Que, en concordancia con el acuerdo de convención vigente con los trabajadores oficiales, donde se trata el siguiente particular, a saber: *"(...) ALIMENTACIÓN: El Hospital suministrará a sus trabajadores alimentación gratuita en la siguiente forma: quienes laboren en jornada nocturna y quienes ingresen a laborar antes de las 7.00 AM recibirán el desayuno, quienes laboren turnos de doce (12) horas en jornada diurna, recibirán desayuno y almuerzo (...)"* se debe garantizar el suministro de cuatro (4) desayunos al personal de mantenimiento y servicios generales con los siguientes horarios:

ÍTEM	HORARIO	PERSONAS
1	JORNADA MAÑANA Personal en el cargo de Auxiliar Mantenimiento (06:00 am -02:00 pm)	1
2	JORNADA NOCHE Personal de Servicios Generales (07:00 pm - 07:00 am)	3

Que, de acuerdo con lo expuesto, se solicita se estudie la posibilidad de contratar ***RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E. (...)***

Con relación a las dietas a suministrar al personal oficial y al personal perteneciente al convenio Docencia – Servicio, deberán ser diseñadas por la nutricionista a cargo del suministro de alimentación, y estas serán suministradas en el área de comedor ubicada en el sótano.

Que, la Nutricionista del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. la doctora AMPARO GÓMEZ RUBIO, en oficio adjunto al presente estudio previo, manifiesta la necesidad de contratación del mentado servicio, argumentando lo siguiente:

Que, de acuerdo con la información reportada por el área de Planeación Institucional, en lo corrido de los meses de enero a abril de la vigencia 2026, el porcentaje promedio ocupacional fue del noventa y cinco 95%), con un total de 4.343 Egresos, 4.276 egresos vivos del servicio de hospitalización, se evidencian 19.306 consultas de ingreso en el servicio de urgencias de los cuales 16.601 reportan egresos del servicio de observación urgencias. Se realizaron 7.882 procedimientos quirúrgicos distribuidos entre cirugías urgentes (45%), cirugías programadas con estancia hospitalaria (10%) y cirugías programadas ambulatorias (45%). Se atendieron 1154 partos, de los cuales un 43% corresponden a partos vaginales y un 57% correspondiente a cesáreas.

A continuación, se relaciona las estadísticas de pacientes atendidos por mes:

HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA ESE				
097 cj	**ene-26**	**feb-26**	**mar-26**	**abr-26**
INDICADORES				
% OCUPACIONAL	84	94	100	103
PROMEDIO DIA ESTANCIA	5,3	5,8	5,3	5,3
GIRO CAMA	5,5	5,0	6,0	6,2
EGRESOS TOTAL	1051	963	1145	1184
EGRESOS VIVOS HOSPITALIZACION	1034	942	1130	1170
EGRESOS URGENCIAS				
INGRESOS CONSULTA	4701	4396	5222	4987
Egresos Observación Urgencias	3893	3705	4359	4104
CIRUGIAS				
URGENTES	763	910	959	907
PROGR CON ESTANCIA	168	207	207	245
PROGR AMBULATORIAS	883	756	938	939
TOTAL, CIRUGIAS	1.814	1.873	2.104	2.091
PARTOS				
CESAREAS	158	149	166	188
PARTOS	118	108	140	127
TOTAL, PARTOS	**276**	**257**	**306**	**315**

En razón a lo anterior, se relaciona el promedio en valor de acuerdo con el consumo de los meses de enero a abril de 2026, corresponde a:

DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
Costo de la alimentación	$ 599.137.253	$ 572.648.623	$ 722.528.644	$ 669.063.169
Total, Pacientes	28.826	26.784	30.526	28.155

1. Que, el servicio de dietas hospitalarias hace parte de la prestación del servicio de salud, toda vez que se encuentra dentro del proceso de nutrición, el cual tiene como objetivo mantener o mejorar las condiciones nutricionales del paciente, durante su estancia hospitalaria. La atención del paciente hospitalizado se debe realizar de una manera integral dando manejo médico y manejo nutricional de manera simultánea, resaltando la importancia que la dieta se merece, teniendo en cuenta que según la patología existente se adicionan o restringen nutrientes. En algunas oportunidades la dieta constituye el único tratamiento y cada paciente es único. El servicio de Dietas Hospitalarias, se constituye en servicio de apoyo indispensable para la prestación de los servicios de salud, el cual garantiza el mantenimiento y/o restablecimiento nutricional del paciente y hace parte del tratamiento médico, y teniendo en cuenta que el Hospital Regional de la Orinoquía es una entidad prestadora de salud que funciona las 24 horas del día, los 365 días del año, con ingreso de pacientes constante; el servicio de dietas hospitalarias debe funcionar al tiempo con la prestación de servicios de salud, es decir todos los días, durante los siete días de la semana, teniendo en cuenta que a cada paciente *se le debe garantizar el soporte nutricional (Desayuno, Almuerzo, Cena, y refrigerios en los casos que el soporte nutricional lo requiera) de acuerdo al tratamiento médico durante su estancia.*

2. Que, el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. es una institución de salud que presta servicios de mediana y alta complejidad y es el centro de referencia de los municipios de Casanare, Arauca y parte de Boyacá, debe funcionar las 24 horas del día, los 365 días del año, y teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución No. 3100 de 2019, así las cosas el servicio de dietas hospitalarias es necesario e indispensable para la prestación de servicios de salud, es decir, el mismo debe funcionar las 24 horas del día y los 7 días de la semana, razón por la cual, se hace necesario dar continuidad con la prestación de este servicio.

3. Lo anterior, en concordancia con diversas sentencias emanadas de la Corte Constitucional, entre ellas la Sentencia T760-2008, en la cual establece que el Estado en todas sus expresiones, debe garantizar el derecho a la salud de los habitantes del territorio Colombiano, especialmente de la población más pobre y vulnerable, para lo cual deberá implementar las acciones necesarias, para evitar cualquier suspensión en el goce del derecho fundamental de la salud, que forma parte de la Constitución Nacional, por ser un derecho fundamental y por la conexidad con la vida, motivo por el cual, según el artículo 4 Superior al ser la carta política, norma de normas, ninguna otra norma podrá suspender o poner en riesgo el disfrute del derecho fundamental, en este caso de la Salud. Así mismo, lo señalado en la Ley Estatutaria 1751 de 2015, la cual establece que la salud es un derecho fundamental que tiene conexidad con la vida y, por lo tanto, no puede ser suspendido ni vulnerado desde ningún punto de vista, para lo cual las autoridades deben adoptar las decisiones necesarias para garantizar este derecho a la población.

4. Que, las dietas hospitalarias en el Hospital Regional de la Orinoquía están adaptadas de acuerdo con la Resolución 3803 del 2016 del Ministerio de Salud y la Protección Social "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", a la tabla de composición de alimentos colombianos 2018 y a la lista de intercambios de alimentos de la universidad de Antioquia.

5. Que el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. tiene suscrito convenios docencia-servicios con diferentes universidades que ofrecen programas educativos en salud; como medicina, con el objeto de que los estudiantes realicen las practicas clínicas en el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. La relación docencia-servicio se da con las entidades que han dado cumplimiento a los requisitos básicos de calidad respectivos, determinados por el sector salud mediante la Resolución 3100 de 2019 del Ministerio de Salud y la Protección Social y el Decreto 2376 del 1 de Julio de *2010 "Por medio del cual se regula la relación docencia - servicio para los programas de formación de talento humano del área de la salud"*.

6. Que, de acuerdo con lo anterior, por semestre la institución cuenta con un aproximado de 52 estudiantes en la relación docencia – servicio en programas académicos del área de la salud, a quienes se les debe suministrar alimentación en consideración a las obligaciones pactadas con las diferentes instituciones universitarias.

7. Que el Decreto 2376 del 1 de Julio de 2010 *"Por medio del cual se regula la relación docencia - servicio para los programas de formación de talento humano del área de la salud"*, en el inciso d) artículo 15 "Garantías de Seguridad, Protección y Bienestar de los Estudiantes", establece entre otros: *(...) Los estudiantes de programas académicos de formación en el área de la salud que requieran de residencia o entrenamiento que implique la prestación de servicios de salud por parte de ellos, tendrán derecho a alimentación, hotelería, ropa de trabajo y elementos de protección gratuitos, de acuerdo con las jornadas, turnos y servicios que cumplan en el marco de la práctica formativa. PARÁGRAFO 1.- Las garantías establecidas en el presente artículo serán responsabilidad de las instituciones que integran la relación docencia - servicio, quienes financiarán la totalidad de los gastos que impliquen las mismas. Los convenios docencia - servicio establecerán las responsabilidades de las partes en la suscripción, financiación, pago, trámite y seguimiento de dichas garantías. (...)*

Que, de acuerdo con la información técnica aportada, se requiere garantizar la prestación del servicio cuya finalidad contractual corresponde a:***"PRESTAR A TODO \¨Á COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA–SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E.",*** servicio esencial para asegurar condiciones de atención, continuidad, integralidad y seguridad alimentaria de los usuarios y del personal institucional.

Que, el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., cuenta con los siguientes equipos para la prestación del Servicio de Dietas Hospitalarias:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Cuarto Frío - Congelación 1	1
2	Cuarto Frío - Congelación 2	1
3	Estufa Enana	1
4	Horno de Cuatro (4) Compartimientos	1
5	Mesa de 2.10x0.69x0.86h con Poceta de 0.5x0.25	3
6	Mesas Tipo Cafetería (según Infraestructura)	12
7	Mesón con Doble Poceta	1
8	Mesón de Trabajo	1
9	Aire Acondicionado de 24000 BTU	1
10	Campana Extractora	1

Los equipos enunciados anteriormente, serán entregados al contratista en préstamo de uso, para lo cual se formalizará mediante acta de entrega por parte del almacenista general del Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E., y el contratista será responsable del cuidado, uso adecuado y mantenimiento de estos. En caso de daño definitivo causado por

desgaste y/o vida útil del equipo, se deberá hacer la devolución del equipo a la oficina del almacén, y el contratista deberá hacer la reposición de este. De igual manera se hace necesario que el contratista a fin de garantizar la correcta prestación del servicio, adicional a los equipos entregados en calidad de préstamo mediante acta, el contratista disponga de los equipos minimos requeridos para garantizar la prestacion adecuada del servicio.

Que, para la vigencia 2026 se suscribió el contrato de prestación de servicios:

- Contrato CD/26-1049 de fecha 25/02/2026, por un plazo de seis (6) meses.

En la siguiente tabla, se presenta la ejecución presupuestal de las dietas de los últimos tres (03) meses, esto es, de febrero de 2026 a abril de 2026:

PERIODO DE SERVICIO	VALOR
DEL 01 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	$ 572.648.623
DEL 01 DE MARZO AL 31 DE MARZO DE 2026	$ 722.528.644
DEL 01 DE ABRIL AL 3 DE ABRIL DE 2026	$ 669.063.169

Que, para determinar el presupuesto del presente proceso se tendrá como referencia el promedio mes de ejecución de los últimos tres (03) meses, con un promedio diario de VEINTIÚN MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICUATRO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($ 21.824.894).

Con fundamento en las actuaciones adelantadas por la supervisión del Contrato de Prestación de Servicios No. CD/26-1049, cuyo objeto corresponde a la prestación del servicio de dietas hospitalarias para pacientes, servicio de lactario y raciones alimentarias para el personal de docencia-servicio y personal oficial del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., se evidenciaron presuntos incumplimientos contractuales relacionados con obligaciones operativas, administrativas, laborales y financieras a cargo del contratista, situación que motivó la remisión a la Gerencia y a la Oficina Asesora Jurídica de los informes, actas, requerimientos y demás soportes necesarios para evaluar el inicio del procedimiento administrativo sancionatorio por presunto incumplimiento contractual, así como las actuaciones tendientes a la eventual terminación unilateral del contrato.

Lo anterior, luego de que la supervisión agotara múltiples mecanismos de seguimiento, acompañamiento, mesas de trabajo, requerimientos formales y acciones preventivas encaminadas a garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y la continuidad del servicio, sin que se obtuviera una respuesta satisfactoria por parte del contratista frente a las situaciones advertidas, especialmente aquellas relacionadas con dificultades financieras, afectaciones operativas y presuntos incumplimientos en el pago de salarios, prestaciones sociales y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral del personal vinculado a la operación del servicio.

En consecuencia, y considerando que el servicio de alimentación hospitalaria constituye una actividad esencial, crítica y prioritaria para la adecuada prestación de los servicios de salud, indispensable para la recuperación, tratamiento, estabilidad nutricional, seguridad alimentaria y bienestar de los pacientes hospitalizados, así como para garantizar la alimentación del personal de convenios docencia-servicio y el cumplimiento de los compromisos derivados de las convenciones colectivas de la entidad, se hace necesario adelantar de manera urgente un nuevo proceso contractual que permita asegurar la continuidad, oportunidad, calidad e inocuidad del servicio, evitando afectaciones en la operación institucional y en la atención integral de los usuarios del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.

Que la Resolución 3100 de 2019, "Por la cual se definen los procedimientos y condiciones de inscripción de los Prestadores de Servicios de Salud y de habilitación de servicios de salud", establece dentro de los estándares y condiciones de habilitación la obligación de garantizar la disponibilidad de servicios de apoyo indispensables para la adecuada prestación de los servicios de salud, entre ellos el servicio de alimentación hospitalaria, razón por la cual el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. debe asegurar de manera permanente la prestación del servicio de dietas

para pacientes, servicio de lactario y raciones alimentarias para personal docencia-servicio y personal oficial, los siete (7) días de la semana y durante las veinticuatro (24) horas del día, conforme a las necesidades institucionales.

Así mismo, teniendo en cuenta que el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. es una institución prestadora de servicios de salud de mediana y alta complejidad y centro de referencia para los municipios del departamento de Casanare, el departamento de Arauca y parte del departamento de Boyacá, resulta indispensable garantizar la continuidad en la prestación de los servicios complementarios y de apoyo requeridos para la atención integral de los usuarios, en observancia de los principios de continuidad, accesibilidad, oportunidad, integralidad, calidad y salubridad en la prestación de los servicios de salud.

En ese sentido, y de acuerdo con la información técnica suministrada por el área, se requiere adelantar un proceso contractual transitorio y de carácter urgente, cuya finalidad corresponde a: **"PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E."**, por un término de dieciocho (18) días calendario, o hasta tanto se surtan y culminen los trámites administrativos, contractuales y presupuestales necesarios para garantizar la continuidad del servicio por el tiempo restante de la vigencia fiscal o hasta el agotamiento de la disponibilidad presupuestal correspondiente.

Lo anterior, con el propósito de evitar la interrupción de un servicio esencial para la operación hospitalaria y la atención de los pacientes, garantizando condiciones adecuadas de nutrición, inocuidad alimentaria, seguridad del paciente y soporte asistencial dentro de la prestación integral de los servicios de salud.

Ahora bien, de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo de Junta Directiva No. 011 de 2021, modificado por el Acuerdo de Junta Directiva No. 016 de 2022, específicamente en el artículo 14 "*Modalidades de Selección*", *numeral 14.2 "Contratación Directa", subnumeral 14.2.2.6, procede la contratación directa "cuando se trate de una necesidad inminente que ponga en riesgo la prestación del servicio de salud y la vida de los usuarios de la Empresa Social del Estado Hospital Regional de la Orinoquía"*, circunstancia que se configura en el presente caso, teniendo en cuenta la necesidad urgente e inmediata de garantizar la continuidad del servicio de alimentación hospitalaria mientras se adelantan las actuaciones administrativas, contractuales y presupuestales requeridas para la contratación definitiva del servicio.

1.1. CUMPLIMIENTO DE METAS DEL PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL:

NOMBRE DE PROYECTO	COMPONENTE/S DEL PROYECTO	ACTIVIDAD/ES DEL PROYECTO
DIMENSIONES:	**OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:**	**ACCIONES ESTRATÉGICAS DEL PLAN DE DESARROLLO**
HUMANIZACIÓN Y ATENCIÓN AL USUARIO	Mejorar la percepción de satisfacción de nuestros usuarios y sus familias de acuerdo con la prestación de servicios humanizados y seguros.	• Adecuar espacios amigables y confortables para las familias de los pacientes Maternidad y pediatría). • Promover una estrategia de inclusión en los servicios. • Fortalecer el Programa de humanización con cliente interno y externo. • Garantizar un nivel de Satisfacción del usuario.
FINANCIERA	Gestionar la sostenibilidad financiera mediante acciones que propendan por la administración eficiente de los recursos.	Diseñar e implementar el Plan de Salvamento financiero preventivo.

PRESTACIÓN DE SERVICIOS	Afianzar la prestación de servicios de acuerdo con las necesidades del usuario y su familia a través de un modelo de atención integral.	• Elaborar un plan de acción para las citas por especialidades en consulta externa. • Implementar el programa de tamizaje auditivo neonatal. • Realizar la apertura tres (3) nuevos servicios contemplado dentro del documento de red departamental (Oncología, unidad renal, UCI, unidad materno fetal u otros servicios que se requieran). • Liderar la estrategia de hospital itinerante. • Fortalecer las actividades de la estrategia IAMII. • Liderar la ruta materno perinatal del departamento de Casanare.
CALIDAD	Realizar estrategias de mejoramiento continuo que fortalezcan todos los procesos de calidad en la institución.	• Mantener el cumplimiento del Programa de auditorías ara el mejoramiento de la calidad con enfoque en Acreditación. • Fortalecer el Sistema Obligatorio de Garantía y Calidad en su componente de Acreditación. • Lograr la certificación de los servicios habilitados según Resolución 3100 de 2019 del MSPS. • Mantener la Certificación del Sistema Integrado de Gestión en las NTC ISO. • Elaborar el programa de gestión del riesgo. • Fortalecer y avanzar en el porcentaje de cumplimiento de las políticas del MIPG
TALENTO HUMANO	Fortalecer de forma permanente las competencias del personal, que permitan mejorar su desempeño y contribuir con la mejora de la institución.	• Implementar el estudio de rediseño institucional y plan gradual de formalización laboral. • Crear el cargo de contratación de la oficina jurídica. • Crear el cargo de talento humano. • Realizar la modernización, ajuste y fortalecimiento institucional.
AMBIENTE FÍSICO	Promover la aplicación de buenas prácticas ambientales para la protección de los recursos naturales e implementar ambientes laborales en todos los procesos, con condiciones que contribuyan a la seguridad y salud en el trabajo, con la participación y consulta de nuestros trabajadores y sus representantes.	• Implementar el sistema de llamado de enfermería en los servicios hospitalarios. • Realizar la Presentación de tres (3) proyectos de inversión en infraestructura física, tecnología y equipos industriales. • Realizar la Presentación del proyecto de Diseño y construcción de la torre dos del HORO. • Mejora y adecuar las áreas físicas que faciliten los trámites administrativos a los usuarios. • Cumplir con los sistemas de protección contra incendios de acuerdo con la normatividad vigente
DESARROLLO ORGANIZACIONAL	Consolidar la gestión de la seguridad del paciente y la humanización de la atención, buscando generar en nuestros usuarios y colaboradores una buena experiencia en salud encaminados a ofrecer servicios como Hospital Universitario.	• Fortalecer al HORO como un hospital de escenario de práctica clínica para el desarrollo de programas de educación superior en salud en el marco de los convenios de docencia servicio con universidades. • Generar la producción bibliográfica de los proyectos de investigación científica desarrollados por el hospital a nivel regional, nacional e internacional. • Revisar, documentar y actualizar el portafolio institucional de servicios. • Fortalecer la política de Gobierno Digital (seguridad digital, trámites, PETI, servicios ciudadanos digitales, cultura y apropiación y arquitectura)

2. CONDICIONES DEL OBJETO CONTRACTUAL:

2.1. Identificación del tipo de contrato: El contrato a celebrar es de PRESTACIÓN SERVICIOS definido en el numeral 13.3 del acuerdo N° 011 del 2021 "*por medio del cual se expide el Estatuto General de Contratación del Hospital Regional de la Orinoquia Empresa Social del Estado*"" adoptado y reglamentado mediante Resolución N°070 de Cuatro (04) de febrero de 2022 "POR MEDIO DEL CUAL SE REGLAMENTA EL MANUAL DE CONTRATACIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E".

2.2. Indicación del Objeto contractual: PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E

2.3. Especificaciones técnicas:

Los Anexos 1 y 2, contienen las especificaciones técnicas del Servicio Lactario y de las diferentes Dietas Hospitalarias teniendo en cuenta la minuta patrón definida por el Hospital para los diferentes servicios solicitados para pacientes, con los volúmenes y gramajes requeridos.

El contratista deberá incluir dentro de la propuesta, la manifestación de cumplimiento de las especificaciones técnicas, contenidas en los Anexos 1 y 2 del presente documento.

El **HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E**. no asumirá costos, gastos administrativos, laborales, operativos ni tributarios derivados de la ejecución del contrato, los cuales serán de exclusiva responsabilidad del contratista, quien actuará con autonomía técnica, administrativa y financiera, sin que exista vínculo laboral alguno entre el Hospital y el personal que éste vincule para el cumplimiento del objeto contractual.

2.4. Plazo: El plazo del presente contrato será de **DIECIOCHO (18) DIAS o hasta agotar recursos** contados a partir de la suscripción del acta de inicio; previa expedición del Registro Presupuestal respectivo y de la aprobación de las pólizas exigidas y su límite será hasta agotarse el recurso correspondiente.

2.5. Valor del presupuesto oficial: El valor del presupuesto oficial asciende a la suma de **TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y SIETE M/CTE ($ 392.848.087)**, incluidos los impuestos, contribuciones y tasas que se generen.

2.6. Forma de pago:

El HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E., pagará al contratista el valor estipulado en el contrato, mediante un único pago previa suscripción del acta de inicio y según sea el avance del suministro, suscripción del acta de liquidación aprobada por el supervisor, representante legal y contratista, acompañada de los requisitos antes mencionados, presentación de la factura correspondiente junto con el informe de ejecución y cumplimiento de obligaciones contractuales aceptada por el supervisor.

Para el pago el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de diciembre 27 de 2002 y artículo 1 de la Ley 828 de 2003, se hace necesario que acrediten el cumplimiento oportuno de sus obligaciones con los sistemas de salud, Riesgos Laborales, pensiones y aportes parafiscales.

Una vez se radique la factura en el área Tesorería, previa aprobación del lleno de los requisitos, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad de caja y al PAC del HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E.

PARÁGRAFO PRIMERO- ARRENDAMIENTO: El canon de arrendamiento diario por concepto de áreas será por un valor de **TRESCIENTOS TREINTA Y OCHOMIL CIENTO CUARENTA Y NUEVE PESOS ($338.149) MCTE IVA INCLUIDO,** previa factura expedida por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. Lo anterior, Teniendo en cuenta que el área de la infraestructura a utilizar para el desarrollo de las actividades objeto del presente estudio previo es de 253 m^2 de acuerdo a la comunicación allegada por el área de apoyo logístico.

Nota: En caso de que la Entidad decida tomar algunas áreas físicas durante la ejecución del contrato, el área de Apoyo Logístico determinará la superficie a utilizar (en metros cuadrados). Con base en el avalúo institucional, se establecerá el costo correspondiente, el cual será descontado del valor del canon de arrendamiento mensual a cargo del contratista.

PARÁGRAFO SEGUNDO -SERVICIOS PÚBLICOS: El contratista reconocerá al Hospital regional de la Orinoquia E.S.E el costo de los servicios públicos domiciliarios que se utilicen en la prestación del servicio dietas hospitalaria, la energía eléctrica será cancelada de conformidad con el consumo, la tarifa mensual contenida en la factura, al costo del valor del kw/hora establecida por la empresa de energía. Para los demás servicios (alcantarillado, acueducto y gas) de acuerdo con el consumo estipulado en el certificado emitido por las Áreas de la entidad.

Nota: En caso de que la Entidad decida tomar algunas áreas físicas la ejecución del contrato, se realizará la determinación del consumo de energía eléctrica correspondiente a cargo del Hospital, con el fin de recalcular el consumo por periodo y efectuar el ajuste proporcional en el cobro al contratista.

PARÁGRAFO TERCERO -FORMULAS LÁCTEAS ESPECIALES: Las fórmulas lácteas especiales no contempladas en el presente estudio previo, podrán ser suministradas por el contratista previa cotización y aprobación por parte de la supervisión, lo anterior teniendo en cuenta la condición clínica y necesidad de la paciente soportada en historia clínica.

