POLICIA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA

GS-2026- -131452- **/ METUN – GRUCO - 11-3**

Señor
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S.
Nit.: 900.130.262-5
Representante Legal
CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
CL 12 No. 35 - 33 IN 113
administracion@sumiservi.com.co
Duitama - Boyaca.

ASUNTO: Aceptación oferta proceso **PN METUN MIC 013 2026**

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted, el día 19 de mayo de 2026 dentro del proceso **PN METUN MIC 013 2026** que tiene por objeto el **"SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO - TUNJA"**, por la suma de **TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($37.520.000,00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA** para la vigencia 2026, ha sido aceptada por la Policía Metropolitana de Tunja, Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá, así:

CONTRATO No.	95-8-2017.8-26
CONTRATANTE	POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ
REPRESENTANTE LEGAL Y/O DELEGADO	Coronel JAVIER GUSTAVO LEMUS PINTO
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	9.399.379 de Sogamoso - Boyaca
CARGO	Comandante Policía Metropolitana de Tunja
NIT NUMERO	900.801.209-4
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolucion No. 1774 del 16 de abril del 2025 Procedente del Ministerio de Defensa Nacional.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026 de la Dirección General de la Policía Nacional.
CONTRATISTA	NOMBRE: **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S.** Nit: 900.130.262-5 REPRESENTANTE LEGAL: **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA** DOC. IDENTIDAD: C.C. 46.670.374 CIUDAD NOTIFICACIÓN: Duitama - Boyaca DIRECCIÓN: CL 12 No. 35 - 33 IN 113 TELÉFONO: 7651243 – 3204662203 - 3208361417 E-MAIL: administracion@sumiservi.com.co

NOTIFICACIONES	El contratista acepta de manera voluntaria recibir todo tipo de notificaciones personales que surjan en el desarrollo del presente contrato, tanto en la etapa contractual como pos contractual al E-MAIL aquí relacionado, de conformidad con los términos de los artículos 67 y 69 de la Ley 1437 de 2011 *"Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo".*
CONSIDERANDOS	La presente Carta de Aceptación de la oferta se deriva del **PROCESO PN METUN MIC 013 2026.**
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor de la Carta de Aceptación será el **SM-106 Enfermero(a) Jefe, del Establecimiento de Sanidad Policía Complementario Tunja de la UPRES Tipo B Boyacá** o quien haga sus veces o con quien posterioridad designe el ordenador del gasto, quien desempeñara las funciones como supervisor de la carta de aceptación de la oferta debe ejercer, en cumplimiento con lo ordenado en el capítulo XII de la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica, y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante la Resolución No. 03049 de 2014".*
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contempladas en el Anexo No. 1 ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS – VALOR, de la presente Carta de Aceptación.
OBJETO	El objeto de la presente Carta de Aceptación es el **"SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO – TUNJA"**
VALOR	Para efectos legales y presupuestales, el valor total de la presente Carta de Aceptación de la oferta asciende a la suma de **TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($37.520.000,00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA,** según el valor unitario contenidos en el ANEXO No 1. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS –VALOR de este documento.
FORMA DE PAGO	La Policía Metropolitana de Tunja - Unidad prestadora de Salud Boyacá pagará al CONTRATISTA el valor del contrato, en la ciudad de Tunja en un forma mensual, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura y acompañada del Recibido a Satisfacción Técnico-Económico suscrita por el supervisor del contrato, consignación y estampillas pro UPTC, Certificación de la Auditoría de cuentas y acreditación del Contratista de encontrarse al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos profesionales, respecto al pago de parafiscales se aplicara lo contenido en el Articulo 114-1 del Estatuto Tributario, adicionado por el Articulo 65 de la Ley 1819 de 2016, documentos que deben ser tramitados en la ventanilla única-Central de cuentas de la UPRES Boyacá, ubicado en la calle 21 número 8-70, donde de conformidad en lo establecido en el Artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 "Derecho a turno" se le asignara un numero de radicación. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para el pago después del día Veinte (20) del mes, los pagos se realizarán dentro de los sesenta (60) días hábiles a la fecha de la radicación. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC y ubicación de los recursos por parte del Nivel Central. El pago previsto se acreditará a la cuanta a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que este designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias por medio de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación, acompañado de certificación bancaria original con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, a nombre de la firma contratista. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de Ley. NOMBRE BENEFICIARIO: **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S.** Nit.: 900.130.262-5 CUENTA NÚMERO 246000761253 TIPO DE CUENTA: Ahorros ENTIDAD FINANCIERA: DAVIVIENDA. o **REQUISITOS PARA EL PAGO** El pago se realizará en moneda legal colombiana, en forma mensual, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la factura, junto con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, y los documentos requeridos por la Policía Metropolitana de Tunja – Unidad Prestadora de SaludTipo B Boyacá, de acuerdo al derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC). No obstante, la aprobación de los cupos de PAC no será impedimento para la ejecución del objeto contractual.

La radicación de la facturación de los servicios prestados se debe hacer dentro de los quince (15) dias teniendo en cuenta como referencia la fecha de la cuenta de cobro presentada por el contratista.

b. Factura comercial en original y copia, donde se estipule cada servicio con Relación al **"SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO - TUNJA"** detallando el número del contrato, numero de la factura por cada entrega y firmada por el supervisor del contrato.
c. Factura con los requisitos establecidos y validada por la DIAN (factura electrónica)

La factura debe presentarse en original y una copia debidamente firmada por quien la expide, en carpeta tipo yute tamaño oficio, debidamente legajadas en gancho plástico, sin gancho de cosedora, foliadas en forma consecutiva en la parte superior derecha de cada hoja lápiz negro hasta un máximo de 240 folios, desde el primer evento hasta el último junto con sus respectivos anexos en estricto orden cronológico, en medio físico y en medio magnético. Para evitar pérdida de soportes individuales y hacer el seguimiento de los mismos en caso de inconsistencias. De acuerdo a la Ley general de archivo número 594 del 2000 que rige tanto a entidades públicas como privadas.

Datos del adquiriente: todas las facturas deben direccionarse a un buzón único: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

d. Si el contratista no presenta la factura dentro del término de los cinco (05) primeros días hábiles de cada mes, el trámite y el pago de la factura se realizará hasta el mes siguiente.
e. Certificado original suscrito por el representante legal o revisor fiscal (en el evento de estar legalmente obligado a tenerlo) sobre el cumplimiento de sus obligaciones ante el SGSST y parafiscales del periodo correspondiente.
f. Copia del soporte de liquidación y pago de aportes al SGSST y parafiscales del periodo correspondiente.
g. Recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato previa verificación de los soportes de la facturación.
h. Estampillas: Teniendo en cuenta la Ordenanza 030 del 25 de octubre del 2005 " POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA LA EMISIÓN DE LA ESTAMPILLA PRO DESARROLLO DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA" y el Comunicado 035 del 26 de agosto del 2022 "POR MEDIO DE LA CUAL SE DAN ORIENTACIONES PARA LA LIQUIDACION Y PAGO DE LA ESTAMPILLA PRO DESARROLLO UPTC" el Contratista realizara el pago correspondiente por concepto de estampilla liquidando el 1% al valor mensual en el Banco de Bogotá, echo este proceso se generara un código QR que emitirá la respectiva estampilla, el cual será escaneado y verificado por la unidad encargada de la entidad contratante, requisito indispensable como soporte para el pago.
i. EL CONTRATANTE dará trámite a las facturas que no presenten objeciones

j. **Notas finales:** diligenciar en esta sección de la factura los datos de la entidad, número de contrato y correo del supervisor, al que Olimpia IT enviará la factura para aprobación, esta información debe relacionarse con la estructura estructurada por SIIF NACION
k. **Nota importante:** De igual forma al momento de enviar la factura, en el asunto, deben incluir esta estructura, aquí no es necesario incluir el **#$**.

FACTURA QUE NO CUMPLA CON LOS REQUISITOS LEGALES VIGENTES NO SERÁ RADICADA.

DOCUMENTOS ANEXAR EN LA CUENTA DE COBRO

l. Relación general de insumos entregados, detallando el número del contrato, numero de la factura por cada entrega y firmada por el supervisor del contrato.
m. Factura con el lleno de requisitos establecidos por la DIAN.
n. La factura debe presentarse en original y una copia debidamente firmada por quien la expide, en carpeta tipo yute tamaño oficio, debidamente legajadas en gancho plástico, sin gancho de cosedora, foliadas en forma consecutiva en la parte superior derecha de cada hoja lápiz negro hasta un máximo de 250 folios, desde el primer evento hasta el último junto con sus respectivos anexos en estricto orden cronológico de la prestación de los servicios por cada usuario en medio físico y en medio magnético. para evitar pérdida de soportes individuales y hacer el seguimiento de los mismos en caso de inconsistencias.

De acuerdo a la Ley general de archivo No 594 del 2000 que rige tanto a entidades públicas como privadas.

o. Comprobantes de recibido del supervisor del contrato
p. Anexar el original de la orden de suministro
q. Si el contratista no presenta la factura dentro del término de los cinco (05) primeros días de cada mes, el trámite y el pago de la factura se realizará hasta el mes siguiente.
r. La presentación de las facturas por el suministro causado en ningún caso debe superar los treinta (30) días calendario posterior al suministro.
s. Certificado original suscrito por el representante legal o revisor fiscal (en el evento de estar legalmente obligado a tenerlo) sobre el cumplimiento de sus obligaciones ante el SGSSI y parafiscales del periodo correspondiente.
t. Copia del soporte de liquidación y pago de aportes al SGSSI y parafiscales del periodo correspondiente.
u. Recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato previa verificación del suministro y a los soportes de la facturación.
v. Consignación bancaria y estampillas expedidas por la UPTC
w. Adjuntar planillas de consolidado de dietas mensuales emanada por la empresa contratista el cual debe firmada por el representante legal de la empresa.
x. Adjuntar planilla de solicitud diaria de dietas generada en el servicio de urgencia y/o hospitalización firmada por el jefe de turno y el supervisor del contrato.
y. Adjuntar en original y copia, la planilla de la ejecución del contrato de acuerdo al siguiente formato:
z. EL CONTRATANTE dará trámite a las facturas que no presenten objeciones
aa. La presentación de las facturas por los servicios causados en ningún caso debe superar los treinta días (30) posteriores a la prestación de los servicios.

Número de Contrato	Objeto Contractual	Valor total del Contrato	Valor del mes facturado	Saldo a la fecha

FACTURA QUE NO CUMPLA CON LOS REQUISITOS LEGALES VIGENTES NO SERÁ RADICADA.

Si los documentos en referencia son devueltos por la Unidad Prestadora de Salud Boyacá, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Unidad Prestadora de Salud Boyacá, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Factura electrónica de acuerdo a la Administración del SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020. Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deben entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados. Y a lo estipulado en el INSTRUCTIVO No. 001 / SUDIR –DIRAF70 DEL 04 DE JUNIO DEL 2021 FACTURA QUE NO CUMPLA CON LOS REQUISITOS LEGALES VIGENTES NO SERÁ RADICADA.

Nota: El cumplimiento de la facturación electrónica se dará en los términos del Artículo 1.6.1.4.3 sujetos no obligados a expedir factura de venta y/o documento equivalente del Decreto 358 del 5 de marzo de 2020.

- **PROCEDIMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS PARA EMISIÓN DEL RAS**

Una vez radicada la factura y entregados los elementos por parte del Contratista, el Supervisor del Contrato, previa revisión de los documentos y soportes, expedirán el Recibo a Satisfacción

<table>
<tr><td></td><td>Técnico–Económico y posteriormente tramitarán la cuenta junto con los soportes a la central de cuentas para continuar con el trámite de pago respectivo.

o CAUSALES DE NO PAGO

La Policía Metropolitana de Tunja – Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá; no cancelará las cuentas que, a criterio del supervisor del contrato, presenten inconsistencias en el suministro y precios pactados en el contrato o por cualquier otro inconveniente que se derive de la revisión de la facturación.

Serán además causales de no pago las siguientes.

o Todo suministro que no cuente con la solicitud por parte del supervisor del contrato.
bb. Todo suministro adicional no solicitado.
cc. La atención del evento adverso, entendido como "el daño o complicación no intencional consecuencia de la mala calidad de los elementos" corre por cuenta del prestador, no será cancelado por el SSPN.
dd. Todo suministro que no esté completamente soportado con los soportes de recibido.
ee. No acreditar el pago de aportes a seguridad social, y parafiscales, del periodo correspondiente.
ff. No facturar el suministro de acuerdo al valor pactado en el contrato.
gg. Ausencia del formato de solicitud.
hh. Facturas que no cumplan los requisitos señalados en el Estatuto Tributario.
ii. No anexar el recibido a satisfacción del suministro y/o servicios por parte del supervisor del contrato.

PARA LOS CONCEPTOS DE FACTURACIÓN QUE NO TENGAN OBJECIÓN, SE DARÁ TRÁMITE PARA PAGO</td></tr>
<tr><td>APROPIACIÒN PRESUPUESTAL</td><td>Que existen los recursos libres y disponibles de afectación para el desarrollo del proceso de contratación, por valor de TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($37.520.000,00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA, para la vigencia 2026, amparado en el certificado de disponibilidad presupuestal SIFF No. 38026 de fecha 05/05/2026, expedido por el Responsable de presupuesto de la Unidad Prestadora De Salud Tipo B Boyacá.