PARÁGRAFO CUARTO. El contratista reconocerá al Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E el costo del servicio de vigilancia las veinticuatro (24) horas del día los siete (7) días de la semana, correspondiente al 0.1% del valor cobrado mensualmente a la entidad.

2.7. Lugar de ejecución: El contratista ejecutara el objeto contractual en el **HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.** y en el centro de operaciones.

2.8. Descripción de las Actividades y Obligaciones del contratista: Para el cumplimiento del objeto contractual, se deben realizar las siguientes **ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA**

1. Cumplir y garantizar con lo establecido en los Anexos 1 y 2 "Especificaciones Técnicas del Lactario y de las Dietas Hospitalarias de la Institución".
2. Disponer de los equipos, materia prima e insumos necesarios para garantizar la demanda de Dietas Alimentarias en cada uno de los servicios habilitados por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.
3. Suministrar las dietas en términos de calidad, tiempo y pertinencia de acuerdo con las solicitudes y necesidades identificadas en los pabellones y/o servicios del Hospital; según criterio del profesional médico y/o de nutrición, siguiendo los lineamientos nutricionales de las minutas patrón que establezca el Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
4. Efectuar de manera mensual el control de calidad microbiológico en las materias primas utilizadas, los alimentos procesados o terminados, a las superficies del área de preparación de alimentos; así como en el personal manipulador de alimentos, durante la ejecución del contrato.
   Parágrafo primero: Para verificar la calidad bacteriológica de la alimentación, el contratista realizará como mínimo cinco (5) rastreos microbiológicos, que corresponden a tres (3) alimentos (proteína, verdura, fruta, lácteos u otro), uno (1) a superficie y uno (1) a manipulador de alimentos.
   Parágrafo segundo: El contratista deberá presentar a la oficina de Nutrición y de Epidemiologia del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., el resultado de estas pruebas.
5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y la Ley 09 de 1979, y demás normas de Seguridad Alimentaria Vigentes, disponiendo de los insumos, materiales, equipos y elementos necesarios para evitar la contaminación de los alimentos.
6. Presentar de manera continua el ciclo de minutas de dietas a suministrar a pacientes, previo visto bueno del servicio de nutrición; de acuerdo a las necesidades identificadas por la entidad.

7. Establecer cronograma de capacitación continua al personal de dietas y demás personal vinculado para la garantía del objeto contractual, incluir de manera obligatoria los temas relacionados con dietas y manipulación de alimentos, dar cumplimiento en los tiempos establecidos en el cronograma.
8. Diseñar, implementar y socializar los manuales, procesos y protocolos necesarios que garanticen la calidad, la eficiencia y la oportuna prestación del servicio de dietas y servicio de lactario de acuerdo al objeto contractual.
9. Mantener stocks mínimos de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás materia prima e insumos que aseguren el óptimo funcionamiento del servicio y el cumplimiento de la minuta patrón dado por la institución.
10. Garantizar que el transporte de los alimentos sea en carros termos, bandejas resistentes a altas temperaturas con individual de papel con diseño a elección del contratista evitando contaminación cruzada; suministrarlos en los diferentes servicios del hospital, acorde con la misión institucional.
11. Tomar muestras diariamente de las preparaciones del menú, debidamente rotuladas y almacenarlas a una temperatura que garantice su inocuidad (mínimo 72 horas) con el fin de realizar los análisis químicos y microbiológicos según sea el caso.
12. Acordar con la supervisión del contrato, los tiempos para el inicio, presentación y certificación del Concepto Sanitario expedido por la secretaria de Salud Municipal.
13. Dar cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, presentando de manera mensual los soportes de cumplimiento de las actividades contempladas en este; tales como control de plagas y vectores, formación y capacitación continua, certificados de vertimientos, y demás acciones acordes a lo establecido en la normatividad.
14. Acatar las directrices establecidas en los protocolos institucionales del Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E.
15. Entregar de manera mensual la programación de los turnos de trabajo de su personal a cargo.
16. Suministrar previa cotización, servicios de alimentación adicionales para servicio asistencial y/o administrativo que le sean requeridos por los supervisores del contrato.
17. Llevar de manera completa y con calidad del dato los registros diarios de solicitud, suministro y novedades de las Dietas Hospitalarias.
18. Entregar cada tercer día, el conteo de cantidades de dietas por día y el conteo de entrega de fórmulas lácteas con la firma de la Nutricionista del HORO, a la oficina de Apoyo Logístico.
19. Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones y los equipos dados en préstamo de uso mediante acta, y los equipos utilizados para la prestación del servicio.
20. Entregar a la terminación del contrato mediante acta, los equipos en funcionamiento dados en préstamo de uso al Almacén General de la entidad, o en el caso que aplique por cumplimiento de vida útil del equipo, el concepto técnico para la dada de baja del equipo.
21. Proyectar y ejecutar el cronograma de mantenimiento de las trampas de grasa con una frecuencia mínima de 15 (quince) días calendario. La supervisión podrá solicitar el aumento de la frecuencia si así lo requiere la infraestructura.
22. Presentar el informe de ejecución contractual parcial, máximo los primeros diez (10) días hábiles del mes siguiente, cumpliendo con los soportes de cada actividad contractual.

Para el cumplimiento del objeto contractual, se deben realizar las siguientes **OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:**

1. Cumplir con las características técnicas específicas de las dietas solicitadas por el área de nutrición de la entidad, las cuales se describen a continuación:

1.1. Presentar al área de Nutrición el "Ciclo de Minutas", las respectivas derivaciones con anticipación a la preparación de los alimentos para su aprobación.

1.2. Durante la ejecución del contrato en caso de que se requiera hacer cambios en el menú deben ser autorizados e informados previamente al área de Nutrición.
1.3. Para evitar la contaminación cruzada y brindar una excelente presentación se debe tener en cuenta que todos los alimentos como bebidas calientes o frías, acompañantes, refrigerios, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental serán cubiertos con Vinypel, para el caso del servicio en taza o vaso desechable estos serán cubierto únicamente con las tapas correspondientes y se colocaran sobre bandeja individual antes de ser trasportados a los diferentes pabellones.
1.4. Es importante que cada dieta suministrada debe ser rotulada con las siguientes especificaciones: fecha, nombre del paciente, tipo de dieta, cama.
1.5. A solicitud de Nutrición y/o Comité de Vigilancia Epidemiológica, las dietas que lo requieran para pacientes en aislamiento infectocontagioso o psiquiátrico deben ser suministradas en loza desechable de icopor con tapa de icopor no vinypel, con cubiertos desechables completos
1.6. En las áreas de recuperación de salas de maternidad, salas de cirugía, urgencias, se utilizará loza desechable de icopor con tapa de icopor no vinypel, con cubiertos desechables completos.
1.7. Para desayunos, almuerzos y comidas de pacientes, cada dieta debe rotularse con ficha de color según el servicio, indicando fecha, número de cama, el tipo de dieta suministrada y la aclaración específica de cada paciente en particular, solicitada por Nutrición.
1.8. No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni reutilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a éste y debe ser desechado.
1.9. Las dietas deben salir envasadas o ensambladas desde el servicio de alimentación cubiertas de tal forma que no se contaminen utilizando papel vinipel. debidamente identificadas con el tipo de dieta, nombre del paciente y numero de cama, los cubiertos deben ser desechables, servilletas, mezcladores, pitillos y demás elementos necesarios para el consumo del alimento de acuerdo al estado del paciente, su capacidad de deglución y masticación.
1.10. No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad específica de cada carro termo bandejero, evitando la contaminación de los alimentos que van servidos por contacto con las bandejas.
1.11. Garantizar que las dietas lleguen al paciente hospitalizado a una temperatura adecuada para su consumo
1.12. La solicitud de las dietas se realizará en los formatos diseñados para tal fin, los cuales relacionan las dietas terapéuticas.
1.13. Realizar encuestas de satisfacción al usuario, evaluaciones de las preparaciones cada tres meses y realizar análisis y plan de mejoramiento a los hallazgos.
1.14. El personal manipulador de alimentos debe contar con la certificación que lo acredite como: Certificación de Manipulación de Alimentos y que desarrollo el curso de Manipulador de Alimentos, otorgado por la secretaria de Salud Municipal o por las instituciones autorizadas para tal fin, el cual deberá estar vigente durante la ejecución del contrato.
1.15. Permitir que se realicen pruebas microbiológicas al personal manipulador de alimento y equipos utilizados.
1.16. El lactario deberá contar con personal capacitado específicamente en la preparación de fórmulas infantiles y enterales, realizar cada tres meses capacitación y actualización en temas relacionados.
1.17. Realizar esterilización aplicando los controles diarios, con un equipo apto para el proceso.
1.18. El oferente se compromete a preparar y distribuir para los pacientes del Hospital Regional de la Orinoquía, las dietas normales y terapéuticas, que prescriba el cuerpo médico en coordinación con Nutrición del Hospital, en forma exacta durante todos los días del año incluidos dominicales y festivos, las comidas a pacientes deberán ser distribuidas dentro de los siguientes horarios:

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO
DESAYUNO	07:00 a.m. - 09:00 a.m.
REFRIGERIO MAÑANA	10:00 a.m. - 10:30 a.m.
ALMUERZO	11:45 a.m. - 01:45 p.m.
REFRIGERIO TARDE	03:00 p.m. - 03:30 p.m.
COMIDA	05:45 p.m. - 07:00 p.m.

REFRIGERIO NOCTURNO	08:00 p.m.

1.19. El contratista se compromete a verificar y realizar auditoria al Plan HACCP o control de calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Interventoría del contrato de la institución incluyendo lo correspondiente al control de puntos críticos, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos dos veces al año y esquema de vacunación , uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de Básculas y termómetros personales y de equipos, prueba organoléptica diaria de los alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolos del Hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del oferente.

1.20. El contratista debe contar con:

- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura -BPM
- Plan de Saneamiento Básico
- Plan de Contingencia ante Emergencias
- Manual de Dietas
- Manual de Estandarización de Dietas
- Manual de Funciones del Personal
- Manual de Control de Plagas y Vectores (Incluir Cronograma)
- Manual de Procesos y Procedimientos
- Plan de Capacitación Continúa al Personal

1.21. Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla deberán ser de material liviano, de fácil lavado y desinfección, al desplazarse no deben generar ruido, Los recipientes que se utilicen para dicha recolección debe tener tapa.

2. Cumplir la ruta sanitaria del hospital y seguir las instrucciones y normatividad vigente del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Territorial (Res 1164 de 2002) así: Los residuos de alimentos no se utilizarán como lavazas para engorde de animales domésticos pero deberán ser evacuados diariamente de las instalaciones del HORO, este traslado será de responsabilidad del contratista, al igual que de la recolección, clasificación en los sitios de generación y de la evacuación diaria y/o horaria a la Central de Acopio Final del Hospital Regional de la Orinoquia, por sus propios medios de los residuos de la alimentación de pacientes y comedores de acuerdo con los protocolos del Hospital y la normatividad ambiental y sanitaria vigente y aplicable. Los elementos considerados como reciclables deben ser entregados en la Central de Acopio del hospital para cumplir dichos compromisos. Dar cumplimiento a la Resolución Número 591 de 2024 del MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL "por la cual se adopta el Manual para la Gestión Integral de Residuos Generados en la Atención en Salud y Otras Actividades", para lo cual deberá adherirse y cumplir con el PGIRASA del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., el cual es aplicable a todas las personas naturales y jurídicas que prestan el servicio dentro de las instalaciones y que por su actividad generan residuos, tanto en la sede ubicada en la calle 15 # 7-95, en donde cuenta con todos los servicios hospitalarios, utilizando recipientes adecuados y rotulados con tapa y bolsas plásticas de colores y rotuladas cumpliendo con la Resolución 2184 de 2019 (CÓDIGO DE COLORES), las bolsas utilizadas para tal fin deben tener la densidad suficiente para soportar el contenido sin causar desorden y condiciones inadecuadas de higiene en el lugar, para el transporte a la central de acopio el funcionario encargado de esta actividad debe hacer uso de los elementos de protección necesarios para la actividad (gorro, monogafas, tapabocas, peto y guantes, las bolsas deben llegar marcadas a la central de acopio con los siguientes datos: lugar de generación, turno, fecha y responsable (personal que realiza la recolección).

3. El contratista se compromete con el personal que tenga a su cargo, asistir a la inducción del Sistema de Gestión Ambiental, al iniciar las actividades contractuales, como mínimo una vez al año; para ello se debe coordinar con la oficina de Gestión Ambiental del H.O.R.O. E.S.E. la fecha, hora y lugar.
4. El contratista se compromete a dar cumplimiento y articular el plan de gestión ambiental de acuerdo al PIGA del HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E. (CÓDIGO: GCL-GA-PL-02), publicado en HOSPINET, y su respectiva divulgación con el personal a cargo.
5. El contratista se compromete a realizar periódicamente la limpieza de la trampa de grasas y aceites, para evitar la descarga directa al sistema de alcantarillado y posterior llegada a la planta de tratamiento de aguas residuales de la institución, deberá entregar a la oficina de Gestión Ambiental la documentación de soporte.
6. El contratista se compromete a realizar el manejo y disposición final de aceites utilizados en los procesos internos a una empresa acreditada ante el Ministerio de Medio Ambiente y presentara los soportes correspondientes.
7. El contratista y el personal que tenga a su cargo, deberán participar cuando se requiera de reuniones, capacitaciones, campañas y actividades de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente, solicitadas por HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E, durante la ejecución de la labor contratada.
8. El contratista se compromete a entregar al HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E cuando se requiera, toda la documentación y/ soportes en materia de Seguridad, Salud en el Trabajo y Ambiente.
9. El nutricionista vinculado al personal del contratista deberá supervisar la servida y realizar acompañamiento durante el proceso de distribución a las auxiliares de dietas en los diferentes servicios, con el fin de garantizar una adecuada entrega de alimentos, cumpliendo con los protocolos de cortesía con el cliente interno y externo.
10. Sostener los precios enunciados en la propuesta, hasta el cumplimiento del objeto contractual.
11. El contratista se compromete a cumplir con la implementación de la Resolución 0312 de 2019 de los Estándares Mínimos del SGSST de acuerdo con el tamaño de la empresa; y lo establecido en el Manual de seguridad, salud en el trabajo y ambiente para contratistas y proveedores (GCL-SST-M-06) publicado en HOSPINET.
12. El contratista se compromete mantener al personal bajo su responsabilidad con los elementos de protección personal y de trabajo de labor básica conforme a la actividad que desarrolle, y el debido cumplimiento del manual de bioseguridad (CÓDIGO: GRC-SP-M-02), publicado en HOSPINET.
13. El contratista se compromete a capacitar al personal que tenga a su cargo, en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo.
14. El contratista se compromete con el personal que tenga a su cargo, asistir a la inducción del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, al iniciar las actividades contractuales, como mínimo una vez al año; para ello se debe coordinar con la oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo del H.O.R.O. E.S.E. la fecha, hora y lugar.
15. El contratista se compromete a reportar a la oficina de SST los incidentes y accidentes de trabajo presentados, de manera inmediata al correo sst@horo.gov.co; y en cada acta de pago parcial o liquidación según aplique, las estadísticas de los incidentes y accidentes de trabajo por medio de una carta firmada por el encargado del SG-SST.
16. El contratista se compromete a articular el plan de emergencias de la empresa de acuerdo al PEI del HORO (CÓDIGO: GCL-SST-PL-01), publicado en HOSPINET, y su respectiva divulgación con el personal a cargo.
17. El contratista se compromete a acatar las modificaciones o sugerencias en seguridad y salud en el Trabajo, dadas por el interventor, supervisor o responsable de SST a los procedimientos o las actividades que adelante, cuando existan condiciones inseguras para el contratista, sus trabajadores, subcontratistas, instalaciones o para los trabajadores del hospital.
18. Utilizar exclusivamente para la prestación del servicio contratado, las instalaciones del área de Cocina del HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.
19. Presentar informes mensuales de la ejecución, física y financiera del contrato.
20. Suscribir las actas que se generen en el desarrollo del objeto contractual.
21. El contratista articulará su Sistema de Gestión de la Calidad – SIG, con el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad – SIG del hospital, acogiéndose a la filosofía de mejoramiento continuo e integrando en sus procesos

administrativos y/o asistenciales los estándares aplicables según corresponda y así contribuir al cumplimiento de los objetivos de calidad del hospital

22. Constituir las pólizas exigidas y entregarlas oportunamente para su aprobación.
23. Cumplir con los aportes al sistema integral de seguridad social y parafiscales en los términos exigidos en la norma vigente sobre la materia, propios del contratista y respecto del personal a su cargo; así como con las normas legales relacionadas con el pago oportuno de los salarios y prestaciones sociales y demás obligaciones de tipo patronal, que se deriven de su vinculación.
24. Asumir bajo su costo y riesgo todos los gastos en que incurra para la ejecución del objeto contractual.
25. El contratista deberá dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley 2046 de Compras Públicas Locales de Alimentos.
26. Comunicar de manera Inmediata cualquier novedad o anomalía durante la ejecución del contrato, al respectivo funcionario encargado de la Supervisión
27. El contratista deberá contar con planes de contingencia, que garanticen continuidad de la prestación del servicio, ante posibles riesgos como, falla en el suministro de energía, agua y gas, entre otros.
28. El contratista deberá realizar el pago del canon de arrendamiento mensual por valor **DIEZ MILLONES CIENTO CUARENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ($10.144.475) MCTE IVA INCLUIDO**-previa factura expedida por el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.
    Nota: En caso de que la Entidad decida tomar algunas áreas físicas durante la ejecución del contrato, el área de Apoyo Logístico determinará la superficie a utilizar (en metros cuadrados). Con base en el avalúo institucional, se establecerá el costo correspondiente, el cual será descontado del valor del canon de arrendamiento mensual a cargo del contratista.
29. El contratista reconocerá al Hospital regional de la Orinoquia E.S.E el costo de los servicios públicos domiciliarios que se utilicen en la prestación del servicio de dietas hospitalarias, la energía eléctrica será cancelada de conformidad con el consumo en dicha área, a la tarifa mensual contenida en la factura y al costo del valor del kw/hora establecida por la empresa de energía. Para los demás servicios (alcantarillado, acueducto y gas) de acuerdo con el consumo estipulado en el certificado emitido por el HORO E.S.E. **Nota:** decida tomar algunas áreas físicas durante la ejecución del contrato, se realizará la determinación del consumo de energía eléctrica correspondiente a cargo del Hospital, con el fin de recalcular el consumo por periodo y efectuar el ajuste proporcional en el cobro al contratista.
30. El contratista reconocerá al Hospital regional de la Orinoquia E.S.E el costo del servicio de vigilancia las 24 horas del día los siete días de la semana, el 0.1% del valor cobrado mensualmente a la entidad.
31. El contratista deberá presentar informe mensual del servicio prestado, para ello deberá como mínimo desarrollar los ítems y adjuntar los soportes solicitados en el anexo denominado "Requisitos de Informe" que será entrega al momento de dar inicio al contrato.
32. En caso de existir la necesidad de un mantenimiento correctivo por daño causado por el personal del contratista, será de responsabilidad exclusiva del mismo asumir su costo y realizarlo inmediatamente.
33. Mantener permanentemente informado al Supervisor del contrato que es la Subgerencia Administrativa y Financiera, cuando la ejecución de contrato haya alcanzado el setenta y cinco por ciento (75%) del valor contratado, así como dar aviso oportuno ante posibles obstáculos y/o medidas correctivas ante contingencias y/o requerimientos especiales que vinculen el proceso de facturación.
34. En caso de presentarse inconsistencias, fallas, interrupciones, daños, imposibilidad de operación o cualquier situación que afecte la normal prestación del servicio en el lugar físico del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E., el contratista deberá contar e implementar de manera inmediata un plan de contingencia previamente estructurado, que garantice la continuidad, calidad, oportunidad y seguridad en la prestación del servicio contratado, sin generar afectaciones a la operación institucional ni a la atención de los usuarios.
35. Cumplir con la Resolución N° 591 de 2024, por la cual se adopta el Manual para la Gestión Integral de los Residuos Generados en la Atención en Salud y otras Actividades, establece en el Artículo 2°, El presente manual aplica a las personas naturales y jurídicas, públicas o privadas que generen, identifiquen, separen, empaquen, recolecten, transporten, almacenen, aprovechen, traten o dispongan finalmente los residuos generados en

desarrollo de las actividades relacionadas en el artículo 2.8.10.2 del Decreto 780 de 2016, Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social, o la norma que lo modifique o sustituya.

2.8.1. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E. El HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E., se obliga para con el contratista a:

1. Ejercer la supervisión, verificación y seguimiento al contrato y requerir al contratista para su cumplimiento.
2. Pagar en la forma establecida en el contrato el valor del mismo, mediante las facturas de venta presentadas por el contratista, acompañadas de los requisitos exigidos para el pago.
3. Entregar los equipos en calidad de préstamo de uso mediante acta realizada por el Almacén general de la entidad.
4. Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos consagrados por la Ley.
5. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
6. Coordinar la organización de los procesos técnicos, administrativos y financieros previos y demás trámites requeridos para la ejecución del contrato.
7. Aprobar las garantías presentadas por el contratista.
8. Impartir por escrito y en forma oportuna, las instrucciones y directrices al contratista.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

El HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E., en materia contractual, de conformidad con el numeral 6 del Artículo195 de la Ley 100 de 1993, se rige por el derecho privado, pudiendo discrecionalmente utilizar cláusulas exorbitantes previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y observando los principios generales de la función de la administración pública.

De acuerdo con lo dispuesto en el Acuerdo de Junta Directiva Nº 011 del diez (10) de noviembre de 2021 "POR MEDIO DEL CUAL SE EXPIDE EL ESTATUTO GENERAL DE CONTRATACIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO", modificado en su artículo 14."MODALIDADES DE SELECCIÓN" mediante el artículo segundo del Acuerdo de Junta directiva Nº 016 del dieciséis (16) de diciembre de dos mil veintidós (2022), "POR MEDIO DEL CUAL SE REALIZA UNA MODIFICACION AL ACUERDO No. 011 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2021 EL CUAL EXPIDE EL ESTATUTO GENERAL DE CONTRATACIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO", en el Numeral 14.2, CONTRATACIÓN DIRECTA subnumeral 14.2.2 en consideraciones a la naturaleza del contrato, *"(...)Mediante esta modalidad de selección se contratarán los servicios personales asistenciales, técnicos, profesionales o especializados que requiere la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA, independientemente de valor del presupuesto oficial. Adicionalmente, será aplicable en los siguientes eventos: 14.2.2.6. Cuando se trate de una necesidad inminente, que ponga en riesgo la presentación del servicio de salud y la vida de los usuarios de la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA*

De igual forma, se tiene en cuenta lo estipulado en el artículo 25 de la resolución No.070 del 2022 "*POR MEDIO DE LA CUAL SE REGLAMENTA EL MANUAL DE CONTRATACIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E*", es la modalidad de selección de contratistas en la que se solicita la presentación de una sola oferta, conforme a las causales definidas en el estatuto de contratación de la entidad arts. 14.2, 14.2.1, 14.2.2. y lo contemplado en el numeral **25.1 *Aplicabilidad y procedimiento*** "*El HORO adelantará procedimiento de selección de contratación directa en relación con las contrataciones que se encuadren dentro de las causales a que se refiere el estatuto de contratación artículos 14.2, 14.2.1, 14.2.2. Mediante el procedimiento de selección de contratación directa, el HORO, sin necesidad de obtener más de una oferta, podrá contratar atendiendo las condiciones de mercado en términos de calidad y precio y de idoneidad del oferente referente a su capacidad para ejecutar el contrato, con base en los resultados del estudio previo y el respectivo análisis del sector, al que se refiere el estatuto de contratación y el presente manual*"

La **Ley 1751 /2015** - ARTÍCULO 2o. NATURALEZA Y CONTENIDO DEL DERECHO FUNDAMENTAL A LA SALUD. *El derecho fundamental a la salud es autónomo e irrenunciable en lo individual y en lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios de salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud.* (...)... De conformidad con el artículo 49 de la Constitución Política, su prestación como servicio público esencial obligatorio, se ejecuta bajo la indelegable dirección, supervisión, organización, regulación, coordinación y control del Estado.

En consecuencia, la circunstancia que se configura en el presente caso, teniendo en cuenta la necesidad urgente e inmediata de garantizar la continuidad del servicio de alimentación hospitalaria mientras se adelantan las actuaciones administrativas, contractuales y presupuestales requeridas para la contratación definitiva del servicio, razón por la cual resulta procedente aplicar la referida modalidad de contratación en el presente proceso de selección.