- Certificado Plan de compras No. 427
Fecha 04/05/2026
Recurso 16
Valor vigencia 2026: $37.520.000,00 incluido IVA

<table>
<tr><th>No.</th><th>Fecha</th><th>No. Plan de compras</th><th>Unidad</th><th>Recurso</th><th>Descripción</th><th>Cantidad</th><th>Valor unitario</th><th>Valor total</th></tr>
<tr><td>1</td><td>04/05/2026</td><td>427</td><td>UPRES TIPO B BOYACA</td><td>16</td><td>SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL SERVICIO DE URGENCIS ESPCO DEBOY</td><td>1</td><td>$37.520.000,00</td><td>$37.520.000,00</td></tr>
<tr><td colspan="6">TOTAL</td><td colspan="2">$ 37.520.000,00</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>Para el desarrollo de la ejecución del contrato que se suscriba como resultado de la definición del proceso de contratación, el CONTRATISTA cuenta con un Plazo de Ejecución de cinco (05) meses y quince (15) días o hasta agotar el presupuesto, lo primero que ocurra; tiempo durante el cual deberá dar cumplimiento cabal a la prestación que se obliga. el cual iniciará a partir de la carta de inicio previo cumplimiento de los requisitos legales.</td></tr>
<tr><td>FORMA DE EJECUCION</td><td>Una vez celebrada la Carta de Aceptación, el suministro objeto de compra deben ser entregados por el CONTRATISTA en forma de tracto Sucesivo de acuerdo a la demanda del servicio, teniendo en cuenta las características según los requerimientos de la unidad, previa coordinación con el supervisor de la carta de aceptación. Inicia a partir de la aprobación de la garantía única y entrega de la carta de inicio de ejecución de la carta de aceptación de acuerdo con las características que se relacionan en el Anexo y Formulario ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS, del presente estudio previo.</td></tr>
<tr><td>FORMA DE PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION</td><td>El procedimiento de adjudicación se realizó en forma TOTAL al oferente que ofreció el mayor porcentaje único de descuento y que cumplió con las condiciones establecidas en la invitación, aclarando que el porcentaje único de descuento se aplicará al precio unitario (ítem), sin afectar el presupuesto total asignado.</td></tr>
<tr><td>VIGENCIA DEL CONTRATO</td><td>La vigencia de la presente Carta de Aceptación será por el plazo de ejecución contractual y seis (6) meses mas, los cuales serán únicamente para efectos de liquidar el contrato; de conformidad con el articulo 11 de la Ley 1150 de 2007.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE ENTREGA</td><td>El contratista entregará el suministro de dietas alimentarias hospitalarias, normales y terapéuticas para el servicio de hospitalización de pacientes del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO, ubicado en la Transversal 15 número 16-01 Barrio Ricaurte de la ciudad</td></tr>
</table>

	de Tunja; de acuerdo a las cantidad y tipo de dieta que solicita el jefe de turno de acuerdo a indicaciones médicas, en caso de ser menor de edad o adulto mayor en presencia de su acudiente, los cuales (paciente y jefe de turno), deben diligenciar una planilla la cual contienen la firma del paciente como recibido de satisfacción en los horarios establecidos; deberá ser entregado de forma presentada y la hora será pactada con el supervisor. Deberá contar con los víveres perecederos y no perecederos de manera inmediata para poder suplir este tipo de demanda. Los alimentos deberán contar con excelente calidad y presentación, entendida esta como la frescura de los mismos, la entrega oportuna de los productos de conformidad a los requerimientos de necesidad presentada por la Clínica a través de la Nutricionista quien es la encargada de verificar los requisitos. En el evento que los productos entregados por el contratista no cuenten con las condiciones o especificaciones, serán devueltos de manera inmediata con el fin que sean reemplazados en un tiempo no mayor a una hora. Las personas que manipulen los alimentos deben poseer la dotación apropiada, ejerciendo en todo momento buenas prácticas higiénicas El vehículo donde se transporten los alimentos debe estar igualmente en condiciones de salubridad e higiene.
MONEDA A PAGAR POR LA EJECUCION DEL CONTRATO	Pesos colombianos
GARANTÍA Y SANCIONES DE LOS ELEMENTOS	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta, el **CONTRATISTA** debe constituir y presentar a favor de la POLICÍA, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos: GARANTÍA ÚNICA: a). **DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO** por el 20% del valor de la aceptación de la oferta. Vigente a partir del perfeccionamiento del contrato, el cual se tendrá en cuenta para la ejecución, constitución de la garantía por parte del contratista y aprobación de las mismas por parte del delegatario de contratación; la vigencia será igual a la vigencia del contrato. b.) **CALIDAD DEL SERVICIO Y/O BIENES**: Equivalente al Cincuenta (50%) por ciento del valor total del Contrato. Vigente a partir del perfeccionamiento del contrato, el cual se tendrá en cuenta para la ejecución, constitución de la garantía por parte del contratista y aprobación de las mismas por parte del delegatario de contratación; la vigencia será igual a la vigencia del contrato más un (1) año más. c.) **DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES:** Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, Vigente a partir del perfeccionamiento del contrato, el cual se tendrá en cuenta para la ejecución, constitución de la garantía por parte del contratista y aprobación de las mismas por parte del delegatario de contratación hasta la ejecución del contrato; la vigencia será igual a la vigencia del contrato más tres (3) años más. d.) **DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL:** Por valor de 200 SMMLV. Vigente a partir del perfeccionamiento del contrato hasta la ejecución del contrato. **Nota:** La vigencia del contrato será igual al plazo de ejecución contractual más seis meses. Las partes convienen en establecer las siguientes formas de sancionar el incumplimiento de las obligaciones, adquiridas por El **CONTRATISTA** en virtud del presente contrato, así: **a) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables a **EL CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que **EL CONTRATANTE**, mediante acto administrativo, afectará a **EL CONTRATISTA** con multas, siguiendo el procedimiento establecido en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo establecido en la Resolución 04708 del 2013 DIPON, Por la cual se adopta la guía para la Modalidad de Mínima Cuantía en la Policía Nacional y con Audiencia de las partes, cuyo valor se liquidará del cero punto uno (0.1) al cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato, por cada día de retardo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y hasta por diez (10) días calendario. En caso de incumplimiento no valorable en días, se impondrá una multa de hasta el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. Esta sanción se

	impondrá conforme a la Ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007. **b). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN:** Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, **EL CONTRATANTE** podrá mediante acto administrativo afectar a **EL CONTRATISTA** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días. **c) PENAL PECUNIARIA**.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del código civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta, **EL CONTRATISTA** pagará a **EL CONTRATANTE**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente cláusula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a **EL CONTRATANTE**. No obstante, **EL CONTRATANTE** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguro en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El procedimiento para la imposición de las multas y sanciones, se sujetará a lo previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y a la Resolución No. 04708 del 29 de Noviembre de 2014 " Por la cual se adopta la guía para la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía en la Policía Nacional, así: **1.** Recibido el informe del supervisor en el que se señale un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, el Grupo de contratos o la dependencia que haga sus veces, remitirá al ordenador un informe con la relación detallada de los hechos en que se funda el eventual incumplimiento del contratista, las actuaciones llevadas a cabo por el interventor o supervisor del contrato y la pertinencia de la imposición de multa, sanción o declaratoria de incumplimiento, según corresponda. Dicho documento debe estar acompañado del informe de interventoría o de supervisión. **2.** La asesoría jurídica de la entidad verificará el informe presentado por el Grupo de Contratos o la dependencia que haga sus veces, efectuará el análisis correspondiente y lo presentará al delegatario contractual, quien, con arreglo a dicho análisis, ordenará la citación a audiencia al contratista. El documento de citación estará a cargo de la asesoría jurídica de la entidad y contendrá: a) La mención expresa y detallada de los hechos que la soportan; b) La enunciación de las normas o cláusulas posiblemente violadas; c) La mención de las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación; d) El Lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia. **NOTA 1.** La determinación de la fecha de realización de la audiencia debe obedecer a la naturaleza del contrato y a la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. **(Literal a) art. 86 Ley 1474 de 2011). NOTA 2.** La citación será suscrita por el delegatario contractual y estará acompañada del informe de interventoría o supervisión. A la audiencia debe ser convocado el interventor o supervisor del contrato. **NOTA 3.** En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera. **4.** La audiencia será presidida por el ordenador, una vez instalada se procederá a constatar la asistencia y a instruir a los participantes sobre la forma como se desarrollará. Surtido lo anterior el ordenador hará la presentación de las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciando las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación **5.** Concluida la intervención del ordenador se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, para lo cual podrán rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la respectiva Unidad Policial. **6.** Finalizada la intervención del contratista y la del garante, el delegatario contractual con apoyo en las pruebas e informes que respalden su decisión, ordenará dar lectura de la Resolución motivada, proyectado por la asesoría jurídica de la Unidad, en la que se consignará lo ocurrido en desarrollo de la audiencia, y se decidirá sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. La Resolución así expedida se entenderá notificada en la audiencia. Contra la decisión proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia. **7.** El delegatario contractual podrá dar por terminada la audiencia en cualquier momento, sí por algún medio tiene conocimiento de la cesación de la situación de incumplimiento. Para el efecto se levantará el acta correspondiente. **(Literal d) art.86 Ley 1474 de 2011). NOTA 4.** En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el delegatario contractual podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, en su criterio resulte necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En tal evento, al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia, lo que constará en el acta respectiva. **(Literal d) art.86**

	Ley 1474 de 2011). NOTA 5. Para hacer efectivo el pago de las multas, sanciones pactadas en el contrato, y de la cláusula penal pecuniaria podrá acudirse a descontar el valor de las mismas de las sumas adeudadas al contratista o, a efectuar su cobro a través de la garantía constituida por éste. Para el efecto en el acto administrativo correspondiente se harán las previsiones del caso. Sí por ninguna de estas vías se logra el pago de las sanciones, se acudirá al cobro por jurisdicción coactiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. **(Parágrafo art. 17 Ley 1150 de 2007). NOTA 6.** De conformidad con lo dispuesto en el **numeral 2° del artículo *1°* de la Ley 80 de 1993,** en tratándose de uniones temporales, las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución del contrato de cada uno de sus miembros. **PARÁGRAFO SEGUNDO: - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la Resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, **EL CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que **EL CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la Resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor de **EL CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva
IMPUESTOS	El CONTRATISTA pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley colombiana. Teniendo en cuenta la Ordenanza 030 del 25 de octubre de 2005 "POR MEDIO DE LA CUAL SE ORDENA LA EMISIÓN DE LA ESTAMPILLA PRO DESARROLLO DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA" al CONTRATISTA se le causará en el momento de generar la orden de pago la retención de acuerdo a la tarifa que corresponda. Los costos que se generen de la legalización de la oferta, tales como, impuestos, gravámenes y demás obligaciones que se causen. La oferta aceptada, además de sus especificaciones técnicas se regirán por las normas contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 del 2007, Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 y demás normas que le adicionen o modifiquen, así como normas civiles y comerciales concordantes.
CADUCIDAD ADMINISTRATIVA	Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte de manera grave y directa la ejecución de la presente Carta de Aceptación y evidencie que puede conducir a su paralización, el **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ POLICIA NACIONAL** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y Ley 1474 de 2011. Ejecutoriada la resolución de caducidad, la presente Carta de Aceptación quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. El UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ POLICA NACIONAL hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ POLICIA NACIONAL** los dineros que hubiere recibido por concepto de la presente Carta de Aceptación, previa deducción del valor del suministro de insumos y recibido a satisfacción por el **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ POLICIA NACIONAL** de conformidad con lo establecido en acápite FORMA DE PAGO de la presente Carta de Aceptación. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las multas o clausula penal pecuniario por aplicar o las indemnizaciones a cargo del **UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ POLICIA NACIONAL**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1. Cumplir con el objeto contractual. 2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 3. El CONTRATISTA asumirá los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen con motivo del suministro del servicio. Estos costos se entenderán incorporados al valor total del contrato que se llegase a celebrar, incluyendo los impuestos. 4. El CONTRATISTA se compromete a presentar la facturación correspondiente al mes causado dentro de los primeros cinco días del mes siguiente. Deberá presentar la facturación electrónica, previamente valida por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020; dicha facturación o representación gráfica de la factura será recepcionada en el correo del supervisor 5. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule 6. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral

y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

7. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Dirección Administrativa y Financiera o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
8. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
9. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la Ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
10. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
11. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.
12. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.
13. El CONTRATISTA deberá legalizar dentro de los Tres (03) días hábiles posteriores a la Publicación en el SECOP, Si el contratista no presenta la póliza de garantía correspondiente dentro del término señalado, la entidad Estatal mediante acto administrativo debidamente motivado, podrá contratar, dentro de los quince (15) días siguientes al proponente calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para la Entidad.
14. El CONTRATISTA deberá cumplir las obligaciones relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales.
15. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida por el contratista, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.
16. Aceptar las notificaciones que se efectúen por medio electrónico de las comunicaciones, oficios, avisos y demás actos proferidos por la Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá al correo electrónico que se encuentre debidamente registrado en el contrato, cámara de comercio, etc.
17. En caso que durante el tiempo de ejecución surja alguna eventualidad de fuerza mayor o del contrato caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el la solución de mutuo acuerdo.
18. Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, el contratista se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del contrato; tales como: información locativa o de arquitectura física, lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de la labor, información contenida en los sistemas de información, documentación física, archivos digitales, información de los funcionarios y contratistas e información de los usuarios del Subsistema de Salud los cuales son de carácter reservado y confidencial.
19. Confidencialidad: Las partes acuerdan que cualquier información intercambiada, facilitada o creada entre ellas para el cumplimiento del objeto contractual, será mantenida en estricta confidencialidad. La parte receptora correspondiente sólo podrá revelar información confidencial a quienes la necesiten y estén autorizados previamente por la parte de cuya información confidencial se trata, se considera también información confidencial: a) aquella que como conjunto o por la configuración o estructuración

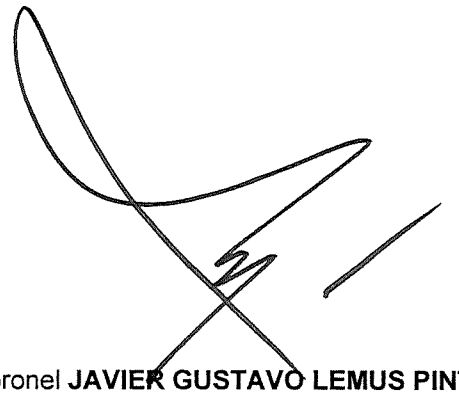
	exacta de sus componentes, no sea generalmente conocida entre los expertos en los campos correspondientes. b) la que no sea de fácil acceso, y c) aquella información que no esté sujeta a medidas de protección razonables, de acuerdo con las circunstancias del caso, a fin de mantener su carácter confidencia 20. Cumplimiento de normatividad: El contratista acatará los lineamientos del Régimen de protección de datos y demás aspectos relacionados con el tratamiento de la información que les sea aplicable, en el marco de la Ley estatutaria 1581 de 2012 y de la Ley 1712 de 2014, del capítulo 25 titulo 2 del libro 2 de la parte 2 del Decreto 1074 del 2015 y las normas que la modifiquen, reglamenten o sustituyan en virtud de lo cual se hacen responsables de la privacidad, seguridad y confidencialidad y la Resolución No. 08310 de 2016 por la cual se expide el Manual de Seguridad de la Información para la Policía Nacional. 21. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE	1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. 2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien el UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ DE LA POLICÍA mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**. 3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. 4. El Supervisor de la Carta de Aceptación tiene la obligación de revisar durante la ejecución del contrato el Boletín de Responsables Fiscales, el Certificado de Antecedentes Disciplinarios, certificado del Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) a efectos de validar si el contratista tiene alguna inhabilidad e incompatibilidad 5. Recibir a satisfacción los insumos suministrados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. 6. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno al UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ DE LA POLICÍA, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. 7. Pagar al contratista en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales del programa anual mensualizado de caja (PAC) previstas para el efecto. 8. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. 9. Solicitar y recibir información técnica respecto de los insumos suministrados y demás obligaciones del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual. 10. Aquellas propias que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. 11. Rechazar los insumos cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. 12. El supervisor de la Carta de Aceptación expedirá el recibo a satisfacción técnico económico respectivo, con la periodicidad que se establezca en el plan de pagos durante la ejecución de la carta de aceptación, debiendo enunciar en forma puntual la ejecución física del contrato, relacionando para ello los aspectos de carácter técnico, administrativo, financiero y legal del negocio jurídico, lo anterior en cumplimiento de la resolución 00090 del 15 de enero de 2018 "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional*" y Resolución 00021 del 08 de Marzo de 2019 "*Por la cual se establecen las instancias de apoyo para la contratación del Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá*" y las obligaciones contenidas en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011. 13. Cumplir con las Obligaciones señaladas en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 "*Por la cual se actualiza, modifica, y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante la Resolución No. 03049 de 2014*", Resolución 021 del 08 de marzo de 2019 "*Por la cual se establecen las instancias de apoyo para la contratación del Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá HOCEN*" y los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011. 14. El supervisor de la Carta de Aceptación publicará los respectivos informes de supervisión en la plataforma virtual SECOP II, en la fecha de su expedición, o a más tardar en el plazo del

	respectivo proceso, sin que para el efecto se sobrepase el término que se refiere el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del decreto 1082 del 2015
DOCUMENTOS	Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integral de la presente Carta de Aceptación y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: 1.) Los estudios y documentos previos, 2) La invitación, 3) La oferta, 4) El informe de evaluación y cualquier otro documento expedido por el UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ de la Policía Nacional, publicados en el portal de contratación estatal SECOP II.
LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN	Para su legalización se requerirá que se efectué el correspondiente registro presupuestal y para su ejecución, la presentación por parte del CONTRATISTA de la certificación de pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Profesionales, respecto al pago de parafiscales, debe dar cumplimiento a la normatividad vigente y constitución de las pólizas que incluyan los amparos a que haya lugar para posterior aprobación de la Garantía Única y entrega de la Carta de Inicio de Ejecución de la presente Carta de Aceptación por parte del UNIDAD PRESTADORA DE SALUD TIPO B BOYACÁ POLICIA NACIONAL.