El contrato por celebrar es de **PRESTACIÓN DE SERVICIOS** definido en el numeral 13.3 del artículo 13 del Acuerdo de Junta Directiva Nº 011 del diez (10) de noviembre de 2021 *"POR MEDIO DEL CUAL SE EXPIDE EL ESTATUTO GENERAL DE CONTRATACIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO"*

4. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL PRESUPUESTO OFICIAL:
Nota: Al presente análisis técnico y económico se adjunta ANÁLISIS DEL SECTOR como anexo al estudio previo, debidamente suscrito por el responsable del área técnica y económica.

Una vez definidas las características técnicas del proceso para **PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA - SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.** Se realizó un análisis de precios, invitando a cotizar a P&S PRESTACION DE SERVICIOS, representada legalmente por PIEDAD ANGELICA GARCIA, identificada con NIT. 51882034-1, con registro único empresarial con código de verificación fRzyrq7Y9p, adjunto a la cotización del 21 de mayo de 2026 y a la empresa **TOLICAS SERVICIOS INTEGRALES** con identificada con NIT. 14251157-5 con registro único empresarial con código de verificación FB8hNvQgww, adjunto a la cotización del 21 de mayo de 2026; las cuales son determinantes para el siguiente análisis comparativo:

- **Dietas**

TIPO DE DIETA/SERVICIO	CANTIDAD	COSTO UNT P&S PRESTACION DE SERVICIOS	TOLICAS SERVICIOS INTEGRALES
Normal (N)	1	$ 20.181	$22.899
Hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$ 19.460	$20.690
Hiper proteica (HPT)	1	$ 20.369	$22.360
Cirrótica (CR)	1	$ 19.460	$20.690
Refrigerio Dieta Hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$ 4.760	$5.190
Refrigerio Dieta Hiperproteica (HP)	1	$ 4.760	$5.190
Refrigerio Dieta cirrótica (CR)	1	$ 4.760	$11.990
Liquida (LC)	1	$ 10.001	$11.990
Liquida completa (LCO)	1	$ 10.459	$11.990
Refrigério Dieta líquida completa (LCO)	1	$ 4.760	$5.190
Personal convenio docencia servicio	1	$ 18.054	$19.090
Personal Oficial	1	$ 18.054	$19.090
Dieta Complementaria (CO-1)	1	$ 11.704	$12.100
Dieta Complementaria (CO-2)	1	$ 11.704	$12.100
Dieta Pediátrica (NPD)	1	$ 15.599	$16.990
Refrigerio (Dieta normal, hipograsa, blanda, hiposódica, renal, astringente, todo puré)	1	$ 4.760	5.190
Personal Lactario por mes	2	$ 10.000.000	12.000.000

- **Fórmulas lácteas**

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	P&S PRESTACION DE SERVICIOS	TOLICAS SERVICIOS INTEGRALES
Formula láctea 1 polvo	onza	$ 1.655	$2.001
Formula láctea 1 Liquida	onza	$ 1.704	$2.001
Formula láctea 2 polvo	onza	$ 1.655	$2.001
Formula láctea 3 polvo	onza	$ 1.655	$2.001
Formula láctea 22 KLC polvo	onza	$ 1.655	$2.001
Infatrini polvo	onza	$ 1.655	$2.001
Fortini polvo	onza	$ 1.655	$2.001
Fórmula Láctea sin lactosa polvo	onza	$ 1.654.27	$2.001
Formula láctea extensamente hidrolizado polvo	onza	$ 1.655	$2.001
Parcialmente Hidrolizado polvo	onza	$ 1.655	$2.001
Formula láctea Antirreflujo polvo	onza	$ 1.657	$2.001
Formula láctea 24 KLC Liquida	onza	$ 1.728	$2.001
Formula anti-estreñimiento	onza	$ 1.884	$2.001
Formula Neocate	onza	$ 4.687	$5.080
Formula Neocate Junior	onza	$ 5.318	$6.070
Formula puramino	onza	$ 6.444	$6.990
Formula Similac Rice	onza	$ 3.153	$4.090

Nota: los valores incluyen los impuestos, contribuciones y tasas que se generen.

PERIODO DE SERVICIO	VALOR
DEL 01 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	$ 572.648.623
DEL 01 DE MARZO AL 31 DE MARZO DE 2026	$ 722.528.644
DEL 01 DE ABRIL AL 3 DE ABRIL DE 2026	$ 669.063.169
PROMEDIO MENSUAL	654.746.812

El presupuesto oficial se determina con base en el promedio de ejecución de los últimos cuatro meses, correspondiente a **SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS DOCE PESOS M/CTE ($ 654.746.812),** es decir un promedio diario de **VEINTIÚN MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICUATRO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($ 21.824.894).**

Por lo anterior, y teniendo en cuenta el valor mejor cotizado, el promedio de ejecución diario proyectado para la vigencia 2026 y el plazo de ejecución del presente contrato, el presupuesto oficial asciende a **TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y SIETE M/CTE ($ 392.848.087).**

Con relación a los valores unitarios de las dietas, las fórmulas lácteas, y el personal de lactario, conforme a la tabla al análisis de precios del mercado, se toman como referencia el menor valor unitario, por lo tanto, del presupuesto asignado se descontará cada uno de los valores ejecutados.

Nota adicional al presupuesto

Los valores estimados en el presente presupuesto podrán estar sujetos a modificación en caso de que la Entidad decida utilizar parcialmente sus instalaciones físicas para la preparación del servicio. En dicho escenario, y considerando que las dietas dejarían de ser preparadas en el área de cocina del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. para ser transportadas desde un punto externo, será necesario ajustar los costos asociados al **transporte, distribución y logística** necesarios para garantizar la entrega oportuna y en condiciones adecuadas de inocuidad y temperatura.

En consecuencia, cualquier variación en el modelo operativo implicará la actualización de los valores correspondientes dentro del contrato previo a cotización, de acuerdo con los costos adicionales que se generen.

5. REQUISITOS HABILITANTES Y CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE: Son requisitos habilitantes mínimos, según el objeto a contratar, los que se enuncian a continuación:

5.1. DEL ORDEN JURÍDICO:

5.1.1. PERFIL DEL OFERENTE: Para la ejecución del proceso se requiere contratar con una persona natural o jurídica inscrita en la cámara de comercio, cuyo objeto esté relacionado con el objeto contractual. Si se trata de personas jurídicas, estas deberán acreditar que su objeto social está directamente relacionado con el objeto contractual, y además, deberán demostrar que cuentan con el personal calificado para la ejecución de las actividades, con el mismo perfil de persona natural.

Los Consorcio o uniones temporales deberán acreditar, por lo menos alguno de los integrantes, que cumple con el componente técnico.

5.1.2. DOCUMENTOS QUE DEBE ANEXAR EL OFERENTE: El futuro contratista deberá allegar la siguiente documentación:

1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA: La carta de presentación de la oferta se debe diligenciar conforme al modelo suministrado en la invitación de oferentes, suscrita por el proponente o representante legal o apoderado debidamente facultado conforme al Anexo (1).

La carta de presentación debe estar firmada de acuerdo con las siguientes reglas:

1. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, debe estar firmada por el representante legal indicando su nombre y documento de identidad.
2. En el formato de carta de presentación de la propuesta es indispensable incluir el número de teléfonos, correo electrónico y demás datos relacionados en el citado modelo, a fin de que la Entidad surta los requerimientos a través de dichos medios, cuando así se disponga.
3. Con la carta de presentación de la propuesta se entiende presentada la declaración juramentada por parte del proponente de no encontrarse incurso en alguna de las inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Ley, ni en conflicto de intereses que pueda afectar el normal desarrollo del contrato, así como el origen licito de los recursos destinados al proyecto o a la ejecución del contrato.

2. DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES

Además de los documentos requeridos para las personas jurídicas, los miembros del consorcio o unión temporal (según el caso), deberán aportar el documento original de constitución firmado por los integrantes, el

cual deberá tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 7º de la Ley 80 de 1993.

Este documento deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Si los proponentes desean participar como Consorcio o Unión Temporal, en este último caso deberán señalar las condiciones y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E.

2. La persona que para todos los efectos legales representará al Consorcio o Unión Temporal, deberá tener facultades amplias y suficientes para obligar y responsabilizar a todos los integrantes del Consorcio o la Unión Temporal. En el documento se deben señalar, además, las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del Consorcio o Unión Temporal y su responsabilidad.

3. Los integrantes del Consorcio o Unión Temporal deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos requeridos en el presente Pliego de Condiciones, para efectos legales, como si fueran a participar en forma independiente.

4. El objeto social de todos los integrantes del consorcio o unión temporal debe comprender la realización de actividades similares al objeto de este proceso.

5. La propuesta debe estar firmada por el Representante Legal que hayan designado los integrantes del consorcio o unión temporal o por intermedio de su agente comercial y/o mandatario con poder debidamente conferido para el efecto, de acuerdo con la ley, casos en los cuales deberán adjuntarse el (los) documentos (s) que lo acredite (n) como tal.

6. En caso de resultar adjudicatarios del proceso, para la suscripción del contrato deberán presentar el respectivo Número de Identificación Tributaria – NIT, como consorcio o unión temporal.

7. Los integrantes del consorcio o unión temporal no pueden ceder sus derechos a terceros, sin obtener la autorización previa y expresa del HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el Consorcio o Unión Temporal.

8. Los Consorcios o Uniones Temporales deberán presentar los documentos de existencia y representación legal que, para cada uno de los integrantes, expida la Cámara de Comercio ó la autoridad competente, ya sean personas Naturales o Jurídicas.

9. Los representantes legales de las personas jurídicas que conformen o hagan parte de un Consorcio o Unión Temporal, aportarán con la propuesta la autorización o poder de la Junta de Socios, que los faculte para ofrecer, contratar y conformar Consorcios o Uniones Temporales. Este requisito se exigirá en los casos en que esta facultad se encuentre restringida. En caso de que el representante legal del Consorcio o Unión Temporal o de cualquiera de los integrantes de estos exceda las limitaciones que le otorga el órgano competente, o el acuerdo de integración, se rechazará la propuesta.

10. El documento en el que se exprese la voluntad de presentar la propuesta en consorcio o unión temporal, deberá ir acompañado de los documentos (certificados de cámara de comercio, actas de junta directiva, poderes, etc.) que acrediten que quienes lo suscribieron tenían la representación y capacidad necesarias para adquirir las obligaciones solidarias derivadas de la propuesta y del contrato resultante.

11. Los Consorcios o Uniones Temporales deberán tener en cuenta que, de conformidad con el Artículo 7° de la Ley 80 de 1993, la adjudicación del contrato conlleva la responsabilidad solidaria por su celebración y ejecución.

12. La duración de las personas jurídicas que se constituyan como Consorcio o Unión Temporal, deberá ser por lo menos la misma del plazo del contrato derivado del presente proceso de selección y un (1) año más.

13. Los integrantes del Consorcio o Unión Temporal no podrán integrar otro Consorcio o Unión Temporal que haya presentado propuesta para el presente proceso, ni tampoco podrán hacerlo de manera independiente; en caso de ocurrir será causal de rechazo para las propuestas que éste integre o presente.

14. No se aceptarán propuestas bajo la modalidad de promesa de conformación de Consorcios o Uniones Temporales.

15. Las Uniones Temporales, deberán registrar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros o de lo contrario se entenderá que se presentan a título de Consorcio.

3. APODERADOS:

Los Proponentes podrán presentar Ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica, pero en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en la República de Colombia, y deberá estar facultado para representar conjuntamente al Proponente y a todos los integrantes de la Estructura plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) formular Oferta para el proceso de invitación de oferentes; (ii) dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite el HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E. en el curso del presente proceso; (iii) recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso, incluyendo la del acto administrativo de Adjudicación; (iv) Suscribir en nombre y representación del Adjudicatario el Contrato.

En caso de no anexarse el poder conferido legalmente, con anterioridad al cierre del proceso o que éste no se encuentre suscrito por quien tenga facultades para ello según los documentos de existencia y representación de la persona jurídica, la Oferta será RECHAZADA.

Los poderes otorgados deberán cumplir con los requisitos exigidos en el código general del proceso para la constitución de apoderados.

4. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:
Si el proponente es una persona jurídica, deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre del proceso, en el que conste que el objeto social Y/O código CIIU (5629 denominado Actividades de otros servicios de comidas) del oferente está acorde con el objeto del proceso y las facultades del representante legal.

Así mismo, en tal documento deberá constar que la duración de la sociedad no es inferior a la duración

del contrato objeto del presente proceso y un año más.

Si existen limitaciones en las facultades del representante legal para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante las respectivas autorizaciones, que ha sido facultado por el máximo órgano social o por el órgano que establezca el mismo certificado de existencia y representación legal o sus estatutos, para presentar la propuesta y firmar el respectivo contrato hasta por el valor total del mismo.

5. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL OFERENTE O SU REPRESENTANTE LEGAL:

Los proponentes deberán anexar fotocopia legible de la cédula de ciudadanía. Si es una persona jurídica se anexará copia legible de la cédula de ciudadanía del representante legal. Para los Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes deberá anexar copia legible de la cédula de ciudadanía.

6. DEFINICIÓN DE SITUACIÓN MILITAR:

Si el representante legal es hombre menor de 50 años, deberá adjuntar junto con su propuesta, fotocopia legible de la libreta militar o certificación de la Dirección de Reclutamiento donde conste que la situación militar se encuentra definida.

Para los consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes, en caso de ser persona natural hombre debe anexar copia legible de la libreta militar o certificación expedida por la Dirección de Reclutamiento donde se identifique que la persona tiene definida su situación militar, si son personas jurídicas, el documento debe ser el del representante legal.

7. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO DEL OFERENTE:

Las personas naturales y jurídicas deberán aportar copia legible del Registro Único Tributario RUT.

8. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

De conformidad con lo consagrado en el artículo 60 Ley 610 de 2000 y el parágrafo primero del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, se deberá anexar **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES** del oferente y el representante legal, integrantes de consorcios o uniones temporales, donde conste que no están registrados en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

9. CERTIFICADO DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN Y REGISTRO DE SANCIONES Y CAUSAS DE INHABILIDAD –SIRI– VIGENTE, EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN.

De conformidad con lo consagrado en el artículo 38 de la Ley 734 de 2002, se deberá anexar **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** del oferente (persona natural, persona jurídica, consorcio y unión temporal) y el representante legal; igualmente el Hospital regional de la Orinoquia E.S.E., consultará y verificará, de la página Web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios de quienes van a participar en el presente proceso de conformidad con lo establecido en la Ley 1238 de 2008.

10. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES:

Las personas naturales deberán aportar **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES;** igualmente el Hospital regional de la Orinoquia E.S.E., consultará y verificará, de la página Web de la Policía Nacional, los antecedentes judiciales de quienes van a participar en el presente proceso.

11. CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

1. La proponente persona jurídica, deberá presentar una certificación, expedida por el Revisor Fiscal, de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera Revisor Fiscal, en la que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento deberá certificar que, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar copia del acuerdo de pago correspondiente y el comprobante de pago soporte del mes anterior al cierre del proceso de selección.

2. La proponente persona natural, deberá presentar una certificación, bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación de la misma, en la que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento deberá certificar que, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar copia del acuerdo de pago correspondiente y el comprobante de pago soporte del mes anterior al cierre del proceso de selección.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes, deberá aportar por separado la certificación aquí exigida.

En caso de que el proponente, persona natural o jurídica, no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe, bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en la mencionada certificación.

12. CONOCIMIENTO DE LOS PROVEEDORES O PRESTADORES DE SERVICIOS

El Contratista certifica mediante el diligenciamiento del formato anexo diligenciado en letra imprenta por el representante legal sea personal natural o jurídica, que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo. Dando cumplimiento a la Circular Externa No. 009 del 21 de abril de 2016 por medio del cual se imparten instrucciones relativas al sistema de administración del riego de Lavado de activos y la financiación del Terrorismo – SARLAFT y demás normas que la regulen. Anexo 2 – Formato conocimiento de Proveedores o Prestadores de servicios - SARLAFT.

13. REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS

De conformidad con lo establecido en el numeral 4 del artículo 183 de la Ley 1801 de 2016, "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana" el oferente (persona natural, persona jurídica, consorcio y unión temporal) y el representante legal el contratista persona natural, o representante legal de la persona jurídica deberá aportar certificación de Registro Nacional de Medidas Correctivas, en donde se evidencie que el oferente no se encuentra en mora con el pago de multas por contravenciones al Código de Policía; igualmente el Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E., consultará y verificará, de la página Web de la Policía Nacional, los antecedentes de quienes van a participar en el presente proceso

Sin perjuicio de lo anterior, el certificado de antecedentes disciplinarios, de responsabilidad fiscal, judicial y Registro Nacional de Medidas Correctivas, serán consultados por la Empresa, al momento de la verificación de la oferta, directamente en el portal de cada entidad.

14. CONSULTA DE INHABILIDADES SEXUALES

Las personas naturales deberán aportar **CERTIFICADO DE INHABILIDADES SEXUALES** de conformidad con lo establecido en la Ley 1918 de 2018; igualmente el Hospital regional de la Orinoquia E.S.E., consultará y verificará, de la página Web de la Policía Nacional, la consulta respecto a inhabilidades sexuales de quienes van a participar en el presente proceso.

15. REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

Las personas naturales deberán aportar **REGISTRO DE DEUDORES MOROSOS – REDAM** a fin de verificar y dar cumplimiento a lo establecido dentro del numeral 1° del artículo 6 de la Ley 2097 de 2021; igualmente el Hospital regional de la Orinoquia E.S.E., verificará el código del certificado adjuntado, de quienes van a participar en el presente proceso.

16. PRESENTACIÓN DE SERIEDAD DE LA OFERTA

En virtud del manual de contratación reglamentado por la resolución 070 del 04 de febrero del 2022, en el artículo 14. Subsanaciones párrafo 7cita "*La no entrega de la garantía de seriedad de la oferta junto con la propuesta que será un requisito indispensable para todos los procesos, no será subsanable y será causal de rechazo de esta...*"

La garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos: 1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. 2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas. 3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.	Su valor debe ser de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor de la oferta	La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento	X

5.2. DEL ORDEN TÉCNICO:

5.2.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

Adicionalmente, El oferente debe acreditar experiencia específica de 2 años o más en la ejecución de contratos de Prestación de Servicios De dietas Hospitalarias (que incluya preparación y suministro de las dietas), mediante un mínimo de una (01) certificación cuyo valor acredite el 100% del presupuesto oficial de la presente contratación.

En el caso de Consorcios o uniones temporales, mínimo uno de los miembros deberá acreditar la experiencia exigida.

El proponente para acreditar la experiencia específica exigida deberá allegar copia de la respectiva certificación de los contratos, donde consten los siguientes datos:

- Razón social de la empresa o entidad contratante y NIT.
- Nombre del Contratista y Nº NIT
- Número del contrato (si tiene)
- Objeto del contrato el cual debe tener relación con el objeto de la presente contratación.
- Tiempo de duración en años y meses con fecha de inicio y de terminación, de manera que se pueda establecer el tiempo de ejecución.
- Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre y NIT de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros, para efectos del correspondiente cálculo.
- Valor del contrato expresado en pesos colombianos.
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes, año) en el que se indique el recibido a satisfacción o en su defecto adjuntar el acta de liquidación o recibo del mismo.
- Nombre, firma y cargo de quien expide la certificación.

En caso de que las certificaciones no contengan la información solicitada, deberán allegar copia de los respectivos contratos acompañada de sus correspondientes actas de ejecución (parcial o total) o liquidación. No obstante, lo anterior, cuando no exista contrato escrito, podrá acreditarse la relación comercial con una certificación que acredite los requisitos legales para ese tipo de contrato, contenidos en el Código de Comercio.

Lo anterior, con el fin de asegurar la ejecución idónea y de calidad del objeto contractual, por parte del futuro contratista.

5.2.2. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL:

PERSONAL REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE DIETAS HOSPITALARIAS:

Para la prestación del servicio de dietas hospitalarias, el futuro contratista deberá garantizar, mediante carta de intención, que cuenta con la capacidad operativa y el talento humano idóneo, suficiente y disponible para la adecuada ejecución del contrato. En este sentido, la entidad considera necesario, para el óptimo desarrollo del servicio a prestar, disponer del siguiente personal:

ITEM	PERFIL	CANT	PERFIL	OBSERVACION
1	COORDINADOR Y/O SUPERVISOR	1	Profesional en áreas Administrativas o Afines, o en Ingeniería de alimentos, o en Nutrición con experiencia mínima de Un (1) años en la supervisión y/o coordinación de alimentación en el sector hospitalario, y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
2	NUTRICIONISTA	1	Profesional en el área de Nutrición y/o Dietética, con experiencia especifica mínima de un (1) año en el servicio de alimentos hospitalarios y manejo de personal y con registro en Rethus	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.

ITEM	PERFIL	CANT	PERFIL	OBSERVACION
3	CHEF	1	Título de Técnico y/o Tecnólogo en Cocina y/o Gastronomía, con experiencia especifica un (01) año en el sector salud y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
4	AUXILIARES DE DIETAS	12	Título de bachiller con un (01) año de experiencia especifica en el servicio de preparación y/o distribución de alimentación en el sector hospitalario y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
5	COCINERO	2	Título de Técnico en Cocina y/o Gastronomía, con experiencia especifica con un (01) año en el sector salud y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
6	AUXILIARES DE COCINA	10	Título de bachiller con un (01) año de experiencia en el servicio de alimentación en instituciones hospitalarias y certificado vigente e n manipulación de alimentos	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
7	AUXILIAR DE LACTARIO	2	Título en Auxiliar de Enfermería y experiencia específica de Un (01) año en el sector de Lactario y/o Alimentación en el sector hospitalario y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
8	ALMACENISTA	1	Persona con Título de Bachiller y experiencia mínima de Un (01) año como almacenista en el sector de alimentos y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.
9	LAVALOZA	3	Persona natural con básica primaria y certificado vigente en manipulación de alimentos.	Se deberá certificar la dedicación 100% durante el desarrollo del contrato.

5.2.3 CONDICIONES RELACIONADAS CON LAS DIETAS

El proponente deberá presentar dentro de la propuesta los siguientes ítems:

1. Ciclo de minuta patrón y la derivación de dietas de 28 días según especificaciones del **ANEXO TECNICO Nº1 Y 2**

OBSERVACIONES

- El peso del alimento se considera sin la adición de salsas o guisos, solo parte comestible sin huesos ni piel.
- Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de Cereales, raíces, tubérculos y plátanos, frutas, verduras y jugos deben ser diferentes en todos los tiempos de comida, y en la semana no se acepta que se repita el mismo alimento en la misma preparación.
- El ciclo de minutas es de 28 días, no se acepta que se realice un ciclo de 2 semanas y se repita de forma alterna.
- Para la dieta normal y las dietas que lo permitan, el ciclo debe contener por lo menos 1 vez a la semana preparaciones con pescado sin espinas.
- Para la dieta normal el ciclo debe contener por lo menos 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas y no como sopa.
- Solo se acepta consomé en las dietas que lo tienen especificado, no se acepta limonada.
- El producto de panadería a los refrigerios de la mañana, tarde o nocturno hace referencia a productos elaborados en masa de hojaldre y/o mantecada, no se aceptan entre otros panes, galletas, roscón, mojicón.

- Todas las dietas fraccionadas llevaran refrigerios de mañana, tarde y nocturno, según solicitud de nutrición.
- Al inicio del contrato se debe presentar un ciclo semanal de preparación de gelatina donde el sabor de la gelatina con azúcar sea diferente del sabor de la gelatina dietética.
- El tamaño de las porciones establecidas en la minuta patrón del presente pliego de condiciones corresponde al tamaño de la unidad de medida exigido en cocido.
- El huevo si es en preparación entero con cascará debe ser Tipo A, si se ofrece en preparación perico o revuelto el peso neto del huevo debe ser de 55 gramos.
- Todas las dietas deben cumplir con las siguientes especificaciones: variación en los menús, variedad de colores, formas, sabores, consistencia, textura y preparación.
- La porción de pollo debe ser de 120 gramos deshuesados y peso neto.
- La porción de carne debe ser de 120 gramos peso neto y tipo magra.
- La porción de compota natural debe pesar 120 gramos neto.
- El peso de la leguminosa se refiere al peso neto con proceso de crecimiento.
- Las dietas que no llevan azúcar según criterio del Nutricionista se deben reemplazar por edulcorante: Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa o Sacarosa.
- En las dietas altas en fibra se puede incluir cereales integrales.
- A las ensaladas de verduras se le deben adicionar vinagreta
- El yogurt, leche y kumis se presentará en envase plástico tipo vaso.
- Para todas las dietas: el caldo que incluya pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas
- La 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
- Aquellas dietas que requiera la restricción de frutas ácidas se mencionan: lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, tamarindo, naranja, mandarina, limón, uchuvas, curuba.
- La materia prima utilizada debe ser de excelente calidad, en provisión de carne, pollo, pescado, queso, no se permitirá el empleo de merluza ni atún y carnes como murillo, falda o semejante de inferior calidad. Para la preparación de la carne molida debe utilizarse carne de res magra
- No se acepta preparaciones de carne pollo o pescado en torta. En todas las dietas debe retirarse la piel del pollo en crudo antes de iniciar su preparación
- De acuerdo a la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con pitillos plásticos curvos en empaque individual, mezcladores, cubiertos completos y servilletas.
- A quien requiere adición de azúcar, edulcorante o sal se hará según criterio del médico o nutricionista.