De conformidad con la Resolución 03049 de 2014 *"Por la cual de adopta el manual de Contratación de la Policía Nacional"* en su numeral 3.1 Elaboración del contrato, NOTA 122. El cual cita: "*... La comunicación de aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado...*"; se anexa la oferta de la empresa **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. identificada con el Nit No.** 900.130.262-5 a esta carta de aceptación.

De acuerdo a lo anterior, el Jefe del Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana de Tunja, recomienda al señor Coronel **JAVIER GUSTAVO LEMUS PINTO** Comandante Policía Metropolitana de Tunja, la adjudicación total del proceso **PN METUN MIC 013 2026** de acuerdo al informe de evaluación realizado por los comités evaluadores nombrados mediante Resolución No. 0410 del 10 de mayo de 2026; cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO - TUNJA"**, con la empresa **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S. identificada con el Nit No.** 900.130.262-5 cuyo representante legal es la señora **CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA** identificada con lacedula de ciudadanía No. 46.670.374, en atención a que cumplió con los requisitos habilitantes de orden técnico, jurídico y económicamente, de conformidad con los términos establecidos en la invitación.

Para constancia de lo anterior se firma en un (1) original en Tunja., el 31 MAY 2026



Coronel **JAVIER GUSTAVO LEMUS PINTO**
Comandante Policía Metropolitana de Tunja

Elaboró: CPS 4 Cesar Augusto Montenegro Vásquez / Abogado contrato UPRES Tipo B Boyacá
Revisó: SI. David Alejandro Gamboa / Responsable Seguimiento contractual UPRES Tipo B Boyacá
Revisó: ST. Juan Esteban Gómez Vallejo / Jefe de Contratos Policía Metropolitana de Tunja
Revisó: MY. Cesar Giomar Galván Guerrero / Jefe Administrativo Policía Metropolitana de Tunja (E)
Revisó: MY. Ivan David Contreras Salamanca / Jefe Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá (E)
Reviso: MY. Adriana del Pilar Pérez Baracaldo/ Asesora Jurídica Policía Metropolitana de Tunja
Revisó: TC. Milton Eduardo Salinas Rodríguez / Subcomandante Policía Metropolitana de Tunja

Fecha de Elaboración: 27 / 05 / 2026
Ubicación: C:\Users\CESAR.MONTENEGROV\Documents\Abogado 2026\PN METUN MIC 013 2026 - ALIMENTACION HOSPITALARIA

Carrera 11 19 - 85 Tunja
Teléfono: (608) -7405820 Opción 5
metun.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1

VALOR – OFERTA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO TECHO	PORCENTAJE % DE DESCUENTO QUE OFERTO SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S.	VALOR TOTAL
1	**SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS HOSPITALARIAS, NORMALES Y TERAPÉUTICAS PARA EL SERVICIO DE HOSPITALIZACIÓN DE PACIENTES DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO – TUNJA**	$ 37.520.000,00	0%	**$ 37.520.000,00**

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR ESTIMADO
1	DIETA LIQUIDA CLARA DESAYUNO	UNIDAD	$ 12.982,81
2	DIETA LIQUIDA COMPLETA DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.283,85
3	DIETA NORMAL DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.534,74
4	DIETA BLANDA DESAYUNO	UNIDAD	$ 18.388,51
5	DIETA HIPOGLUCIDA DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.242,65
6	DIETA HIPOSODICA DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.132,76
7	DIETA HIPERPROTEICA DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.607,08
8	DIETA HIPOGRASA DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.892,65
9	DIETA RENAL DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.592,65
10	DIETA HEPÁTICA DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.074,99
11	DIETA COMPLEMENTARIA 1 DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.650,67
12	DIETA COMPLEMENTARIA 2 DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.150,67
13	DIETA COMPLEMENTARIA 3 DESAYUNO	UNIDAD	$ 15.550,67
14	DIETA BLANDA PEQUEÑA DESAYUNO	UNIDAD	$ 17.022,87
15	DIETA NORMAL PEQUEÑA DESAYUNO	UNIDAD	$ 16.772,87
16	DIETA HIPOGLUCIDA NUEVES	UNIDAD	$ 13.490,79
17	DIETA HIPERPROTEICA NUEVES	UNIDAD	$ 13.490,79
18	DIETA 2 COMPLEMENTARIA 1 NUEVES	UNIDAD	$ 13.459,26
19	DIETA COMPLEMENTARIA 2 NUEVES	UNIDAD	$ 13.278,90
20	DIETA COMPLEMENTARIA 3 NUEVES	UNIDAD	$ 13.278,90
21	DIETA BLANDA PEQUEÑA NUEVES	UNIDAD	$ 12.570,62
22	DIETA LIQUIDA CLARA ALMUERZO	UNIDAD	$ 13.406,18
23	DIETA LIQUIDA COMPLETA ALMUERZO	UNIDAD	$ 21.167,39
24	DIETA NORMAL ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.872,25
25	DIETA BLANDA ALMUERZO	UNIDAD	$ 21.574,99
26	DIETA HIPOGLUCIDA ALMUERZO	UNIDAD	$ 25.204,54
27	DIETA HIPOSODICA ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.229,74
28	DIETA HIPERPROTEICA ALMUERZO	UNIDAD	$ 25.705,74
29	DIETA HIPOGRASA ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.414,54
30	DIETA RENAL ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.229,74
31	DIETA HEPÁTICA ALMUERZO	UNIDAD	$ 22.246,83
32	DIETA COMPLEMENTARIA 1 ALMUERZO	UNIDAD	$ 18.372,72
33	DIETA COMPLEMENTARIA 2 ALMUERZO	UNIDAD	$ 18.392,65
34	DIETA COMPLEMENTARIA 3 ALMUERZO	UNIDAD	$ 20.322,65
35	DIETA BLANDA PEQUEÑA ALMUERZO	UNIDAD	$ 21.842,76
36	DIETA NORMAL PEQUEÑA ALMUERZO	UNIDAD	$ 19.092,65
37	DIETA HIPOGLUCIDA ONCES	UNIDAD	$ 13.800,44
38	DIETA HIPERPROTEICA ONCES	UNIDAD	$ 13.339,07
39	DIETA COMPLEMENTARIA 1 ONCES	UNIDAD	$ 13.278,90
40	DIETA COMPLEMENTARIA 2 ONCES	UNIDAD	$ 13.278,90

41	DIETA COMPLEMENTARIA 3 ONCES	UNIDAD	$ 13.278,90
42	DIETA BLANDA PEQUEÑA ONCES	UNIDAD	$ 13.087,61
43	DIETA LIQUIDA CLARA COMIDA	UNIDAD	$ 13.406,18
44	DIETA LIQUIDA COMPLETA COMIDA	UNIDAD	$ 21.167,39
45	DIETA NORMAL COMIDA	UNIDAD	$ 22.872,25
46	DIETA BLANDA COMIDA	UNIDAD	$ 22.728,77
47	DIETA HIPOGLUCIDA COMIDA	UNIDAD	$ 25.204,54
48	DIETA HIPOSODICA COMIDA	UNIDAD	$ 22.229,74
49	DIETA HIPERPROTEICA COMIDA	UNIDAD	$ 25.705,74
50	DIETA HIPOGRASA COMIDA	UNIDAD	$ 22.414,54
51	DIETA RENAL COMIDA	UNIDAD	$ 22.229,74
52	DIETA HEPÁTICA COMIDA	UNIDAD	$ 22.246,83
53	DIETA COMPLEMENTARIA 1 COMIDA	UNIDAD	$ 18.672,72
54	DIETA COMPLEMENTARIA 2 COMIDA	UNIDAD	$ 19.042,65
55	DIETA COMPLEMENTARIA 3 COMIDA	UNIDAD	$ 20.322,65
56	DIETA BLANDA PEQUEÑA COMIDA	UNIDAD	$ 21.920,45
57	DIETA NORMAL PEQUEÑA COMIDA	UNIDAD	$ 21.642,65
58	DIETA ASTRINGENTE	UNIDAD	$ 23.211,14
59	DIETA HIPERCALORICA	UNIDAD	$ 24.881,46
60	DIETA SEMIBLANDA	UNIDAD	$ 22.276,21
61	DIETA TUMIX O PURE	UNIDAD	$ 22.496,21
62	DIETA LIQUIDA COMPLETA	UNIDAD	$ 20.706,24
63	DIETA PEDIATRICA	UNIDAD	$ 20.081,21
64	DIETA MENU PATRON MERINEDA	UNIDAD	$ 13.356,00

ANEXO No 2

ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

FICHA TECNICA DE PRODUCTOS O SERVICIOS

DIETA NORMAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades
		Ponqué	30 gr o 1 trozo pequeño
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa
ALMUERZO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad

	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bolo roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón
COMIDA	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa

OTRAS ESPECIFICACIONES	
	La dieta normal está indicada para los pacientes que no tengan restricción de los diferentes grupos de alimentos, texturas y preparaciones.
	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.

	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra
	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada
	Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa
	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable
	. Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados
	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos

DIETA HIPOGRASA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de gallina cocido	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca cocida	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara cocido	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo cocido	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	120gr o 1/4 de libra
		Carne de res	120gr o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120gr o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bolo roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón

COMIDA	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	120gr o 1/4 de libra
		Carne de res	120gr o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120gr o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	La dieta Hipograsa está indicada para pacientes con cirrosis, hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, colelitiasis, intolerancia a las grasas, hígado graso, pancreatitis aguda o crónica
2.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
3.	En la dieta Hipograsa no se debe utilizar preparaciones de fritos, empanizados, guisos grasosos, broaster.
4.	Los lácteos deben ser descremados, desnatados.
5.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
6.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado
7.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra.
8.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos
9.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados
10.	En esta dieta NO se permite leche entera, alimentos fritos o con grasa, salsas, mantequilla, margarina.

DIETA HIPOGLUCIDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
	frutas y verduras	Tener en cuenta índice glicémico, ver tabla de especificaciones, frutas permitidas para prescripción dietaría; verduras en ensaladas crudas y desinfectadas	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	12 gr o 2 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón verde sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	40 gr o 1 unidad pequeña
		Galletas integrales	24gr o 3 Unidades
		Tortilla de maíz	30 gr o 1 unidad pequeña
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades

DESAYUNO		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de mazorca	56 gr o 1 unidad pequeña
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Taco vacío	13gr o 1 unidad pequeña
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa
ALMUERZO	Frutas y verduras	Tener en cuenta índice glicémico, ver tabla de especificaciones, frutas permitidas para prescripción dietaría; verduras en ensaladas crudas y desinfectadas	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pastas integrales	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	60 gr o 6 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Papa común cocida	40gr o 1 unidad pequeña
		Plátano verde cocido	78gr o 1/2 unidad mediana
		Papa criolla cocida	72 gr o 2 unidades medianas
		Plátano collí	44gr o 1/2 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bolo roja con plátano verde	33gr o 1/3 cucharón
		Garbanzo con guiso	30gr o 1/3 cucharón
		Frijol caraota con guiso	35gr o 1/3 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	30gr o 1/3 cucharón
		Soya con guiso	30 gr o 1/3 cucharón
		Lenteja con guiso	35gr o 1/3 cucharón
COMIDA	frutas y verduras	Tener en cuenta índice glicémico, ver tabla de especificaciones, frutas permitidas para prescripción dietaría; verduras en ensaladas crudas y desinfectadas	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pastas integrales	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	60 gr o 6 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Papa común cocida	40gr o 1 unidad pequeña
		Plátano verde cocido	78gr o 1/2 unidad mediana
		Papa criolla cocida	72 gr o 2 unidades medianas
		Plátano collí	44gr o 1/2 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa

	OTRAS ESPECIFICACIONES
1.	Se restringe azúcares simples como caramelos, pudines, bombones, entre otros
2.	Los lácteos autorizados pueden ser deslactosados, leche de soya o almendras
3.	Esta dieta es exenta de edulcorante a base de Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa.
4.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
5.	Se suministrará en consistencia solida o blanda de acuerdo a la necesidad del paciente
6.	La dieta hipoglúcida todo molido debe tener las indicaciones de la dieta blanda todo molido frutas y verduras indicadas para paciente diabético, se restringe azúcar.

7.	En la dieta hipoglúcida no se permite el empleo jugos, sopas.
8.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de proteína magra. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
9.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra.
10.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado
11.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos
12.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados.

DIETA ASTRINGENTE

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO / PREPARACIÓN	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	Caldo de huevo, res o pollo	1 taza
	Pollo, pescado, res, cerdo, pavo, huevo	unidad
	Fruta o verdura	unidad
	Galleta integral	unidad
	Aromática	unidad
MEDIAS MAÑANAS	Aromática	unidad
ALMUERZO	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza
	Pollo, pescado, res, cerdo, pavo	unidad
	Fruta o verdura	unidad
	Aromática	unidad
MEDIAS TARDES	Aromática	unidad
COMIDA	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza
	Pollo, pescado, res, cerdo, pavo, huevo	Unidad
	Galleta integral	unidad
	Aromática	unidad

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. No se debe emplear edulcorante a base de Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa.
2.	No se permiten alimentos ácidos, cítricos, alimentos condimentados, picantes, grasosos, azucarados, salsas, leguminosas, ensaladas crudas.
3.	No se permite lácteos o derivados lácteos para esta prescripción dietaría.
4.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso neto del alimento cocido
5.	La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana, Durazno, arándanos, granada. Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama, calabaza.
6.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
7.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
8.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos

DIETA BLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande

		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
ALMUERZO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas

OTRAS ESPECIFICACIONES

1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
2.	La dieta blanda bebe incluir texturas de los alimentos espichados, triturados, blandos, purés, de modo que capacidad de masticación y digestión sea más fácil de lo habitual.
3.	En la dieta blanda no deben incluirse productos de salsamentaría, cebolla en las ensaladas, condimentos.
4.	La dieta blanda pequeña incluye pacientes pediátricos de 1 a 10 años de edad.
5.	En la dieta blanda no jugo no leche no se permite el empleo de lácteos, café, chocolate, verduras, alimentos productores de gas, preparaciones con grasa o alimentos que la contengan. Se podrá utilizar porción de fruta astringente o jugo astringente.
6.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
7	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos

DIETA HIPERPROTEICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	70gr o 7 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	120 gr o 2 unidades medianas
		Queso fineses	80gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	80gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	90gr o 6 cucharadas soperas
		Queso pera	80gr o 1 tajada gruesa
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	180 o 1/3 de libra
		Carne de res	180 o 1/3 de libra
		Carne de ternera	180 o 1/3 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	120gr o 2 unidades medianas
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	120gr o 2 unidades medianas
		Queso pera	80gr o 1 tajada gruesa
		Huevo de codorniz crudo	70gr o 7 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	120 gr o 2 unidades medianas
		Queso fineses	80gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	80gr o 1 tajada gruesa

		Queso parmesano	90gr o 6 cucharadas soperas
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	180 o 1/3 de libra
		Carne de res	180 o 1/3 de libra
		Carne de ternera	180 o 1/3 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	120gr o 2 unidades medianas
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	120gr o 2 unidades medianas
		Queso pera	80gr o 1 tajada gruesa
		Huevo de codorniz crudo	70gr o 7 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	120 gr o 2 unidades medianas
		Queso fineses	80gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	80gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	90gr o 6 cucharadas soperas

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
2.	Para la preparación de carnes debe utilizarse carnes magras
3.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
4.	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada al desayuno y a la comida
5.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
6.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos.
7.	Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa
8.	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable
9.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados

DIETA HIPERCALORICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
		Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	88 gr o 1/3 unidad mediana
		Papa cocida	166 gr o 2 unidades medianas
		Galletas integrales	40gr o 4 Unidades
		Pan centeno	70gr o 2 tajadas medianas
		Pan de salvado de avena	76gr o 2 tajadas medianas
		Pan integral	64gr o 2 tajadas medianas
		Pan pita o árabe	50gr o 1 unidad pequeña
		Pan de queso	56gr o 2 unidades pequeñas

DESAYUNO	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pan de yuca	30gr o 3 unidades
		Taco vacío	39gr o 3 unidades pequeñas
		Tostada integral	74gr o 2 unidades medianas
		Almojábana	62gr o 2 unidades grandes
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	112 gr o 2 unidades pequeñas
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	114 gr o 2 unidades grandes
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa
ALMUERZO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	96gr o 1 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	166gr o 2 unidades medianas
		Papa criolla cocida	144gr o 4 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	88gr o 1/3 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	105gr o 1/2 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bolo roja con plátano verde	120 gr o 1 cucharón
		Garbanzo con guiso	100gr o 1 cucharón
		Frijol caraota con guiso	130gr o 1 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	100gr o 1 cucharón
		Soya con guiso	90 gr o 1 cucharón
		Lenteja con guiso	130gr o 1 cucharón
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	96gr o 1 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	166gr o 2 unidades medianas
		Papa criolla cocida	144gr o 4 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	88gr o 1/3 unidad mediana
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
2.	Para la preparación de carnes debe utilizarse carnes magras
3.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
4.	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada al desayuno y a la comida
5.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
6.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos
7.	Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa
8.	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable
9.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados

DIETA RENAL

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	12 gr o 2 cucharadas soperas colmadas
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz cocido	60 gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo de pollo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz cocido	60 gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Avena en hojuelas	12 gr o 2 cucharadas soperas colmadas
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades

COMIDA		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo de pollo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
2.	No se permite el uso de carnes rojas, frutos secos, o leguminosas.
3.	El pescado únicamente se permite su consumo una vez a la semana
4.	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada al desayuno y a la comida
5.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
6.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados
7.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos
8.	Todos los alimentos deben ser bien cocidos y las frutas con cáscara gruesa
9.	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable

DIETA SEMIBLANDA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa
	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano

ALMUERZO	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bola roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso finesse	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa

	OTRAS ESPECIFICACIONES
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
2.	La dieta blanda bebe incluir texturas de los alimentos espichados, triturados, blandos, purés, de modo que capacidad de masticación y digestión sea más fácil de lo habitual.
3.	En la dieta blanda no deben incluirse productos de salsamentaría, cebolla en las ensaladas, condimentos.
4.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
5.	En la dieta blanda no jugo no leche no se permite el empleo de lácteos, café, chocolate, verduras, alimentos productores de gas, preparaciones con grasa o alimentos que la contengan. Se podrá utilizar porción de fruta astringente o jugo astringente.
6	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos

DIETA TURMIX O TODO PURE

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso finesse	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa
ALMUERZO	frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bola roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón
	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande

COMIDA	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
2.	La dieta blanda bebe incluir texturas de los alimentos espichados, triturados, blandos, purés, de modo que capacidad de masticación y digestión sea más fácil de lo habitual.
3.	En la dieta blanda no deben incluirse productos de salsamentaría, cebolla en las ensaladas, condimentos.
4.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
5.	En la dieta blanda no jugo no leche no se permite el empleo de lácteos, café, chocolate, verduras, alimentos productores de gas, preparaciones con grasa o alimentos que la contengan. Se podrá utilizar porción de fruta astringente o jugo astringente.
6	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos

DIETA LIQUIDA COMPLETA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO / PREPARACIÓN	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza
	aromática	unidad
MEDIAS MAÑANAS	aromática	unidad
ALMUERZO	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza
	aromática	unidad
MEDIAS TARDES	aromática	unidad
COMIDA	Caldo de huevo, res, pollo	1 taza
	aromática	unidad

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
2.	Esta dieta es exenta de lácteos y azucares concentrados. No se debe emplear edulcorante a base de Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa
3.	Se suministrará en consistencia liquida
4.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
5.	No se permiten alimentos ácidos, cítricos, alimentos condimentados, picantes, grasosos, azucarados, salsas, leguminosas, ensaladas crudas.
6.	No se permite lácteos o derivados lácteos para esta prescripción dietaría.
7.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos

DIETA COMPLEMENTARIA I (6 a 7 meses de edad)

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	41gr o 1/2 unidad mediana
		Yuca cocida	1trozo pequeño
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz (solo yema)	5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina (solo yema)	1 unidad mediana
MEDIAS MAÑANAS	frutas	Ver tabla de especificaciones	Unidad
ALMUERZO	frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	53gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida sin gluten	32gr o 1/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	40gr o 4 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	31gr o 1 trozo pequeño
		Papa común cocida	41gr o 1/2 unidad mediana
		Papa criolla cocida	36gr o 1 unidad medianas
		Plátano verde sin cáscara	31gr o 1/5 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	44gr o 1/6 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	29gr o 1/3 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	70gr o 1 porción pequeña
		Carne de res	60 gr o 1 porción pequeña
		Carne de ternera	60gr o 1 porción pequeña
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	40gr o 1 unidad pequeña
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bola roja con plátano verde	30gr o 1/4 cucharón
		Garbanzo con guiso	25gr o 1/4 cucharón
		Frijol caraota con guiso	32gr o 1/4 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	25gr o 1/4 cucharón
		arvejas con guiso	39 gr o 1/4 cucharón
		Lenteja con guiso	32gr o 1/4 cucharón
MEDIAS TARDES	Frutas	Ver tabla de especificaciones	Unidad
COMIDA	frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	53gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida sin gluten	32gr o 1/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	40gr o 4 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	31gr o 1 trozo pequeño
		Papa común cocida	41gr o 1/2 unidad mediana
		Papa criolla cocida	36gr o 1 unidad medianas
		Plátano verde sin cáscara	31gr o 1/5 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	44gr o 1/6 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	29gr o 1/3 unidad mediana

	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo (solo yema)	1 unidad
		Carne de cerdo	70gr o 1 porción pequeña
		Carne de res	60 gr o 1 porción pequeña
		Carne de ternera	60gr o 1 porción pequeña
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	40gr o 1 unidad pequeña
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.
2.	Los alimentos se suministrarán de consistencia y textura tipo compota. Aplica para frutas, verduras, carbohidratos.
3.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
4.	Las frutas enteras que se presten para su preparación en compota no necesitan preparación, de lo contrario hacerlas al vapor o baño maría por un tiempo no mayor a 5 -7 minutos.
5.	No se permite dar leche de vaca entera.
6.	La dieta complementaria I incluye pacientes pediátricos de 6 meses y 7 meses.
7.	Todo alimento adicional u omitido debe ser a solicitud de nutrición
8.	No se permite el suministro de fresa, leche entera de vaca, cítricos o ácidos, mariscos, soya o derivados de soya
9.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados
10.	No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.
11.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
12.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos
13.	No se permite remplazo de un tiempo de comida por leche de formula.
14.	Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sin condimentos.
15.	No se deben suministrar galletas altas en sal o azucares.

DIETA COMPLEMENTARIA II (8 a 12 meses de edad)

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	41gr o 1/2 unidad mediana
		Yuca cocida	1trozo pequeño
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz (solo yema)	5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina (solo yema)	1 unidad mediana
MEDIAS MAÑANAS	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad
ALMUERZO	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	53gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida sin gluten	32gr o 1/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	40gr o 4 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	31gr o 1 trozo pequeño
		Papa común cocida	41gr o 1/2 unidad mediana
		Papa criolla cocida	36gr o 1 unidad medianas
		Plátano verde sin cáscara	31gr o 1/5 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	44gr o 1/6 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	29gr o 1/3 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Carne de cerdo	70gr o 1 porción pequeña
		Carne de res	60 gr o 1 porción pequeña
		Carne de ternera	60gr o 1 porción pequeña
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	40gr o 1 unidad pequeña
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bola roja con plátano verde	30gr o 1/4 cucharón
		Garbanzo con guiso	25gr o 1/4 cucharón
		Frijol caraota con guiso	32gr o 1/4 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	25gr o 1/4 cucharón
		arvejas con guiso	39 gr o 1/4 cucharón

		Lenteja con guiso	32gr o 1/4 cucharón
MEDIAS TARDES	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad
COMIDA	Frutas y verduras	Ver tabla de especificaciones	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	53gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida sin gluten	32gr o 1/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	40gr o 4 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	31gr o 1 trozo pequeño
		Papa común cocida	41gr o 1/2 unidad mediana
		Papa criolla cocida	36gr o 1 unidad medianas
		Plátano verde sin cáscara	31gr o 1/5 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	44gr o 1/6 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	29gr o 1/3 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo (solo yema)	1 unidad
		Carne de cerdo	70gr o 1 porción pequeña
		Carne de res	60 gr o 1 porción pequeña
		Carne de ternera	60gr o 1 porción pequeña
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	40gr o 1 unidad pequeña
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana

	OTRAS ESPECIFICACIONES
1.	Los alimentos tendrán consistencia firme. Tubérculos Cocidos: En desmechados, triturados, machacados o trozos pequeños.
2.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
3.	No se permite remplazo de un tiempo de comida por leche de formula.
4.	La leguminosa en preparaciones maceradas o en crema espesa.
5.	Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.
6.	Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos, ni grasa.
7.	La dieta complementaria II incluye pacientes pediátricos de 8 meses a 12meses.
8.	No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.
9.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o Capira o criolla o no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
10.	COMPLEMENTARIA II ASTRINGENTE
11.	Los alimentos se suministrarán sin adición de sal, azúcar y miel.
12.	No se permite azúcar no se permite gelatina dietética
13.	Alimentos permitidos: espichados o macerados de plátano, papa, zanahoria, auyama, guayaba, manzana, pera, durazno.
14.	En caso de ser solicitada dieta complementaria II astringente no se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas acidas, chocolate, fresas.
15.	La leche entera de vaca debe se suministrada para niños mayores de 12 meses
16	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados.
17	No se debe suministrar leche entera a menores de 12 meses.
18	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.

DIETA COMPLEMENTARIA III (1 a 2 años de edad)

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande

		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Quesos fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa
MEDIAS MAÑANAS	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bola roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón
MEDIAS TARDES	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana

		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	Los alimentos tendrán consistencia firme. Tubérculos Cocidos: En desmechados, triturados, machacados o trozos pequeños.
2.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido
3.	No se permite remplazo de un tiempo de comida por leche de formula.
4.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados
5.	No se debe suministrar alimentos como la miel, soya o derivados de soya, mariscos o frutos secos.
6.	En caso de ser solicitada dieta astringente no se permite el uso de papaya, mango, leche entera, azúcar, frutas acidas, chocolate, fresas.
7.	Todos los alimentos se suministrarán en preparaciones sencillas, sin condimentos, ni grasa.
8.	No se permitirá el empleo de carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada.
9.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla o no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
10.	Se permite uso de leche entera en las preparaciones

DIETA NORMAL PEDIATRICA

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	EQUIVALENCIA
DESAYUNO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Avena en hojuelas	24 gr o 4 cucharadas soperas colmadas
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66 gr o 1/4 unidad mediana
		Papa cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Galletas integrales	20gr o 2 Unidades
		Pan centeno	35gr o 1 tajada mediana
		Pan de salvado de avena	38gr o 1 tajada mediana
		Pan integral	32gr o 1 tajada mediana
		Pan pita o árabe	25gr o 1/2 unidad pequeña
		Pan de queso	28gr o 1 unidad pequeña
		Pan de yuca	20gr o 2 unidades
		Ponqué	30gr o 1 trozo pequeño
		Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa
MEDIAS MAÑANAS	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
ALMUERZO	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano colí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana

	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Frijol bola roja con plátano verde	65gr o 1/2 cucharón
		Garbanzo con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Frijol caraota con guiso	70gr o 1/2 cucharón
		Frijol zaragoza con guiso	50gr o 1/2 cucharón
		Soya con guiso	50 gr o 1/2 cucharón
		Lenteja con guiso	70gr o 1/2 cucharón
MEDIAS TARDES	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
COMIDA	Frutas y verduras	Cualquier variedad de fruta o verdura	Unidad
	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Taco vacío	26gr o 2 unidades pequeñas
		Tostada integral	37gr o 1 unidad mediana
		Almojábana	31gr o 1 unidad grande
		Arepa delgada de maíz blanco trillado	56 gr o 1 unidad pequeña
		Arepa redonda de maíz blanco trillado	52gr o 1 unidad grande
		Arroz blanco, cocido	80gr o 6 cucharadas soperas colmadas
		Pasta larga, cocida	64gr o 2/3 de pocillo chocolatero
		Arroz integral, cocido	81gr o 8 cucharadas soperas colmadas o 2/3 de pocillo
		Yuca blanca	62gr o 1 trozo mediano
		Papa común cocida	83gr o 1 unidad mediana
		Papa criolla cocida	108gr o 3 unidades medianas
		Plátano verde sin cáscara	78gr o 1/2 unidad mediana
		Plátano hartón maduro sin cáscara cocido	66gr o 1/4 unidad mediana
		Plátano collí o guineo crudo	88gr o 1 unidad mediana
	Carnes, huevos y leguminosas secas	Bagre carne y piel	70gr o 1/3 de filete pequeño
		Carne de cerdo	120 o 1/4 de libra
		Carne de res	120 o 1/4 de libra
		Carne de ternera	120 o 1/4 de libra
		Contramuslo carne sin piel, sin hueso	60gr o 1 unidad mediana
		Muslo de pollo sin hueso y sin piel	60gr o 1 unidad mediana
		Huevo de codorniz crudo	50gr o 5 unidades pequeñas
		Huevo de gallina crudo	60 gr o 1 unidad mediana
		Queso fineses	50gr o 1 tajada gruesa
		Quesillo	50gr o 1 tajada gruesa
		Queso parmesano	60gr o 4 cucharadas soperas
		Queso pera	50gr o 1 tajada gruesa