2. Glosario de preparaciones, se debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas y aspectos generales del ciclo de minutas y la derivación del ciclo de minutas de las 18 dietas y estas deben ser realizadas por un profesional en Nutrición y Dietética.
3. Entregar el análisis cualitativos y cuantitativos de la totalidad de las dietas, así como de las respectivas derivaciones, realizadas por profesional en Nutrición y Dietética para su aprobación.
4. El análisis químico de los alimentos debe ser en crudo, basados en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos-TCAC última edición.

i. CAPACIDAD FINANCIERA

El HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E, considera necesario evaluar los indicadores de capacidad

financiera, toda vez que buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes, estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato, los requisitos de capacidad financiera se establecen con base al sector relativo al objeto, el valor, el tiempo de ejecución del presente proceso, serán estos de gran importancia por tal motivo se desarrolla el contexto para solicitarlos. El Proponente debe acreditar su capacidad financiera con los siguientes indicadores con base en la información solicitada:

ÍTEM	INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
1	Índice de liquidez	Mayor o igual a 1
2	Índice de endeudamiento	Menor o igual a 50%
3	Capital de trabajo	Una vez el valor del presupuesto oficial.

La verificación de los requisitos habilitantes financieros para el caso de los proponentes plurales se realizará de la siguiente manera.

a) Liquidez: $\frac{\text{ACTIVO CORRIENTE}}{\text{PASIVO CORRIENTE}}$

b) Endeudamiento: $\frac{\text{PASIVO TOTAL}}{\text{ACTIVO TOTAL}} \times 100\%$

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{..} Componente\ 1\ del\ indicador_{,} \times porcentaje\ de\ participación_{,}\right)}{\left(\sum_{..} Componente\ 2\ del\ indicador_{,} \times porcentaje\ de\ participación_{,}\right)}$$

c) Capital de Trabajo: ACTIVO CORRIENTE -PASIVO CORRIENTE

La verificación de indicador financiero de capital de trabajo para el caso de los proponentes plurales se realizará de la siguiente manera.

$$ii)\ indicador = (\Sigma\ CTE1 - \Sigma\ CTE2)$$

Los documentos que se mencionan en este numeral son verificables y como tales se constituyen en un requisito habilitante para el proceso de contratación.

El proponente, o cada una de las personas jurídicas que conforman el consorcio o la unión temporal, deberán presentar los siguientes documentos.

- **Estados Financieros:**

- Presentar Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados Integral lo más actualizados posibles y certificados por el contador y/o revisor fiscal, con corte al 31 de diciembre de 2025; de no tenerlos certificados a la fecha, se aceptarán los más actualizados del año 2025. Lo anterior con el objetivo de evitar posibles riegos en la ejecución contractual, detallando el valor Total Activo, Activo Corriente, valor total Pasivo, Pasivo Corriente, firmados por el Representante Legal, Contador y Revisor Fiscal -cuando legal o estatutariamente se haya establecido la figura de Revisoría Fiscal. Presentar Notas Comparativas a los Estados Financieros comparativos (mencionados en el párrafo anterior) con corte a julio de 2020, especificando que acoge la política contable de presentación de estados financieros

vigente bajo NIIF, y atendiendo la Ley 1314 de 2009, sus decretos complementarios y reglamentos. Las notas comparativas a los estados financieros deben mantener uniformidad, relación y correspondencia con los estados financieros. Los Estados Financieros deberán ser firmados por el Representante Legal y Revisor Fiscal -si aplica- designados en el Certificado de Existencia y Representación Legal vigente, junto al contador de la compañía. Todas las firmas deben estar acompañadas por el nombre completo, cargo, número de cédula y número de tarjeta profesional -si aplica- de cada responsable.
Los estados financieros deberán ser presentados en pesos colombianos (COP). En el caso que la compañía se encuentre exenta del requisito normativo para la presentación de los estados financieros comparativos y sus respectivas notas comparativas de los años solicitados, es requisito referenciar explícita y específicamente tal exención en la norma por medio de una certificación firmada por el Representante Legal.

Cuando legal o estatutariamente se haya establecido la figura de Revisoría Fiscal, es requisito presentar dictamen del Revisor Fiscal a los estados financieros según el corte presentado; de no tenerlos certificados a la fecha, se aceptarán los más actualizados de la vigencia 2024, firmados por el Revisor Fiscal designado en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

Para los proponentes que sean un Consorcio o Unión Temporal cada integrante debe presentar los Estados Financieros (Estado de Situación Financiera, Estado de Resultados Integral) de forma individual.

El Representante Legal y el Revisor Fiscal (si aplica), que firmen los Estados Financieros y Dictamen – si aplica-, deben figurar como tales en el Certificado de Existencia y Representación Legal o documento equivalente según el régimen jurídico aplicable al proponente, expedido por la Cámara de Comercio respectiva o la autoridad competente. Esto aplica para todos los proponentes incluyendo los Consorcios y Uniones Temporales.

En el caso que, al momento de la presentación de la propuesta, la Representación Legal y/o la Revisoría Fiscal -si aplica-, que firma los estados financieros y/o el Dictamen, sea diferente a la que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal actualizado, se requiere adjuntar de manera adicional, el certificado o documento equivalente vigente a la fecha de firma de los Estados Financieros, que avale las firmas referenciadas.

El proponente debe anexar el documento equivalente que permita validar Representante Legal y Revisor Fiscal de la empresa, facultado para firmar los estados financieros, de conformidad con la legislación aplicable en su país de origen. En caso de no contar con Revisor Fiscal debe presentar certificación firmada por el Representante Legal de la empresa que así lo avale. En ambos casos, el representante legal o quien tenga la atribución legal, y el Revisor Fiscal -si aplica- , que registra en el Certificado de Existencia y Representación Legal o documento equivalente según el régimen jurídico aplicable, deben corresponder a quienes firman los estados financieros (Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados Integral).

En el caso de que, al momento de la presentación de la propuesta, la Representación Legal y/o la Revisoría Fiscal (si aplica) que firma los estados financieros, sea diferente al que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal o documento equivalente, se requiere adjuntar de manera adicional, el certificado o documento equivalente vigente a la fecha de firma de los Estados Financieros, que avale las firmas referenciadas.

Para los proveedores extranjeros cuyos estados financieros se encuentren en otras monedas, estos deberán ser expresados en pesos colombianos (COP).

• Tarjeta profesional

El proponente debe anexar copia legible de la tarjeta profesional del Contador Público y del Revisor Fiscal -cuando legal o estatutariamente se haya establecido la figura de Revisoría Fiscal- que firman y dictaminan los Estados

Financieros. Los proponentes extranjeros deberán allegar la información solicitada de conformidad con la legislación aplicable en su país de origen. En caso de no aplicar el requerimiento anterior conforme la normatividad aplicable en su país de origen debe presentar certificación del Representante Legal de la empresa que así lo avale.

• Certificado de antecedentes Junta Central de contadores.

El proponente debe anexar copia del certificado de antecedentes de la Junta Central de Contadores tanto para el Contador Público y Revisor Fiscal, este último en caso de requerirse, que firman y dictaminan los Estados Financieros. Este documento deberá tener fecha de expedición no mayor a tres (3) meses, tomando como punto de referencia la fecha de cierre de recepción de propuestas. Los proponentes extranjeros deberán allegar la información solicitada de conformidad con la legislación aplicable en su país de origen. En caso de no aplicar el requerimiento anterior conforme la normatividad aplicable en su país de origen debe presentar certificación del Representante Legal de la empresa que así lo avale.

• Declaración de Renta.

Copia de la Declaración de Renta de la vigencia 2025, de no encontrase a paz y salvo se aceptará la de la vigencia 2024

Una vez verificado el cumplimiento de la información contenida en este numeral, en relación con los documentos financieros habilitantes, se procede a revisa la capacidad financiera de acuerdo con la sección Verificación de indicadores Financieros (Habilitante). En el caso que un proponente no cumpla con alguno de los requisitos de la información documental financiera habilitante, no se procederá con la Verificación de indicadores Financieros (Habilitante) del mismo.

6.OFERTA TÉCNICA ECONÓMICA: El proponente deberá presentar una propuesta económica que contenga en su integridad todos los ítems objeto de la presente contratación y las especificaciones exigidas, que no supere el presupuesto oficial dispuesto, pero que deberá cubrir todos los impuestos, tasas y costos directos o indirectos derivados del contrato a suscribirse de acuerdo con los aspectos contenidos en el presente documento. El formato de presentación de la misma será el siguiente:

- **Dietas**

TIPO DE DIETA/SERVICIO	CANTIDAD	COSTO UNT
Normal (N)	1	$
Hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$
Hiper proteica (HPT)	1	$
Cirrótica (CR)	1	$
Refrigerio Dieta hipoglucida 1400 CAL (HGL-1400 CAL)	1	$
Refrigerio Dieta Hiperproteica (HP)	1	$
Refrigerio Dieta cirrótica (CR)	1	$
Liquida (LC)	1	$
Liquida completa (LCO)	1	$
Refrigério Dieta líquida completa (LCO)	1	$
Personal convenio docencia servicio	1	$
TIPO DE DIETA/SERVICIO	**CANTIDAD**	**COSTO UNT**
Personal Oficial	1	$

Dieta Complementaria (CO-1)	1	$
Dieta Complementaria (CO-2)	1	$
Dieta Pediátrica (NPD)	1	$
Refrigerio (Dieta normal, hipograsa, blanda, hiposódica, renal, astringente, todo puré)	1	$
Personal Lactario por mes (INCLUYE EL COSTO DE DOS AUXILIARES)	2	$

- **Fórmulas lácteas**

FOMULA LACTEA	UND	CANT	COSTO TOTAL
FORMULA LACTEA 1 POLVO	onza	1	$
FORMULA LACTEA 1 LIQUIDA	onza	1	$
FORMULA LACTEA 2 POLVO	onza	1	$
FORMULA LACTEA 3 POLVO	onza	1	$
FORMULA LACTEA 22 KLC POLVO	onza	1	$
INFATRINI POLVO	onza	1	$
FORTINI POLVO	onza	1	$
FORMULA LACTEA SIN LACTOSA POLVO	onza	1	$
FORMULA LACTEA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA POLVO	onza	1	$
PARCIALMENTE HIDROLIZADA POLVO	onza	1	$
FORMULA LACTEA ANTIREFLUJO POLVO	onza	1	$
FORMULA LACTEA 24 KLC LIQUIDA	onza	1	$
FORMULA ANTIESTREÑIMIENTO	onza	1	$
FORMULA NEOCATE	onza	1	$
FORMULA NEOCATE JUNIOR	onza	1	$
FORMULA PURAMINO	onza	1	$
FORMULA SIMILAC RICE	onza	1	$

7. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Atendiendo el principio de planeación en la contratación, el presente servicio, se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisición, según consta en certificación emitida por el Almacenista General de la Entidad, anexa al presente.

8. ANÁLISIS DE LOS RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN:

Debido a que, durante la ejecución del contrato se pueden presentar contingencias que pueden entorpecer, dificultar o impedir su adecuada ejecución y puedan afectar el equilibrio económico del contrato, considerando el objeto a contratar y el tipo contractual, se hará una definición general de los riesgos que pueden presentarse en un contrato y que deben mitigarse, así:

													Impacto después del tratamiento							Monitoreo y revisión	
	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	Gene	Exter	Ejecu	Oper acion	Incumplimiento del Contrato	Desgaste Administrativo y regresión de las actividades	2	3	5	Medi	Contr	Seguimiento a la ejecución del contrato por parte del	1	2	3	Bajo	SI	Entid ad	Acta de Inicio	Acta de Liquida ción	Control y seguimiento por parte del	Mensual

													Impacto después del tratamiento							Monitoreo y revisión	
	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
						previstas en el contrato.						supervisor o quien haga sus veces.									supervisor del contrato	
2	General	Externo	Ejecución	Social	Paros, huelgas desórdenes	Retraso en la ejecución normal de las actividades objeto del contrato por falta de materiales que no estén en el sitio o por falta de personal que no pueda asistir a las labores diarias	3	3	6	Alto	Contratista	Verificar con las entidades correspondientes la situación del orden Público y recolectar información de los empleados que están a satisfacción o el estado en que se encuentren.	1	2	3	Bajo	NO	Contratista	Acta de Inicio	Acta de Liquidación	revisando cada semana de cada mes las observaciones y la respuesta que se dan para solucionar las inconformidades	Semanal
3	General	Interno	Ejecución	Operacional	Riesgos ocasionados por la deficiencia de la Seguridad y Salud en el Trabajo	Costos inesperados por el alto riesgo y deserción del personal por no tener las condiciones adecuadas para trabajar	3	2	5	Medio	Entidad	Exigencia de acreditar e implementar medidas se Seguridad y Salud en el Trabajo y relacionarlos mensualmente	1	2	3	Bajo	NO	Contratista	Acta de Inicio	Acta de Liquidación	Cada acta se presenta mensualmente y se verifica en el informe presentado por el contratista, en el numeral de informe HSE	Mensual
4	General	Externo	Ejecución	Financiero	Retraso en los pagos por parte de la entidad contratante	Retraso en la ejecución de las actividades objeto del contrato por falta de mano de obra	3	2	5	Medio	Entidad	Presentar los informes mensuales a Supervisión para que estos los revise periódicamente	1	2	3	Bajo	NO	Contratista	Después de ejecutar totalmente el anticipo	Acta de Liquidación	En cada acta parcial se verifica informe administrativo y operativo	Cuando se presenten actas parciales
5	General	Externo	Ejecución	Financiero	Daño o perdida de herramientas y equipos utilizados durante la ejecución del contrato. Ocurrencia de incendios, daños por agua, cortocircuitos, y en general por los hechos que se presenten en el lugar de ejecución	Retraso en la ejecución de las actividades objeto del contrato por falta de mano de obra	3	2	5	Medio	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto del riesgo. Tener planes de contingencia y contratar los seguros suficientes	1	2	3	Bajo	NO	Contratista	Desde el inicio del plazo de la ejecución	Acta de Liquidación	Control y seguimiento del contrato por parte del supervisor	Permanente
6	General	Externo	Ejecución	Financiero	Fluctuación de los precios en insumos	Extensión de plazo, cambio de vigencia, modificación de precios y ajuste del proyecto	4	3	7	Alto	Contratista	Aclarar los requisitos y especificaciones en los pliegos de condiciones	2	2	5	Medio	SI	Contratante	Desde la elaboración de estudio previos y pliego de condiciones	Acta de suscripción del contrato	Actualización del estudio de mercado	Permanente
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Escasez de insumos o materiales	Retraso en la ejecución de las actividades objeto del contrato por falta de insumos o materiales	3	3	7	Alto	Entidad	Seguimiento permanente de la prestación del servicio	1	2	3	Bajo	SI	Supervisor / Interventoria	Desde el inicio de la etapa constructiva	Terminación Etapa constructiva	Supervisión	Mensual
8	Gene	Inter	Ejecu	Oper acion	Modificación de Especificaciones Técnicas	Ajuste de especificaciones técnicas	2	3	5	Alto	Contr	Revisión técnica,	1	2	3	Bajo	SI	Supe rvisor	Desde la elaboración	Terminación Etapa	Supervisión	Mensual

	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
																			de estudio previos y pliego de condiciones	constructiva		
9	General	interno	ejecución	operacional	Riesgos derivados de una inadecuada manipulación de alimentos, contaminación cruzada o fallas en los procesos de higiene durante la preparación de las dietas hospitalarias.	Posibles afectaciones a la salud de los pacientes, reprocesos y suspensión temporal del servicio por medidas sanitarias.	3	4	7	Alto	contratista	-Cumplir y acreditar las BP -Implementar protocolos estrictos de higiene, desinfección y rotulado. -Capacitación continua al personal en manipulación segura de alimentos	1	2	3	bajo	si	contratista	Acta de inicio	Acta de terminación	Verificación de BPM, listas de chequeo de cocina y registros sanitarios	Mensual
10	General	interno	ejecución	operacional	Riesgos derivados de una inadecuada manipulación de alimentos, contaminación cruzada o fallas en los procesos de higiene durante la preparación de las dietas hospitalarias.	Posibles afectaciones a la salud de los pacientes, reprocesos y suspensión temporal del servicio por medidas sanitarias.	1	2	3	BAJO	contratista	-•Implementar protocolos de verificación y trazabilidad para dietas especiales. •Capacitación permanente al personal en prescripciones nutricionales y manejo diferenciado. •Listas de chequeo para entrega y validación cruzada entre enfermería y nutrición. •Registro diario de producción y entrega de dietas especiales	1	2	3	bajo	si	contratista	Acta de inicio	acta de liquidación	Revisión diaria de prescripciones frente a dietas entregadas mediante formatos de control y registros nutricionales	Diaria / consolidado mensual

Tabla 2. Probabilidad del Riesgo

Asignar una categoría a cada Riesgo de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia así: raro, improbable, posible, probable y casi cierto y valorarlos de 1 a 5 siendo raro el de valor más bajo y casi cierto el de valor más alto, como se indica en le Tabla 2. La Entidad Estatal puede utilizar las fuentes de información sugeridas anteriormente, métodos cuantitativos con diferentes metodologías que arrojen otros resultados y complementen los resultados de la matriz de evaluación de riesgos.

CATEGORÍA	VALORACIÓN
Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1
Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2
Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3
Probable (probablemente va a ocurrir)	4

Casi cierto (ocurre en la mayoría de las veces)	5

Tabla 3. Impacto

Determinar el impacto del Riesgo, utilizando la Tabla 3, analizando los siguientes criterios: (i) la calificación cualitativa del efecto del Riesgo, y (ii) la calificación monetaria del Riesgo, la cual corresponde a la estimación de los sobrecostos ocasionados por la ocurrencia del Riesgo como un porcentaje del valor total del presupuesto del contrato. La Entidad Estatal debe escoger la mayor valoración resultante de los criterios (i) y (ii) para determinar el impacto del Riesgo.

Impacto						
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual.	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5

Tabla 4. Valoración del Riesgo

Para cada Riesgo se deben sumar las valoraciones de probabilidad e impacto, para obtener la valoración total del Riesgo.

	Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
Probabilidad	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	6	7	8
	Probable (probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

Tabla 5. Categoría del Riesgo

Finalmente, la valoración completa del Riesgo permite establecer una categoría a cada uno de ellos para su correcta gestión:

Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

Tipo de Riesgos

1. ECONÓMICOS	**CONTRATISTA**	Comportamiento mercado Ejemplos: devaluación, fluctuación, desabastecimiento, especulación
2. SOCIALES O POLÍTICOS	**ENTIDAD ESTATAL**	Cambios políticos gubernamentales o situación política Ejemplos: paro, huelga, terrorismo
3. OPERACIONALES	**CONTRATISTA**	Asociados operatividad contrato Ejemplos: flujo vehicular inferior al previsto en la concesión, errores técnicos inimputables, presupuesto plazo, sistemas información, insuficientes, etc.
4. FINANCIEROS	**CONTRATISTA**	Iliquidez o condiciones financieras inadecuadas Ejemplos: no se consiguen recursos o se consiguen en condiciones desfavorables de plazo, tasas, etc.
5. REGULATORIOS	**ENTIDAD ESTATAL**	Cambios en reglamentaciones Ejemplos: modificaciones régimen salarial, pensional, regalías, ordenamiento territorial
6. DE LA NATURALEZA	**CONTRATISTA**	Sin intervención voluntad humana Ejemplos: lluvias, sequías, inundaciones
7. AMBIENTALES	**ENTIDAD ESTATAL O CONTRATISTA**	De las obligaciones que emana de licencias ambientales o de los planes manejo ambiental Ejemplo: pasivos ambientales porque el costo es superior al previsto
8. TECNOLÓGICOS	**CONTRATISTA**	Fallos en telecomunicaciones Suspensión servicios públicos Obsolescencia tecnológica

9.COBERTURA DEL RIESGO:

Teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo IV garantías, contenidas en el Acuerdo de Junta Directiva Nº 011 del diez (10) de noviembre de 2021 *"POR MEDIO DEL CUAL SE EXPIDE EL ESTATUTO GENERAL DE CONTRATACIÓN DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA ESE" y* en el artículo 40 de la Resolución 70 de 2022 *"por medio de la cual se reglamenta el manual de contratación del* Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E" y el análisis de riesgos, la forma de pago establecida, la dinámica de ejecución de las actividades, y considerando que la verificación del cumplimiento de las actividades se realiza de manera mensual por parte del supervisor, para el presente proceso el *HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA ESE" :*

1. NO _SI _x exigirá constitución de garantía de seriedad de la oferta
2. NO _SI _x exigirá constitución de garantía de cumplimiento a cargo del contratista.
3. NO _SI _x exigirá constitución de garantía de Pago de salarios a cargo del contratista.
4. NO _SI _x exigirá constitución de garantía de Calidad del servicio a cargo del contratista.

5. NO _SI _x exigirá constitución de garantía de responsabilidad civil extracontractual a cargo del contratista.

10. ANÁLISIS Y ESTIMACIÓN DE LA EXIGENCIA DE LA GARANTÍA:

De acuerdo a la naturaleza del contrato y del tipo contractual, se establece la necesidad de amparar la ejecución del contrato con las siguientes pólizas, las cuales deberán ser expedidas bajo las siguientes condiciones:

DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE PARA AQUEL SURJAN DEL CONTRATO Y DE SU LIQUIDACIÓN			
DESCRIPCIÓN	**VALOR ASEGURADO**	**VIGENCIA**	**EXIGENCIA**
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal incluyendo en ellas el pago de multas y cláusula penal pecuniaria, cuando se hayan pactado en el contrato. El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá a la Empresa de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además de esos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato garantizado.	El valor de esta garantía será como mínimo equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	El contratista deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo del contrato garantizado más el plazo contractual previsto para la liquidación de aquel, esto es, un seis (06) meses más. Esta garantía debe estar vigente hasta la liquidación del contrato.	X
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales. Este amparo debe cubrir a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado.	El valor de la garantía no puede ser inferior al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Esta garantía debe estar vigente por el plazo del contrato y tres (03) años más.	X
Calidad del servicio. Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado.	Por una cuantía equivalente al 20% del valor del contrato.	Esta garantía debe estar vigente por el plazo del contrato y seis (06) meses más.	X
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes. Este amparo debe cubrir la calidad y el correcto funcionamiento de los bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato.	Por una cuantía equivalente al 20% del valor del contrato.	Esta garantía debe estar vigente por el plazo del contrato y un (01) año más.	X
La garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos: 1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. 2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas. 3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.	Su valor debe ser de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor de la oferta	La garantía de seriedad de la oferta debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento	X

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DE RESPONSABILIDAD MEDICA			
DESCRIPCIÓN	**VALOR ASEGURADO**	**VIGENCIA**	**EXIGENCIA**
La Entidad Estatal debe exigir en los contratos de obra, y en aquellos en que por su objeto o naturaleza lo considere necesario con ocasión de los Riesgos del contrato, el otorgamiento de una póliza de responsabilidad civil	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe se inferior a Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe cumplir los siguientes requisitos:	La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato.	X

extracontractual que la proteja de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones de su contratista. La Entidad Estatal debe exigir que la póliza de responsabilidad extracontractual cubra también los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones de los subcontratistas autorizados o en su defecto, que acredite que el subcontratista cuenta con un seguro propio con el mismo objeto y que la Entidad Estatal sea el asegurado.	1. Modalidad de ocurrencia. La compañía de seguros debe expedir el amparo en la modalidad de ocurrencia. En consecuencia, el contrato de seguro no puede establecer términos para presentar la reclamación, inferiores a los términos de prescripción previstos en la ley para la acción de responsabilidad correspondiente. 2. Intervinientes. La Entidad Estatal y el contratista deben tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la Entidad Estatal como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas. 3. Amparos. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos: a) Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante. b) Cobertura expresa de perjuicios extrapatrimoniales. c) Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos. d) Cobertura expresa de amparo patronal. e) Cobertura expresa de vehículos propios y no propios.		