OTRAS ESPECIFICACIONES	
1.	La dieta normal está indicada para los pacientes que no tengan restricción de los diferentes grupos de alimentos, texturas y preparaciones.
2.	La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
3.	Todos los alimentos deben servirse en loza de cerámica y cubierta con vinypel con cubiertos completos, los vasos desechables deben ser calibre 25 lechosos
4.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra
5.	Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
6.	Debe llevar jarra de agua potable o en su defecto botella de agua industrializada al desayuno y a la comida
7.	Todos los alimentos deben ser bien cocidos
8.	Los cubiertos desechables completos en bolsa plástica no reutilizable
9.	No se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso de trucha, bagre mojarra, róbalo, dorado de mar, tollo o tilapia.
10.	Debe haber variabilidad en todos los alimentos suministrados

MENÚ PATRÓN PARA MEDIA MAÑANA Y ALGO

SUB ÍTEM	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
14.1	Astringente	Opción 1: Bebida caliente sin leche y acompañante de panadería	UNIDAD
		Opción 2: Compota 100-120 gr	UNIDAD
		Opción 3: Gelatina Dietética 100-120gr	UNIDAD
		Opción 4: Jugo astringente y acompañante de panadería galletas de soda o pan	UNIDAD
	Liquida Clara	Opción 1: Bebida caliente sin leche	UNIDAD
		Opción 2: Compota. 100-120 gr	UNIDAD
		Opción 3: Gelatina Dietética 100- 120gr	UNIDAD
		Opción 4: Jugo astringente 200cc	UNIDAD
		Edulcorante	SOBRE
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
14.2	Semiblanda	NO JUGOS EN AGUA.	
		Opción 1: Sorbetes 100% en leche o Yogurt o Kumis presentación comercial y Acompañante de panadería: croissant o pan queso o pan coco o tortas de pan o galletas.	UNIDAD
		Opción 2: postre o pudin o natilla o arroz con leche o leche asada o fruta de fácil masticación o bonyurt o salpicón o leche saborizada industrializada con, galletas waffers o galletas de leche o galletas de sal, arequipe en vaso porción individual o helados de crema presentación comercial	PORCIÓN- UNIDAD
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
14.3	Complementaria II	Opción 1: Jugo de fruta en leche de continuación y acompañante de panadería.	UNIDAD
		Opción 2: Compota. 100-120 gr	UNIDAD
		Opción 3: Compota y acompañante de panadería	UNIDAD
		Acompañante de panadería: galletas sin dulce y sin relleno tipo ducales o pan.	UNIDAD
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
14.4	Hipoglucida	Opción 1: Porción de queso o cuajada descremado y Café en leche o te en leche sin azúcar. 60gr/200cc	PORCIÓN
		Opción 2: Kumis dietético o yogurt dietético. 130-150 gr.	UNIDAD
		Opción 3: Café en leche o te en leche sin azúcar y acompañante de panadería.	UNIDAD
		Opción 4: Postres o pudines o flanes dietéticos.	UNIDAD
		Acompañante de panadería: Torta dietética o galletas de soda, o tostada	UNIDAD
		Edulcorante	SOBRE
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
14.5	Blanda pequeña	Opción 1: Kumis o Yogurt 150-200 gr	UNIDAD
		Opción 2: Gelatina 100-120gr	UNIDAD
		Opción 3: Compota 110-125gr	UNIDAD
		Opción 4: Postre o arroz con leche o leche asada, o empanadas o fruta o arequipe porción individual de 50gr, o bebida láctea o leche saborizada o natilla, bocadillos, helados de crema industrializados, salpicón	PORCIÓN
SUB ÍTEM	**TIPO DE DIETA**	**CLASE DE ALIMENTO**	**UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA**
14.6	Líquida Hiperproteica	Kumis o yogurt sin fruta industrializado o sorbete de fruta 100% en leche o agua	UNIDAD
		Postre con leche	PORCIÓN

MENU PATRON MERIENDA

SUB ÍTEM	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
15.1	Hipoglúcida	Bebida caliente con leche descremada sin azúcar café o té o chocolate dietético o avena o Maizena	UNIDAD
		Alimento Proteico: Queso descremado	PORCIÓN

		Acompañante de panadería: galletas de soda o tostadas o torta dietética o arepa	UNIDAD
		Edulcorante	SOBRE
		NO AROMATICA	

SUB ÍTEM	TIPO DE DIETA	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA
15.2	Líquida Hiperproteica	Bebida caliente con leche: Café o té o chocolate o avena o Maizena	UNIDAD
		O kumis o yogurt sin fruta industrializado o sorbete de fruta 100% en leche (liquida de marca conocida en el mercado)	UNIDAD
		NO AROMATICA	

	DOCUMENTOS: MANUAL DE FUNCIONES DE PERSONAL. MANUAL DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. MODELO PROGRAMA SALUD OCUPACIONAL. MANUAL DE BUENAS PRACTICES DE MANUFACTURE. MANUAL DE DIETAS Y ANALISIS QUIMICO MANUAL "MANEJO DE BASURAS, RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS". g. PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA AL PERSONAL. PLAN DE HACCP O DE CONTROL DE CALIDAD. PROGRAMA DE FUMIGACION Y CONTROL DE PLAGAS. PROCEDIMIENTO CONTROL DE PROVEEDORES.

ITEM	SUMINISTRO DE DIETA
1	El tamaño de las porciones dispuesto en los menús patrón corresponde a los rangos establecido para cada dieta según las fichas técnicas.
2	El contratista presentará a la Líder del Servicio de Nutrición y Dietética Clínica de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá en un plazo no mayor de 30 días calendario un ciclo de menús para periodos de tres (03) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de media mañana, meriendas y análisis nutricionales de: calorías, proteínas, grasa, carbohidratos, grasa saturada, mono insaturadas, polinsaturada, colesterol, sodio, potasio, fosforo y fibra. Como complementos al ciclo de menús (mensual) deberá presentar la estandarización de recetas, medidas, utensilios y porciones, con el propósito de que todas las preparaciones se produzcan con los parámetros de cantidad, calidad nutricional y presentación excelentes.
3	En caso que sea requerido y según las necesidades nutricionales del paciente adicionar un alimento o bebida o cualquier otro elemento que no esté incluido en la minuta patrón debe ser autorizado por el Supervisor del Contrato de la Unidad Prestadora de salud Boyacá
4	Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de carbohidratos, frutas, verduras.
5	El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar 60 gr o equivalente a una unidad mediana.
6	No repetir el mismo tipo de alimento en la misma semana
7	La porción de pollo debe ser de 120 gramos deshuesados y peso neto. Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso (equivale al 20%), no se debe contar como parte proteica la piel de esta.
8	La porción de carne debe ser de 120 gramos peso neto. Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso (equivale al 20%), ni la piel.
9	La porción de compota debe pesar neto entre 150 y 200 gramos.
10	La porción de carne o pollo debe ser de 120 gramos peso neto en cocido.
11	Usar leche descremada, desnatada para las dietas Hipo grasa, usar leche vegetal de soya o almendras para las dietas Hipoglucida, utilizar leche Líquida entera o deslactosada para las dietas Hiposódica y dietas normales. No se permitirá el uso de leche en polvo para dietas hiposódicas.
12	Según necesidades del Servicio de Nutrición y Dietética se indicará el uso de Leche deslactosada o descremada para los diferentes tipos de dietas. En las dietas no leche no se permite el empleo de lácteos.
13	La Leche debe ser liquida o en polvo según prescripción dietaría:
14	El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento, lo equivalente a un cucharon mediano.
15	Las dietas que no Llevan azúcar, se reemplazaron por Stevia o splenda o no utilizar
16	Como opción de postre no se debe incluir productos de Panadería y/o pastelería. Se servirán dulces caseros de fruta, flan, gelatina, dulces de leche y dulces propios de la región como panelita, arequipe (este debe ir en sobre individual), queso dulce, blanqueado, bocadillo de guayaba, gelatina de gata blanca, solo aplica para dietas normales.
17	Para todas las dietas: El caldo que incluya polio 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. El consomé será desgrasado y preparado con carnes magras. No utilizar cubo de caldo concentrado.

18	Los sorbetes de fruta natural Llevan 5 gramos de azúcar en sobre o endulzante en empaque individual, excepto el agua de panela.
19	Para dieta hipograsa solo se acepta queso tipo: gouda 1 tajada, fineses 1 tajada, cuajada 1 tajada, costeño 1 tajada, queso de cabra 1 tajada, queso fresco semiduro1 tajada, parmesano 1 tajada, ricotta 1 tajada.
20	Las compotas deben ser preparados con fruta 100% natural sin colorantes ni aditivos (pueden usarse en algunos casos mezclas de frutas) para la Complementaria I - Complementaria II — Blanda Pequeña.
21	Para la Dieta Complementaria I - Dieta Complementaria II — Dieta Blanda Pequeña las fruta 100% natural sin colorantes ni aditivos. Puede usarse fruta 100% natural y/o pulpa 100% de fruta natural para las preparaciones alimentarias en otros tipos de dieta.
22	Todas las preparaciones deben tener características optimas en cuanto a olor , sabor , textura y apariencia
23	La presentación de la carne será así: El 65% de las preparaciones carnes enteras y el 35% en l rollo, desmechada, albóndiga, molida, soufflé, cada una de estas preparaciones se suministrará solo una vez por ciclo, salvo solicitud especial o en aquellas dietas que lo permitiera según características, las cuales serán de primera calidad y con porcentaje de grasa inferior al 10%. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día. No se permiten preparaciones*del día anterior exceptuando el rollo
24	No se permite intercambio de proteínas de origen animal por embutidos como salchichas, Chorizo, entre otros.
25	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta COMPLEMENTARIA II: se debe incluir una proteína, un carbohidrato y una fruta o verdura, para las frutas se recomienda espichado, machacado o triturados de fruta natural a excepción de fresas y frutas cítricas; en caso d frutas como granadilla, pitaya u otra fruta que tenga semillas se deberá pasar por colador como prevención de consumo de semillas no digeribles, se debe incluir un carbohidrato, por ejemplo: galleta baja en sodio y azucares, pan libre de gluten, puré de arroz, puré de plátano, espichado de papa, compota de avena en hojuelas, entre otros. Se debe incluir una proteína por ejemplo yema de huevo, se debe evitar adición de edulcorantes, colorantes, sal o azúcar
26	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta HIPOGLUCIDA: Opción 1: frut9 verde una sola variedad, no jugos, no ensaladas de frutas; Opción 2: Porción de queso con Café, descafeinado en leche de soya o almendras; Opción 3: huevo cocido, avena en hojuelas en agua; Opción 4: te sin azúcar con una porción de queso; Opción 5: aromática sin adición de Azúcar con queso o una unidad mediana de huevo; Opción 6: Kumis o yogurt bajos en azúcar. Galleta integral; Opción 7: ensalada de verduras crudas, baño maría o al vapor 5 -7 minutos
27	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta BLANDA: Opción 1: Kumis o Yogurt bajos en azucares; Opción 2: Gelatina baja en azúcar; Opción 3: espichado o triturado pure fruta natural; Opción 4: arroz con leche bajo en azúcar; opción 5: salpicón de frutas con galleta
28	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta LIQUIDA CLARA: se deberá ofrecer como merienda, opción 1: aromática caliente, Opción 2: te sin leche; Opción 3: te de hiervas o plantas como hierba buena, manzanilla, menta; opción 4: agua saborizada con cascara de frutas naturales como piña, mandarina arándanos, fresa, manzana, se recomienda no recocinar o dejar hervir por tiempo prolongado para evitar cambio de sabor.
29	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta ASTRINGENTE: se deberá ofrecer como merienda, opción 1: aromática caliente, Opción 2: te sin leche; Opción 3: te de hiervas o:plantas como hierba buena, manzanilla, menta; opción 4: agua saborizada con cascará de frutas naturales como piña, mandarina, arándanos, fresa, manzana, se recomienda no recocinar o dejar hervir por tiempo prolongado para evitar cambio de sabor.
30	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta LIQUIDA HIPERPROTEICA se debe incluir en las meriendas una proteína, sea porción de queso o una unidad mediana de huevo, se debe acompañas con carbohidrato como tostada o calado integral, una fruta entera, un Lácteo que puede ser kumis o yogurt o sorbete de fruta 100% en leche.
31	El peso de las preparaciones de carne en albóndigas, croquetas y rollo corresponde entre 120 gramos. Sin adición de condimentos
32	La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana, Durazno, arándanos, granada. Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama, calabaza.
33	La Entidad considera frutas restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA: banano, borojó, sandia o patilla, mango muy maduro, papaya muy madura, naranjas, piña, pitaya, zapote, guanábana.
34	La Entidad considera verduras restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA Calabaza o auyama — Zanahoria cocida.
35	La Entidad considera: Frutas acidas: Lulo, Mora, Piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas, Feijoa y Curuba.
36	La mater\a prima, utilizada debe ser de excelente calidad, en provisión de carne, pollo, pescado, queso, leche; no se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá Trucha, Bagre, Mojarra, Filete de Róbalo, Dorado de mar, Tollo o Tilapia. El pescado se presentará apanado en aquellas dietas que lo permitan según la prescripción dietaría, se debe evitar preparaciones de fritos, guisos muy grasosos.
37	Lácteos y derivados debe tener porcentaje de grasa 5% o, igual o inferior a este valor; debe contar con fecha de vencimiento y registro INVIMA
38	El Yogurt o Kumis tanto normal como dietético, deberán tener fecha de vencimiento y registro INVIMA y se servirá en empaque individual en vaso de presentación comercial o desechable en caso de ser racionado, porción normal de 100 cc a 150cc.
39	Frutas y verduras: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el CONSUMO.
40	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni paya en puré Industrializado o procesado.
41	Carnes de res, polio y pescado: Deberán ser cortes de primera calidad, con menos del 10% de grasa, proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente
42	Grasas: Deben ser aceites vegetales como soya, girasol, gourmet canola, con excepción del aceite de coco, no se debe incluir margarinas o mantequillas, aceite de maíz, palma o palmiste; no se permite su reutilización de aceites más de 2 veces, deben ser utilizados para preparación de arroz, proteínas o ensaladas. Porción normal o una cucharada tintera