11. DETERMINACIÓN DE LA FUENTE Y LA APROPIACIÓN QUE CUBRIRÁ LA ADQUISICIÓN:

El valor del contrato resultante se cancelará con cargo a la apropiación 2B050102006003 denominada "Alojamiento; Servicios de Suministros de Comidas y Bebidas", de la vigencia fiscal 2026

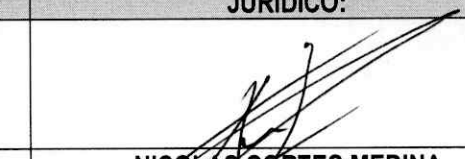
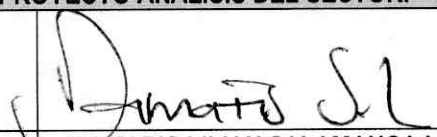
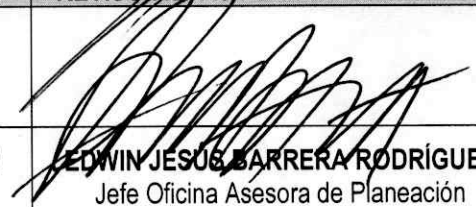
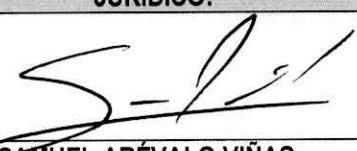
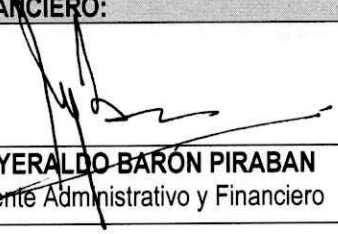
12. IDENTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR O JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE CONTRATAR UNA INTERVENTORÍA:

La supervisión será ejercida en materia administrativa y financiera por la Subgerencia Administrativa y financiera del Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E. y en materia técnica será ejercida por la subgerencia de Prestación de Servicios.

La **Subgerencia de Prestación de Servicios** realizara seguimiento a las siguientes actividades específicas 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,17 y en las siguientes Obligaciones Específicas del Contratista: 1, 2, 3, 6, 7,18,19,20,25,26,27,30,33,34,35

La **Subgerencia Administrativa y Financiera** realizará seguimiento a las siguientes actividades específicas 16, 18, 19, 20 y 32. Y en las siguientes Obligaciones Específicas del Contratista: 4, 5,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35

13. APROBACIÓN RESPONSABLES DEL PROCESO

PROYECTÓ ESTUDIO PREVIO ASPECTO TÉCNICO:			REVISÓ ESTUDIO PREVIO ASPECTO JURÍDICO:
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE CARGO	AMPARO GOMEZ RUBIO Nutricionista HORO	NOMBRE CARGO	NICOLAS CORTES MEDINA Profesional Oficina Asesora Jurídica
PROYECTÓ ANÁLISIS DEL SECTOR:			**REVISÓ METAS PLAN DE DESARROLLO:**
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE CARGO	DAMARIS LILIAN SALAMANCA LOPEZ Profesional de Apoyo Subgerencia Administrativa y Financiera	NOMBRE CARGO	EDWIN JESÚS BARRERA RODRÍGUEZ Jefe Oficina Asesora de Planeación
APROBÓ ESTUDIO PREVIO ASPECTO PRESUPUESTAL:			**APROBÓ ESTUDIO PREVIO ASPECTO JURÍDICO:**
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE CARGO	JAVIER PARRA Líder de Proyecto Área Financiera	NOMBRE CARGO	SAMUEL ARÉVALO VIÑAS Jefe Oficina Asesora Jurídica
APROBÓ ESTUDIO PREVIO ASPECTO TÉCNICO Y ASISTENCIAL:		**APROBÓ ESTUDIO PREVIO ASPECTO ECONÓMICO Y FINANCIERO:**	
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE CARGO	EDITH YADIRA AVELLA ROA Subgerente de Prestación de Servicios	NOMBRE CARGO	RAÚL YERALDO BARÓN PIRABAN Subgerente Administrativo y Financiero

OBJETO CONTRACTUAL: "PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA - SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E."

ANEXO 2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL LACTARIO

LACTARIO Y SALA DE EXTRACCION DE LECHE MATERNA

El lactario es una unidad de apoyo hospitalario dependiente del servicio de nutrición, donde se preparan leches en polvo comerciales para ser distribuidas. El Banco de Leche Humana (BLH) y/o Salas de extracción de leche materna recolecta y almacena la leche de madres donantes o de aquellas que tienen hijos hospitalizados; en ambos escenarios son suministradas a neonatos y lactantes

El lactario es el ambiente físico hospitalario destinado a la higiene, preparación y distribución de fórmulas lácteas, destinados a la alimentación de los recién nacidos o lactantes ; su función principal se desarrolla "cuando la lactancia materna no es posible, por lo que debe utilizarse las fórmulas adaptadas cuya composición está regulada según directrices de diversos organismos internacionales ".

OBJETIVO

El objetivo del lactario es el de controlar siempre los principios técnicos y administrativos para asegurar una preparación correcta y adecuada de las fórmulas lácteas, con el fin de que estas aporten una contribución válida para el mantenimiento y la promoción de la salud del niño.

Por otra parte, en el lactario se recolecta y almacena la Leche Materna de madres que tienen sus hijos hospitalizados, para suministrarla a los infantes en los momentos necesarios; de esta manera se puede mantener la lactancia y/o la alimentación natural

Todos los hospitales que internen neonatos, lactantes y niños deben tener lactario a fin de administrar formulas ya sean orales o enterales preparadas en forma bacteriológicamente segura en caso de que no pueda ser posible la lactancia materna.

Todos los lactarios tienen que estar habilitados por la Institución Sanitaria correspondiente. Es necesario aplicar las nuevas disposiciones del manual de funciones y procedimientos aprobado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para hospitales que cuenten con preparación de alimentación enteral. Es necesario transformar esta situación para desarrollar las preparaciones en forma bacteriológicamente seguras.

El Hospital Regional de la Orinoquia cuenta con la sala de extracción de leche materna .y el lactario

NORMATIVIDAD Y REGULACIÓN EN COLOMBIA

El punto de partida de cualquier proceso que tenga que ver con proteger la salud pública es la Ley 09 de 1979 44 (Código Sanitario Nacional), en especial por las funciones de inspección y vigilancia que incorpora su articulado como una medida de prevenir eventos que comprometan la salud y la vida de las personas.

Los lactarios y los BLH y/o Salas de extracción de leche materna no tienen una norma oficial para su operación, sin embargo, esto no exime a las instituciones prestadoras de servicios de salud (IPS) para dar cumplimiento a

los estándares técnicos reglamentados por el sistema único de habilitación (SUH) y el sistema obligatorio de garantía de calidad de la atención de salud (Decreto 1011 de 2006), que se organizan en la Resolución 1043 de 2006 y sus anexos técnicos; dichos estándares como infraestructura física, recurso humano, procesos prioritarios asistenciales, insumos, seguimiento a riesgos, entre otros, se requieren para habilitarse y prestar sus servicios a la comunidad, que son los requisitos mínimos que exige la Ley 100 de 1993 que reglamenta el Sistema General de Seguridad 47 Social en Salud (SGSSS) .

A los nueve estándares se incluyen y valoran otras normas aplicables de acuerdo a cada tipo de servicio, para este caso en particular se adapta el Decreto 3075 de 1997 que reglamenta las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en alimentos y la Resolución 11488 de 1984 , norma vigente que regula la comercialización de los alimentos infantiles. La regulación se realiza tomando cada estándar y verificando su cumplimiento, con base en el aseguramiento de sus procesos bajo el enfoque de prevención del riesgo; en ese sentido, cobra gran importancia la prevención de eventos de infección intrahospitalaria (IIH).

Esta política exige unos mínimos como son: higienización y lavado de manos, selección y verificación del uso de desinfectantes, uso y control de antisépticos (el alcohol al 70% es utilizado para la limpieza de los tarros de leche, antes de retirar su tapa), limpieza de áreas físicas y superficies inertes, e identificación de factores de riesgo, seguimiento a procesos de asepsia y antisepsia (limpieza, desinfección, esterilización y uso de dispositivos médicos, aislamiento hospitalario, bioseguridad, manejo de residuos hospitalarios, circulación del personal en las diferentes áreas y procesos de capacitación). y monitoreo de la vigilancia de la resistencia antimicrobiana y seguimiento y control al uso y prescripción de antimicrobianos mediante protocolos y mejorar la calidad y oportunidad del diagnóstico microbiológico.

Algunas condiciones técnicas y administrativas para BLH y /o Sala de extracción de LM y lactarios hospitalarios

CONDICIÓN y/o REQUERIMIENTO	BANCO DE LECHE HUMANA (BLH) y/o EXTRACCION DE LM	LACTARIO POR AUTOGESTIÓN	LACTARIO POR OUTSOURCING (contratado) *
Planta física	Espacio físico independiente y aislado del tráfico normal hospitalario. Debe estar dividido en áreas delimitadas de acuerdo a sus funciones. Importante el manejo de Aire ambiental artificial mediante filtros.	La misma condición del BLH y/o extracción de leche materna.	La misma condición del BLH y/o extracción de leche materna.
Equipos	Se pueden utilizar biberones, bolsas u otros envases de materiales plásticos libre de BPA o en vidrio, para la recolección de LH, así como las bombas de extracción (eléctricas) Para la conservación es necesario tener disponibilidad de equipos de refrigeración y congelación. Para el transporte se requieren carritos transportadores o contenedores isotérmicos.	-Para dar cumplimiento a las actividades específicas de lavado y desinfección de biberones con tapa o frascos de vidrio, se requiere de utensilios que lo faciliten y una autoclave para la esterilización. -La reconstitución de fórmulas en polvo, necesita de una batidora y en ocasiones una licuadora. -Para la conservación en frío se deberán utilizar neveras para refrigerar, no para congelar; -Para el calentamiento de fórmulas preparadas se puede realizar mediante el baño de maría, por lo que se requiere	Los mismos de un lactario por autogestión.

		de una estufa eléctrica o se podría utilizar la autoclave. -Para el transporte se requieren carritos transportadores o contenedores isotérmicos.	

CONDICIÓN y/o REQUERIMIENTO	BANCO DE LECHE HUMANA (BLH) y/o EXTRACCION DE LM	LACTARIO POR AUTOGESTIÓN	LACTARIO POR OUTSOURCING (contratado) *
Áreas funcionales	Área sucia: Lavado y desinfección de envases (si estos son reutilizados). Área de esterilización de envases si son reutilizados Área de recepción de LM o sala de Extracción de LM. Área de análisis biológico: estudio microbiológico. Área de pasteurización, envasado, rotulado y almacenamiento de LM. Puede existir área de liberación y entrega de LM para su distribución. Área administrativa.	Área recepción y almacenamiento de materia prima, materiales, insumos y fórmulas listas para su consumo LPC. Área de exclusa o filtro sanitario (Atmósfera controlada) para el ingreso de biberones o envases desinfectados para su esterilización o para la liberación o distribución de fórmulas lácteas. Área limpia: de esterilización de biberones, preparación, envase, rotulado y almacenamiento de fórmulas lácteas. Área sucia: de lavado de envases (teteros, chupos) o material de retorno; limpieza y desinfección. Área administrativa	Las mismas condiciones de un lactario por autogestión. La diferencia radica en que, si no se preparan dentro del entorno hospitalario, las fórmulas liberadas deben ser empacadas para ser transportadas hasta la entidad hospitalaria donde se realiza la entrega por la obligación contractual. Las fórmulas listas para su consumo LPC no requieren del proceso descrito. Solamente se destapan en un área con condiciones estériles para ser distribuidas, ya sea por sonda o directamente con cuchara al paciente pediátrico.
Áreas técnicas de apoyo	Pediatría, Obstetricia (Sala de partos), Enfermería, central de esterilización, farmacia, Laboratorio clínico, comité de infecciones.	Pediatría, Obstetricia (Sala de partos), Enfermería, central de esterilización, farmacia, Laboratorio clínico, comité de infecciones	Las mismas, si el sitio de producción de fórmulas se encuentra dentro del entorno hospitalario.

CONDICIÓN y/o REQUERIMIENTO	BANCO DE LECHE HUMANA (BLH) y/o EXTRACCION DE LM	LACTARIO POR AUTOGESTIÓN	LACTARIO POR OUTSOURCING (contratado) *
Recurso Humano	Directo: Profesionales en Nutrición Enfermería y Microbiología; auxiliares de enfermería. De apoyo técnico: Médico pediatra y/o Neonatólogo. Epidemiólogo. Químico Farmaceuta.	Directo: Profesional en Nutrición y auxiliares de enfermería. De apoyo técnico: Pediatra, Profesional en enfermería y Microbiología o Bacteriología.	Debe existir unos perfiles mínimos como el Nutricionista, Microbiólogo y auxiliares de enfermería.

Rotulado de envase	De acuerdo al tipo de leche: pretérmino, calostro, leche de transición y leche madura. Con nombre y apellido completo, numero de identificación, cama, fecha y hora de extraccion	De acuerdo a tipo de fórmula normal (de inicio, continuación y crecimiento**) o terapéutica Con nombre y apellido completo, numero de identificación, cama	Igual condición a un lactario por autogestión.
Fórmulas lista para el consumo LPC.		Las fórmulas listas para su consumo LPC no requieren del proceso descrito. Solamente se destapan en un área con condiciones estériles para ser reenvasadas en un frasco o biberón sin chupo ó vaso con tapa desechable para ser distribuidas en las unidades de hospitalización, ya sea por sonda o directamente con cuchara o vaso al paciente pediátrico.Cuando la lactancia materna no sea posible.	Las fórmulas listas para su consumo LPC no requieren del proceso descrito. Solamente se destapan en un área con condiciones estériles para ser reenvasadas en un biberón sin chupo ó frasco de vidrio ó vaso con tapa desechable, para ser distribuidas en las unidades de hospitalización, ya sea por sonda o directamente con cuchara al paciente pediátrico. dado que esta fórmula destapada y no utilizada, debe ser desechada.

CONDICIÓN y/o REQUERIMIENTO	BANCO DE LECHE HUMANA (BLH) y/o EXTRACCION DE LM	LACTARIO POR AUTOGESTIÓN	LACTARIO POR OUTSOURCING (contratado) *
Conservación y almacenamiento	Se requiere almacenamiento frio de acuerdo al volumen de LM recolectada, para distribuirla en los bebes hospitalizados que la requieran. La LM se puede congelar si se cuenta con una importante cantidad extraida.	Por lo general no se conservan y almacenan porque su producción está supeditada a la solicitud realizada por las unidades de hospitalización. Cuando no se cuenta con suficiente personal para esta actividad, se almacenan refrigeradas entre 0 y 4° C. Se requiere de conservar la cadena de frío.	Las mismas condiciones de un lactario por autogestión.
Reglamentación sugerida	Las normas técnicas determinadas por la Red Iberoamericana de Bancos de Leche Humana.	No existe, sin embargo se pueden adaptar la resolución 2674 del 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura BPB), el Decreto 60 de 2002 (Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP), el Decreto 1575 de 2007 (Calidad de agua), Resolución 11488 de 1984 (Procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético)	Las mismas de un lactario por autogestión.

SALAS DE EXTRACCIÓN DE LECHE MATERNA

La salas de extracción de leche materna debe contar con:

Personal
2 Auxiliares de enfermería con capacitación en la estrategia **IAMII** y técnica de extracción manual

Requisitos de insumos:
Autoclave para esterilización.
Extractor eléctrico doble o individual teniendo encuenta las diferentes tallas.
-Sillas con espaldar y apoyabrazos de material de fácil limpieza y desinfección.
Caneca plástica con tapa de accionamiento no manual.
-Toallas de papel.
- Frascos de vidrio con tapa de pasta
- Cinta de enmascarar o rótulos adhesivos, para marcar frascos.
- Bolígrafo o marcador indeleble.
- Jabón líquido para manos.
- Bolsas para residuos sólidos.

Control y registro:

- Instructivo donde se describa el proceso de limpieza y desinfección del espacio, equipos y utensilios donde se especifique sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, frecuencia, responsable y se describa el procedimiento.

- Formato de registro diario de limpieza y desinfección el cual debe ser diligenciado después que el personal realice dichas actividades.

- Instructivo para el registro de temperaturas que incluya, responsable y frecuencia, la cual debe ser tomada dos veces al día a intervalos regulares y comprobar su exactitud. La temperatura de refrigeración debe ser entre 3 y 5 grados centígrados y la temperatura de congelación mínimo a menos 3 grados centígrados.

- Registro diario de temperaturas.

-Registro diario del uso de la sala por parte de las madres lactantes, el cual debe ser diligenciado cada vez que sea utilizada.

Para la oferta del servicio a todo costo del lactario, se debe tener en cuenta los siguientes consumos manejados en el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.

FOMULA LACTEA	UND
FORMULA 1 POLVO	onz
FORMULA 1 LIQUIDA	onz
FORMULA 2 POLVO	onz
FORMULA 3 POLVO	onz
FORMULA 22 KLC POLVO	onz
INFATRINI POLVO	onz
FORTINI POLVO	onz
SIN LACTOSA POLVO	onz
FORMULA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA POLVO	onz

PARCIALMENTE HIDROLIZADA POLVO	onz
FORMULA ANTIREFLUJO POLVO	onz
FORMULA 24 KLC LIQUIDA	onz
PURAMINO	onz
NEOCATE	onz
SIMILAC RICE	onz

Las fórmulas lácteas a utilizar se podrán adquirir a través de los diferentes laboratorios como: Abbott, Nestle, Novamed, Nutribel - Alter, Mead Johnson, Aspen Pharma.

La formula 1 debe ser suministrada en preparación líquida y en caso de no existencias en los laboratorios, se cambiará por fórmula en polvo.

Nota:

- Una vez destapada la lata de la formula esta se debe sacar 5 días antes del cumplimiento del mes.

- Las cantidades descritas anteriormente, varían según flujo de pacientes en diferentes meses del año. El contratista debe estar en condiciones de responder ante la necesidad

- El contratista debe suministrar formulas lácteas especiales de acuerdo al requerimiento y patologías de base, serán requeridas por Nutricion ,Pediatria ,Gastropediatria

Amparo Gómez R

AMPARO GOMEZ RUBIO
Nutricionista HORO.

Elaboró: **AMPARO GOMEZ RUBIO**
Nutricionista

ANEXO 2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL LACTARIO

LACTARIO Y SALA DE EXTRACCION DE LECHE MATERNA

El lactario es una unidad de apoyo hospitalario dependiente del servicio de nutrición, donde se preparan leches en polvo comerciales para ser distribuidas. El Banco de Leche Humana (BLH) y/o Salas de extracción de leche materna recolecta y almacena la leche de madres donantes o de aquellas que tienen hijos hospitalizados; en ambos escenarios son suministradas a neonatos y lactantes

El lactario es el ambiente físico hospitalario destinado a la higiene, preparación y distribución de fórmulas lácteas, destinados a la alimentación de los recién nacidos o lactantes ; su función principal se desarrolla "cuando la lactancia materna no es posible, por lo que debe utilizarse las fórmulas adaptadas cuya composición está regulada según directrices de diversos organismos internacionales ".

OBJETIVO

El objetivo del lactario es el de controlar siempre los principios técnicos y administrativos para asegurar una preparación correcta y adecuada de las fórmulas lácteas, con el fin de que estas aporten una contribución válida para el mantenimiento y la promoción de la salud del niño.

Por otra parte, en el lactario se recolecta y almacena la Leche Materna de madres que tienen sus hijos hospitalizados, para suministrarla a los infantes en los momentos necesarios; de esta manera se puede mantener la lactancia y/o la alimentación natural

Todos los hospitales que internen neonatos, lactantes y niños deben tener lactario a fin de administrar formulas ya sean orales o enterales preparadas en forma bacteriológicamente segura en caso de que no pueda ser posible la lactancia materna.

Todos los lactarios tienen que estar habilitados por la Institución Sanitaria correspondiente. Es necesario aplicar las nuevas disposiciones del manual de funciones y procedimientos aprobado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para hospitales que cuenten con preparación de alimentación enteral. Es necesario transformar esta situación para desarrollar las preparaciones en forma bacteriológicamente seguras.

El Hospital Regional de la Orinoquia cuenta con la sala de extracción de leche materna .y el lactario

NORMATIVIDAD Y REGULACIÓN EN COLOMBIA

El punto de partida de cualquier proceso que tenga que ver con proteger la salud pública es la Ley 09 de 1979 44 (Código Sanitario Nacional), en especial por las funciones de inspección y vigilancia que incorpora su articulado como una medida de prevenir eventos que comprometan la salud y la vida de las personas.

Los lactarios y los BLH y/o Salas de extracción de leche materna no tienen una norma oficial para su operación, sin embargo, esto no exime a las instituciones prestadoras de servicios de salud (IPS) para dar cumplimiento a

los estándares técnicos reglamentados por el sistema único de habilitación (SUH) y el sistema obligatorio de garantía de calidad de la atención de salud (Decreto 1011 de 2006), que se organizan en la Resolución 1043 de 2006 y sus anexos técnicos; dichos estándares como infraestructura física, recurso humano, procesos prioritarios asistenciales, insumos, seguimiento a riesgos, entre otros, se requieren para habilitarse y prestar sus servicios a la comunidad, que son los requisitos mínimos que exige la Ley 100 de 1993 que reglamenta el Sistema General de Seguridad 47 Social en Salud (SGSSS) .

A los nueve estándares se incluyen y valoran otras normas aplicables de acuerdo a cada tipo de servicio, para este caso en particular se adapta el Decreto 3075 de 1997 que reglamenta las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en alimentos y la Resolución 11488 de 1984 , norma vigente que regula la comercialización de los alimentos infantiles. La regulación se realiza tomando cada estándar y verificando su cumplimiento, con base en el aseguramiento de sus procesos bajo el enfoque de prevención del riesgo; en ese sentido, cobra gran importancia la prevención de eventos de infección intrahospitalaria (IIH).

Esta política exige unos mínimos como son: higienización y lavado de manos, selección y verificación del uso de desinfectantes, uso y control de antisépticos (el alcohol al 70% es utilizado para la limpieza de los tarros de leche, antes de retirar su tapa), limpieza de áreas físicas y superficies inertes, e identificación de factores de riesgo, seguimiento a procesos de asepsia y antisepsia (limpieza, desinfección, esterilización y uso de dispositivos médicos, aislamiento hospitalario, bioseguridad, manejo de residuos hospitalarios, circulación del personal en las diferentes áreas y procesos de capacitación). y monitoreo de la vigilancia de la resistencia antimicrobiana y seguimiento y control al uso y prescripción de antimicrobianos mediante protocolos y mejorar la calidad y oportunidad del diagnóstico microbiológico.

Algunas condiciones técnicas y administrativas para BLH y /o Sala de extracción de LM y lactarios hospitalarios

CONDICIÓN y/o REQUERIMIENTO	BANCO DE LECHE HUMANA (BLH) y/o EXTRACCION DE LM	LACTARIO POR AUTOGESTIÓN	LACTARIO POR OUTSOURCING (contratado) *
Planta física	Espacio físico independiente y aislado del tráfico normal hospitalario. Debe estar dividido en áreas delimitadas de acuerdo a sus funciones. Importante el manejo de Aire ambiental artificial mediante filtros.	La misma condición del BLH y/o extracción de leche materna.	La misma condición del BLH y/o extracción de leche materna.
Equipos	Se pueden utilizar biberones, bolsas u otros envases de materiales plásticos libre de BPA o en vidrio, para la recolección de LH, así como las bombas de extracción (eléctricas) Para la conservación es necesario tener disponibilidad de equipos de refrigeración y congelación. Para el transporte se requieren carritos transportadores o contenedores isotérmicos.	-Para dar cumplimiento a las actividades específicas de lavado y desinfección de biberones con tapa o frascos de vidrio, se requiere de utensilios que lo faciliten y una autoclave para la esterilización. -La reconstitución de fórmulas en polvo, necesita de una batidora y en ocasiones una licuadora. -Para la conservación en frío se deberán utilizar neveras para refrigerar, no para congelar; -Para el calentamiento de fórmulas preparadas se puede realizar mediante el baño de maría, por lo que se requiere	Los mismos de un lactario por autogestión.

		de una estufa eléctrica o se podría utilizar la autoclave. -Para el transporte se requieren carritos transportadores o contenedores isotérmicos.	