43	Productos no perecederos y/o elaborados: Con características físico-organolépticas óptimas para la preparación y/o consumo directo. Deben contar con fecha de vencimiento y registro INVIMA.
44	Consomé: Debe ser claro y desgrasado. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permitirán especies naturales para realzar sabor, por ejemplo, tomillo, laurel, cardamomo, clavos de olor, entre otros.
45	Jugos: Deben ser procesados con agua hervida o filtrada y con pulpa de fruta fresca de primera calidad y contendrá la concentración de fruta adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima consistencia.
46	Las ensaladas que requieran vinagreta; esta debe ser a base de: vinagre, limón, aceite vegetal de canola, soya u oliva, sal, especies naturales.
47	Suministrar diariamente una (1) jarra de agua pura por paciente como parte de su ración. Para garantizar las normas básicas de higiene del entorno en la atención sanitaria y el abastecimiento de agua (buena calidad y acceso) y para el consumo de sus medicamentos.
48	Se exige filtro de agua, carro termo va en acero inoxidable para distribución de las preparaciones a los pacientes hospitalizados y carro transportador de alimentos cubierto totalmente, con ruedas para evitar el ruido y garantizar un adecuado desplazamiento a los servicios de hospitalización.
49	El contratista deberá cuidar que la presentación, olor, color, sabor y consistencia sean las adecuadas a cada tipo de dieta, como las siguientes: -Buena presentación de las preparaciones, -No sobre cocción de verduras, -Carnes de primera, tiernas, Sin adición de condimentos, -Alimentos frescos, -Combinación de colores adecuada, - El contratista se compromete a entregar los alimentos y preparaciones con una adecuada temperatura. En general las preparaciones calientes serán a 70 - 80e C y las frías a -•5°C, no mezclándolos con los fríos. Se utilizará termos para la distribución de las bebidas calientes y bebidas frías. En caso de no poseer la temperatura óptima evaluada por sensibilidad táctil, el contratista debe facilitar un medio que permita llegar a dicha temperatura en un tiempo máximo de 2 minutos y el mecanismo para mantenerla hasta que llegue al paciente. Carros-Tipo Termo
50	Las bandejas deben salir rotuladas y los alimentos empacados en vinypel. El contratista se compromete a mantener la temperatura de los alimentos y/o comidas que se encuentren a granel para su distribución. Para ello se deberá contar con un buen sistema de carros termo y/o baños de maría además de la correspondiente medición con termómetros adecuados a tal fin.
51	Para los pacientes en aislamiento se suministra la dieta en loza de material desechable debidamente cubierto ,igualmente se suministrar una (1) botella de agua por paciente y serán autorizadas por el Supervisor del Contrato de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y se informara a la Jefe de Enfermería del Servicio de Internación
52	Presentación de la bandeja para el servicio de alimentación intrahospitalario: El contratista se compromete a suministrar la alimentación en bandeja, la cual debe ser uniforme para todos los servicios de la Clinica, los elementos que constituyen la bandeja deberán estar en perfecto estado; la vajilla será tipo refractaria y se tendrá vajilla infantil de colores con compartimientos para las dietas complementarias y blanda pequeña en perfecto
53	estado (sin manchas, despicadas, cubiertos torcidos y negros por el uso, entre otros).
	El contratista se compromete a utilizar los suministrar las dietas del presente estudio, en los cuales se indica el contenido, volumen y gramaje mínimo de cada uno de los alimentos componentes de las dietas y a cumplir a cabalidad con las fichas técnicas requeridas en el presente estudio.
54	Brindar una excelente presentación y para evitar la contaminación, debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de media mañana, algo, merienda, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con película extensible, tapas, tapas desechables o similar y se colocará sobre bandeja individual antes de ser transportados a los diferentes pisos.
55	En el ciclo de menú se excluye el uso de carnes frías u embutidos como la salchicha, mortadela y salchichón, excepto el jamón bajo en grasa (menor o igual a10% de grasas saturadas)y sodio (igual o inferior a 140 mg por porción).
56	Los alimentos que se lleven afuera de las bandejas térmicas deberán ser transportados en envases cerrados, descartables con tapa. La distribución de las bandejas será realizada en carros adaptados para este fin, en cantidad acorde a la cobertura de cada sector de internación.
57	No se admitirá bajo ningún concepto que se distribuyan comidas recalentadas ni la reutilización de sobrantes, ni la preelaboración de comidas, exceptuándose aquellas que deú.an ser preparadas con antelación para tener un producto final de consistencia firme, como por ejemplo flanes, gelatinas, etc. En este caso deberá refrigerarse en recipientes de material no tóxico
58	De acuerdo a la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con pitillos plásticos curvos en empaque individual, mezcladores, cubiertos completos y servilletas, sobres de sal, azúcar, endulzantes sustitutos de azúcar, vinagreta, salsa de tomate, empacadas individualmente e inocuas.
59	Las dietas para los pacientes con infección respiratoria SARS COV 2- infectocontagiosas - En aislamiento o Psiquiátricos deben ser suministradas en loza desechable de ICOPÖR con cubiertos completos (cuchara, cuchillo, tenedor); los vasos desechables deben ser de calibre 25 lechoso con el fin de evitar riesgos con el paciente, etiquetados como charola roja y entregar at personal de enfermería. Al recoger la loza se descartará inmediatamente en una bolsa de color rojo
60	El ciclo de menú sólo podrá ser modificado por la Supervisora del Contrato y/o Nutricionista Dietista de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá - Establecimiento de Sanidad Policial
61	Cada dieta debe rotularse indicando nombre de paciente, fecha, número de cama, tipo de dieta y la aclaración específica de cada paciente en particular, de conformidad con la resolución 1347 de 1991 del Ministerio de Salud y los decretos ley 1757 y 1938 de 1994.
62	La entrega de cubiertos para pacientes debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos. Complementario (ESPCO) Tunja, si por motivos de fuerza mayor debe modificarse alguna preparación, se deberá dar aviso con anticipación suficiente para que el interventor y el Nutricionista Dietista de la Institución indiquen cuál será su reemplazo.
63	Cada dieta debe rotularse indicando nombre de paciente, fecha, número de cama, tipo de dieta y la aclaración específica de cada paciente en particular, de conformidad con la resolución 1347 de 1991 del Ministerio de Salud y los decretos ley 1757 y 1938 de 1994.

64	La entrega de cubiertos para pacientes debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos.
65	De acuerdo a las condiciones que se está viviendo actualmente por el virus COVID- 19 el contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad y los requerimientos realizados por la secretaria de salud para la prestación del servicio.

ITEMS	MANTENIMIENTO EQUIPOS Y ASEO DE ÁREAS FÍSICAS
1.	Realizar el mantenimiento de los equipos con personas facultadas y reconocidas por la casa del fabricante. De igual manera se deberá continuar llevando las hojas de vida de cada uno de los equipos.
2.	Se encargará del ASEO y presentación de las zonas internas aledañas al área de emplataje, zona de cargue y descargue de Alimentos y del centro de acopio. Así como, de los pisos, paredes y techos de las áreas locativas del servicio de alimentos y de los equipos acorde at protocolo establecido.
DOTACIÓN MENAJE	
1.	El contratista debe mantener la dotación requerida para el desarrollo del mismo, si llegare a faltar algún elemento para cumplir a cabalidad con el objetivo del contrato el contratista deberá incluirlo.
2.	El contratista contará con un espacios para el emplataje se informa que este cuentan con el siguiente equipamiento: puesto de trabajo I en mármol con lavaplatos con gavetas, 1 mesón en mármol con gavetas , 1 mesón central en madera con gavetas, un nevecon , Purificador de agua, doce bandejas en aluminio; un ozonizador razón por la cual toda la dotación de maquinaria, equipos, muebles y menajes que garantice la adecuada prestación del servicio de alimentación intrahospitalario, estará a cargo del contratista sin costo alguno para la Regional de Aseguramiento en Salud No.1 para lo cual presentará una relación exacta de todos los materiales, equipos y suministros que ofrece en la propuesta.

OTRAS ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

DESCRIPCIÓN
Elaboración de la Alimentación: Es el proceso de preparación de desayunos, medias mañana, almuerzo, onces, comidas y meriendas de acuerdo a las especificaciones técnicas de las minutas patrón y órdenes específicas dispuestas por el Medico y/o Nutricionista Dietista por paciente.
Envases: Corresponde al montaje de dietas especiales y normales en el área del lugar de preparación de los alimentos, de acuerdo con las minutas y números de pacientes hospitalizados en el servicio de urgencias
Distribución: Proceso de entrega de Dietas para pacientes hospitalizados o de urgencias n de acuerdo a las especificaciones técnicas de las minutas patrón y órdenes específicas, dispuestas por el Jefe de Enfermería y nutricionista.
Recolección de menaje: Proceso de recolección de loza, de las diferentes habitaciones y observación.

HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se ofrecerá diario, hasta la cama del paciente, sin excepción en los siguientes horarios:

Servicio	Horario
Desayuno	7:30 - 8:00 am
Nueves	8:00 -10:00 am
Almuerzo	12:00 -13:00 pm
Onces	13:00 -16:00 pm
Comida	17:00 -18:00 pm
Trasnocho	18:00 - 20:00 pm

Nota 1: El contratista se compromete a prestar el servicio en las condiciones anteriormente descritas de forma continua y adecuada. En ningún caso dejará descubierto el servicio en los horarios requeridos.

Nota 2: El supervisor del contrato podrá modificar los horarios de distribución, según las necesidades de la Unidad Prestadora de salud Tipo B Boyacá.
El contratista deberá contar con el personal necesario para cumplir con los horarios establecidos de cada comida, de acuerdo con la necesidad de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá.

LISTA DE SOLICITUD DE DIETAS

El contratista para desarrollar la ejecución del servicio de alimentación Hospitalaria recoge la lista solicitud de dietas para pacientes en el área de internación, firmada por el Jefe de Enfermería y nutricionista en el siguiente horario, de igual manera se puede solicitar por crear un grupo por whatsaap creando un crear un grupo en donde lo integre los jefes de enfermería, administrador de la empresa, nutricionista, supervisor y guardar las solicitudes en físico, como soporte para el momento certificar las dietas y generar la facturación :

Servicio	Horario

Desayuno	4:00 a.m.
Nueves	4:00 a.m.
Almuerzo	10:00 a.m.
Onces	10:00 a.m.
Comida	15:00 p.m.
Trasnocho	15:00 p.m.

Nota 1: En caso de solicitudes de dietas extraordinarias por ingresos y cambio de dietas debe ser entregada por escrito en el formato ya estipulado en el área de internación y en el horario máximo para solicitud de dietas extraordinarias y/o cambios.
Nota 2: El horario para recoger la lista de solicitud de dietas anterior podrá ajustarse de acuerdo a las necesidades de cada servicio de hospitalización.

HORARIO SOLICITUD DIETAS EXTRAORDINARIAS Y/O CAMBIOS

Servicio	Horario
Desayuno	5:30 am
Nueves	5:30 am
Almuerzo	10:30 am
Onces	11:00 am
Comida	15:30 pm
Trasnocho	15:30 pm

Nota 1: De ser necesaria la solicitud de una dieta para un paciente fuera de estos horarios, el futuro contratista deberá suministrar un tentempié que incluya sándwich y jugo.
Por ningún motivo se autoriza entrega de dietas, alimentos, fórmulas entérales y fórmulas lácteas para el consumo de familiares, allegados al paciente o personal que labore en la Unidad Prestadora de Salud Boyacá

RECOLECCION DE LOZA

La recolección de loza usada por los pacientes debe iniciar media hora después de la entrega teniendo en cuenta de hacerlo en el mismo orden en que fue entregada. Deberá respetarse un tiempo prudente de 30 minutos para el consumo de la dieta. Si se deja en desechables se desecharán en las canecas adecuadas
Transcurrida una hora de la distribución de alimentos y dietas de cada comida, por ningún motivo deben quedar bandejas en las habitaciones ni en los pasillos del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja. Así mismo **se prohíbe dejar durante toda la noche, alguna bandeja y sus componentes, en los servicios o habitaciones.**

Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas, vajillas, copas, equipo para nutrición por sonda, biberones, deberán ser de material liviano, de facilidad para el lavado y desinfección. No deben generar ruido al desplazarse.

La tarea de recolección de cubiertos, vajillas, desperdicios, copas, biberones, debe realizarse en un lugar apropiado y de forma que no genere ruido; el silencio en los servicios del Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja, es un objetivo importante, ya que busca el bienestar del paciente y demás personas que deambulen por los pasillos y corredores cercanos.

OTRAS CONDICIONES TECNICAS

ITEM	CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
1	El contratista no debe encontrarse en curso en infracciones ambientales inherentes al RUIA, para lo cual deberá anexar el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA
2	El contratista se compromete a dar cumplimiento a la siguiente normatividad sanitaria: Resolución 2674 de 2013 de buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos. artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 Notificación sanitaria, permiso sanitario o Registro sanitario Decreto 590 de 2014 (Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto número 539 de 2014) Requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano.

	Decreto 1282 de 2016 Procedencia del carnet.
3	El contratista se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 1164 de 2002, en cuanto a la segregación de residuos, cumplimiento de ruta sanitaria, suministro de contenedores necesarios para residuos biológicos, reciclables y ordinarios; debidamente rotulados, y calibres y rotulación de las bolsas.
4	El contratista debe cumplir a la RUTA SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO TUNJA, y a seguir las instrucciones de la Secretaria de Salud, igualmente se responsabilizará por la recolección clasificación en los sitios de producción. Para cumplir dichos compromisos deben utilizar recipientes adecuados con tapas y bolsas plásticas de colores vigentes autorizadas por la Secretaria de Salud de acuerdo al Resolución 1164 de 2002, del Ministerio de Ambiente y el Ministro de Salud, utilizadas en el ESPCO con densidad suficiente para soportar el contenido sin causar derrames
5	El contratista se compromete a hacer entrega en las hojas de vida y durante la ejecución del contrato a capacitar al personal contratado de manera semestral, entregando copia de las certificaciones al supervisor del contrato, la capacitación solicitada y hojas de vida deben contener los siguientes temas: Manejo de sustancias químicas. Manejo de residuos. Buenas prácticas ambientales. Riesgo biológico. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
6	El contratista se compromete durante la ejecución del contrato a tener actualizadas las Fichas de Datos de Seguridad de todos los productos químicos y de aseo que utilice, para lo cual debe ubicarlas en un lugar visible donde se encuentren almacenados dichos productos. Así como entregar certificados y/o documentos que soporten capacitación del personal en el manejo de dichas hojas de seguridad
	El contratista se compromete a cumplir con las diferentes medidas de seguridad industrial y salud en el trabajo, uso de trajes para ingreso a áreas críticas y aislamientos evitando la contaminación cruzada.
7	El contratista se compromete a estar disponible, con toda la documentación y soportes de todo lo mencionado anteriormente para las diferentes auditorias que realizan entidades, y autoridades ambientales y sanitarias al ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO.
8	El futuro contratista debe Realizar la respectiva fumigación, desinfección ambiental y desratización de sus instalaciones, de acuerdo a lo estipulado en su plan de saneamiento y a lo coordinado con el supervisor del contrato, de igual forma al realizarse la actividad deberá entregar al supervisor del contrato los siguientes documentos: •Soporte de la idoneidad del personal que realizó la actividad en la aplicación de plaguicidas. •Certificados de disposición de los recipientes de los químicos utilizados, en cumplimiento del Decreto 4741 de 2005, por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. Cumplimiento al Decreto 1843 de 1991, que regula el almacenamiento, manejo y aplicación de insecticidas que generan alto riesgo en la salud de la comunidad •Certificación suscrita por el representante legal donde manifieste que los terceros contratados para el transporte, tratamiento y/o disposición final de los residuos peligrosos y especiales generados en las actividades de mantenimiento, tienen los respectivos permisos y licencias ambientales vigentes emitidas por autoridad ambiental competente. •Anexar la hoja de seguridad de los productos químicos utilizados para la actividad. •El futuro contratista debe cumplir con el Decreto 1609 del 31 de julio de 2002 para el transporte de mercancías peligrosas, en referencia al transporte de los residuos peligrosos y especiales generados en la actividad descrita, para lo cual entregará los respectivos certificados de movilización al supervisor del contrato.
9	El contratista debe contar con el servicio para toma de muestras diarias en todos los servicios de verdura cruda, cocida, jugo, proteico, postres que lleven adición de leche y preparaciones que tengan embutidos y mayonesas para mantenerlos en refrigeración por espacio de 72 horas posteriores a la congelación, para verificar las BPM (Buenas Prácticas De Manufactura) e inocuidado de los alimentos y establecer responsabilidades si llegara a presentarse una intoxicación masiva o similar, en tal caso el contratista asume la responsabilidad de los gastos ocasionales por servicio médico y perjuicios legales de las personas afectadas.
10	El contratista deberá contratar sin cargo a la ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO un Laboratorio de análisis microbiológico y físico–químico el cual remitirá muestras de tres (3) productos para su análisis así: un producto crudo, un producto preparado(cocido), una ensalada cruda, uno de materia prima, un análisis para agua potable, uno para superficies y uno para manos ,uñas de los empleados y uno de ambiente; para cada uno se debe presentar análisis de mesó filos, coliformes totales, coliformes fecales, hongos y levaduras. La muestra analizada debe ser seleccionada por muestreo estadístico. El laboratorio deberá ser reconocido y avalado por la Secretaria de Salud del Departamento, los diagnósticos y recomendaciones deben ser enviados con copia al supervisor del contrato.
11	El contratista se compromete a verificar y realizar auditoría al Plan HACCP o Control de Calidad solicitado y a presentar los controles establecidos cuando sean requeridos por el supervisor del contrato de la Establecimiento de Sanidad Policial Complementario -Clínica ESPCO Tunja incluyendo lo correspondiente al control de puntos críticos y puntos críticos de control, 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, 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 y acopio de desechos y basuras, 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 futuro contratista. El almacenamiento de los alimentos tanto en frio como en seco deberá ser almacenado de forma que este aislado del suelo a 15 cm y retirado de paredes a 10 cm, de igual forma deberán estar ubicados en lugar donde permita la libre movilidad del personal, así mismo el flujo y circulación de aire en cada zona según Resolución 2674 de 2013. Nota: Bajo esta figura se permitirán y establecerán visitas técnicas por parte de la UPRES (supervisor del contrato o a quien se autorice por parte del mismo) al área de preparación de alimentos).
12	El contratista deberá dotar a sus empleados con uniformes y calzado, de acuerdo a lo establecido por la Ley y velará por la correcta presentación, aseo y utilización de los mismos, igualmente lo dotará de los elementos de protección personal tales como gorros, tapabocas, guantes y delantales etc., de acuerdo a los riesgos de exposiciones, según Resolución 1016 del 1989.
13	El contratista se compromete con el Establecimiento de Sanidad Policial Complementario ESPCO Tunja, a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para la producción de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados y usuarios. Así mismo se compromete a dar cumplimiento estricto a lo estipulado por el Decreto 3075 y Resolución 2674 de 2013 referente a: Infraestructura, Transporte, abastecimiento, almacenamiento, producción y servicio de alimentos. En ningún momento violara lo consignado en la Ley 100 del 93 y sus Decretos sobre alimentos; la Ley 9 de 1979, Capítulo V, Resoluciones 2437/83, 2278/82, 2162/82, 1471/84, 1148/84, 1287/76, Código Sanitario Nacional y en general todas las normas que modifiquen total o parcialmente alguna de las normas anteriores.
14	El contratista, antes del inicio de la ejecución del contrato presentar en la documentación y/o hojas de vida al personal que se contrate, como mínimo un examen médico general, en donde conste la ausencia de enfermedades infectocontagiosas y afecciones cutáneas, exámenes bacteriológicos de frotis de garganta y de uñas, coproparasitológico, serología y certificado de vacuna hepatitis A y B, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997. Estos exámenes serán repetidos TRIMESTRALMENTE y dichos resultados serán remitidos al supervisor del Contrato, para controlar su vigencia y los tratamientos médicos cuando sean necesarios.
15	El contratista debe presentar programa de capacitación y entrenamiento en manipulación, preparación y conservación de Alimentos, de acuerdo con el Modelo Programa Salud Ocupacional.
16	El contratista debe asumir la responsabilidad como único empleador de sus trabajadores y por lo tanto estarán bajo su directo y total responsabilidad exonerando Al ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO Tunja – UNIDAD PRESTADORA DE SALUD BOYACA – METROPOLITANA DE TUNJA de cualquier obligación de carácter laboral o de seguridad social con sus trabajadores, garantiza que cumplirá con lo referente a sueldos, parafiscales, afiliaciones de salud y demás ordenados por Ley, copia de lo cual se presentará al supervisor del contrato mensualmente.
17	El contratista deberá coordinar con el jefe de recursos humanos del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO Tunja, para llevar a cabo los procesos de identificación del personal a su cargo. Responsabilizándose de la autorización para el ingreso a las instalaciones.
18	El contratista debe remitir las hojas de vida del PERSONAL OPERATIVO O MANIPULADOR DE ALIMENTOS, DESPENSERO, AUXILIAR SERVICIOS GENERALES para que la oficina de seguridad de la Clínica ESPCO Tunja, antes de iniciar la ejecución del contrato, realice los correspondientes estudios de seguridad y será responsable del ingreso del mismo, de igual forma del personal que durante el transcurso del contrato sea cambiado y sea relevado por uno nuevo.
	El contratista recibirá formalmente mediante acta suscrita por el representante legal y el supervisor del contrato el área asignada para el desarrollo del contrato en comento al igual que los equipos de propiedad del ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO los cuales quedaran bajo su completa responsabilidad dado que será el contratista quien haga manejo directo de lo entregado en virtud al desarrollo del contrato.
19	El contratista debe presentar cronograma de mantenimiento preventivo. Cuando cualquiera de los equipos requiera cambio de partes o conjuntos para su correcto funcionamiento, el costo generado por estos conceptos será asumido en su totalidad por el contratista. Además, no se permitirán arreglos improvisados y los repuestos a instalar serán originales del equipo. Ningún daño de cualquier equipo interferirá en la prestación del servicio completo
20	EL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO TUNJA funcionario de logística, jefe de ESPCO y almacenista, entregará al futuro Contratista la planta física de espacio ofrecido para él emplataje y el listado de equipos y utensilios disponibles en el inventario. Deben ser utilizados única y exclusivamente para el procesamiento de la alimentación intrahospitalaria.
21	EL contratista tendrá un espacio ofrecidos por El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO ESPCO Tunja, se informa que estos cuentan con el siguiente equipamiento : Puesto de trabajo, mesón con lava platos y gavetas, 1 mesón en mármol, 1 gabinete centra en madera, 1 nevecom, 01 ozonizador, 12 bandejas en aluminio; un ozonizador ; razón por la cual toda la dotación de maquinaria, equipos, muebles y menajes que garantice la adecuada prestación del servicio de alimentación intrahospitalario, estará a

	cargo del contratista sin costo alguno para la El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO y presentará una relación exacta de todos los materiales, equipos y suministros que ofrece en la propuesta
22	El contratista devolverá a la Clínica, la totalidad de las áreas locativas, los equipos y menaje y muebles en las mismas condiciones que recibió, salvo el deterioro natural por el uso y goce legítimos.
23	El ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO - ESPCO Tunja no asume gastos de mantenimiento, reposición o reparación de los bienes, elementos o equipos. La infraestructura será entregada al futuro contratista en el estado actual, los costos por la remodelación, adecuación y mantenimiento de las mismas a las que haya lugar para cumplir con las exigencias de los entes de control correrán por cuenta del futuro contratista. De igual forma el contratsita se hace responsable del aseo y presentación que requiera las zonas internas del lugar destinado para el emplataje o servida de la alimentación.
24	El contratista garantiza que dará manejo reservado en lo atinente a la información a la que tenga acceso en el cumplimiento del contrato que se llegase a celebrar.
25	El contratista debe mantener la dotación requerida para el desarrollo del mismo, si llegare a faltar algún elemento para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato el contratista deberá incluirlo.
26	Para el inicio de la ejecucion el contratista debe presentar por escrito que una y cumplir con los siguientes documentos: MANUAL DE FUNCIONES DE PERSONAL. MANUAL DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. MODELO PROGRAMA SALUD OCUPACIONAL. MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. MANUAL DE DIETAS Y ANALISIS QUIMICO. MANUAL "MANEJO DE BASURAS, RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS". PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA AL PERSONAL. PLAN DE HACCP O DE CONTROL DE CALIDAD. PROGRAMA DE FUMIGACION Y CONTROL DE PLAGAS. PROCEDIMIENTO CONTROL DE PROVEEDORES.
27	El contratista deberá cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo" y la Resolución No. 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", y adjuntara a la propuesta los siguientes documentos: *1.* Soporte del registro de la autoevaluación del SGSST ante el Ministerio de Trabajo sobre la Evaluación Inicial de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), del año inmediatamente anterior, realizado en el aplicativo de la página del Sistema General de Riesgos Laborales del Ministerio del Trabajo, donde conste una calificación que se encuentre en una escala de valoración "Aceptable" (puntaje mayor a 85%) y mantener la calificación y evidencias a disposición (para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el certificado por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). La calificación total de la Evaluación Inicial del SGSST será objeto de verificación durante la ejecución del futuro contrato. *2.* Anexar FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, firmado por el representante legal.

ITEMS	SUMINISTRO DE DIETAS
1.	El tamaño de las porciones dispuesto en los menús patrón corresponde a los rangos establecido para cada dieta según las fichas técnicas.
2.	El futuro presentará a la Líder del Servicio de Nutrición y Dietética Clínica de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá en un plazo no mayor de 30 días calendario un ciclo de menús para periodos de tres (03) semanas con sus respectivas derivaciones incluyendo ciclo de media mañana, meriendas y análisis nutricionales de: calorías, proteínas, grasa, carbohidratos, grasa saturada, mono insaturadas, polinsaturada, colesterol, sodio, potasio, fosforo y fibra. Como complementos al ciclo de menús (mensual) deberá presentar la estandarización de recetas, medidas, utensilios y porciones, con el propósito de que todas las preparaciones se produzcan con los parámetros de cantidad, calidad nutricional y presentación excelentes.
3.	En caso que sea requerido y según las necesidades nutricionales del paciente adicionar un alimento o bebida o cualquier otro elemento que no esté incluido en la minuta patrón debe ser autorizado por el Supervisor del Contrato de la Unidad Prestadora de salud Boyacá.
4.	Para todas las dietas el tipo de proteína debe ser diferente para el almuerzo y la comida al igual que el suministro de carbohidratos, frutas, verduras.
5.	El huevo si es en preparación entero con cáscara debe pesar 60 gr o equivalente a una unidad mediana.
6.	No repetir el mismo tipo de alimento en la misma semana.

7.	La porción de pollo debe ser de 120 gramos deshuesados y peso neto. Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso (equivale al 20%), no se debe contar como parte proteica la piel de esta.
8.	La porción de carne debe ser de 120 gramos peso neto. Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera el peso del hueso (equivale al 20%), ni la piel.
9.	La porción de compota debe pesar neto entre 150 y 200 gramos.
10.	La porción de carne o pollo debe ser de 120 gramos peso neto en cocido.
11.	Usar leche descremada, desnatada para las dietas Hipograsa, usar leche vegetal de soya o almendras para las dietas Hipoglucida, utilizar leche líquida entera o deslactosada para las dietas Hiposódica y dietas normales. No se permitirá el uso de leche en polvo para dietas hiposódicas.
12.	Según necesidades del Servicio de Nutrición y Dietética se indicará el uso de Leche Deslactosada o Descremada para los diferentes tipos de dieta. En las dietas NO LECHE no se permite el empleo de lácteos.
13.	La leche debe ser liquida o en polvo según prescripción dietaría.
14.	El peso de las leguminosas se refiere al peso neto con proceso de crecimiento, lo equivalente a un cucharon mediano.
15.	Las dietas que no llevan azúcar, se reemplazarán por Stevia o splenda o no utilizar.
16.	Como opción de postre no se debe incluir productos de Panadería y/o pastelería. Se servirán dulces caseros de fruta, flan, gelatina, dulces de leche y dulces propios de la región como panelita, arequipe (este debe ir en sobre individual), queso dulce, blanqueado, bocadillo de guayaba, gelatina de pata blanca, solo aplica para dietas normales.
17.	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. El consomé será desgrasado y preparado con carnes magras. No utilizar cubo de caldo concentrado.
18.	Los sorbetes de fruta natural llevan 5 gramos de azúcar en sobre o endulzante en empaque individual, excepto el agua de panela.
19.	Para dieta hipograsa solo se acepta queso tipo: gouda 1 tajada, finesse 1 tajada, quesillo 1 tajada, costeño 1 tajada, queso de cabra 1 tajada, queso fresco semiduro1 tajada, parmesano 1 tajada, ricotta 1 tajada.
20.	Las compotas deben ser preparados con fruta 100% natural sin colorantes ni aditivos (pueden usarse en algunos casos mezclas de frutas) para la Complementaria I - Complementaria II – Blanda Pequeña.
21.	Para la Dieta Complementaria I - Dieta Complementaria II – Dieta Blanda Pequeña las fruta 100% natural sin colorantes ni aditivos. Puede usarse fruta 100% natural y/o pulpa 100% de fruta natural para las preparaciones alimentarias en otros tipos de dieta.
22.	Todas las preparaciones deben tener características óptimas en cuanto olor, sabor, textura y apariencia.
23.	La presentación de la carne será así: El 65% de las preparaciones carnes enteras y el 35% en rollo, desmechada, albóndiga, molida, soufflé, cada una de estas preparaciones se suministrará solo una vez por ciclo, salvo solicitud especial o en aquellas dietas que lo permitan según características, las cuales serán de primera calidad y con porcentaje de grasa inferior al 10%. Estas preparaciones siempre se elaborarán el mismo día. No se permiten preparaciones del día anterior exceptuando el rollo
24.	No se permite intercambio de proteínas de origen animal por embutidos como salchichas, chorizo, entre otros.
25.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta COMPLEMENTARIA II: se debe incluir una proteína, un carbohidrato y una fruta o verdura, para las frutas se recomienda espichado, machacado o triturados de fruta natural a excepción de fresas y frutas cítricas; en caso de frutas como granadilla, pithaya u otra fruta que tenga semillas se deberá pasar por colador como prevención de consumo de semillas no digeribles, se debe incluir un carbohidrato, por ejemplo: galleta baja en sodio y azucares, pan libre de gluten, puré de arroz, puré de plátano, espichado de papa, compota de avena en hojuelas, entre otros. Se debe incluir una proteína por ejemplo yema de huevo, se debe evitar adición de edulcorantes, colorantes, sal o azúcar.
26.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta HIPOGLUCIDA: Opción 1: fruta verde una sola variedad, no jugos, no ensaladas de frutas; Opción 2: Porción de queso con Café descafeinado en leche de soya o almendras; Opción 3: huevo cocido, avena en hojuelas en agua; Opción 4: te sin azúcar con una porción de queso; Opción 5: aromática sin adición de azúcar con queso o una unidad mediana de huevo; Opción 6: Kumis o yogurt bajos en azúcar. Galleta integral; Opción 7: ensalada de verduras crudas, baño maría o al vapor 5 -7 minutos.
27	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta BLANDA: Opción 1: Kumis o Yogurt bajos en azucares; Opción 2: Gelatina baja en azúcar; Opción 3: espichado o triturado de fruta natural; Opción 4: arroz con leche bajo en azúcar; opción 5: salpicón de frutas con galleta.
28.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta LIQUIDA CLARA: se deberá ofrecer como merienda, opción 1: aromática caliente, Opción 2: te sin leche; Opción 3: te de hiervas o plantas como hierba buena, manzanilla, menta; opción 4: agua saborizada con cascará de frutas naturales como piña, mandarina, arándanos, fresa, manzana, se recomienda no recocinar o dejar hervir por tiempo prolongado para evitar cambio de sabor.
29.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta ASTRINGENTE: se deberá ofrecer como merienda, opción 1: aromática caliente, Opción 2: te sin leche; Opción 3: te de hiervas o plantas como hierba buena, manzanilla, menta; opción 4: agua saborizada con cascará de frutas naturales como piña, mandarina, arándanos, fresa, manzana, se recomienda no recocinar o dejar hervir por tiempo prolongado para evitar cambio de sabor.
30.	En los servicios de media mañana u onces en la Dieta LIQUIDA HIPERPROTEICA: se debe incluir en las meriendas una proteína, sea porción de queso o una unidad mediana de huevo, se debe acompañas con