CONDICIÓN y/o REQUERIMIENTO	BANCO DE LECHE HUMANA (BLH) y/o EXTRACCION DE LM	LACTARIO POR AUTOGESTIÓN	LACTARIO POR OUTSOURCING (contratado) *
Áreas funcionales	Área sucia: Lavado y desinfección de envases (si estos son reutilizados). Área de esterilización de envases si son reutilizados Área de recepción de LM o sala de Extracción de LM. Área de análisis biológico: estudio microbiológico. Área de pasteurización, envasado, rotulado y almacenamiento de LM. Puede existir área de liberación y entrega de LM para su distribución. Área administrativa.	Área recepción y almacenamiento de materia prima, materiales, insumos y fórmulas listas para su consumo LPC. Área de exclusa o filtro sanitario (Atmósfera controlada) para el ingreso de biberones o envases desinfectados para su esterilización o para la liberación o distribución de fórmulas lácteas. Área limpia: de esterilización de biberones, preparación, envase, rotulado y almacenamiento de fórmulas lácteas. Área sucia: de lavado de envases (teteros, chupos) o material de retorno; limpieza y desinfección. Área administrativa	Las mismas condiciones de un lactario por autogestión. La diferencia radica en que, si no se preparan dentro del entorno hospitalario, las fórmulas liberadas deben ser empacadas para ser transportadas hasta la entidad hospitalaria donde se realiza la entrega por la obligación contractual. Las fórmulas listas para su consumo LPC no requieren del proceso descrito. Solamente se destapan en un área con condiciones estériles para ser distribuidas, ya sea por sonda o directamente con cuchara al paciente pediátrico.
Áreas técnicas de apoyo	Pediatría, Obstetricia (Sala de partos), Enfermería, central de esterilización, farmacia, Laboratorio clínico, comité de infecciones.	Pediatría, Obstetricia (Sala de partos), Enfermería, central de esterilización, farmacia, Laboratorio clínico, comité de infecciones	Las mismas, si el sitio de producción de fórmulas se encuentra dentro del entorno hospitalario.

CONDICIÓN y/o REQUERIMIENTO	BANCO DE LECHE HUMANA (BLH) y/o EXTRACCION DE LM	LACTARIO POR AUTOGESTIÓN	LACTARIO POR OUTSOURCING (contratado) *
Recurso Humano	Directo: Profesionales en Nutrición Enfermería y Microbiología; auxiliares de enfermería. De apoyo técnico: Médico pediatra y/o Neonatólogo. Epidemiólogo. Químico Farmaceuta.	Directo: Profesional en Nutrición y auxiliares de enfermería. De apoyo técnico: Pediatra, Profesional en enfermería y Microbiología o Bacteriología.	Debe existir unos perfiles mínimos como el Nutricionista, Microbiólogo y auxiliares de enfermería.

Rotulado de envase	De acuerdo al tipo de leche: pretérmino, calostro, leche de transición y leche madura. Con nombre y apellido completo, numero de identificación, cama, fecha y hora de extraccion	De acuerdo a tipo de fórmula normal (de inicio, continuación y crecimiento**) o terapéutica Con nombre y apellido completo, numero de identificación, cama	Igual condición a un lactario por autogestión.
Fórmulas lista para el consumo LPC.		Las fórmulas listas para su consumo LPC no requieren del proceso descrito. Solamente se destapan en un área con condiciones estériles para ser reenvasadas en un frasco o biberón sin chupo ó vaso con tapa desechable para ser distribuidas en las unidades de hospitalización, ya sea por sonda o directamente con cuchara o vaso al paciente pediátrico.Cuando la lactancia materna no sea posible.	Las fórmulas listas para su consumo LPC no requieren del proceso descrito. Solamente se destapan en un área con condiciones estériles para ser reenvasadas en un biberón sin chupo ó frasco de vidrio ó vaso con tapa desechable, para ser distribuidas en las unidades de hospitalización, ya sea por sonda o directamente con cuchara al paciente pediátrico. dado que esta fórmula destapada y no utilizada, debe ser desechada.

CONDICIÓN y/o REQUERIMIENTO	BANCO DE LECHE HUMANA (BLH) y/o EXTRACCION DE LM	LACTARIO POR AUTOGESTIÓN	LACTARIO POR OUTSOURCING (contratado) *
Conservación y almacenamiento	Se requiere almacenamiento frío de acuerdo al volumen de LM recolectada, para distribuirla en los bebes hospitalizados que la requieran. La LM se puede congelar si se cuenta con una importante cantidad extraida.	Por lo general no se conservan y almacenan porque su producción está supeditada a la solicitud realizada por las unidades de hospitalización. Cuando no se cuenta con suficiente personal para esta actividad, se almacenan refrigeradas entre 0 y 4° C. Se requiere de conservar la cadena de frío.	Las mismas condiciones de un lactario por autogestión.
Reglamentación sugerida	Las normas técnicas determinadas por la Red Iberoamericana de Bancos de Leche Humana.	No existe, sin embargo se pueden adaptar la resolución 2674 del 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura BPB), el Decreto 60 de 2002 (Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP), el Decreto 1575 de 2007 (Calidad de agua), Resolución 11488 de 1984 (Procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético)	Las mismas de un lactario por autogestión.

SALAS DE EXTRACCIÓN DE LECHE MATERNA

La salas de extracción de leche materna debe contar con:

Personal
2 Auxiliares de enfermería con capacitación en la estrategia **IAMII** y técnica de extracción manual

Requisitos de insumos:
Autoclave para esterilización.
Extractor eléctrico doble o individual teniendo encuenta las diferentes tallas.
-Sillas con espaldar y apoyabrazos de material de fácil limpieza y desinfección.
Caneca plástica con tapa de accionamiento no manual.
-Toallas de papel.
- Frascos de vidrio con tapa de pasta
- Cinta de enmascarar o rótulos adhesivos, para marcar frascos.
- Bolígrafo o marcador indeleble.
- Jabón líquido para manos.
- Bolsas para residuos sólidos.

Control y registro:

- Instructivo donde se describa el proceso de limpieza y desinfección del espacio, equipos y utensilios donde se especifique sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, frecuencia, responsable y se describa el procedimiento.

- Formato de registro diario de limpieza y desinfección el cual debe ser diligenciado después que el personal realice dichas actividades.

- Instructivo para el registro de temperaturas que incluya, responsable y frecuencia, la cual debe ser tomada dos veces al día a intervalos regulares y comprobar su exactitud. La temperatura de refrigeración debe ser entre 3 y 5 grados centígrados y la temperatura de congelación mínimo a menos 3 grados centígrados.

- Registro diario de temperaturas.

-Registro diario del uso de la sala por parte de las madres lactantes, el cual debe ser diligenciado cada vez que sea utilizada.

Para la oferta del servicio a todo costo del lactario, se debe tener en cuenta los siguientes consumos manejados en el Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E.

FOMULA LACTEA	UND
FORMULA 1 POLVO	onz
FORMULA 1 LIQUIDA	onz
FORMULA 2 POLVO	onz
FORMULA 3 POLVO	onz
FORMULA 22 KLC POLVO	onz
INFATRINI POLVO	onz
FORTINI POLVO	onz
SIN LACTOSA POLVO	onz
FORMULA EXTENSAMENTE HIDROLIZADA POLVO	onz

PARCIALMENTE HIDROLIZADA POLVO	onz
FORMULA ANTIREFLUJO POLVO	onz
FORMULA 24 KLC LIQUIDA	onz
PURAMINO	onz
NEOCATE	onz
SIMILAC RICE	onz

Las fórmulas lácteas a utilizar se podrán adquirir a través de los diferentes laboratorios como: Abbott, Nestle, Novamed, Nutribel - Alter, Mead Johnson, Aspen Pharma.

La formula 1 debe ser suministrada en preparación líquida y en caso de no existencias en los laboratorios, se cambiará por fórmula en polvo.

Nota:

- Una vez destapada la lata de la formula esta se debe sacar 5 días antes del cumplimiento del mes.

- Las cantidades descritas anteriormente, varían según flujo de pacientes en diferentes meses del año. El contratista debe estar en condiciones de responder ante la necesidad

- El contratista debe suministrar formulas lácteas especiales de acuerdo al requerimiento y patologías de base, serán requeridas por Nutricion ,Pediatria ,Gastropediatria

AMPARO GOMEZ RUBIO
Nutricionista HORO.

Elaboró: **AMPARO GOMEZ RUBIO**
Nutricionista

ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NUTRICIONALES DE LAS MINUTAS PATRÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUÍA E.S.E.

Los siguientes anexos contienen las especificaciones técnicas de cada una de las dietas hospitalarias teniendo en cuenta las minutas patrón a suministrar a los pacientes del hospital. El contratista deberá ajustarse a los requerimientos nutricionales solicitados en las especificaciones técnicas nutricionales del Hospital Regional de la Orinoquía E.S.E. para atender la población hospitalaria, esto con el objetivo de garantizar el aporte del requerimiento diario de energía y nutrientes específicos según patología y/o condición clínica del paciente, así mismo asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos.

Para el cálculo de la minuta patrón se tuvo en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana de la resolución 3803 del 2016, de igual manera se tuvo en cuenta la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (TCAC) y la lista de Intercambios de la Universidad de Antioquia.

TIPO DE DIETAS

Las dietas a suministrar según su consistencia y modificación en nutrientes serán las siguientes:

Según consistencia:

-Normal adultos (N)
-Normal pediátrica (NPD)
-Alimentación complementaria 1 (CO-1)
-Alimentación complementaria 2 (CO-2)
-Líquida clara (LCL)
-Líquida completa (LCO)
-Disfagia (DF)
-Blanda (BL)
-Gastroclisis (GCL)

Según modificación en nutrientes:

-Hipoglúcida (HGL) 1400 - 1800 CAL
-Hipograsa (HGR)
-Hiposódica (HS)
-Hiperproteica (HPT)
-Hipercalórica- Hiperprotéica (HCAL - HPT)
-Renal prediálisis (RNPR)
-Renal diálisis (RND)
-Hepatoprotectora (HT)
-Astringente (AST)
-Coronaria (COR)
-Antiulcerosa (NIG)

-Hipopurínica (HPP)
-Hipocalórica (HIPOCAL)

Las dietas anteriormente mencionadas deben estar sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos según patología del paciente y prescripción del nutricionista del hospital, teniendo en cuenta las propiedades de los alimentos como: Alta en fibra, alto en hierro, alto en potasio, alto en ácido fólico, alto en cierta vitamina o mineral, con abundantes líquidos, libre de gluten, con restricción hídrica, no cítricos, no alimentos rojos, fraccionada, entre otros.

A continuación, se describe las especificaciones nutricionales de cada una de las minutas patrón, con peso servido y frecuencia de administración de los siguientes tipos de dietas:

1. MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL ADULTOS

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche Queso	200 cc 60 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo (para caldo) Hígado Huevo	60 g 80 g 50 g	3 veces a la semana 4 veces a la semana
	Cereales: Arepa, pan, tostada, galleta, envuelto	80 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Sopa o crema**	240 cc	Todos los días
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado, vísceras	120 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, frijol, arveja, garbanzo	60 g	2 veces a la semana
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor	70 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
COMIDA	**Sopa o crema**	240 cc	3 veces a la semana
	Lácteos: Leche, yogurt, kumis	200 cc	Según lo requiera
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Calorías (kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
2136,0	92,2	67,4	305,5
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
2200,0	88,0 (16%)	73,3 (30%)	297,0 (54%)
% cubrimiento			
97,1	104,8	91,9	102,9

OBERVACIONES:

- No tiene ninguna modificación en consistencia, textura y contenido de nutrientes.
- Tener en cuenta las preferencias, hábitos alimentarios y cultura de la región y de los pacientes por los diversos alimentos adaptándose a éstos.
- Se deben ofrecer alimentos y preparaciones variadas.
- Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas.
- La fruta debe ofrecerse entera, en porción.
- Se debe alternar bebidas calientes y frías.
- Las preparaciones deben ir con sal moderadamente.
- Las bebidas lácteas como la leche, se puede utilizar como acompañante de coladas, café, té, chocolate, panela o suministrarse como único alimento. (ej.: 1 vaso de leche o yogurt o kumis).
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- Las vísceras como hígado, pajarilla, corazón o riñón se deben suministrar 1 vez a la semana.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y endulzado con una porción de azúcar blanco de 12 g.

2. MINUTA PATRÓN DIETA NORMAL PEDIÁTRICA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche Queso	120 cc 50 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo (para caldo) Hígado Huevo	30 g 40 g 50 g	Todos los días
	Cereales: Pan, arepa, tostada, galleta, envuelto	30 g	Todos los días
	Frutas: Entera	120 g	Todos los días
ALMUERZO	**Carnes:** Res, pollo, cerdo, pescado, vísceras Hígado, vísceras	60 g	Todos los días 1 vez a la semana
	Cereales: Arroz, pasta	40 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	40 g	Todos los días
	Verduras Crudas o al vapor Cremas	35 g 120 cc	Todos los días 2 veces a la semana

	Frutas: Entera Jugo	 90 g 120 cc	 Todos los días
COMIDA	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche	120 cc	Todos los días
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado	60 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	40 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	40 g	Todos los días
	Verduras Crudas o al vapor Cremas	 35 g 120 cc	 Todos los días 2 veces a la semana
	Frutas: Jugo	120 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Calorías (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
662,9	26,2	19,4	52,2
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
731,0	20,0	30,0	95,0
% Cubrimiento			
90,7	130,9	64,5	55,0

OBSERVACIONES:

- Está indicada en niños y niñas a partir de los 12 meses de edad hasta los 5 años y 11 meses.
- Se permite la inclusión de azucares a partir de los 2 años.
- No tiene ninguna modificación en consistencia, textura y contenido de nutrientes.
- Tener en cuenta las preferencias, hábitos alimentarios y cultura de la región y de los pacientes por los diversos alimentos adaptándose a éstos.
- Se deben ofrecer alimentos y preparaciones variadas.
- Las cremas de verduras deben ser espesas.
- Las porciones de verduras se calculan ya preparadas, puede ir crudas o cocidas.
- La fruta debe ofrecerse entera, en porción.
- Se debe alternar bebidas calientes y frías.
- Las preparaciones deben ir con sal moderadamente.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse con leche al 50%.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción.
- Se debe administrar 200 cc de agua en cada tiempo de comida.
- Para preparar los alimentos se deben utilizar aceites vegetales como girasol, oliva o canola.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

3. MINUTA PATRÓN ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 1

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Leche de continuación o lácteos** Fórmula láctea o Yogurt, kumis sin azúcar o Cuajada, queso campesino	9,2 g 30 cc 10 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo, cerdo, hígado Huevo	14 g 25 g	Todos los días
	Cereales: Arepa, pan, envuelto	15 g	Todos los días
	Frutas: Entera	30 g	Todos los días
ALMUERZO	**Carnes:** Res, pollo, pescado, cerdo, hígado	14 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	36 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	18 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, frijol, arveja, garbanzo	8 g	2 veces por semana
	Frutas: Entera	30 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor Cremas**	18 g 90 cc	Todos los días 1 a 2 veces por semana
CENA	**Carnes:** Res, pollo, cerdo, hígado	20 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	35 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor Cremas**	18 g 90 cc	Todos los días 1 a 2 veces por semana
	Frutas: Entera	30 g	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Calorías (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
662,9	26,2	19,4	52,2
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
731,0	20,0	30,0	95,0
% Cubrimiento			
90,7	130,9	64,5	55,0

OBSERVACIONES:

- Está indicada para niños y niñas de 6 a 8 meses de edad.
- Las preparaciones no se le deben adicionar azúcar ni sal.
- No se debe ofrecer leche de vaca o alguna preparación que requiera la adición de éste alimento como crema de leche.

- No se permite preparaciones como coladas de harinas (cerelac, maizena, harina de plátano, siete granos, bienestarina, etc.).
- No ofrecer bebidas con cafeína, té, infusiones, gaseosas, bebidas vegetales (almendra, soya o coco), bebidas con edulcorantes.
- Se deben ofrecer frutas dulces como cítricas.
- No se permite embutidos y enlatados (salchicha, mortadela, salchichón, atún, sardinas, carnes curadas o maduradas, etc.).
- La textura de los alimentos debe ser:

-Cereales: (arroz: machacado), (pastas, pan, arepa, envueltos: en trozos pequeños).
-Raíces, tubérculos y plátanos: (papa, yuca, plátano) puré, papillas o machacados.
-Frutas: En puré, papilla o compota de frutas duras como manzana, pera, durazno, etc. En trozos pequeños frutas blandas como banano, papaya, mango, etc.
-Verduras: En puré, papilla o trozos de verduras cocidas al vapor, en casos que no se puedan consumir frescas.
**Se hace una excepción de incluir cremas de verduras frescas espesas de 1 a 2 veces por semana y según condición de deglución del paciente, NO ofrecer sopas de cereales o harinas.
-Lácteos: Queso campesino rallado o cuajada machacada. Yogurt o kumis sin azúcar o dietético.
-Carnes: Desmechadas o molidas. Pescado fresco deshuesado y NO industrializado.
-Huevo: Tibio o cocido en trozos pequeños.
-Leguminosas secas: Lentejas, fríjol, garbanzo, arveja machacados.

- La fórmula de continuación se puede suministrar en preparaciones como colada de avena en hojuelas.
- **Se debe administrar 150 cc de agua en cada tiempo de comida. No administrar jugos de fruta.**
- Para preparar los alimentos se deben utilizar aceites vegetales como girasol, oliva o canola.

4. MINUTA PATRÓN ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA 2

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Leche de continuación o lácteos** Fórmula láctea o Yogurt o kumis sin azúcar o Cuajada, queso campesino	 9,2 g 60 ml 20 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo, cerdo, hígado Huevo	 20 g 25 g	Todos los días
	Cereales: Arepa, pan, envuelto, tostada, galleta	 20 g	Todos los días
	Frutas: Entera	 55 g	Todos los días
ALMUERZO	**Carnes:** Res, pollo, pescado, cerdo, hígado	 20 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	 36 g	Todos los días

	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	18 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, fríjol, arveja, garbanzo	8 g	2 veces por semana
	Frutas: Entera	55 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor Cremas**	24 g 90 cc	Todos los días 1-2 veces por semana
CENA	**Carnes:** Res, pollo, cerdo, hígado	20 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	36 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor Cremas**	24 g 90 cc	Todos los días 1-2 veces por semana
	Frutas: Entera	55 g	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Calorías (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
845,2	24,8	21,9	58,5
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
661,0	19,0	28,0	83,5
% Cubrimiento			
127,9	130,5	78,2	70,0

OBSERVACIONES:

- Está indicada en niños y niñas de 9 a 11 meses de edad.
- Las preparaciones no se le deben adicionar azúcar ni sal.
- No se debe ofrecer leche de vaca o alguna preparación que requiera la adición de éste alimento como crema de leche.
- No se permite preparaciones como coladas de harinas (cerelac, maizena, harina de plátano, siete granos, bienestarina, etc.).
- No ofrecer bebidas con cafeína, té, infusiones, gaseosas, bebidas vegetales (almendra, soya o coco), bebidas con edulcorantes.
- Se deben ofrecer frutas dulces como cítricas.
- No se permite embutidos y enlatados (salchicha, mortadela, salchichón, atún, sardinas, carnes curadas o maduradas, etc.).
- La textura de los alimentos debe ser:

-Cereales: (arroz: machacado), (pastas, pan, arepa, envueltos: en trozos pequeños).
-Raíces, tubérculos y plátanos: (papa, yuca, plátano) en trozos pequeños.
-Frutas: En trozos pequeños.
-Verduras: En trozos pequeños frescas o al vapor.

**Se hace una excepción de incluir cremas de verduras frescas espesas de 1 a 2 veces por semana y según condición de deglución del paciente, NO ofrecer sopas de cereales o harinas.
-Lácteos: Queso campesino o cuajada en trozos pequeños. Yogurt o kumis sin azúcar o dietético.
-Carnes: Cortadas en trozos pequeños.
-Huevo: En todas las preparaciones excepto frito.
-Leguminosas secas: Lentejas, fríjol, garbanzo, arveja machacados.

- La fórmula de continuación se puede suministrar en preparaciones como colada de avena en hojuelas.
- **Se debe administrar 240 cc de agua en cada tiempo de comida. No administrar jugos de fruta.**
- Para preparar los alimentos se deben utilizar aceites vegetales como girasol, oliva o canola.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

5. MINUTA PATRÓN DIETA LÍQUIDA CLARA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Carnes:** Consomé de res o pollo	240 cc	Todos los días
	Bebida caliente: Aromática	200 cc	Todos los días
	Azúcares: Gelatina	90 cc	Todos los días
REFRIGERIO MAÑANA	**Bebida caliente:** Aromática	200 cc	Todos los días
	Azúcares: Gelatina	90 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Carnes:** Consomé de res o pollo sin grasa	240 cc	Todos los días
	Bebida caliente: Aromática	200 cc	Todos los días
	Azúcares: Gelatina	90 cc	Todos los días
REFRIGERIO TARDE	**Bebida caliente:** Aromática	200 cc	Todos los días
	Azúcares: Gelatina	90 cc	Todos los días
COMIDA	**Carnes:** Consomé de res o pollo	240 cc	Todos los días
	Bebida caliente: Aromática	200 cc	Todos los días
	Azúcares: Gelatina	90 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Calorías (kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
798,8	16,2	3,4	175,3

OBSERVACIONES:

- Se permite alimentos como consomés sin grasa y sin micelas de grasa, carnes magras de res o pollo sin piel para el consomé, hierbas o especias naturales para sazonar o dar sabor, pero se deben retirar al servir la preparación, bebidas calientes como aromáticas o té, bebidas frías como gelatina baja en azúcar.
- No se permite alimentos sólidos, ricos en grasa, líquidos espesos, leche y productos lácteos enteros, deslactosados o descremados, jugos de frutas y demás alimentos según condición clínica del paciente y por orden del nutricionista del hospital.
- Se deben suministrar pitillos según condición de deglución del paciente.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

6. MINUTA PATRÓN DIETA LIQUIDA COMPLETA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche	200 cc	Todos los días
	Carnes: Caldo de res o pollo	240 cc	Todos los días
	Frutas: Compota	90 g	Todos los días
REFRIGERIO MAÑANA	**Lácteos y fruta:** Jugo en leche	200 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Crema o sopa licuada**	240 cc	Todos los días
	Frutas: En jugo	200 cc	Todos los días
	Azúcares: Gelatina	90 cc	Todos los días
REFRIGERIO TARDE	**Lácteos y fruta:** Jugo en leche	200 cc	Todos los días
COMIDA	**Crema o sopa licuada**	240 cc	Todos los días
	Frutas: En jugo	200 cc	Todos los días
	Azúcares: Gelatina	90 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Calorías (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
990,5	34,9	28,3	151,2

OBSERVACIONES:

- Se permite alimentos licuados o caldos con carne de res magra y pollo sin piel y no deben ir micelas de grasa, cremas de verduras coladas, leche descremada, yogurt y kumis descremado o light y todo tipo de jugos de frutas colados.
- No se permite alimentos sólidos, leche y derivados lácteos enteros como queso doble crema y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), leche, yogurt o kumis, especias picantes como el ají, la pimienta o la cúrcuma, condimentos en general y según condición clínica del paciente.

- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y endulzado con una porción de azúcar blanco de 12 g.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

7. MINUTA PATRÓN DIETA DISFAGIA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche Queso rallado	200 cc 60 g	Todos los días Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo (para caldo licuado con papa) Huevo	60 g 50 g	Todos los días
	Cereales: Pan, arepa blanda, galleta triturada	80 g	Todos los días
	Frutas: Compota Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Sopa o crema**	240 cc	Todos los días
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado, vísceras licuadas	120 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, frijol, arveja, garbanzo licuados	60 g	2 veces a la semana
	Cereales: Arroz, pasta en puré	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano en puré	80 g	Todos los días
	Verduras: Licuadas	70 g	Todos los días
	Frutas: Compota Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
COMIDA	**Sopa o crema**	240 cc	Todos los días
	Lácteos: Leche, yogurt, kumis	200 cc	Según necesidad
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado licuado	120 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta en puré	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano en puré	80 g	Todos los días
	Verduras: Licuadas	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Calorías (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
2136,0	92,2	67,4	305,5
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
2200,0	88,0 (16%)	73,3 (30%)	297,0 (54%)
% cubrimiento			
97,1	104,8	91,9	102,9

OBSERVACIONES:

- Las texturas de las preparaciones van desde gelatinosa, compotas, flanes y cremas.
- Las cremas deben incluir una proteína como carne de res, pollo o pescado como función de espesante.
- La leche y productos lácteos se incluyen como fuente de espesante en acompañamiento de ciertos alimentos.
- No se permiten alimentos de textura dura, preparaciones de consistencia líquida, arepas, galletas duras, carnes enteras y según condición clínica del paciente.
- Se permite alimentos como frutas de consistencia blanda, las duras deben ser en compotas o flanes, verduras de textura en puré o flan, raíces, tubérculos y plátanos en textura puré o papilla, galletas trituradas, panes y arepas de textura muy blanda.
- Para dar la textura que se necesita en cada preparación se debe utilizar la aplicación de un espesante natural como papa, harina, almidón de maíz o espesantes industrializados según aprobación del nutricionista del hospital.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y endulzado con una porción de azúcar blanco de 12 g.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

8. MINUTA PATRÓN DIETA BLANDA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche Queso	200 cc 60 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo (para caldo) Hígado Huevo	60 g 120 g 50 g	3 veces a la semana 4 veces a la semana
	Cereales: Pan, arepa blanda, envuelto	80 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Sopa o crema**	240 cc	Todos los dias
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado, vísceras	120 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, fríjol, arveja, garbanzo	60 g	2 veces a la semana
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Al vapor	70 g	Todos los días
	Frutas:		

	Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
COMIDA	**Sopa o crema**	240 cc	Todos los días
	Lácteos: Leche, yogurt, kumis	200 cc	Según lo requiera
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Al vapor	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Calorías (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
2136,0	92,2	67,4	305,5
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
2200,0	88,0 (16%)	73,3 (30%)	297,0 (54%)
% cubrimiento			
97,1	104,8	91,9	102,9

OBSERVACIONES:

- Cumple con los mismos requerimientos energéticos, nutricionales y gramajes de la dieta normal.

En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción.

- No se permite alimentos como el huevo frito, arepas fritas, frutas con cáscara y semillas.
- Se permite alimentos como carnes molidas, desmechada o licuadas, verdura cocida y/o en puré.
- Huevo en preparación revuelto, tibio o cocido.
- Galletas y tostadas trituradas,
- Arepas asadas y de consistencia blanda.
- Raíces, tubérculos y plátanos de textura puré o papilla.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y endulzado con una porción de azúcar blanco de 12 g.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

9. MINUTA PATRÓN DIETA GASTROCLISIS

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Crema de leche Leche	58 g 375 cc	Todos los días
	Cereales:		

	Cerelac, harina de trigo, maizena	40 g	Todos los días
	Azúcares: Azúcar blanco Gelatina polvo con azúcar	 72 g 25 g	Todos los días
	Grasas: Aceite de soya	 10 cc	Todos los días
	Agua	400 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Carnes, huevos:** Res magra, pechuga de pollo Huevo	 150 g 50 g	Todos los días
	Verduras: Auyama, espinaca, zanahoria	 175 g	Todos los días
	Grasas: Aceite de soya	 30 cc	Todos los días
	Sal	5 g	Todos los días
	Agua	900 cc	Todos los días
COMIDA	**Lácteos:** Crema de leche Leche	 58 g 375 cc	Todos los días
	Cereales: Cerelac, harina de trigo, maizena	 40 g	Todos los días
	Azúcares: Azúcar blanco Gelatina polvo con azúcar	 72 g 25 g	Todos los días
	Grasas: Aceite de soya	 10 cc	Todos los días
	Agua	400 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Gastroclisis dulce			
Calorías (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
1278,34	25,74	43,05	197,54
Gastroclisis sal			
779,90	67,93	49,50	15,63
Gastroclisis sin dulce			
655,34	22,22	32,86	68,22

OBSERVACIONES:

- El volumen a suministrar es de 350 cc en cada toma.
- Los alimentos como la auyama y el huevo deben ser sometidos a cocción previo al licuado y cernido (colado), esto para integrarlos a la gastroclisis.
- Todos los alimentos deben ser cernidos (colados) 3 veces después de ser licuados. Utilizar un colador de tela para los alimentos que contienen poca fibra o semillas muy pequeñas, y colador de malla para los demás alimentos.
- Los alimentos deben tener una presentación líquida no tan espesa con el fin de evitar obstrucciones de la sonda.
- No se permite alimentos como: Huevo crudo, pan con cáscara, avena en hojuelas, papa con cáscara, yuca, tomate con cáscara, habichuela, leguminosas secas como: arveja, lentejas, fríjol, garbanzos, verduras como apio en rama, repollo, cebolla en toda variedad, pimentón, coliflor, brócoli, carnes con gordos y piel del pollo y según condición clínica del paciente y orden del nutricionista del hospital.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

10. MINUTA PATRÓN DIETA HIPOGLÚCIDA 1400 CALORÍAS

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis dietético, café, avena, cocoa, té en leche Queso campesino, cuajada	 240 cc 30 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo (para caldo) Huevo	 60 g 50 g	Todos los días
	Cereales integrales: Pan, arepa, tostada, galleta	 30 g	Todos los días
	Frutas: Entera	 120 g	Todos los días
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis dietético Queso campesino, cuajada	 150 cc 30 g	Todos los días
	Cereales integrales: Pan, tostada, galleta	 30 g	Todos los días
	Frutas: Entera o para sorbete (60 g)	 120 g	Todos los días
ALMUERZO	**Carnes:** Res, pollo, cerdo, pescado	 100 g	Todos los días
	Cereal: Arroz blanco o integral	 40 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	 70 g	Todos los días
	Frutas: Entera Agua	 120 g 200 cc	Todos los días
REFRIGERIO DE LA TARDE	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis dietético Queso campesino, cuajada	 150 cc 30 g	Todos los días
	Cereales integrales: Pan, tostada, galleta	 30 g	Todos los días
	Frutas: Entera o para sorbete (60 g)	 120 g	Todos los días
CENA	**Carnes:** Res, pollo, cerdo, pescado	 100 g	Todos los días
	Cereales: Arroz blanco o integral	 40 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	 70 g	Todos los días
	Frutas: Entera *Agua*	 120 g 200 cc	Todos los días
REFRIGERIO NOCTURNO	***Lácteos:*** Leche, yogurt, kumis dietético	 150 cc	Todos los días
	Cereales integrales: Pan, tostada, galleta	 30 g	Todos los días

	Frutas: Entera o para sorbete (60 g)	120 g	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Energía (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
1402,0	86,1	20,8	162,2
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
1500	70,0 (20%)	38,9 (25%)	192,5 (55%)
% Cubrimiento			
93,5	123,0	53,4	84,2

OBSERVACIONES:

- Contiene 6 tiempos de comida (desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde, cena y refrigerio nocturno). Se puede ofrecer 5 tiempos de comida (desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y cena) según orden del nutricionista del hospital.
- El tamaño de la porción de las frutas dulces como banano, mango, manzana roja, sandia o patilla y piña, se deben ofrecer la mitad de la porción establecida en la presente minuta patrón, es decir, 60 g, y solo se debe ofrecer una vez por día.
- Solo se permite alimentos como zanahoria y remolacha cruda, ricos en fibra, cereales integrales, leche, yogurt y kumis dietéticos, light o sin azúcar, cuajada, queso campesino, carnes rojas y blancas magras.
- No se permite alimentos como azúcar, miel, panela, mermelada, bocadillos, jaleas, arequipe, flanes, galletas dulces, productos de pastelería, bollería o repostería elaborados con azúcar refinada y postres que no sean dietéticos, helados, jugos industrializados, salpicón, sopas debido a la carga de carbohidratos, edulcorantes de tipo aspartame, acesulfame k, sucralosa o sacarina, entre otros, derivados lácteos como queso doble crema y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), leche, yogurt o kumis con azúcar, cereales procesados, zanahoria y remolacha cocida, jugos de frutas.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

11. MINUTA PATRÓN DIETA HIPOGLÚCIDA 1800 CALORÍAS

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis dietético, café, avena, cocoa, té en leche Queso campesino, cuajada	240 cc 30 g	Todos los días
	Carnes magras, huevos: Res, pollo (para caldo) Huevo	60 g 50 g	Todos los días
	Cereales integrales: Pan, arepa, tostada, galleta	40 g	Todos los días
	Frutas: Entera	120 g	Todos los días
	Lácteos:		

REFRIGERIO DE LA MAÑANA	Leche, yogurt, kumis dietético Queso campesino, cuajada	150 cc 30 g	Todos los días
	Cereales integrales: Pan, tostada, galleta	40 g	Todos los días
	Frutas: Entera o para sorbete (60 g)	120 g	Todos los días
ALMUERZO	**Carnes magras:** Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereal: Arroz blanco o integral	60 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Entera Agua	120 g 200 cc	Todos los días
REFRIGERIO DE LA TARDE	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis dietético Queso campesino, cuajada	150 cc 30 g	Todos los días
	Cereales integrales: Pan, tostada, galleta	40 g	Todos los días
	Frutas: Entera o para sorbete (60 g)	120 g	Todos los días
CENA	**Carnes magras:** Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereales: Arroz blanco o integral	60 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Entera Agua	120 g 200 cc	Todos los días
REFRIGERIO NOCTURNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis dietético	150 cc	Todos los días
	Cereales integrales: Pan, tostada, galleta	40 g	Todos los días
	Frutas: Entera o para sorbete (60 g)	120 g	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Energía (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
1698,5	91,9	32,9	224,5
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
1800	90,0 (20%)	50,0 (25%)	247,5 (55%)
% Cubrimiento			
94,4	102,1	65,7	90,7

OBSERVACIONES:

- Contiene 6 tiempos de comida (desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde, cena y refrigerio nocturno). Se puede ofrecer 5 tiempos de comida (desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y cena) según orden del nutricionista del hospital.
- El tamaño de la porción de las frutas dulces como banano, mango, manzana roja, sandia o patilla y piña, se deben ofrecer la mitad de la porción establecida en la presente minuta patrón, es decir, 60 g, y solo se debe ofrecer una vez por día.
- Solo se permite alimentos como zanahoria y remolacha cruda, ricos en fibra, cereales integrales, leche, yogurt y kumis dietéticos, light o sin azúcar, cuajada, queso campesino, carnes rojas y blancas magras.
- No se permite alimentos como azúcar, miel, panela, mermelada, bocadillos, jaleas, arequipe, flanes, galletas dulces, productos de pastelería, bollería o repostería elaborados con azúcar refinada y postres que no sean dietéticos, helados, jugos industrializados, salpicón, sopas debido a la carga de carbohidratos, edulcorantes de tipo aspartame, acesulfame k, sucralosa o sacarina, entre otros, derivados lácteos como queso doble crema y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), leche, yogurt o kumis con azúcar, cereales procesados, zanahoria y remolacha cocida, jugos de frutas.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

12. MINUTA PATRÓN DIETA HIPOGRASA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos descremados:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche descremada Queso campesino, cuajada	200 cc 60 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo (para caldo) Huevo	60 g 50 g	3 veces a la semana 4 veces a la semana
	Cereales: Pan, arepa, tostada, galleta, envuelto	80 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Sopa o crema**	240 cc	Todos los dias
	Carnes magras: Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, frijol, arveja, garbanzo	60 g	2 veces a la semana
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor	70 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
COMIDA	**Sopa o crema**	240 cc	Todos los dias
	Lácteos descremados: Leche, yogurt, kumis	200 cc	Según lo requiera
	Carnes magras: Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereales:		

	Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Calorías (kcal)	**Proteínas (g)**	**AGM, AGP (g)**	**Carbohidratos (g)**
2136,0	92,2	67,4	305,5
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
2200,0	88,0 (16%)	73,3 (30%)	297,0 (54%)
% cubrimiento			
97,1	104,8	91,9	102,9

OBSERVACIONES:

- Solo se permite preparaciones asadas, cocidas, al vapor, a la plancha o al horno, huevo entero cocido, en changua o caldo; ofrecer una sola vez al día, cereales, raíces, tubérculos y plátanos asados, cocidas o al vapor, leche descremada, yogurt y kumis descremados, cuajada, queso campesino, carnes blancas y rojas magras, frutos secos y semillas.
- No se permite alimentos como leche y derivados lácteos enteros como queso doble crema y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), leche, yogurt o kumis, preparaciones fritas, huevo frito, carnes rojas con grasa o "gordos", pollo y alas o pescado con piel, menudencias de pollo, lengua de res, sobrebarriga, rellenas o morcillas, tocineta, chicharrón, costillas de res y cerdo, vísceras rojas de res como hígado, pajarilla, corazón o riñón, preparaciones con embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas) y demás carnes procesadas, bebidas calientes a base de leche entera, chocolate con dulce, bizcochos, tortas y derezos como mayonesa, mantequilla, margarina, aceite de palma, coco o manteca de cerdo, salsas (tomate, BBQ, maíz, mostaza, ajo, etc.), crema de leche.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y endulzado con una porción de azúcar blanco de 12 g.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

13. MINUTA PATRÓN DIETA HIPOSÓDICA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche Queso campesino, cuajada	200 cc 60 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo (para caldo) Hígado Huevo	60 g 120 g 50 g	3 veces a la semana 4 veces a la semana
	Cereales: Pan, arepa, tostada, galleta, envuelto	80 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días

ALMUERZO	**Sopa o crema**	240 cc	Todos los días
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado, vísceras	120 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, frijol, arveja, garbanzo	60 g	2 veces a la semana
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor	70 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
COMIDA	**Sopa o crema**	240 cc	Todos los días
	Lácteos: Leche, yogurt, kumis	200 cc	Según lo requiera
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Crudas o al vapor	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL				
Calorías (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**	**Sodio (mg)**
2136,0	92,2	67,4	305,5	1718,80
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes				
2200,0	88,0 (16%)	73,3 (30%)	297,0 (54%)	2000 (UL)
% cubrimiento				
97,1	104,8	91,9	102,9	85,9

OBSERVACIONES:

- Solo se permite agregar a las preparaciones 2,0 a 2,5 gramos de sal al día.
- En casos particulares se debe tener en cuenta que la presente dieta podrá ser solicitada con 1 gramo de sal y/o casco de limón adicional en los tres tiempos de comida.
- Solo se permite alimentos verduras como apio, espinaca, acelgas solo suministrar 2 veces a la semana, hierbas y especias aromáticas (cilantro, tomillo, laurel, romero, orégano, pimienta, clavos, canela, etc.), para sazonar los alimentos, esto con el ánimo de favorecer la palatabilidad de los alimentos.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y endulzado con una porción de azúcar blanco de 12 g.
- No se permite alimentos como bicarbonato de sodio, embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas), encurtidos, quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas instantáneas o de sobre comerciales, caldos y condimentos concentrados industrializados.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

14. MINUTA PATRÓN DIETA HIPERPROTÉICA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche Queso	240 cc 60 g	Todos los días
	Carnes: Res, pollo (para caldo) Huevo	60 g 100 g	Todos los días
	Cereales: Pan, arepa, tostada, galleta, envuelto	60 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis Queso	150 cc 60 g	Todos los días
	Cereales: Pan, tostada, galleta	60 g	Todos los días
	Ó Frutas: Sorbete	60 g	Todos los días
ALMUERZO	**Sopa o crema de verduras:**	240 cc	Todos los días
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado, vísceras	120 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, fríjol, arveja, garbanzo	60 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días
REFRIGERIO DE LA TARDE	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis Queso	150 cc 60 g	Todos los días
	Cereales: Pan, tostada, galleta	60 g	Todos los días
	Frutas: Sorbete	60 g	Todos los días
CENA	**Sopa o crema de verduras:**	240 cc	Todos los días
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
2306,5	101,5	74,6	319,4
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			

2200	110 (20%)	61,1 (25%)	302,5 (55%)
% Cubrimiento			
104,8	92,3	122,1	105,6

OBSERVACIONES:

- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y endulzado con una porción de azúcar blanco de 12 g.
- El aporte proteico de la presente dieta se establece en un rango 1,5 – 2 g/kg, lo cual requiere del suministro de la cantidad requerida de módulo de proteína a solicitud del nutricionista según el aumento de los requerimientos proteico de acuerdo con la patología de base del paciente.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

15. MINUTA PATRÓN DIETA HIPERCALÓRICA - HIPERPROTÉICA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche Queso	240 cc 60 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo (para caldo) Huevo	60 g 100 g	Todos los días
	Cereales: Pan, arepa, tostada, galleta, envuelto	60 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis	150 cc	Todos los días
	Cereales: Pan, tostada, galleta	80 g	Todos los días
	Frutas: Sorbete	60 g	Todos los días
ALMUERZO	**Sopa o crema de verduras:**	240 cc	Todos los días
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado, vísceras	120 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, frijol, arveja, garbanzo	60 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días
REFRIGERIO DE LA TARDE	**Lácteos:** Leche, yogurt, kumis Queso	150 cc 60 g	Todos los días
	Cereales: Pan, tostada, galleta	60 g	Todos los días
	Frutas: Sorbete	60 g	Todos los días

CENA	**Sopa o crema de verduras:**	240 cc	Todos los días
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Energía (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
2393,5	123	74,7	336,6
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
2400	120 (20%)	66,7 (25%)	330 (55%)
% Cubrimiento			
99,7%	102,5%	112%	102%

OBSERVACIONES:

- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y endulzado con una porción de azúcar blanco de 12 g.
- El aporte proteico de la presente dieta se establece en un rango 1,5 - 2 g/kg, lo cual requiere del suministro de la cantidad requerida de módulo de proteína a solicitud del nutricionista según el aumento de los requerimientos proteico de acuerdo con la patología de base del paciente.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

16. MINUTA PATRÓN DIETA RENAL PREDIÁLISIS

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos descremados:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche descremada Queso campesino, cuajada	120 cc 30 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Huevo	50 g	Todos los días
	Cereales: Pan, arepa, tostada, galleta, envuelto	60 g	Todos los días
	Fruta: Entera Jugo	120 g 100 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Sopa o crema:** Cereales o verduras	120 cc	Todos los días según solicitud del paciente
	Carnes: Pollo, cerdo, pescado Res	50 g	Todos los días 1 vez a la semana
	Leguminosas Lentejas, fríjol, arveja, garbanzo	30 g	2 veces a la semana
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos (dializados):		

	Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Fruta: Jugo	200 cc	Todos los días según solicitud del paciente
CENA	**Sopa o crema:** Cereales o verduras	120 cc	Todos los días según solicitud del paciente
	Proteína: Pollo, cerdo, pescado	50 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos (dializados): Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Fruta: Jugo	100 cc	Todos los días según solicitud del paciente

APORTE NUTRICIONAL			
Energía (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
2146,7	58	55,7	347,3
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
2200	55 (10%)	73,3 (30%)	330 (60%)
% Cubrimiento			
97,6	105,5	76	105,3

OBSERVACIONES:

- Solo se permite agregar a las preparaciones 2,0 a 2,5 gramos de sal al día.
- Dializar los alimentos (dejándolos un día antes en agua, al día siguiente previo a su preparación se debe desechar el agua antes de cocinarlos), para los siguientes alimentos: papas en toda variedad y plátanos. La papa se debe ofrecer sin cáscara.
- Se permite los siguientes alimentos: Leche, yogurt, kumis descremados, queso campesino, cuajada, frutas: Anón, brevas, ciruela, curuba, durazno, fresa, guayaba, guanábana, limón, mandarina, mango, manzana, mora, naranja, papaya, pera, piña. Verduras: Arveja, apio, auyama, berenjena, brócoli, calabaza, cebolla, guatila, habichuela, lechuga, pepino cohombro, pepino común, pimentón, repollo, tomate, zucchini. Hierbas y especias aromáticas (cilantro, tomillo, laurel, romero, orégano, pimienta, clavos, canela, etc.), para sazonar los alimentos, esto con el ánimo de favorecer la palatabilidad de los alimentos.
- Se restringen alimentos como: Bicarbonato de sodio, alimentos fuente de sodio como embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas), encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas instantáneas o de sobre comerciales, caldos y condimentos concentrados industrializados, vísceras rojas de res como hígado, pajarilla, corazón o riñón, carnes con grasa o "gordos", ni pollo y alas o pescado con piel, menudencias de pollo, lengua de res, sobrebarriga, rellenas o morcillas, tocineta, chicharrón, costillas

de res y cerdo, lácteos enteros como queso doble crema y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), leche, yogurt o kumis.

- Frutas: Banano, melón, maracuyá, granadilla, zapote. Verduras: Acelga, aguacate, coliflor, cubios, champiñón, chugas, espárragos, espinaca, ibias, remolacha, zanahoria. Azúcar blanca ni morena en las preparaciones.
- El aporte máximo de líquidos es de 800 ml al día, teniendo en cuenta sopas, cremas y jugos de frutas.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y sin adición de azúcar.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

17. MINUTA PATRÓN DIETA RENAL DIÁLISIS

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos descremados:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, chocolate, colada en leche descremada Queso campesino, cuajada	240 cc 30 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Huevo	50 g	Todos los días
	Cereales: Pan, arepa, tostada, galleta, envuelto	60 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Sopa o crema:** Cereales o verduras	240 cc	Todos los días
	Carnes: Pollo, cerdo, pescado Res	120 g	Todos los días 1 vez a la semana
	Leguminosas secas: Lentejas, fríjol, arveja, garbanzo	60 g	2 veces a la semana
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos (dializados): Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días
CENA	**Sopa o crema:** Cereales o verduras	120 cc	Todos los días
	Proteína: Pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereal: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos (dializados): Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Energía (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**

2136,0	92,2	67,4	305,5
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
2200	88 (16%)	73,3 (30%)	297,0 (54%)
% Cubrimiento			
97,1	104,8	91,9	102,9

OBSERVACIONES:

- Solo se permite agregar a las preparaciones 2,0 a 2,5 gramos de sal al día.
- Dializar los alimentos (dejándolos un día antes en agua, al día siguiente previo a su preparación se debe desechar el agua antes de cocinarlos), para los siguientes alimentos: papas en toda variedad y plátanos. La papa se debe ofrecer sin cáscara.
- El aporte máximo de líquidos es de 1200 ml al día, teniendo en cuenta sopas, cremas y jugos de frutas.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y sin adición de azúcar.
- Se permite alimentos como: Lácteos descremados. Frutas: Anón, brevas, ciruela, curuba, durazno, fresa, guayaba, guanábana, limón, mandarina, mango, manzana, mora, naranja, papaya, pera, piña. Verduras: Arveja, apio, auyama, berenjena, brócoli, calabaza, cebolla, guatila, habichuela, lechuga, pepino cohombro, pepino común, pimentón, repollo, tomate, zucchini. Hierbas y especias aromáticas (cilantro, tomillo, laurel, romero, orégano, pimienta, clavos, canela, etc.), para sazonar los alimentos, esto con el ánimo de favorecer la palatabilidad de los alimentos.
- No se permite alimentos como: Bicarbonato de sodio, alimentos fuente de sodio como embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas), encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas instantáneas o de sobre comerciales, caldos y condimentos concentrados industrializados. Vísceras rojas de res como hígado, pajarilla, corazón o riñón. Carnes con grasa o "gordos", ni pollo y alas o pescado con piel, menudencias de pollo, lengua de res, sobrebarriga, rellenas o morcillas, tocineta, chicharrón, costillas de res y cerdo. Lácteos enteros como queso doble crema y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), leche, yogurt o kumis.
- Frutas: Banano, melón, maracuyá, granadilla, zapote. Verduras: Acelga, aguacate, coliflor, cubios, champiñón, chugas, espárragos, espinaca, ibias, remolacha, zanahoria. Azúcar blanca ni morena en las preparaciones.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

18. MINUTA PATRÓN DIETA HEPATOPROTECTORA

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Lácteos descremados:** Leche, yogurt, kumis, café, panela, avena, cocoa, colada en leche descremada Queso campesino, cuajada	120 cc 30 g	Todos los días
	Carnes, huevos: Huevo	50 g	3 veces a la semana
	Cereales: Pan, arepa, tostada, galleta, envuelto	60 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 100 cc	Todos los días