	carbohidrato como tostada o calado integral, una fruta entera, un lácteo que puede ser kumis o yogurt o sorbete de fruta 100% en leche.
31.	El peso de las preparaciones de carne en albóndigas, croquetas y rollo corresponde entre 120 gramos. Sin adición de condimentos.
32.	La Entidad considera: Frutas astringentes permitidas: Guayaba, Pera, Manzana, Durazno, arándanos, granada. Verduras Astringentes Permitidas: Zanahoria, Ahuyama, calabaza.
33.	La Entidad considera frutas restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA: banano, borojó, sandia o patilla, mango muy maduro, papaya muy madura, naranjas, piña, pthaya, zapote, guanábana.
34.	La Entidad considera verduras restringidas en la dieta HIPOGLUCIDA: Calabaza o auyama – Zanahoria cocida.
35.	La Entidad considera: Frutas acidas: Lulo, Mora, Piña, Tamarindo, Naranja, Mandarina, Limón, Uchuvas, Feijoa y Curuba.
36.	La materia prima, utilizada debe ser de excelente calidad, en provisión de carne, pollo, pescado, queso, leche; no se permitirá el empleo de merluza y carnes como murillo, falda o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil y pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá Trucha, Bagre, Mojarra, Filete de Róbalo, Dorado de mar, Tollo o Tilapia. El pescado se presentará apanado en aquellas dietas que lo permitan según la prescripción dietaria, se debe evitar preparaciones de fritos, guisos muy grasosos.
37.	Lácteos y derivados debe tener porcentaje de grasa 5% o 5gr, igual o inferior a este valor; debe contar con fecha de vencimiento y registro INVIMA
38.	El Yogurt o Kumis tanto normal como dietético, deberán tener fecha de vencimiento y registro INVIMA y se servirá en empaque individual en vaso de presentación comercial o desechable en caso de ser racionado, porción normal de 100 cc a 150cc.
39.	Frutas y verduras: Deben ser frescas, con características organolépticas óptimas para el consumo.
40.	Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. Solo se aceptará el uso de papa pastusa o sabanera o capira o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
41.	Carnes de res, pollo y pescado: Deberán ser cortes de primera calidad, con menos del 10% de grasa, proveedores con licencia de funcionamiento y registro sanitario vigente.
42.	Grasas: Deben ser aceites vegetales como soya, girasol, gourmet, canola, con excepción del aceite de coco, no se debe incluir margarinas o mantequillas, aceite de maíz, palma o palmiste; no se permite su reutilización de aceites más de 2 veces, deben ser utilizados para preparación de arroz, proteínas o ensaladas. Porción normal 5cc o una cucharada tintera.
43.	Productos no perecederos y/o elaborados: Con características físico-organolépticas óptimas para la preparación y/o consumo directo. Deben contar con fecha de vencimiento y registro INVIMA.
44.	Consomé: Debe ser claro y desgrasado. Para su preparación se utilizarán carnes magras de res o pollo, sin piel. Se permitirán especies naturales para realzar sabor, por ejemplo, tomillo, laurel, cardamomo, clavos de olor, entre otros.
45.	Jugos: Deben ser procesados con agua hervida o filtrada y con pulpa de fruta fresca de primera calidad y contendrá la concentración de fruta adecuada para caracterizar el sabor de la fruta y ofrecer una óptima consistencia.
46.	Las ensaladas que requieran vinagreta; esta debe ser a base de: vinagre, limón, aceite vegetal de canola, soya u oliva, sal, especies naturales.
	Suministrar diariamente una (1) jarra de agua pura por paciente como parte de su ración. Para garantizar las normas básicas de higiene del entorno en la atención sanitaria y el abastecimiento de agua (buena calidad y acceso) y para el consumo de sus medicamentos.
47.	Se exige filtro de agua, carro termo bandejero en acero inoxidable para distribución de las preparaciones a los pacientes hospitalizados y carro transportador de alimentos cubierto totalmente, con ruedas para evitar el ruido y garantizar un adecuado desplazamiento a los servicios de hospitalización.
48.	El futuro contratista deberá cuidar que la presentación, olor, color, sabor y consistencia sean las adecuadas a cada tipo de dieta, como las siguientes: -Buena presentación de las preparaciones, -No sobre cocción de verduras, -Carnes de primera, tiernas, blandas, magras, -Sin adición de condimentos, -Alimentos frescos, -Combinación de colores adecuada, - El futuro contratista se compromete a entregar los alimentos y preparaciones con una adecuada temperatura. En general las preparaciones calientes serán a 70 -80° C y las frías a -4ºC, no mezclándolos con los fríos. Se utilizará termos para la distribución de las bebidas calientes y bebidas frías. En caso de no poseer la temperatura óptima evaluada por sensibilidad táctil, el futuro contratista debe facilitar un medio que permita llegar a dicha temperatura en un tiempo máximo de 2 minutos y el mecanismo para mantenerla hasta que llegue al paciente por medio de Carros-Tipo Termo
49.	Las bandejas deben salir rotuladas y los alimentos empacados en vinypel. El futuro contratista se compromete a mantener la temperatura de los alimentos y/o comidas que se encuentren a granel para su distribución. Para ello se deberá contar con un buen sistema de carros termo y/o baños de maría además de la correspondiente medición con termómetros adecuados a tal fin.
50.	Para los pacientes en aislamiento se suministra una (1) botella de agua por paciente y serán autorizadas por el Supervisor del Contrato de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá y se informara a la Jefe de Enfermería del Servicio de Internación.

51.	Presentación de la bandeja para el servicio de alimentación intrahospitalario: El futuro contratista se compromete a suministrar la alimentación en bandeja, la cual deber ser uniforme para todos los servicios de la Clínica, los elementos que constituyen la bandeja deberán estar en perfecto estado; la vajilla será tipo refractaria y se tendrá vajilla infantil de colores con compartimientos para las dietas complementarias y blanda pequeña en perfecto estado (sin manchas, despicadas, cubiertos torcidos y negros por el uso, entre otros).
52.	El futuro contratista se compromete a utilizar los suministrar las dietas del presente estudio, en los cuales se indica el contenido, volumen y gramaje mínimo de cada uno de los alimentos componentes de las dietas y a cumplir a cabalidad con las fichas técnicas requeridas en el presente estudio.
53.	Brindar una excelente presentación y para evitar la contaminación, debe tener en cuenta que todos los alimentos, como bebidas calientes o frías, acompañantes de media mañana, algo, merienda, frutas, dulces, gelatinas, verduras y otros que requieran protección ambiental, serán cubiertos con película extensible, tapas, tapas desechables o similar y se colocarán sobre bandeja individual antes de ser transportados a los diferentes pisos.
54.	En el ciclo de menú se excluye el uso de carnes frías u embutidos como la salchicha, mortadela y salchichón, excepto el jamón bajo en grasa (menor o igual a10% de grasas saturadas) y sodio (igual o inferior a 140 mg por porción).
55.	Los alimentos que se lleven afuera de las bandejas térmicas deberán ser transportados en envases cerrados, descartables con tapa. La distribución de las bandejas será realizada en carros adaptados para tal fin, en cantidad acorde a la cobertura de cada sector de internación.
56.	No se admitirá bajo ningún concepto que se distribuyan comidas recalentadas ni la reutilización de sobrantes, ni la preelaboración de comidas, exceptuándose aquellas que deban ser preparadas con antelación para tener un producto final de consistencia firme, como por ejemplo flanes, gelatinas, etc. En este caso deberá refrigerarse en recipientes de material no tóxico.
57.	De acuerdo a la composición de la dieta solicitada debe adicionarse con pitillos plásticos curvos en empaque individual, mezcladores, cubiertos completos y servilletas, sobres de sal, azúcar, endulzantes sustitutos de azúcar, vinagreta, salsa de tomate, empacadas individualmente e inocuas.
58.	La entrega de cubiertos para pacientes debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos.
59.	La vajilla y el equipamiento deben estar siempre completos (según número total de camas) y deberá reponerse cuando el servicio lo exija y las circunstancias propias de higiene y presentación lo requieran.
60.	Las dietas para los pacientes con Infección respiratoria SARS COV 2- Infectocontagiosos - En aislamiento o Psiquiátricos deben ser suministradas en loza desechable de ICOPOR con cubiertos completos (cuchara, cuchillo, tenedor); los vasos desechables deben ser de calibre 25 lechoso con el fin de evitar riesgos con el paciente, etiquetados como charola roja y entregar al personal de enfermería. Al recoger la loza se descartará inmediatamente en una bolsa de color rojo.
61.	El ciclo de menú sólo podrá ser modificado por la Supervisora del Contrato y/o Nutricionista Dietista de la Unidad Prestadora de Salud Boyacá - Establecimiento de Sanidad Policial Complementario (ESPCO) Tunja, si por motivos de fuerza mayor debe modificarse alguna preparación, se deberá dar aviso con anticipación suficiente para que el interventor y el Nutricionista Dietista de la Institución indiquen cuál será su reemplazo.
62.	Cada dieta debe rotularse indicando nombre de paciente, fecha, número de cama, tipo de dieta y la aclaración específica de cada paciente en particular, de conformidad con la Resolución 1347 de 1991 del Ministerio de Salud y los Decretos Ley 1757 y 1938 de 1994.
63.	La entrega de cubiertos para pacientes debe ser debidamente empacados (material biodegradable) para evitar la contaminación de estos.
64.	De acuerdo a las condiciones que se está viviendo actualmente por el virus COVID- 19 el futuro contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad y los requerimientos realizados por la secretaria de salud para la prestación del servicio.
65	El contratista deberá entregar el registro de la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) del año inmediatamente anterior, realizado en aplicativo de la página del Sistema General de Riesgos Laborales del Ministerio del Trabajo, donde conste una calificación que se encuentre en una escala de valoración "Aceptable", es decir un puntaje mayor a 85% (para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el registro de la autoevaluación por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). Así mismo, se deberá mantener la calificación y evidencias de la autoevaluación del SGSST a disposición, las cuales serán objeto de verificación durante la ejecución del contrato.

ITEMS	MANTENIMIENTO EQUIPOS Y ASEO DE ÁREAS FÍSICAS
1.	Realizar el mantenimiento de los equipos con personas facultadas y reconocidas por la casa del fabricante. De igual manera se deberá continuar llevando las hojas de vida de cada uno de los equipos.
2.	Se encargará del ASEO y presentación de las zonas internas aledañas al área de emplataje, zona de cargue y descargue de Alimentos y del centro de acopio. Así como, de los pisos, paredes y techos de las áreas locativas del servicio de alimentos y de los equipos acorde al protocolo establecido.
	DOTACIÓN MENAJE
1.	El contratista debe mantener la dotación requerida para el desarrollo del mismo, si llegare a faltar algún elemento para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato el contratista deberá incluirlo.

2.	El contratista contará con un espacios para el emplataje se informa que este cuentan con el siguiente equipamiento: puesto de trabajo I en mármol con lavaplatos con gavetas, 1 mesón en mármol con gavetas , 1 mesón central en madera con gavetas, un nevecon , Purificador de agua, doce bandejas en aluminio; un ozonizador razón por la cual toda la dotación de maquinaria, equipos, muebles y menajes que garantice la adecuada prestación del servicio de alimentación intrahospitalario, estará a cargo del proponente sin costo alguno para la Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyaca para lo cual presentará una relación exacta de todos los materiales, equipos y suministros que ofrece en la propuesta.

CONDICIONES LOCATIVAS Y DE EQUIPO

Las condiciones locativas y de equipos podrán ser verificadas por el representante legal de la empresa contratista y la persona designada por éste. Se tiene propuesta una visita opcional a las instalaciones de la Unidad Prestadora de salud Boyacá en la fecha y hora pactada.

EMPALME

El contratista cuenta con 2 días máximo luego de la firma del mismo, para tener el servicio totalmente organizado y cumpliendo con el 100% de los requisitos exigidos.

Para constancia de lo anterior se firma en un (1) original en Tunja, el 31 MAY 2026

Coronel **JAVIER GUSTAVO LEMUS PINTO**
Comandante Policía Metropolitana de Tunja

Elaboró: CPS 4 Cesar Augusto Montenegro Vásquez / Abogado contrato UPRES Tipo B Boyacá
Revisó: SI. David Alejandro Gamboa / Responsable Seguimiento contractual UPRES Tipo B Boyacá
Revisó: ST. Juan Esteban Gómez Vallejo / Jefe de Contratos Policía Metropolitana de Tunja
Revisó: MY. Cesar Giomar Galván Guerrero / Jefe Administrativo Policía Metropolitana de Tunja (E)
Revisó: MY. Ivan David Contreras Salamanca / Jefe Unidad Prestadora de Salud Tipo B Boyacá (E)
Reviso: MY. Adriana del Pilar Pérez Baracaldo/ Asesora Jurídica Policía Metropolitana de Tunja
Revisó: TC. Milton Eduardo Salinas Rodríguez / Subcomandante Policía Metropolitana de Tunja

Fecha de Elaboración: 27 / 05 / 2026
Ubicación: C:\Users\CESAR.MONTENEGROV\Documents\Abogado 2026\PN METUN MIC 013 2026 - ALIMENTACION HOSPITALARIA

Carrera 11 19 - 85 Tunja
Teléfono: (608) -7405820 Opción 5
metun.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co