REFRIGERIO DE LA MAÑANA	**Lácteos descremados:** Leche, yogurt, kumis	100 cc	Todos los días
	Frutas: Entera	120 g	Todos los días
	Sorbete	60 g	
ALMUERZO	**Sopa o crema:** Cereales o verduras	120 cc	Todos los días
	Carnes: Pollo, pescado magro	60 g	Todos los días
	Res		2 veces a la semana
	Leguminosas secas: Lentejas, fríjol, arveja, garbanzo, carvé	60 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	100 cc	Todos los días
REFRIGERIO DE LA TARDE	**Lácteos descremados:** Leche, yogurt, kumis	100 cc	Todos los días
	Fruta: Entera Sorbete	120 g 60 g	Todos los días
CENA	**Carnes:** Pollo, pescado magro	60 g	Todos los días
	Leguminosas secas: Lentejas, fríjol, arveja, garbanzo, carvé	60 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cruda o cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	100 cc	Todos los días
REFRIGERIO NOCTURNO	**Lácteos descremados:** Leche, yogurt, kumis	100 cc	Todos los días
	Cereales: Pan, galleta, tostada	30 g	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Energía (kcal)	**Proteínas (g)**	**AGM, AGP (g)**	**Carbohidratos (g)**
2209,7	78,1	53,0	324,9
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
2200	82,5 (15%)	73,4 (30%)	302,5 (55%)
% Cubrimiento			
100,4	94,6	72,2	107,4

OBSERVACIONES:

- Se puede sustituir la proteína de origen animal por origen vegetal como las leguminosas secas y el carvé.
- El aporte máximo de líquidos es de 840 ml al día, teniendo en cuenta sopas, cremas y jugos de frutas.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y sin adición de azúcar.
- Se permite preparaciones asadas, cocidas, al vapor, a la plancha o al horno. Huevo entero cocido, en changua o caldo. Leche, yogurt, kumis descremados, queso campesino o cuajada. Carnes blancas como el pollo y pescado magras.
- No se permite alimentos como: Lácteos enteros como queso doble crema y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), leche, yogurt o kumis, preparaciones fritas, huevo frito, carnes rojas como vísceras (hígado, pajarilla, riñón, corazón) y el cerdo. Grasas en carnes como las alas o pescado con piel, menudencias de pollo, lengua de res, sobrebarriga, rellenas o morcillas, tocineta, chicharrón, costillas de res y cerdo.
- Preparaciones con embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas) y demás carnes procesadas. Bebidas calientes a base de leche entera, chocolate con dulce, solo se permite con leche descremada. Aderezos como mayonesa, mantequilla, margarina, aceite de palma, coco o manteca de cerdo, salsas (tomate, BBQ, maíz, mostaza, ajo, etc.), crema de leche.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y sin adición de azúcar.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

19. MINUTA PATRÓN DIETA ASTRINGENTE

Tiempo de comida	Grupo alimento	Peso servido	Frecuencia
DESAYUNO	**Bebida caliente:** Aromática, té	240 cc	Todos los días
	Carnes, huevos: Res, pollo (para caldo) Huevo	60 g 50 g	Todos los días
	Cereales: Pan, arepa, tostada, galleta	60 g	Todos los días
	Frutas: Entera Jugo	120 g 200 cc	Todos los días
ALMUERZO	**Sopa o crema:** Cereales o verduras	240 cc	Todos los días
	Carnes: Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días
CENA	**Sopa o crema:** Cereales, verduras	240 cc	Todos los días
	Carnes:		

	Res, pollo, cerdo, pescado	120 g	Todos los días
	Cereales: Arroz, pasta	80 g	Todos los días
	Raíces, tubérculos, plátanos: Papa, yuca, plátano	80 g	Todos los días
	Verduras: Cocida	70 g	Todos los días
	Frutas: Jugo	200 cc	Todos los días

APORTE NUTRICIONAL			
Energía (kcal)	**Proteínas (g)**	**Grasas (g)**	**Carbohidratos (g)**
2136,0	92,2	67,4	305,5
Recomendación de ingesta de energía y nutrientes			
2200	88 (16%)	73,3 (30%)	297,0 (54%)
% Cubrimiento			
97,1	104,8	91,9	102,9

OBSERVACIONES:

- Se permiten preparaciones asadas, cocidas, al vapor, a la plancha o al horno. Frutas como: Durazno, guayaba, manzana y pera, éstas deben ser presentadas en jugos cocidos o compota. Verduras como: Acelga, arveja verde, auyama, calabacín, calabaza, guatila, zanahorias cocidas. Cereales no integrales como: pasta, arroz, pan blanco, avena molida e instantánea, fécula de maíz, yuca, papa y plátanos.
- No se permiten alimentos como: Lácteos y sus derivados: Leche, yogurt, kumis enteros, descremados o deslactosados, quesos doble crema, campesino o cuajada y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), bebidas calientes a base de leche entera, chocolate en leche o agua de panela en leche. Carnes rojas con grasa o "gordos", ni pollo y alas o pescado con piel, menudencias de pollo, lengua de res, sobrebarriga, rellenas o morcillas, tocineta, chicharrón, costillas de res y cerdo. Vísceras (hígado, pajarilla, corazón o riñón).
- Preparaciones con embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas) y demás carnes procesadas.
- Frutas como: Banano, borojó, chirimoya, chontaduro, ciruela, curuba, feijoa, fresa, granadilla, guanábana, higo, kiwi, lulo, mango, mandarina, manzana, maracuyá, melón, mora, naranja, papaya, piña, pitahaya, sandía, tomate de árbol, uchuva, uvas, zapote, frutas con cáscara o enteras.
- Verduras crudas como: Apio, berenjena, berro, brócoli, cebolla, champiñón, coliflor, esparrago, espinaca, habichuela, lechuga, nabo, pepino cohombro, pimentón, puerro, rábano, remolacha, repollo, tomate, zucchini, verduras crudas.
- Alimentos productores de gases como: Leguminosas secas (frijol, lenteja, garbanzo, arveja, caraota), verduras (brócoli, coliflor, repollo, pimentón). Cereales integrales. Aderezos como mayonesa, mantequilla, margarina, aceite de palma, coco o manteca de cerdo, crema de leche, salsas (tomate, BBQ, maíz, mostaza, ajo, etc.). Azúcar blanca ni morena en las preparaciones.
- En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción y sin adición de azúcar.
- Demás indicaciones y consideraciones dadas por el nutricionista del hospital.

20. DIETA CORONARIA

INDICACIONES	
Observaciones	• Esta dieta cumple con los mismos requerimientos energéticos, nutricionales y gramajes de la dieta normal. • Solo se permite agregar a las preparaciones 2,0 a 2,5 gramos de sal al día. • Se debe suministrar leguminosas máximo 2 veces a la semana. • Los alimentos de esta dieta deberán ser sazonada con hierbas y especias aromáticas tales como: cilantro, tomillo, laurel, romero, orégano, pimienta, clavos, canela, etc. con el ánimo de favorecer la palatabilidad de los alimentos. • En casos particulares se debe tener en cuenta que la presente dieta podrá ser solicitada con 1 gramo de sal y/o casco de limón adicional en los tres tiempos de comida. • En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción.
Alimentos permitidos	• Preparaciones asadas, cocidas, al vapor, a la plancha o al horno. • Leche, yogurt, kumis descremados, queso campesino, cuajada. • Huevo entero cocido, poché o revuelto ofrecer una sola vez al día. • Suministrar máximo 2 veces a la semana verduras como: apio, espinaca, acelgas.
Alimentos no permitidos	• Lácteos enteros como queso doble crema y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), leche, yogurt o kumis. • Preparaciones fritas. • Carnes rojas con grasa o "gordos", ni pollo y alas o pescado con piel, menudencias de pollo, lengua de res, sobrebarriga, rellenas o morcillas, tocineta, chicharrón, costillas de res y cerdo. • Bicarbonato de sodio. • Vísceras como hígado, pajarilla, corazón o riñón. • Preparaciones con embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas) y demás carnes procesadas. • Encurtidos, carnes o quesos madurados, salados o curados, sopas y cremas instantáneas o de sobre comerciales, caldos y condimentos concentrados industrializados. • Bebidas calientes a base de leche entera, chocolate con dulce, bizcochos, tortas. • Aderezos como mayonesa, mantequilla, margarina, aceite de palma, coco o manteca de cerdo, salsas (tomate, BBQ, maíz, mostaza, ajo, etc.), crema de leche.

21. DIETA ANTIULCEROSA

INDICACIONES	
Observaciones	• Esta dieta cumple con los mismos requerimientos energéticos, nutricionales y gramajes de la dieta normal. • En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 60 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción.
Alimentos permitidos	• Preparaciones asadas, cocidas, al vapor, a la plancha o al horno. • Demás alimentos no mencionados en alimentos no permitidos.
Alimentos no permitidos	• Lácteos y sus derivados: Leche, yogurt, kumis enteros, descremados o deslactosados, quesos doble crema, campesino o cuajada y madurados (mozzarella, parmesano, etc.). • Carnes rojas con grasa o "gordos", ni pollo y alas o pescado con piel, menudencias de pollo, lengua de res, sobrebarriga, rellenas o morcillas, tocineta, chicharrón, costillas de res y cerdo. Vísceras (hígado, pajarilla, corazón o riñón). • Preparaciones con embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas) y demás carnes procesadas. • Frutas ácidas: Curuba, feijoa, granadilla, kiwi, limón, lulo, mandarina, manzana verde, maracuyá, mora, naranja, piña, tomate de árbol, uchuva. • Productos de pastelería, bollería o repostería.

	• Alimentos productores de gases como: Leguminosas secas (frijol, lenteja, garbanzo, arveja, caraota), verduras (brócoli, coliflor, repollo, pimentón) y verduras crudas. • Aderezos como mayonesa, mantequilla, margarina, aceite de palma, coco o manteca de cerdo, crema de leche, salsas (tomate, BBQ, maíz, mostaza, ajo, etc.). • Preparaciones con azúcar blanca ni morena.

22. DIETA HIPOPURÍNICA

INDICACIONES	
Observaciones	• Esta dieta cumple con los mismos requerimientos energéticos, nutricionales y gramajes de la dieta normal. • En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción.
Alimentos permitidos	• Demás alimentos no mencionados en alimentos no permitidos.
Alimentos no permitidos	• Carne de res, vísceras (Hígado, riñón, pajarilla, corazón), sesos, cerdo, pavo, salmón, trucha, atún, mariscos, arenque. • Caldos de carne de res, pescado o pollo. • Preparaciones con embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas) y demás carnes procesadas. • Leguminosas secas: Arveja, frijol, garbanzo, lenteja. • Verduras como: Apio, arveja verde, berro, brócoli, coliflor, espinaca, champiñones, espárrago.

23. DIETA HIPOCALÓRICA

INDICACIONES	
Observaciones	• Esta dieta cumple con los mismos gramajes de la dieta normal. • En cuanto a la preparación de los jugos estos se prepararán con 50 gramos de pulpa de fruta más agua para cada porción.
Alimentos permitidos	• Preparaciones asadas, cocidas, al vapor, a la plancha o al horno. • Cereales, raíces, tubérculos y plátanos asados, cocidas o al vapor. • Huevo entero cocido, poché o revuelto. • Frutas y verduras. • Leche descremada, yogurt y kumis descremados, cuajada, queso campesino. • Carnes blancas y rojas magras.
Alimentos no permitidos	• Leche y derivados lácteos enteros como queso doble crema y madurados (mozzarella, parmesano, etc.), leche, yogurt o kumis. • Preparaciones fritas. • Carnes rojas con grasa o "gordos", pollo y alas o pescado con piel, menudencias de pollo, lengua de res, sobrebarriga, rellenas o morcillas, tocineta, chicharrón, costillas de res y cerdo. • Preparaciones con embutidos (salchicha, chorizo, salchichón, jamón, mortadela, nuggets de pollo, milanesa de pescado o pollo) y enlatados (atún en aceite, sardinas) y demás carnes procesadas. • Bebidas calientes a base de leche entera, chocolate con dulce, bizcochos, tortas. • Aderezos como mayonesa, mantequilla, margarina, aceite de palma, coco o manteca de cerdo, salsas (tomate, BBQ, maíz, mostaza, ajo, etc.), crema de leche. • Azúcar, miel, panela, mermelada, bocadillos, jaleas, arequipe, flanes, galletas dulces, productos de pastelería, bollería o repostería elaborados con azúcar refinada y postres que no sean dietéticos, helados, jugos industrializados, salpicón.

ASPECTOS GENERALES

El contratista se obliga con el Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E. a atender los requerimientos y directrices del supervisor del contrato y el área de Nutrición, considerando esto necesario para la prestación eficiente del servicio, monitoreo y evaluación de este.

- Se debe cumplir a cabalidad con todas las especificaciones técnicas nutricionales y aspectos generales de las dietas terapéuticas y la derivación de los ciclos de menús de éstas mencionadas anteriormente, el ciclo de menús deberá ser para 28 días y estas deberán ser realizadas por un profesional en Nutrición y Dietética del contratista.
- El contratista deberá entregar el análisis químico de los ciclos de menús de las dietas terapéuticas y estandarización de recetas de éstas mismas, éstas deben ser elaboradas por un profesional en Nutrición y Dietética para su aprobación.
- Todas las dietas deben tener en cuenta la variación en los menús, variedad de colores, formas, sabores, consistencia, textura y preparación.
- En el caso que se requiera hacer cambios en el menú, estos deben ser informados al nutricionista supervisor del contrato o área de Nutrición del hospital.
- La entrega de dietas deberá ser supervisada en todo momento por el profesional en Nutrición y Dietética del contratista.
- El peso del alimento se considera sin la adición de salsas o guisos, solo parte comestible sin huesos ni piel.
- Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de Cereales, raíces, tubérculos y plátanos, frutas, verduras y jugos deben ser diferentes en todos los tiempos de comida, y en la semana no se acepta que se repita el mismo alimento en la misma preparación.
- Para la dieta normal y las dietas que lo permitan, el ciclo debe contener por lo menos 1 vez a la semana preparaciones con pescado sin espinas.
- Todas las dietas fraccionadas llevaran refrigerios de mañana, tarde y nocturno, según estipulado en las minutas patrones y solicitud del nutricionista del hospital.
- El tamaño de las porciones establecidas en la minuta patrón del presente pliego de condiciones corresponde al tamaño de la unidad de medida exigido en cocido.
- El huevo si es en preparación entero con cascará debe ser Tipo A, si se ofrece en preparación perico o revuelto el peso neto del huevo debe ser de 55 gramos.
- El contratista se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, frutas, verduras, huevos, lácteos y demás insumos que aseguren la buena marcha del servicio y el cumplimiento de la minuta.
- En las dietas altas en fibra se puede incluir cereales integrales o a su vez aumentar otra porción de fruta o verdura.
- A las ensaladas de verduras se le deben adicionar vinagreta.
- Para todas las dietas: el caldo que incluya pollo debe ser preparado únicamente con pechuga sin piel y el caldo que incluya carne de res debe ser preparado con carne magra cumpliendo con las cantidades exigidas en las minutas.

- Aquellas dietas que requiera la restricción de frutas ácidas se debe tener en cuenta que no se pueden administrar: Lulo, maracuyá, tomate de árbol, mora, piña, tamarindo, naranja, mandarina, limón, uchuvas, curuba.
- La materia prima utilizada debe ser de excelente calidad, en provisión de carne, pollo, pescado, queso, no se permitirá el empleo de merluza ni atún y carnes como murillo, falda o semejante de inferior calidad. Para la preparación de la carne molida debe utilizarse carne de res magra.
- El contratista debe permitir la supervisión al servicio de alimentación por parte del supervisor del contrato o a su vez el nutricionista del hospital con el objetivo de verificar la calidad de la materia prima, buenas prácticas de manufactura (recibo, almacenamiento, preparación, servido, transporte y distribución de los alimentos), cumpliendo con los estándares de calidad establecidos en la normatividad vigente (resolución 2674 del 2013).
- Como prerrequisito del plan HACCP, el contratista deberá cumplir con las buenas prácticas de manufacturas, establecidas la resolución 2674 de 2013 y la legislación sanitaria vigente. Así mismo se compromete a cumplir con los estándares de habilitación que le corresponden.
- El contratista se compromete a verificar y realizar auditoria al Plan HACCP o control de calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por la Interventoría del contrato de la institución incluyendo lo correspondiente al control de puntos críticos, especialmente: Controles en desinfección de frutas, verduras y ambiente, tiempos y temperaturas de alimentos, rotaciones de materia prima en almacén, temperatura de cuartos fríos y equipos de congelación, higiene y presentación personal de los empleados incluyendo exámenes médicos exigidos dos veces al año y esquema de vacunación , uniformes completos incluyendo tapabocas, guantes desechables, gorro, seguimiento de normas higiénicas, fumigación y erradicación de plagas, calibración de básculas y termómetros personales y de equipos, prueba organoléptica diaria de los alimentos, limpieza especial y desinfección de áreas, equipo y menaje utilizado, evacuación de residuos al centro de acopio final de acuerdo con los protocolos del Hospital y normatividad sanitaria y ambiental vigente, desengrase y limpieza semanal o mensual de campanas extractoras, estufas, hornos y trampas de grasa, materiales de limpieza y desinfección de operarios, áreas, equipo y menaje. El valor ocasionado por estas actividades será por cuenta del oferente.
- Los alimentos que son suministrados en los diferentes servicios del hospital deben ser transportados en carros termos y servirse en bandeja resistente a altas temperaturas sobre un individual de papel con diseño a elección del contratista acorde con la misión institucional, que cubra la bandeja en su totalidad.
- De acuerdo a la composición de la dieta solicitada y por consideración del nutricionista del hospital, se debe entregar pitillos plásticos curvos en empaque individual, mezcladores, cubiertos completos y servilletas.
- A quien requiere adición de azúcar, edulcorante o sal se hará según criterio del nutricionista.
- 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, refrigerios, frutas, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental serán cubiertos con Vinipel, para el caso del servicio en taza o vaso desechable estos serán cubierto únicamente con las tapas correspondientes y se colocaran sobre bandeja individual antes de ser trasportados a los diferentes servicios del hospital.
- Cada dieta a suministrar debe ser rotulada con las siguientes especificaciones: Fecha, nombre del paciente, cama y tipo de dieta.

- A solicitud del área de Nutrición y/o Epidemiología, las dietas que lo requieran para pacientes en aislamiento infecto-contagioso o psiquiátrico deben ser suministradas en loza desechable de icopor con tapa de icopor no vinipel, con cubiertos desechables completos.
- En los servicios de UCIN, maternidad, salas de cirugía, urgencias, se utilizará loza desechable de icopor con tapa de icopor no vinipel, con cubiertos desechables completos.
- Como norma de seguridad, el contratista deberá diariamente tomar muestras de las preparaciones del menú, debidamente rotuladas y almacenarlas a una temperatura que garantice su inocuidad (como mínimo 72 horas) con el fin de realizar los análisis químicos y microbiológicos según sea el caso.
- No se permitirá la utilización de preparaciones recalentadas, ni reutilización de sobrantes en los diferentes tiempos de comida, todo alimento una vez salga del servicio no puede volver a ingresar a éste y debe ser desechado.
- El contratista se compromete a dar cumplimiento a la ruta epidemiológica del hospital y a seguir las instrucciones y normatividad vigente del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Territorial (Res 1164/2002) así: Los residuos de alimentos no se utilizarán como "lavasa" para engorde de animales domésticos pero deberán ser evacuados diariamente de las instalaciones del HORO, este traslado será de responsabilidad del contratista, al igual que de la recolección, clasificación en los sitios de generación y de la evacuación diaria y/o horaria al centro de acopio final del Hospital de Yopal, por sus propios medios de los residuos de la alimentación de pacientes y comedores de acuerdo con los protocolos del Hospital y la normatividad ambiental y sanitaria vigente y aplicable. Los elementos considerados como reciclables deben ser entregados al operario del Centro de Acopio del hospital para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados y rotulados con tapa y bolsas plásticas de colores y rotuladas de acuerdo con lo establecido en el manual de gestión integral de residuos del hospital y con densidad suficiente para soportar el contenido sin causar desorden y desaseo en el lugar, para el transporte al centro de acopio el funcionario encargado de esta actividad debe hacer uso de los elementos de protección necesarios para la actividad (gorro, monogafas, tapabocas, peto y guantes ¾, las bolsas deben llegar marcadas al centro de acopio con los siguientes datos: Hospital de Yopal, lugar de generación, fecha y responsable (personal que realiza la recolección),
- El profesional designado por el servicio de alimentos deberá supervisar y realizar acompañamiento durante el proceso de distribución a las auxiliares de dietas en los diferentes servicios, con el fin de garantizar una adecuada entrega de alimentos, cumpliendo con los protocolos de cortesía con el cliente interno y externo.
- El contratista debe contar con:

-Acreditación en BPM
-Manual BPM
-Plan de saneamiento básico de la empresa
-Plan de contingencia que garantice el cumplimiento del contrato en casos de emergencias.
-Manual de estandarizaciones.
-Manual de funciones.
-Manual de control de plagas con su respectivo cronograma
-Manual de procesos y procedimientos
-Plan de capacitación al personal.

- El periodo de recolección de loza usada por los pacientes debe iniciar una hora después de la entrega teniendo en cuenta de hacerlo en el mismo orden en que fue entregada, por ningún motivo deben quedar bandejas en las habitaciones ni en áreas externas del hospital luego de este periodo de tiempo.
- Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla deberán ser de material liviano, de fácil lavado y desinfección, al desplazarse no deben generar ruido, los recipientes que se utilicen para dicha recolección debe tener tapa.
- Efectuar el control de calidad microbiológico mensual durante la ejecución contractual tanto de las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados para verificar la calidad microbiológica de la alimentación, el contratista realizara como mínimo (5) rastreos microbiológicos que corresponden a (3) grupos de alimentos (proteína, verdura, fruta, lácteos u otros), uno (1) a superficie, (mesón, utensilio, equipo u otro) y uno (1) a manipulador de alimentos (mano y uñas). El contratista deberá presentar a la oficina de Nutrición y Epidemiología del Hospital Regional de la Orinoquia E.S.E, el resultado de estas pruebas.
- Las dietas deben salir envasadas o ensambladas desde el servicio de alimentación cubiertas de tal forma que no se contaminen, utilizando papel vinipel. debidamente identificadas con el tipo de dieta, nombre del paciente y numero de cama, los cubiertos deben ser desechables, servilletas, mezcladores, pitillos y demás elementos necesarios para el consumo del alimento de acuerdo al estado del paciente, su capacidad de deglución y masticación
- No se permitirá el ensamblaje de un número mayor de bandejas a la capacidad específica de cada carro termo bandejero, evitando la contaminación de los alimentos que van servidos por contacto con las bandejas.
- Garantizar que las dietas lleguen al paciente hospitalizado a una temperatura adecuada (>60° C) para su consumo.
- La solicitud de las dietas se realizará a través del formato oficial del hospital, los cuales relacionan las dietas terapéuticas a suministrar por paciente.
- Realizar encuestas de satisfacción al usuario, evaluaciones de las preparaciones cada tres (3) meses y realizar análisis y plan de mejoramiento a los hallazgos.
- El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación en manipulación de alimentos otorgado por la secretaria de salud municipal o por las instituciones autorizadas para tal fin, el cual deberá estar vigente durante la ejecución del contrato.
- Permitir que se realicen pruebas microbiológicas al personal manipulador de alimento y equipos utilizados, por lo menos cuatro (4) veces en el año.
- El lactario deberá contar con personal capacitado específicamente en la preparación de fórmulas infantiles y enterales, realizar cada tres (3) meses capacitación y actualización en temas relacionados.
- Realizar esterilización aplicando los controles diarios, con un equipo apto para el proceso.
- El contratista se compromete a preparar y distribuir para los pacientes del Hospital Regional de la Orinoquía, las dietas normales y terapéuticas, que prescriba el cuerpo médico en coordinación con Nutrición, en forma exacta durante todos los días del año incluidos fines de semanas y festivos.
- Los horarios para la entrega de dietas a los pacientes serán los siguientes:

Tiempo de comida	Horario
Desayuno	07:00 a.m. - 09:00 a.m.
Refrigerio mañana	10:00 a.m. - 10:30 a.m.
Almuerzo	11:45 a.m. - 01:45 p.m.
Refrigerio tarde	03:00 p.m. - 03:30 p.m.
Comida	05:45 p.m. - 07:00 p.m.
Refrigerio nocturno	07:00 p.m.

AMPARO GOMEZ RUBIO
Nutricionista HORO.

Elaboró: **AMPARO GOMEZ RUBIO**
Nutricionista